

Una cultivar antica ma ricca di salute

Oltre all'olio suggerita la produzione di olive da mensa

(G.P.)

STRONGOLI - "Io sono il figlio della terra e del cielo stellato". Questa frase, impressa su una laminetta orfica rinvenuta a Strongoli ed oggi esposta al British museum, potrebbe diventare il "claim" dell'olio prodotto dalla Tonda di Strongoli. A proporre l'idea è stato il presidente del Gal Kroton, Natale Carvello, nel corso del convegno che il 30 novembre ha avuto come tema proprio la particolare produzione olivicola strongolese.

L'iniziativa è stata promossa dalla Pro loco di Strongoli (insieme a Comune, Gal Kroton ed associazione il Melograno) che intende svolgere pienamente il suo ruolo di promozione territoriale non solo dal punto di vista strettamente turistico, ma allargando il campo alle produzioni del territorio. Proprio la riscoperta dell'identità è stato, come ha spiegato il presidente della Pro loco, Sergio Bruno, il senso del convegno. Un convegno che la Pro loco



Convegno della Pro loco sulla pianta tipica di Strongoli

ha voluto svolgere nel museo civico (purtroppo ancora povero di reperti che invece arricchiscono tante esposizioni nel mondo) proprio per legare in un unicum l'identità storica e agricola del territorio. A parlare della Tonda di Strongoli (che proprio il

giorno prima aveva avuto il marchio Deco da parte del Comune) sono stati invitati esperti. Per primo ha parlato Giuseppe Giordano, capo panel del comitato di assaggio oli vergini di oliva dell'Arsac, il quale ha sottolineato l'importanza dell'analisi sensoriale per migliorare la qualità del prodotto. A proposito della Tonda di Strongoli, Giordano ha evidenziato le caratteristiche organolettiche ed ha consigliato, anche in funzione dei parametri merceologici (varietà grossa con ottimo rapporto polpa-noc-

ciolo), di valutare la produzione non solo di olio extravergine di oliva, ma anche di oliva da mensa. Natale Carvello, ha ribadito il compito del Gal di puntare sull'identità territoriale per ampliare la commercializzazione dei prodotti. Enzo Perri, direttore del centro di ricerca per l'olivocoltura di Rende, ha spiegato le caratteristiche chimiche e nutrizionali dell'olio prodotto con la 'Strungulisa' proponendo, di puntare proprio sulle qualità salutistiche per il marketing e sulla mecca-

nizzazione del raccolto e l'utilizzo dei prodotti secondari per una migliore resa economica della coltivazione.

Gli aspetti salutistici sono stati trattati da Damiano Falco, presidente della Lilt di Crotona che ha evidenziato le qualità antitumorali dell'olio extravergine di oliva soprattutto nelle neoplasie della mammella e dell'apparato digerente. Dopo l'intervento di Simona Mancuso che ha parlato della Deco (ne scriviamo a parte) c'è stato un mini dibattito. Eugenia Garritani, presidente de il Melograno, ha ribadito la necessità di fare delle produzioni tipiche un discorso culturale; l'agronomo Nuccio Cotrone ha espresso il bisogno di "curare gli aspetti dell'immagine legati al territorio". Infine, Michele Rodi, delle Acli, ha proposto di chiedere alla Regione di dare nei prossimi Psr maggiore punteggio a chi realizza impianti con cultivar locali per evitare che la tonda di Strongoli sparisca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il CROTONESE

MARTEDÌ 3 DICEMBRE 2013 N. 139