



PROVINCIA DI SALERNO
SETTORE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
SERVIZIO PRIMARIO
ASSESSORATO
AGRICOLTURA E FORESTE
PREVENZIONE INCENDI BOSCHIVI

www.osservatoriobio.it
info@osservatoriobio.it



REPORT SULLA PARTECIPAZIONE DELLA PROVINCIA DI SALERNO
ALLA MANIFESTAZIONE

OLIMPO DEL GUSTO



c/o Parco culturale “Le Serre”
Grugliasco (TO)
8 – 12 Febbraio 2006



Report a cura di Salvatore Basile
Referente Osservatorio su Tipicità e Bio Eccellenza Mediterranea





L'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno ha partecipato alla manifestazione "Olimpo del Gusto" attraverso l'Osservatorio su Tipicità e Bio Eccellenza Mediterranea che, grazie alla presenza in fiera per l'intero periodo (dall'8 al 12 febbraio 2006) di Salvatore Basile (AIAB) e Carmine Battipede (Dieta Mediterranea), ha curato l'allestimento e la gestione dello stand istituzionale di 45 Mq ed ha realizzato numerosi eventi di promozione. Tra gli altri segnaliamo: la partecipazione al Convivium per la pace, la realizzazione di degustazioni in occasione del passaggio della fiaccola olimpica, la presentazione dei prodotti salernitani a Gianfranco Vissani con riprese televisive per le trasmissioni Linea Verde ed Uno Mattina, la presentazione alla stampa di una selezione di prodotti c/o Villa Boriglione, la conferenza di presentazione al pubblico dell'Osservatorio con la chiusura dei lavori a cura dell'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Salerno Corrado Martinangelo.

Tutti i prodotti esposti e fatti degustare, sia nello stand che in occasione degli eventi promozionali, sono stati selezionati dall'Osservatorio e messi a disposizione dal GAL Colline Salernitane. Due aziende sono state presenti in fiera con propri rappresentanti: Pasticceria Ornella ed Az. Agricola biologica Cappetta. Riportiamo di seguito l'elenco delle aziende partecipanti.

Azienda biologica "Il Sentiero del Riccio" di Giampaolo Mancini	Via Nazionale, 31 84029 Sicignano degli Alburni (SA)	Tel. 0828 973028 Fax 089 229490 Cell. 347 6465005	Vino bio IGT Paestum Vino Bio Panormo Rosso degli Alburni
Az. Agricola Biologica Cappetta	Loc. Saginara 84024 Contursi Terme (SA)	Tel. 0828 991079 Cell. 347 3404026	Formaggi biologici: caciocavallo podolico, scamorza di bufala, pecorino
Pasticceria Ornella Petrosino	p.zza Garibaldi, 3 Pontecagnano Faiano (SA)	Tel. 089 201023 pasticceriaornella@libero.it	Torte, marmellata e liquore di mela Annurca
Pasticceria Elia	Via Scarpone, 2 Giffoni Valle Piana (SA)	Tel. 089 868495 www.pasticceriaelia.it	Torta Tondarita
Apicoltura Arminio di Concetta Palmieri	Via Francesco Spirito 23/25 84096 Montecorvino Rovella (SA)	Tel./fax 089 867159	Miele dei Monti Picentini, nocciole e miele
Az. Agricola il Nido di Gerardo Alfani	Via Montevetrano, 2 84099 San Cipriano Picentino (SA)	Tel./fax 089 882343 Cell. 335 5915711 Azienda_il_nido@libero.it	Olio DOP Colline Salernitane, Nocciola di Giffoni DOP
L'Oliveto s.a.s.	Via Tiziano, 14 loc. Macchia 84096 Montecorvino R. (SA)	Tel. 089 981143 info@loliveto.org	Olio extra vergine d'oliva
Oliveto chiuso di Umberto Rossomando	Via Vignola, 8 Giffoni Sei Casali (SA)	Tel./fax 089 883131 Cell. 328 9433592 www.olivetochiuso.it	Olio extra vergine d'oliva
Azienda agricola Giuseppe Apicella	Via Castello S. Maria, 1 Frazione Capitignano 84010 Tramonti (SA)	Tel. 089 856209 Fax 089 876075 Api.fio@libero.it	Tramonti Rosso Tramonti bianco
Azienda agricola Reale	Via Cardamone, 75 Borgo di Gete Tramonti (SA)	Tel. 089 856144 aziendaagricolareale@osteriareale.it	Vini: Cardome rosso, Getis, Aliseo
Liquorificio Badia	p.zza Cesarano, 42 84010 Tramonti (SA)	Tel. 089 855344 Badia.tramonti@flashnet.it	Liquore Sfusatello Liquore Mandarino
Laboratorio TEDESCO	Via A. Tesauro, 20 Giffoni Valle Piana (SA)	Tel. 089 868076	Pasta Fresca
Panificio Biscottificio Gugliucciello Erminia	Via S. Leonardo Colliano (SA)	Tel 0828 792293	Biscotti di grano, taralli, pane
Associazione Produttori Nocciole Tonda di Giffoni	Via A. Russomando, 9 84095 Giffoni Valle Piana (SA)	Tel. 089 866490 Fax 089 9828159 info@noccioladigiffoniigp.it	Nocciole Tonda di Giffoni



PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

“**L’Olimpo del Gusto**” è stato concepito come un viaggio attraverso l’Italia dei sapori, dei prodotti biologici e tipici, della cultura e dell’arte. Si svolge **nella città di Grugliasco**, sede del Villaggio Media “Villa Claretta”, a un passo da Torino e dalle valli che ospitano i Giochi Olimpici Invernali.

La manifestazione è stata organizzata dalla Città di Grugliasco, dall’Associazione Città del Bio e dall’Aiab, con il patrocinio della Regione Piemonte e della Provincia di Torino e la collaborazione di Res Tipica dell’Anci, dell’Associazione Produttori dei Parchi, si svolge **nel centro “La Nave” all’interno del parco culturale “Le Serre”**, in via Tiziano Lanza 31 ed intende offrire ai cittadini della cintura torinese, ai turisti presenti in zona in occasione dei Giochi Olimpici ed ai giornalisti, la possibilità di conoscere l’Italia attraverso le sue tipicità, in particolare enogastronomiche, ma anche culturali, artistiche e turistiche, presentate dalle associazioni d’identità di Res Tipica dell’Anci (Città Slow, Città del Vino, Città della Nocciola, Città del Castagno, Città del Bio, Borghi Autentici d’Italia, Associazione Italiana Paesi Dipinti, Città del Formaggio), da Comunità Montane, da Amministrazioni provinciali e da singole Città.

Durante la manifestazione si sono potuti tra l’altro scoprire i borghi italiani ed i “paesi dipinti”, si è discusso di promozione turistica e ospitalità, si sono svolti eventi culturali, sono stati presentati libri e video, si sono potuti ammirare i pittori muralisti Franco Mora e Sandro Bardelli, mentre dipingevano in diretta e si è potuto partecipare ai “Laboratori del Gusto” ed alle degustazioni guidate promosse da “**Slow Food**” c/o la prestigiosa Villa Moriglione.

La sera è stato possibile cenare grazie all’area ristorante allestita al primo piano dall’Associazione produttori dei Parchi e in presenza di chef e personaggi di fama internazionale come **Gianfranco Vissani, Fabrizio Nonis**. Il tutto senza dimenticare i Giochi Olimpici, proiettati di continuo sul maxischermo.

L’Olimpo del Gusto” ha rappresentato in sintesi un’occasione in più per dedicarsi ai piaceri del palato, durante lo svolgimento dei Giochi Olimpici invernali, scoprendo nel contempo l’Italia attraverso i suoi sapori, le sue tipicità non solo enogastronomiche, ma anche culturali e artistiche.





EVENTO INAUGURALE DELL'OLIMPO DEL GUSTO.

Mercoledì 8 febbraio alle ore 20.30 si è svolto presso lo Chalet del Parco Culturale Le Serre di Grugliasco il “Convivium per la pace”.

I rappresentanti delle diverse comunità religiose ed etniche siedono intorno ad una tavola imbandita per dialogare e conoscersi, senza pregiudizi.

Agli 80 intervenuti sono stati serviti, tra l'altro, i ravioli alla nocciola ed i ravioli al limone, offerti dal laboratorio di produzione di pasta fresca della ditta Tedesco di Giffoni Valle Piana (SA).



Giovedì 9 febbraio alle ore 11 passaggio della fiamma olimpica - Parco Culturale Le Serre di Grugliasco.

Una folla festante ha accolto il passaggio della fiaccola olimpica.

Tra i tedofori che si sono alternati lungo la tappa di Grugliasco, segnaliamo la giovane agronoma Laura, che ha potuto degustare ed apprezzare i prodotti salernitani, durante la sosta informale allo stand della Provincia di Salerno.

Le autorità ed i giornalisti presenti hanno in particolare molto apprezzato i formaggi, i vini, gli oli e gli irresistibili dolci di mandorle e le squisite torte “Picentia”, “Faianina” e “Pastiera”, oltre all'immane limoncello.



