



Votino Piante Montesarchio



Comune di Montesarchio

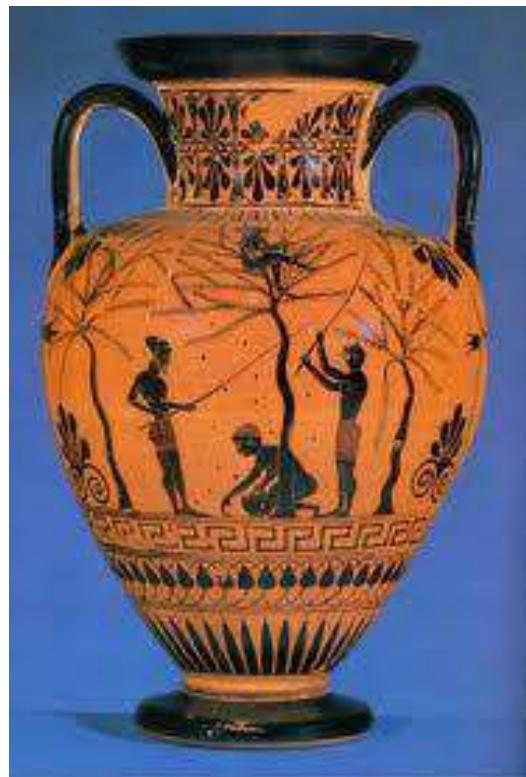
CONVEGNO DI CULTURA MEDITERRANEA

ORGANIZZAZIONE e COORDINAMENTO

ITALO ABATE e MARIA GROTTA

Presidente e Vicepresidente di Ambiente Mediterraneo

OLIVO: IMMAGINE, STORIA, CULTURA E BUSINESS DI UNA PIANTA SIMBOLO DEL MEDITERRANEO



20 aprile 2012 ore 9.00

VOTINO PIANTE MONTESARCHIO (BN) Via Benevento-Welcome coffee e buffet
offerti dal Garden Center Votino-Inizio lavori ore 9.00-Conclusioni ore 13.00

INVITO - INGRESSO LIBERO



CHAIRMAN
ALFREDO MARRO

Direttore Responsabile de “Il Caudino”
e-mail: info@caudino.it

KEYNOTE SPEAKERS



ITALO ABATE

Presidente di Ambiente Mediterraneo – Ricerche e studi su ambiente e territorio. Pubblicazioni editoriali su attività estrattiva, pietre ornamentali, ingegneria naturalistica.

“Storia, cultura, simbolismo ed identità dell’olivo”
e-mail: abateitalo@alice.it



MARIA GROTTA

Naturalista - Numerose pubblicazioni su ornitologia, valutazione di impatto ambientale e ingegneria naturalistica. E' Vicepresidente di Ambiente Mediterraneo

“L’ulivo e l’ambiente mediterraneo”
e-mail: grotta.maria@gmail.com



GIOVANNI ALIOTTA

Docente di Botanica- Seconda Università di Napoli

“Olivo e Agri-Cultura”
e-mail: aliottag2002@libero.it



WALTER NARDONE

Agronomo libero professionista

"L'olivo nel Sannio: testimonianza di un'epoca passata o sentinella di un futuro migliore ? "

e-mail: walter.nardone@tin.it

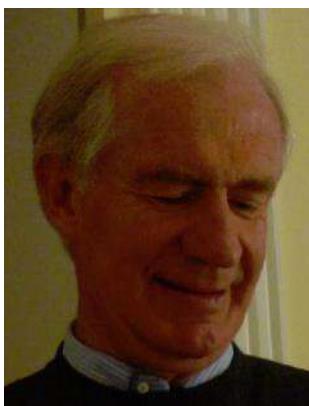


FRANCESCO VOTINO

Laureando in Agraria-Manager V.P.M.

"Caratteristiche ornamentali dell'olivo"

e-mail : francescovotino@hotmail.it



AUGUSTO CATTANEO

Agronomo libero professionista

"Problemi ed opportunità per la valorizzazione commerciale degli oli extravergini tipici campani"

e-mail : cimaca1@gmail.com



ANTONIO CRISTOFARO

Preside Istituto Alberghiero A. Moro Montesarchio (BN)

"L'olio d'oliva nell'alimentazione mediterranea"

e-mail : xfaro@libero.it



CLAUDIO BARBATO

Avvocato libero professionista

"Frodi e contravvenzioni nell'agricoltura e nei commerci"

e-mail : avvocatoclaudiobarbato@gmail.com

MANIFESTAZIONE SCIENTIFICA CON IL PATROCINIO DI



CONFAGRICOLTURA
BENEVENTO



Ordine dei Dottori Agronomi
e Dottori Forestali della
Provincia di Benevento

CREDITI FORMATIVI PER I DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI



Olivo centenario -Sant' Agata de' Goti

SPONSORED BY GARDEN CENTER VOTINO PIANTE
MONTESARCHIO (BN) Via Benevento, 100


Votino

PROGRAMMA DEI LAVORI

Ore 9.00- Apertura dei lavori

CHAIRMAN

Alfredo Marro - Giornalista-Direttore de "Il Caudino"

