



COMUNICATO STAMPA

L'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Ascoli Piceno, organizza, con il Patrocinio del comune di Ascoli Piceno, un Convegno sul tema: **"l'oliva ascolana quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale nella prospettiva del vasto mercato europeo"**, che si terrà nella mattina del 10 ottobre prossimo.

L'Accademia, Istituzione culturale di rilevante interesse pubblico fondata nel 1953 da Orio VERGANI, **ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana**, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia ed all'estero. A tal fine, oltre che "studiare" la gastronomia italiana, essa promuove e favorisce le iniziative che possano contribuire a valorizzarla, come nel caso del Convegno ascolano.

L'evento, **introdotto e moderato dal Dottor Francesco LUCIDI**, Consulente per le politiche europee e già Presidente dell'ordine dei dottori agrari e forestali della provincia di Ascoli Piceno, si terrà presso l'Auditorium "E. Neroni", via del Cassero, e ripercorrerà la storia dell'oliva "tenera" ascolana e dei suoi derivati gastronomici, per analizzare le strategie di marketing più idonee alla sua valorizzazione e promozione in una ampia prospettiva comunitaria. **Tra i relatori, infatti, va evidenziata la presenza dell'Avv. Fabio GENGARELLI, già dirigente della Commissione Europea ed esperto di diritto agroalimentare.** Oltre ai temi relativi ai vincoli delle normative comunitarie, il relatore tratterà anche le opportunità che da esse derivano per un settore agroalimentare di qualità e di innovazione.

Al Professor Leonardo SEGHETTI, Presidente del Consorzio di tutela ed accademico nazionale dell'olio e dell'olivo, è stato affidato il compito di illustrare i segreti di questo prelibato e peculiare frutto, decantato da Plinio e Marziale, che a buon ragione deve essere considerato un patrimonio da valorizzare in un territorio in evidente crisi economica.

Delle proprietà dell'oliva ascolana e della sua importanza in una corretta alimentazione parlerà **il Dottor Mario Mauro MARIANI, angiologo, nutrizionista di Rai1**, responsabile scientifico di Eden Piceno e tra i soci fondatori dell'Associazione VIVALALIVA, recentemente costituita per diffondere la conoscenza di questo prodotto e promuoverne la coltivazione ed il commercio.

Nel Convegno non si parlerà solo di oliva: **il Professor Giuseppe BENELLI, Presidente del Premio Bancarella e docente di Filosofia Teoretica e del Linguaggio all'università di Genova**, allargherà gli orizzonti analizzando le implicazioni culturali e socioeconomiche derivanti dalla presenza su un territorio di un prodotto di eccellenza. Il legame tra oliva tenera ed il Piceno è decisamente forte.

L'interesse dei temi proposti e la competenza dei relatori saranno sicuramente un deciso stimolo per il pubblico presente, tra cui non mancheranno certo i produttori e gli imprenditori del settore, per accendere un costruttivo e fattivo dibattito che concluderà i lavori.

Il Convegno, aperto al pubblico, vedrà anche la partecipazione di un folto numero di Accademici della Cucina, provenienti dalle oltre 270 Delegazioni in Italia ed all'estero, invitati dal **Delegato della provincia di Ascoli Piceno, Ingegnere Andrea GENTILI**. A margine dell'evento all'Auditorium, infatti, sono state organizzate attività culturali, turistiche e conviviali per offrire agli ospiti esterni la possibilità di godere ed apprezzare delle bellezze naturalistiche, artistiche e le eccellenze gastronomiche del Piceno.