LO STAND

Lo stand di 45 Mq è stato allestito e suddiviso in due aree. Una istituzionale con proiezioni di video sui territori della provincia di Salerno e tavolo informativo con distribuzione di depliant e presentazioni dell'Osservatorio su Tipicità e Bio Eccellenza Mediterranea. A tal fine è stato installato anche un computer portatile collegato ad un videoproiettore.



La seconda area è stata invece attrezzata con tavoli di esposizione e degustazione dei prodotti della provincia di Salerno. Qui i visitatori hanno potuto apprezzare ad es. l'olio extravergine di oliva del Cilento e delle Colline Salernitane (fatto degustare sul pane artigianale), la nocciola di Giffoni e gli irresistibili dolci preparati da laboratori artigianali, la marmellata di mela annurca, i formaggi, i profumatissimi vini salernitani, il limoncello e tantissime altre prelibatezze.



Lo stand è stato anche il luogo degli incontri con le numerose autorità e giornalisti che, in occasione del passaggio della fiaccola olimpica e degli altri eventi ufficiali, hanno avuto l'opportunità di conoscere "molto da vicino" le tipicità del territorio salernitano. A tal proposito crediamo sia stata significativa la presenza diretta di due produttori, accanto a quella dei rappresentanti ufficiali dell'Osservatorio.



Lo stand è stato anche un luogo di “conoscenza” e degustazione per i cuochi professionisti che erano presenti all’Olimpo...



... Vissani non ha esitato a provare anche al ristorante della fiera, in “originali combinazioni”, le prelibatezze salernitane ... sotto l’occhio attento dei produttori presenti!



... Di certo nessuno è rimasto indifferente all’assaggio del pane e dei biscotti artigianali presentati nello stand.



Relatori: **Salvatore Basile** (AIAB - Referente Osservatorio), **Ignazio Garau** (Città del Bio), **Marcello Mazzù** (Sindaco Grugliasco), **Corrado Martinangelo** (Assessore all'Agricoltura della Provincia di Salerno), **Carmine Battipede** (Museo Dieta Mediterranea – Pioppi)



Buffet con prodotti tipici e biologici della provincia di Salerno, offerto a tutti gli intervenuti alla conferenza.

Domenica 12 Febbraio alle ore 12.00 presso l'Area conferenze de "La Nave" c/o Parco culturale "Le Serre" di Grugliasco (TO) è stato presentato l'Osservatorio su Tipicità e Bio Eccellenza Mediterranea.

L'incontro pubblico è stato organizzato per illustrare alla stampa ed agli addetti ai lavori gli obiettivi dell'Osservatorio su Tipicità e Bio Eccellenza Mediterranea. Grande successo ha riscosso in particolare il progetto di costituzione dei Bio-distretti salernitani. Contestualmente è stata comunicata la prossima adesione della Provincia di Salerno alla rete delle Città del Bio, che curerà direttamente anche il Coordinamento Campano dell'associazione (alla quale hanno tra l'altro già aderito numerosi comuni salernitani).

L'incontro pubblico ha rappresentato una nuova tappa nella costruzione della rete di promozione dei territori e delle tipicità salernitane. I partecipanti hanno infatti posto le basi di un importante accordo di collaborazione che sarà siglato il prossimo aprile, in occasione del Salone Mediterraneo degli Oli di Qualità (che si svolgerà presso il Centro Agroalimentare di Salerno). L'intesa tra l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno, il Comune di Grugliasco (sede dell'Associazione Città del Bio e della manifestazione Olimpo del Gusto) e la Provincia di Torino mira a promuovere i prodotti dell'agroalimentare salernitano sul territorio nazionale. Una prima parte del progetto operativo si muoverà attraverso la rete dei mercatini, delle mense, delle scuole italiane. Una seconda intesa invece vede protagonista l'Associazione Campania Felix di Grugliasco, alla quale aderiscono i 2500 campani emigrati nel comune piemontese.

Ha concluso i lavori l'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Salerno Corrado Martinangelo, che dopo aver illustrato i programmi strategici dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno, ha manifestato il proprio apprezzamento per la manifestazione e per le intese raggiunte, dando a tutti appuntamento a Salerno, in occasione del Salone Mediterraneo degli oli di qualità.

Al termine dell'incontro l'Osservatorio ha offerto un buffet per far scoprire e degustare alcuni dei tanti prodotti tipici e biologici della provincia di Salerno, quali gli irresistibili dolci di mandorle, le squisite torte "Picientia", "Faianina" e "Pastiera", la marmellata di mela annurca, il caciocavallo silano e tante altre prelibatezze, il tutto annaffiato dai profumatissimi vini salernitani e dall'inmancabile limoncello.



OSSERVATORIO SU TIPICITÀ E BIO-ECELLENZA MEDITERRANEA

