

Il Rotary Club di Castelvetro - Valle del Belice, nell'ambito delle iniziative di service proprie del sodalizio, con il Convegno RotOlio, giunto alla 2^a edizione, intende promuovere le eccellenze del territorio allo scopo di valorizzare le produzioni tipiche, in particolare la cultivar Oliva Nocellara del Belice che ha ottenuto negli anni numerosi riconoscimenti DOP e IGP.

La motivazione della scelta del titolo di questa edizione "Promozione e Valorizzazione della Nocellara del Belice" nasce dalla consapevolezza che nonostante la qualità del prodotto e l'interesse per questa varietà di oliva, i mercati nazionali ed internazionali non sempre assicurano una adeguata competitività delle produzioni.

Ulteriore aspetto peculiare dell'evento di questo anno è stato il coinvolgimento degli studenti della Scuola Secondaria di I grado che hanno seguito un vero e proprio corso di degustazione, comprensivo delle basilari nozioni di analisi sensoriale e chimica utili per la classificazione degli oli vergini, allo scopo di sensibilizzare i piccoli futuri consumatori sulle qualità della cultivar e orientarli all'interesse e alla promozione di strumenti e tecniche per la sua valorizzazione.

All'evento infine sono stati legati due concorsi, uno rivolto agli stessi studenti delle Scuole Secondarie di I grado ed uno promosso da ASPROL dal titolo "Gli Oli delle Contrade" e la presentazione della Guida Slow Food "Extra vergini d'Italia 2018".

Fondamentali per la riuscita dell'evento i Patrocini gratuiti della Presidenza della Regione Siciliana, dei Comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna e dell'IRVO Sicilia e la collaborazione sinergica dell'I.Di.Med e dell'Agenzia delle Dogane di Palermo che hanno condotto gli alunni nel percorso di conoscenza dell'Olio extravergine, della Rotta dei Fenici, Itinerario Internazionale del Consiglio d'Europa e di Rotarian Gourmet per la consulenza scientifica e dell'UIF per l'allestimento della mostra fotografica "Oli..vo"

Un particolare ringraziamento ai relatori che hanno consentito di qualificare l'evento, all'ASPROL e SLOW FOOD per aver condiviso una loro iniziativa dimostrando la sinergia operativa esistente sul tema nel nostro territorio, ai produttori soci del club che hanno permesso di realizzare una Selezione Speciale racchiusa in bottiglie con etichetta "RotOlio" e a tutti coloro che hanno, con solerte e appassionata dedizione, sostenuto il progetto.

Il Presidente R.C. Castelvetro - Valle del Belice a.r. 2017/2018
Maria Rosa Barone

ipodoni
leapchi



Convegno PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA NOCELLARA DEL BELICE

6 e 7 aprile 2018

L'Arte del Gusto Villa Paola S.S. 115 Km 1,500
Castelvetro



Con il patrocinio



PRESIDENZA DELLA REGIONE SICILIANA



Comune di
Castelvetro



Comune di
Campobello di Mazara



Comune
di Partanna



Comune di
Santa Maria



ISTITUTO REGIONALE VINO E OLIO SICILIA

rotolio



FRANCESCO CIRAVOLO
BANCA
mediolanum
FBO Campobello di Mazara

Venerdì 6 aprile 1ª SESSIONE

LA NOCELLARA PATRIMONIO DEL BELICE

Ore 16,00 Saluti Istituzionali:

- **prof.ssa Marla Rosa Barone**
Presidente Rotary Club Castelvetrano Valle Belice
- **dr. John De Giorgio** Governatore Distretto Rotary 2110 a.r. 2017-2018
- **dr. Salvatore Caccamo** Commissario Straordinario Comune di Castelvetrano
- **dr. Giuseppe Castiglione** Sindaco del Comune di Campobello di Mazara
- **dr. Nicola Catania** Sindaco del Comune di Partanna
- **dr. Giuseppe Lombardino** Sindaco del Comune di Santa Ninfa
- **On.le Nello Musumeci** Presidente della Regione Siciliana

Ore 17,30 Interventi Tematici

- **dr. Gaspare Serrentino** Presentazione del libro "*Le malattie del benessere, oli, grassi, dieta mediterranea*" del **prof. Nicola Trapani**
- **prof. Giacomo Dugo** Presidente del Co.Ri.Bi.A. - Comp. del Com. Naz. per la sicurezza alimentare presso il Ministero della Sanità
Tipicità e caratteristiche dell'olio extravergine di oliva siciliano
- **dr. Leonardo Catagnano** Panel leader olio di oliva della Regione Siciliana "**Le caratteristiche di un olio di qualità: L'extra vergine di Nocellara del Belice**"
- **prof.ssa Anna Catania** dipartimento Architettura Unipa
'Cibo e design per l'identità di un territorio'
- **dr. Sebastiano Salafia** Responsabile marketing frantoi Cutrera:
"Strategie di marketing e comunicazione per olio siciliano"
- **Presentazione della bottiglia "RotOlio 2018" ottenuto da una Selezione Speciale di oli di Nocellara del Belice.**

Modera la **dr.ssa Francesca Cerami** I.Di.Med.

PROGRAMMA


rotolio

Sabato 7 aprile 2ª SESSIONE

OLIVE E OLIO COME STRUMENTO DI VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI

Ore 9,45

- **prof.ssa Marla Rosa Barone**
Presidente Rotary Club Castelvetrano Valle Belice

Ore 10,00 Interventi Tematici

- **dr.ssa Isabella Di Bartolo** Giornalista di "Repubblica" e Archeologa
Introduzione ai lavori "Il ruolo dell'olio nella storia della magna Grecia"
 - **dr.ssa June Di Schino** Giornalista ed Esperta di Gastronomia
**presentazione del libro "I segreti dell'arte dolciaria barocca" e
presentazione del progetto "Rete dei Musei dell'Olio e dell'Olio nel Mediterraneo"**
 - **dr. Patrick Trucco Coglati** Esperto in strategie di marketing e pianificazione strategica "**L'evoluzione dei mercati e delle preferenze dei consumatori. Valorizzazione degli oli monovarietali**"
 - **dr. Salvatore Giullano** Direttore Laboratorio Chimico dell'Agenzia delle Dogane di Palermo "**Valutazione organolettica degli oli extravergini**"
 - **dr. Vincenzo Cusumano** Direttore Generale IRVO (Ist. Reg. Vini e Oli di Sicilia) "**Considerazioni a due anni dall'istituzione dell' IGP Sicilia olio extravergine**"
 - **Premiazione concorso per studenti scuola secondaria I grado "Promozione e Valorizzazione della Nocellara del Belice"**
 - **Premiazione concorso oleario "L'Olio delle Contrade" a cura dell' ASPROL (Associazione Produttori Olivicoltori)**
 - **Consegna attestati Guida Slow Food "Extra Vergini d'Italia 2018"**
 - **Degustazione Olio**
- Modera la **dr.ssa Isabella Di Bartolo**

Nel corso del convegno verrà realizzata la mostra collettiva autori U.I.F. dal tema: **Oli...vo.**