Indirizzi di saluto

Antonio Izzo -Sindaco di Montesarchio

Ranauro Serafino - Presidente Ordine Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Benevento

Andrea Postiglione – Presidente CONFAGRICOLTURA della Provincia Benevento

Introduzione ai lavori

Carmine Votino - Amministratore Unico V.P.M. SrL

Ore 9.30 -Relazioni

Italo Abate - Presidente Ambiente Mediterraneo
"Storia, cultura, simbolismo ed identità dell'olivo"

Maria Grotta - Naturalista

"L'olivo e l'ambiente mediterraneo"

Giovanni Aliotta -Docente di Botanica- Seconda Università di Napoli -"Olivo e Agri-Cultura"

Walter Nardone – Agronomo libero professionista
" L'olivo nel Sannio: testimonianza di un'epoca passata o sentinella di un futuro migliore ?".

Francesco Votino – Laureando in Agraria-Manager V.P.M.
"Caratteristiche ornamentali dell'olivo"

Augusto Cattaneo –Agronomo libero professionista
"Problemi ed opportunità per la valorizzazione commerciale degli oli extravergini tipici campani"

Cristofaro Antonio -Preside Istituto Alberghiero A. Moro Montesarchio (BN)
"L'olio d'oliva nell'alimentazione mediterranea"

Claudio Barbato –Avvocato libero professionista
"Frodi e contravvenzioni nell'agricoltura e nei commerci"

Ore 13 –Conclusioni



"Olea prima omnium arborum est"-fra tutti gli alberi, il primo posto spetta all'ulivo-(Columella - De Rustica)



Oliveto centenario -Sant' Agata de' Goti

Welcome coffee e buffet

offerti dal Garden Center Votino Piante

Segreteria Organizzativa: Ambiente Mediterraneo

Tel. 081 556 26 34 - Foto-reporter Giancarlo Donisi

Report : Giovanni Mazzariello



CREDITI FORMATIVI PER I DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI



Votino Piante Montesarchio



Comune di Montesarchio

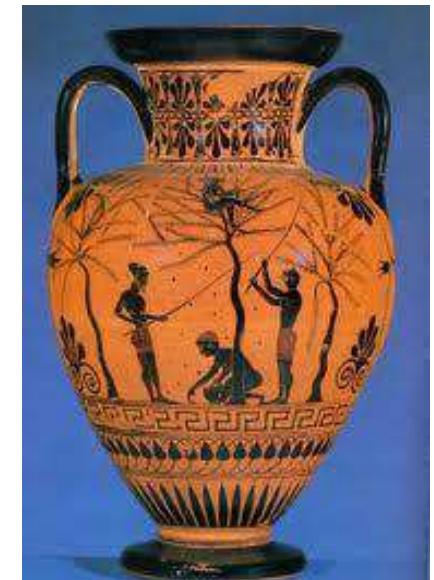
Convegno di CULTURA MEDITERRANEA

COORDINAMENTO e ORGANIZZAZIONE
di ITALO ABATE e MARIA GROTTA

Presidente e Vicepresidente di Ambiente Mediterraneo

**OLIVO: Immagine, Storia, Cultura e Business
di una Pianta Simbolo del Mediterraneo**

OLEA PRIMA OMNIUM ARBORUM EST



20 aprile 2012 ore 9.00

GARDEN CENTER VOTINO PIANTE
MONTESARCHIO (BN), Via Benevento

INVITO - INGRESSO LIBERO

L'OLIVO

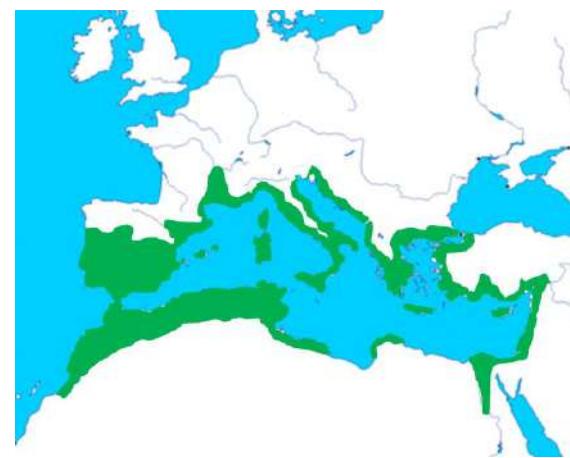
La storia dell'“Olivo” è la storia delle civiltà del Mediterraneo che inizia e finisce dove c'è l'olivo; esso è divenuto il simbolo mediterraneo per eccellenza: simboleggia la pace, l'onore e la vittoria, protegge i supplici e gli ambasciatori. Il suo olio unge re, profeti, sacerdoti e vescovi e li consacra; unge i credenti, infonde loro vigore, speranza e salvezza, scandendo la nascita, la morte e i momenti più importanti della loro vita. L'olivo ha presenziato per millenni ai riti ed alle manifestazioni spirituali delle civiltà mediterranee; nell'Oriente antico, nelle religioni del mondo classico, nella fede cristiana, ebraica e musulmana, gli olivi e l'olio d'oliva sono partecipi della realtà umana e del mondo divino, offrendo alla fede dell'uomo la materia ed i simboli più sacri. Molti oggetti descritti nei miti e nelle leggende delle civiltà mediterranee sono fabbricati in legno d'olivo: la clava di Ercole, il letto di Ulisse, il palo con cui è accecato Polifemo, il simulacro della dea Atena nel Partenone o la colomba che torna all'arca di Noè con un ramoscello di olivo in bocca.

E lo stesso olio di oliva rappresenta in tutto il Mediterraneo antico un prodotto prezioso che i mercanti trasportavano, attraverso il deserto e navigando per il *Mare nostrum*, alle città della Mesopotamia e dell'Egitto e, poi, dell'Impero. L'olio viene trasportato nelle anfore olearie che navigatori esperti come i Fenici, i Micenei ed i Greci commercializzano in tutto il mediterraneo. Si scoprono così le straordinarie virtù dell'olio d'oliva e si apprendono le tecniche di coltivazione e di estrazione olearia

Preziosi vasi in pietra ed in pasta di vetro garantiscono la conservazione dell'olio nel tempo.

Nelle città italiche della Magna Grecia l'olio d'oliva è utilizzato per l'alimentazione, la cosmesi, i riti, l'illuminazione e la salute del corpo. Etruschi e Italici impiantano oliveti e producono olio d'oliva che dà origine ad un fiorente commercio. Scrittori antichi come Tucidide, Catone e Columella ci narrano come coltivare gli olivi e produrre l'olio migliore. A Roma, capitale dell'Impero, ogni anno giungono 321.000 anfore contenenti 224.000 quintali di olio. In alcune regioni italiane come la Puglia, la Liguria e la Toscana, l'olio di oliva è stato fonte di sostentamento e di reddito, e ancora oggi i migliori oli

sono prodotti in queste regioni. Cultura? Storia? Tradizioni? Forse, ma anche passione, innovazione, creatività e, soprattutto, capacità di creare valore aggiunto.



USO e CONSUMO dell' OLIO d'OLIVA

Ma cos'è che fa dell'olio d'oliva un prodotto eccellente per l'alimentazione umana? Quali sono le sue caratteristiche organolettiche? Quali sono le diverse categorie merceologiche dell'olio d'oliva?

Con l'olivo si è diffusa nel mondo una civiltà alimentare, frutto della saggezza e dell'esperienza di millenni, riscoperta dalla scienza contemporanea ed indicata come "dieta mediterranea" perché il consumo di olio di oliva riduce i disturbi cardiocircolatori, rallenta i processi di invecchiamento e nutrizionisti e ricerche mediche suggeriscono, per vivere meglio e per migliorare la propria salute, di mangiare le verdure, la frutta, le carni bianche e, soprattutto, di condire ogni alimento con olio d'oliva.

L'importanza dell'olio di oliva sotto il profilo igienico alimentare è molto elevata in quanto esso è particolarmente ricco di grassi monoinsaturi ed in particolare di acido oleico. Grazie a questa sua particolare composizione in acidi grassi, è uno dei condimenti migliori per tenere sotto controllo i livelli di colesterolo cattivo (LDL) nel sangue. Sotto il profilo merceologico le categorie definite dalla legislazione italiana sono:

Classificazione degli oli di oliva

Olio	extravergine di oliva	acidità non superiore allo 0,8%
Olio di oliva vergine		acidità non superiore al 2%
Olio di oliva vergine lampante		acidità superiore al 2%
Olio di oliva raffinato		ottenuto dalla miscela di olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine, diverso dal lampante, con acidità non superiore al 2%
Olio di sana di oliva		ottenuto dalla miscela di olio di sana di oliva raffinato e olio di oliva vergine, diverso dal lampante, con acidità non superiore all'1%

IL BUSINESS

L'Italia è il secondo produttore in Europa e nel mondo di olio di oliva con una produzione nazionale media di oltre 464 mila tonnellate, due terzi dei quali extravergine, 41 denominazioni DOP e riconosciute dall'Unione Europea.

In Italia l'olivo è diffuso su circa un milione di ettari in coltura principale e su di una superficie di poco inferiore in coltura secondaria, consociata con seminativi o con altre specie arboree (vite, agrumi, mandorlo, ecc.).

In Italia è diffuso nelle regioni del centro (19%) e del sud (77,9%), mentre al nord la produzione è più limitata (2%).

Le piante in produzione sono circa 170 milioni e le aziende agricole che si occupano di olivicoltura sono più di 1.000.000.

La Campania è la 4^a regione italiana con una produzione di olio di oliva di circa 340.000 q.li di olio al 2010. In provincia di Benevento le aziende produttrici di olio di oliva sono circa 24.000 che impegnano una superficie di circa 12.000 Ha.

Il Presidente

Prot.n.27 /2012

Napoli, 10 aprile 2012

Alla cortese attenzione
dei Sigg. Amici, Collaboratori,
Simpatizzanti ed Osservatori
di Ambiente Mediterraneo

LORO SEDI

Oggetto: Convegno : **OLIVO-Immagine, Storia, Cultura e Business di una Pianta Simbolo del Mediterraneo**- Montesarchio (BN) 20 aprile 2012 ore 9.00

Il prossimo convegno organizzato da Ambiente Mediterraneo ha per oggetto l'olivo, una pianta che rappresenta la storia e l'identità del Mediterraneo.

Si tratta di un focus su una essenza arborea a grande valenza simbolica e religiosa, ma anche capace di produrre business a livello globale; il convegno stesso, infatti, oltre a sviluppare specifiche tematiche culturali è utile per aiutare vivaisti, imprenditori e professionisti del settore agricolo ad acquisire una sfera di competenze tecniche e scientifiche su cui costruire una azienda agricola di successo o accrescere le proprie capacità professionali.

Tra i relatori figurano docenti, esperti e professionisti di settore capaci di comunicare un' immagine dell'olivo sia in termini storici, naturalistici, ambientali, botanici ed agronomici che sul piano economico, con le diverse tipologie di oli a denominazione di origine protetta, che in termini di sviluppo settoriale come dimostrano gli ultimi anni ove il mercato italiano ed europeo dell'olio ha raggiunto un elevato indice di quotazione; peraltro il mercato stesso è stato conquistato proprio da una Azienda locale della Valle Caudina.

La conoscenza del settore olivicolo, sui diversi piani culturali, le nuove possibilità di sviluppo del mercato, unitamente a strategie ed operazioni rappresentano i processi chiave che sono l'essenza stessa del focus.

In un mondo in continuo cambiamento è importante implementare il proprio livello culturale perché riuscire a capire le turbolenze del sistema consente di adattarci in modo rapido e sistematico ai repentina mutamenti; ciò ci permette di superare i momenti difficili.

E' il classico motto adoperato da Ambiente Mediterraneo: **"utilizzare la conoscenza come terapia"** per superare le difficoltà.



Anche questo focus sull'olivo è utile allo scopo perché ci fa conoscere elementi di grande valenza storica, tecnica e scientifica dell'olivo e del suo prodotto e sulla protezione accordata ad esso dal legislatore italiano. Utilità di tale conoscenza? La progettazione di un vivaio, l'utilizzo dell'olivo per arredare parchi e giardini, corretto uso alimentare dell'olio, evitare le frodi commerciali, salvaguardia dell'ambiente mediterraneo, utilizzo delle piante autoctone per la stabilità ambientale, investimenti nel settore olivicolo,...

Con questo convegno si intersecano più discipline con un unico centro di attenzione: l'olivo.

Esso ha rappresentato una risorsa energetica per tutte le popolazioni del mediterraneo antico, un valore strategico (v. Tucidide- La Guerra del Peloponneso) come indicato nella Lex Hadriana, Lex Manciana o nella Riforma di Solone, o simbolo di potere e ricchezza sul piano economico come dimostra l'intenso traffico mercantile sia nel periodo romano che con le Repubbliche marinare di Venezia e di Genova. Ma ancora oggi l'olio rappresenta una risorsa di immenso valore economico. L'attenzione mostrata infatti dal legislatore nei confronti della produzione olearia garantita in Campania con i suoi marchi DOP (Cilento, Colline Salernitane, Irpinia, Colline dell'Ufita, Penisola sorrentina, Terre Aurunche) ne è la conferma.

Ma allora di cosa si parla quando si dice olivo, olio, business?

Di storia, botanica, agronomia, economia, business o di mediterraneità? Di leggenda, mito, storia, pratica o teoria?

Si tratta invece di multipolarità che si intrecciano a vicenda con il risultato di creare valore.

L'obiettivo nascosto di questo convegno è proprio questo infatti: ***creare valore con la conoscenza***. Sarà pertanto considerata cosa molto utile e gradita se la S.V. vorrà partecipare al convegno ed allo stesso tempo disporre la diffusione dell'invito nell'ambito della propria rete di relazioni.

Il convegno consente l'accreditamento di crediti formativi ai partecipanti, il rilascio di un attestato di partecipazione e la distribuzione gratuita di materiale e testi informativi in materia.

Un welcome coffee ed un buffet consentiranno di sviluppare interessanti dialoghi di approfondimento.

La presenza della S.V. è particolarmente gradita.

Cordialmente
Italo Abate

Contatti :

Italo Abate

@: abateitalo@alice.it

@: ambiente.mediterraneo@gmail.com

Tel. 0824 84 13 67 studio

Cell. 338 422 17 14

AMBIENTE MEDITERRANEO

Il Caudino, Aprile 2012

MENSILE DI INFORMAZIONE POLITICO-CULTURALE - Direttore ALFREDO MARRO

OLIVO: Immagine, Storia, Cultura e Business di una Pianta Simbolo del Mediterraneo

Convegno sull'olivo

Il prossimo convegno organizzato da Ambiente Mediterraneo ha per oggetto l'olivo, una pianta che rappresenta la storia e l'identità del Mediterraneo.

Si tratta di un focus su una pianta a grande valenza simbolica e religiosa ma anche capace di produrre business a livello globale; il convegno stesso, infatti, oltre a sviluppare specifiche tematiche culturali è utile per aiutare vivaisti, imprenditori e professionisti del settore agricolo a perimetrare una sfera di competenze tecniche e scientifiche su cui costruire una azienda agricola di successo o accrescere le proprie capacità professionali.

Tra i relatori figurano docenti, esperti e professionisti di settore capaci di comunicare un'immagine dell'olivo sia in termini storici, naturalistici, ambientali, botanici ed agronomici che sul piano economico con le diverse tipologie di oli a Denominazione di Origine Protetta che in termini di sviluppo settoriale, come dimostrano gli ultimi anni del mercato italiano ed europeo, hanno dimostrato segmenti di crescita mai raggiunti prima.

La conoscenza del settore olivicolo, le nuove possibilità di sviluppo, unitamente a strategie ed operazioni rappresentano i processi chiave che è l'essenza stessa del focus che si terrà a Montesarchio il prossimo 20 aprile 2012 presso il Garden Center Votino Piante.

L'Azienda vivaistica della Valle Caudina nello sponsorizzare il convegno intende offrire un contributo culturale e scientifico agli operatori del settore per l'utilizzo di piante

autoctone e marchio di qualità collegate al più generale obiettivo della salvaguardia ambientale con fitocele derivate da essenze locali che garantiscono nel lungo periodo la stabilità ambientale.

L'olivo è la pianta mediterranea per eccellenza su cui si focalizza l'attenzione del convegno.

L'olivo è stato forse il primo albero che si è inserito dolcemente nella vita dell'uomo: la sua storia è la storia delle civiltà del Mediterraneo ed esso costituisce una delle colture più importanti e caratteristiche della regione mediterranea.

Il Mediterraneo inizia e finisce con l'olivo ed i suoi confini coincidono dalle coste di Siria e Palestina fino all'Oceano Atlantico.

Vasi decorati, pitture, affreschi, raffigurazioni, miti e leggende raccontano un viaggio millenario con il quale l'olivo si insedia lungo le coste del Mediterraneo e sopravvive fino ai nostri giorni.

L'olivo è già presente nel 4.000 a.C. e si espande durante il periodo greco-romano in cui raggiunge una estensione culturale vastissima, anche per il valore strategico di risorsa che gli veniva attribuito, fino a decadere poi con l'impero bizantino per poi avere una rinascita durante la conquista islamica del Mediterraneo.

Esso ha sempre rappresentato i caratteri della mediterraneità, come pure l'oliva: essa non è solo un frutto è anche una reliquia. Sono numerosi i volumi che hanno parlato del ramoscello nel becco della colomba che annunciò la fine del diluvio o di quello della preghiera pronunciata

nell'orto dei Getsemani. Le religioni hanno introdotto l'olio nel rito dell'estrema unzione alla fine della vita, oltre che nella speranza della vita eterna.

L'olivo presenta caratteri biotecnici che sono tipici delle essenze delle aree mediterranee: capacità di resistenza alla siccità, alle alte temperature, all'aridità e ventosità, alla forte illuminazione nonché meccanomorfosi che gli consentono di vivere in un ambiente ostile con temperatura anche fino a 40°. Ciò fa dell'olivo una pianta con una capacità di resistenza eccezionale che gli consente di vivere per millenni. E, proprio per questa sua grande capacità di raccontare con il suo tronco, la sua chioma ed il suo prodotto che essa riceve una tutela dal legislatore che la considera una pianta protetta; soprattutto nelle aree sottoposte a tutela ambientale e paesaggistica come i parchi regionali.

Ma al di là di quelle che sono le sue specificità, l'olivo ha una storia da raccontare sul piano botanico ed agricolo con le sue cultivar, i metodi di potatura, di raccolta delle olive o della frangitura delle stesse; od ancora come utilizzo sul piano ornamentale. Nella nuova concezione di verde pubblico e privato, infatti, la scelta delle specie vegetali è sempre più indirizzata all'utilizzo di piante d'origine autoctona come l'olivo. Queste, infatti, come essenze affermate nel territorio, oltre a ricreare un ambiente naturale collegato al circostante paesaggio agricolo, hanno limitate esigenze in termini sia di adattamento alla zona, sia di mantenimento culturale.

Ma l'elemento che ha determinato la sopravvivenza dell'olivo da oltre 6.000 anni è senz'altro il prodotto

derivato dall'oliva: l'olio. Esso ha rappresentato una risorsa energetica per tutte le popolazioni del mediterraneo antico, un valore strategico (come ci racconta Tucidide nella Guerra del Peloponneso) come indicato nella Lex Hadriana, Lex Manciana o nella Riforma di Solone, o simbolo di potere e ricchezza sul piano economico come dimostra l'intenso traffico mercantile sia nel periodo romano che con le Repubbliche marinare di Venezia e di Genova.

Ma ancora oggi l'olio rappresenta una risorsa di immenso valore economico. L'attenzione mostrata infatti dal legislatore nei confronti della produzione olearia garantita in Campania con i suoi marchi DOP (Cilento, Colline Salernitane, Irpinia, Colline dell'Ufita, Penisola sorrentina, Terre Aurunche) ne è la conferma. In merito molto significativa è la presenza in Campania, e proprio nella Valle Caudina, di uno dei colossi europei del settore oleario: il Gruppo Oleifici Mataluni che in ragione di esperienza tecnica, capacità gestionali, visione strategica, ossia strutturazione aziendale in grado di generare un'amplificazione delle risorse, strategia competitiva, innovativa ed operativa, è stato capace di produrre e distribuire valore.

Ma allora di cosa si parla quando si dice olivo, olio, business? Di storia, botanica, agronomia, economia, business o di mediterraneità? Di leggenda, mito, storia, pratica o teoria?

Si tratta invece di multipolarità che si intrecciano a vicenda con il risultato di creare valore.

E' auspicabile che il prossimo convegno possa fornirci un interessante quanto utile contributo in materia.

Montesarchio, convegno: Olivo-Immagine, Storia, Cultura e Business di una Pianta Simbolo del Mediterraneo

Pubblicato 16 aprile 2012

Fremondoweb



Il prossimo convegno organizzato da Ambiente Mediterraneo ha per oggetto l'olivo, una pianta che rappresenta la storia e l'identità del Mediterraneo. Si tratta di un focus su una essenza arborea a grande valenza simbolica e religiosa, ma anche capace di produrre business a livello globale; il convegno stesso, infatti, oltre a sviluppare specifiche tematiche culturali è utile per aiutare vivaisti, imprenditori e professionisti del settore agricolo ad acquisire una sfera di competenze tecniche e scientifiche su cui costruire una azienda agricola di successo o accrescere le proprie capacità professionali.

Tra i relatori figurano docenti, esperti e professionisti di settore capaci di comunicare un'immagine dell'olivo sia in termini storici, naturalistici, ambientali, botanici ed agronomici che sul piano economico, con le diverse tipologie di oli a denominazione di origine protetta, che in termini di sviluppo settoriale come dimostrano gli ultimi anni ove il mercato italiano ed europeo dell'olio ha raggiunto un elevato indice di quotazione; peraltro il mercato stesso è stato conquistato proprio da una Azienda locale della Valle Caudina. La conoscenza del settore olivicolo, sui diversi piani culturali, le nuove possibilità di sviluppo del mercato, unitamente a strategie ed operazioni rappresentano i processi chiave che sono l'essenza stessa del focus.

In un mondo in continuo cambiamento è importante implementare il proprio livello culturale perché riuscire a capire le turbolenze del sistema consente di adattarci in modo rapido e sistematico ai repentina mutamenti; ciò ci permette di superare i momenti difficili.

E' il classico motto adoperato da Ambiente Mediterraneo: "utilizzare la conoscenza come terapia" per superare le difficoltà. Anche questo focus sull'olivo è utile allo scopo perché ci fa conoscere elementi di grande valenza storica, tecnica e scientifica dell'olivo e del suo prodotto e sulla protezione accordata ad esso dal legislatore italiano. Utilità di tale conoscenza? La progettazione di un vivaio, l'utilizzo dell'olivo per arredare parchi e giardini, corretto uso alimentare dell'olio, evitare le frodi commerciali, salvaguardia dell'ambiente mediterraneo, utilizzo delle piante autoctone per la stabilità ambientale, investimenti nel settore olivicolo.

Con questo convegno si intersecano più discipline con un unico centro di attenzione: l'olivo. Esso ha rappresentato una risorsa energetica per tutte le popolazioni del mediterraneo antico, un valore strategico (v. Tucidide- La Guerra del Peloponneso) come indicato nella Lex Hadriana, Lex Manciana o nella Riforma di Solone, o simbolo di potere e ricchezza sul piano economico come dimostra l'intenso traffico mercantile sia nel periodo romano che con le Repubbliche marinare di Venezia e di Genova. Ma ancora oggi l'olio rappresenta una risorsa di immenso valore economico. L'attenzione mostrata infatti dal legislatore nei confronti della produzione olearia garantita in Campania con i suoi marchi DOP (Cilento, Colline Salernitane, Irpinia, Colline dell'Ufita, Penisola sorrentina, Terre Aurunche) ne è la conferma.

Ma allora di cosa si parla quando si dice olivo, olio, business? Di storia, botanica, agronomia, economia, business o di mediterraneità? Di leggenda, mito, storia, pratica o teoria?

Si tratta invece di multipolarità che si intrecciano a vicenda con il risultato di creare valore. L'obiettivo nascosto di questo convegno è proprio questo infatti: creare valore con la conoscenza. Sarà pertanto considerata cosa molto utile e gradita se la S.V. vorrà partecipare al convegno ed allo stesso tempo disporre la diffusione dell'invito nell'ambito della propria rete di relazioni. Il convegno consente l'accreditamento di crediti formativi ai partecipanti, il rilascio di un attestato di partecipazione e la distribuzione gratuita di materiale e testi informativi in materia. Un welcome coffee ed un buffet consentiranno di sviluppare interessanti dialoghi di approfondimento.

I CONVEGNI di AMBIENTE MEDITERRANEO



Attivo il sito web dell'Associazione su cui è pubblicata la brochure e locandina del convegno. Lo stesso è in corso di completamento. A breve sarà possibile scaricare gratuitamente gli atti dei convegni già svolti. Sito web : www.ambientemediterraneo.eu

AMBIENTE MEDITERRANEO CULTURA E TERRITORIO

Sito web: www.ambientemediterraneo.it

e-Mail: ambiente.mediterraneo@gmail.it

— Storia, cultura e business del simbolo del Mediterraneo —

L'olivo in un convegno a Montesarchio

Rosa Funaro

Si è tenuto lo scorso 20 aprile presso il Garden Center Votino Piante a Montesarchio, in provincia di Benevento, il convegno "OLIVO: Immagine, Storia, Cultura e Business di una Pianta Simbolo del Mediterraneo". Un focus su una pianta a grande valenza simbolica e religiosa ma anche capace di produrre business a livello globale.

Il convegno, oltre a sviluppare specifiche tematiche culturali, ha rappresentato un'utile occasione di supporto per vivaisti, imprenditori e professionisti del settore agricolo finalizzata a delineare una sfera di competenze tecniche e scientifiche su cui costruire una

azienda agricola di successo e per accrescere le proprie capacità professionali.

Tra i relatori docenti, esperti e professionisti di chi hanno cercato di restituire l'immagine dell'olivo sia in termini storici, naturalistici, ambientali, botanici ed agronomici sia sul piano economico con le diverse tipologie di oli a Denominazione di Origine Protetta e, soprattutto, in termini di sviluppo settoriale, come dimostrano gli ultimi anni del mercato italiano ed europeo, hanno dimostrato segmenti di crescita mai raggiunti prima.

L'olivo è stato forse il primo albero che si è inserito dolcemente nella vita dell'uomo: la sua storia è la storia delle civiltà del Mediterraneo e co-



stituisce una delle colture più importanti e caratteristiche della regione mediterranea. Vasi decorati, pitture, affreschi, raffigurazioni, miti e leggende raccontano un

viaggio millenario con il quale l'olivo si insedia lungo le coste del Mediterraneo e sopravvive fino ad i nostri giorni.

Ciò grazie soprattutto alle sue caratteristiche bio-tecniche: capacità di resistenza alla siccità, alle alte temperature, all'aridità e ventosità, alla forte illuminazione nonché meccanomorfosi che gli consentono di vivere in un ambiente ostile con temperatura anche fino a 40°.

Ma l'elemento che ha determinato la sopravvivenza dell'olivo da oltre 6.000 anni è senz'altro il suo prodotto: l'olio. Una risorsa energetica per tutte le popolazioni del mediterraneo antico, un valore strategico, simbolo di potere e ricchezza.

AMBIENTE MEDITERRANEO - OLIVO

H Caudino

Maggio 2012

I pregi dell'olivo

Montesarchio - L'olivo: storia di una pianta simbolo del Mediterraneo è stato il tema del convegno proposto dall'Associazione Ambiente Mediterraneo, per iniziativa del dinamico presidente Italo Abate, e tenuto nello splendido Garden Center Votino, una struttura all'avanguardia nel panorama vivaistico italiano. In apertura dei lavori, l'assessore Antonio Tinessa ha portato il saluto dell'Amministrazione e del sindaco Izzo ai convegnisti, sottolineando il proficuo rapporto che lega le Istituzioni pubbliche, e in primo luogo il Comune, alla cultura, della quale il convegno costituisce una manifestazione particolarmente significativa.

Poi l'assemblea è entrata nel vivo del tema con l'intervento di Vincenzo Mataluni, amministratore delegato degli omonimi oleifici, che ha affrontato il nodo del rapporto qualità - prezzo dell'olio, che una miriade di offerte speciali contribuisce a mantenere basso, molto al di sotto del costo di produzione, evidentemente a scapito della qualità. Occorre, perciò, ha

sostenuto Mataluni che i produttori promuovano una massiccia campagna di informazione dei consumatori, avvertendoli del rischio di acquistare, a basso prezzo, olio scadente per qualità e proprietà organolettiche.

Il presidente Abate, dal canto suo, ha percorso, in una breve sintesi, la storia dell'olivo, partendo dalla constatazione che esso è "il primo albero che si è inserito dolcemente nella vita dell'uomo" e che già è presente negli albori della cultura ebraica, nella civiltà egizia ed occupa un posto di primo piano nella mitologia greca. Se ne estese la coltivazione, ha proseguito Abate, sotto l'impero romano, quando l'olio divenne elemento di largo consumo, mentre nel medioevo "l'olio si fece raro e prezioso, fino al punto di essere considerato, in alcuni casi, denaro contante". Si può affermare, ha concluso Abate, che "l'olivo ha avuto un ruolo primario nelle culture dei paesi del Mediterraneo, dove l'oliva è una reliquia" di inestimabile valore.

segue a pag. 11

La naturalista Maria Grotta si è soffermata sulla differenza che passa tra l'olivo selvaggio e coltivato, per sostenere che le forme selvatiche dell'albero hanno una grande utilità che non può essere trascurata.

Di taglio completamente scientifico la relazione di Giovanni Aliotta, professore emerito di Botanica all'Università Parthenope, il quale ha affermato che la "nascita dell'agricoltura ebbe profonde conseguenze sulle popolazioni che conducevano vita nomade". Poi, entrando nel merito dell'argomento, ha sottolineato l'importante funzione dell'oliva che "è l'unico frutto dal quale si estrae olio commestibile". Marco Porcio Catone il Censore, ha osservato Aliotta, nell'opera "georgica più breve e antica" riporta una serie di considerazioni agricole, tra le quali spiccano, in Campania, quelle relative agli oliveti di Capua. Di altra portata l'intervento dell'arch. Iannuzzi, esperto in Gestione di Aree Protette, che si è soffermato sull'assenza di norme di tutela di oliveti, nei quali si sta registrando una progressiva vandalizzazione che sfocia nello sradicamento selvaggio di olivi, destinati a ornamento di ville e giardini padronali.

Della tecnica di coltivazione dell'olivo nel Sannio ha trattato l'agronomo Walter Nardone, osservando che essa è molto antica e che ora sta attraversando un periodo di crisi. A parte ciò, non si può negare che "l'olivo nel Sannio può rappresentare anche un futuro economico" a condizione che si "diffonda la formazione professionale, si incoraggi la ristrutturazione delle aziende agricole e si favorisca l'associazione di produttori", che solo con un'olivicoltura moderna potranno elevare il proprio reddito. Particolarmen- te interessante si è rivelata la relazione del preside dell'Istituto Alberghiero Antonio Cristofaro su "L'olio d'oliva nell'alimentazione mediterranea", proiettando il cortometraggio premiato al concorso riservato alle scuole alberghiere. A conclusione, l'avvocato Claudio Barbato ha illustrato la normativa vigente in materia di frodi alimentari,

distinguendo le frodi sanitarie dalle frodi commerciali.

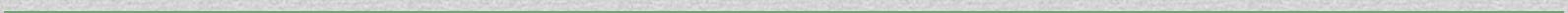
L'attività florovivaistica fu avviata da Francesco Votino, che aprì un piccolo punto di vendita in città. Nella gestione subentrarono successivamente i figli Carmine e Beniamino, (prendi le 2 foto pag. I catalogo: i fratelli e lo stabilimento) che diedero notevole impulso all'azienda paterna, costituendo il Vivai Votino, che oggi consta di 20 ettari di coltivazioni in pieno campo con oltre 400 varietà di piante, tra ornamentali, fruttiferi e fioriture.

Convegno

OLIVO: Immagine, Storia, Cultura e Business di una Pianta
Simbolo del Mediterraneo

Montesarchio (BN) – 20 aprile 2012

Photogallery





Garden Center Votino Piante

Welcome coffee
per Organizzatori, Relatori e
Partecipanti al Convegno

Il Pubblico presente al Convegno sull'Olivo



Il Pubblico presente al Convegno sull'Olivo



Introduzione ai lavori del convegno



Carmine Votino
Amministratore Unico V.P.M. S.r.l.

Da sinistra:
Alfredo Marro, Italo Abate, Carmine Votino





Enzo Mataluni
Amministratore delegato Oleifici Mataluni di Montesarchio



Da sinistra:
Antonio Tinessa, Francesco Votino, Italo Abate, Alfredo Marro

Italo Abate

Presidente di Ambiente Mediterraneo

presenta la sua relazione dal titolo:
*Storia, cultura, simbolismo ed identità
dell'Olivo*





Maria Grotta

Naturalista Libera professionista
Vicepresidente Ambiente Mediterraneo

presenta la sua relazione dal titolo:
*L'Olivo selvatico / coltivato e l'ambiente
mediterraneo*



Da sinistra:
Antonio Tinessa, Francesco Votino, Maria Grotta,
Alfredo Marro, Italo Abate



Giovanni Aliotta

Docente di Botanica
Seconda Università di Napoli
Comitato scientifico di Ambiente Mediterraneo

presenta la sua relazione dal titolo:
Olivo e Agri-Cultura



Da sinistra:
Francesco Votino, Giovanni Aliotta, Alfredo Marro, Italo Abate



Compaiono da sinistra:
Antonio Tinessa, Walter Nardone, Alfredo Marro, Italo Abate

Walter Nardone

Agronomo Libero professionista

presenta la sua relazione dal titolo:

L'Olivo nel Sannio: testimonianza di un'epoca passata o sentinella di un nuovo futuro migliore ?



Da sinistra:

Francesco Votino, Walter Nardone, Alfredo Marro, Italo Abate



Claudio Barbato

Avvocato Libero professionista

presenta la sua relazione dal titolo:

Frodi e contravvenzioni nell'agricoltura e nei commerci



Da sinistra:

Francesco Votino, Claudio Barbato, Alfredo Marro, Italo Abate

Antonio Cristofaro

Preside Istituto Alberghiero A. Moro di Montesarchio

presenta una sintesi del lavoro scolastico:
L'olio d'oliva nell'alimentazione mediterranea



Da sinistra:

Studente Istituto alberghiero A. Moro, Alfredo Marro, Italo Abate



Alcune delle sculture
realizzate in legno e radica di Olivo
del maestro Mariano Goglia,
provenienti da collezioni private,
presentate nel Garden Center Votino Piante
in occasione del Convegno sull'Olivo

Momenti conclusivi del convegno



Da sinistra:
Italo Abate, Maria Grotta, Giovanni Aliotta



Da sinistra:
Italo Abate, Francesco Votino