



20° PALIO

DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOVELLO

a Torri del Benaco un fine settimana di festa all'insegna dell'olivo e dell'olio nuovo

DUE INTENSE GIORNATE PER ESALTARE LA VOCAZIONE OLIVICOLA GARDESANA E VENETA

Con inizio questa sera con la consegna dei riconoscimenti alle aziende partecipanti (159 complessivamente iscritte alla sessione 'regionale' e a quella 'nazionale') alla 20ma edizione del Palio dell'Olio Extra Vergine d'Oliva Novello, presente l'europarlamentare, on. Elisabetta Gardini, l'assessore regionale all'agricoltura, Giuseppe Pan, i rappresentanti delle amministrazioni comunali della riviera e dell'entroterra gardesano, unitamente ai vertici delle organizzazioni olivicole e olearie provinciali e regionali, prende il via, Torri del Benaco un week-end tutto rivolto alla celebrazione dell'olio e dell'olio. Un fine settimana che, con la partecipazione di circa 30 espositori – tra produttori di olio, di raffinatezze agroalimentari e di attrezzature – offre un panorama ampio ai visitatori che, secondo le previsioni, giungeranno in quel di Torri da ogni parte della regione ma anche da altre zone olivicole nazionali per la presa di contatto con una realtà, turistica e storicamente vocata alla coltivazione dell'olivo, una pianta che ha fortemente caratterizzato lo scenario paesaggistico delle sponde lacustri ma anche l'amenità dei declivi collinari dell'intero territorio provinciale scaligero.

Dunque, una festa-rassegna che, grazie all'impegno dell'AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli ma anche del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine d'Oliva 'Veneto Dop') che, con il proprio, puntuale, impegno tecnico ha consentito, grazie ai suoi 200 punti di monitoraggio e alla correttezza delle analisi previsionali sui parassiti infestanti dell'olivo, non solo di arginare la caduta produttiva ma, addirittura, di segnare, secondo le stime Ismea, un incremento della stessa di circa il 30%, rispetto a quella dell'anno precedente, che si è attestata su 30.000 quintali pari a una Plv superiore ai 20 milioni di Euro.

Una produzione d'eccellenza che, specie per il prodotto Dop e anche per quello extra vergine, è oggi presente sulle tavole dei più autorevoli e frequentati ristoranti degli Stati Uniti, degli Emirati arabi, della Norvegia, del Giappone, del Canada, della Gran Bretagna. In sostanza del mondo intero che sta imparando a conoscere le originali caratteristiche di un prodotto (l'olio) di una olivicoltura che ha un'impronta imprenditoriale in costante evoluzione grazie anche alla costante attività di ricerca che la sua associazione di riferimento (l'Aipo) porta avanti per innalzare i livelli qualitativi del prodotto, il più economico e redditizio utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive, unitamente al valore paesaggistico e di tutela ambientale che questa coltura ha sempre avuto e garantito.

Di tutto ciò, grazie alla sensibilità e all'impegno della sua amministrazione comunale, Torri di Benaco, per un intero week-end (28 e 29 gennaio) sarà testimone e volano di conoscenze.

Verona, 27 gennaio 2017

In collaborazione con:

