

RASSSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

“Turismo delle radici e promozione dei prodotti agroalimentari italiani: un focus sul settore olivicolo-oleario”: concluso il progetto a Mar del Plata



MAR DEL PLATA\ aise - Si è concluso ieri, 12 settembre, con l'ultimo incontro tra alunni, docenti e direttivi della **scuola "Leonardo Da Vinci" di Mar del Plata**, la **Federazione delle Società Italiane di Mar del Plata** e il **Circolo Calabrese Marplatense**, il progetto “**Turismo delle radici e promozione all'estero dei prodotti agroalimentari italiani: un focus sul settore olivicolo-oleario**”, avviato dal **CREA** (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) con sede a Cosenza in collaborazione con l'Università della Calabria. Dopo il saluto del Console d'Italia a Mar del Plata, **Santo Purello**, sono intervenuti **Marcelo Carrara**, a nome della Federazione delle Società Italiane di Mar del Plata, **Carlo Cariddi**, rappresentante del Circolo Calabrese Marplatense, e **Juan Pedro Zampini**, presidente dell'ACAESIT. A seguire gli alunni del Da Vinci hanno ascoltato con attenzione la spiegazione dell'esperto **Massimiliano Pellegrino** del CREA, intervenuto via Zoom, per poi degustare i tre tipi di campioni di olio d'oliva giunti a Mar del Plata la settimana scorsa. In questo modo si è concluso con successo il progetto avviato alcuni mesi fa tra le

associazioni e le società italiane di Mar de Plata, in Argentina, dove molto attiva e numerosa è la comunità italiana e molto sentito il legame con la terra di origine. Durante i mesi di maggio e giugno, grazie alla multi- e inter-disciplinarietà dei suoi Centri (Politiche e Bioeconomia CREA-PB, Alimenti e Nutrizione CREA-AN, Olivicoltura, frutticoltura ed Agrumicoltura CREA OFA), il CREA ha messo a punto una serie di webinar in cui si è parlato di qualità dell'olio extra vergine di oliva, di Dieta Mediterranea, economia circolare, sostenibilità e turismo delle radici. Gli incontri si sono conclusi con la degustazione "sensoriale/sperimentale" da remoto rivolta agli studenti argentini per sensibilizzarli al "gusto della qualità" e promuovere la conoscenza del prodotto e del paesaggio olivicolo italiano.

"Indubbiamente è stata un'esperienza unica", ha commentato Marcelo Carrara. "La possibilità di essere guidati da un esperto via telematica e poi gustare dal vivo un prodotto italiano d'eccellenza è stato veramente stimolante per gli alunni". Carrara ha poi aggiunto che "la promozione dell'italianità a Mar del Plata cresce giorno dopo giorno grazie anche a queste opportunità" e ha annunciato: "pianificheremo diverse iniziative di questo tipo anche in altre scuole, soprattutto durante il mese di novembre in occasione di una nuova edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo".

Nell'ambito del progetto oleario e dell'attività di ricerca intrapresa in collaborazione con Sonia Ferrari e Tiziana Nicotera dell'Università della Calabria sul "Turismo delle radici e promozione all'estero dei prodotti agroalimentari italiani: un focus sul settore olivicolo-oleario", sono state poste le basi per importanti relazioni con le associazioni di italiani in Argentina e in Cile. Riconoscendo al turismo delle radici la capacità di salvaguardare e promuovere il patrimonio di tradizioni, sapori e saperi, nell'ambito del progetto è stato dato avvio a un percorso di scambi mirato a definire incontri di approfondimento e conoscenza sull'olio, sulle sue tradizioni e suoi luoghi.

L'olio extra vergine d'oliva italiano, soprattutto in Argentina, è un prodotto molto ricercato e molto apprezzato e questo segmento di ricerca di Oleario legato al Turismo delle Radici è orientato nella direzione di favorire la consapevolezza che apprezzare la qualità di un olio italiano renderà in seguito il turista delle radici in Italia più consapevole di ciò che vuole conoscere oppure semplicemente ricordare.

Due importanti incontri con promotori cileni e argentini si sono svolti per comprendere meglio il grado di attenzione e di consapevolezza nei confronti della qualità del prodotto. Gruppi di associazioni di italiani e di calabresi argentini e cileni, produttori e società di produttori hanno partecipato ai webinar e ancora una volta il progetto oleario ha dimostrato la sua poliedricità e anche la sua capacità di penetrazione al di fuori dei confini italiani. I prodotti enogastronomici italiani e regionali sono molto apprezzati, desiderati e richiesti. Dall'Argentina organizzano spesso viaggi proprio per scoprire, attraverso il turismo delle radici, le origini dei loro antenati e dei loro genitori anche attraverso il gusto. In Cile avviene la

stessa cosa e importanti influencer sono impegnati a diffondere la cultura del made in Italy contribuendo anche a combattere la contraffazione che rappresenta un danno serio per i prodotti italiani e l'economia del Paese. **(aise)**

RASSEGNA STAMPA