



Al Parco archeologico del Colosseo torna l'extravergine degli antichi Romani

“COLOSSEO: VENERDÌ 28/5 TORNA L'EXTRAVERGINE DEGLI ANTICHI ROMANI

Domani, venerdì 28 maggio 2021 – ore 10.00

Parco archeologico del Colosseo – ingresso Arco di Tito

Piazza S. Maria Nova, 53 – 00186, Roma

Al Parco archeologico del Colosseo torna l'extravergine degli antichi Romani

Il Parco archeologico del Colosseo domani venerdì 28 maggio dalle ore 10:00 (ingresso Arco di Tito Piazza S. Maria Nova, 53 a Roma) apre le porte alle scuole per divulgare la conoscenza dell'olivo e dei suoi prodotti ed unire cultura ed enogastronomia, i due punti di forza della vacanza Made in Italy per sostenere la ripartenza del turismo. L'iniziativa, ideata dal PArCo in collaborazione con Coldiretti e Unaprol, si svilupperà lungo un percorso dedicato agli alberi di olivo presenti nel PArCo. Gli studenti, accompagnati da guide archeologiche del PArCo, visiteranno le principali aree con olivi con il supporto di una lezione dedicata specificamente all'olio tenuta dalla Fondazione Evoo School.

Lo scopo è far conoscere il ruolo dell'agricoltura nell'antichità, che fu base della ricchezza materiale e

fondamento etico dei Romani. Una occasione unica per conoscere il patrimonio olivicolo del PArCo la cui cura è stata affidata a Coldiretti ed Unaprol per la raccolta delle olive, la produzione e il confezionamento dell'olio estratto -chiamato "Palatinum" -, identificato da un'apposita etichetta creata per l'occasione, ispirata agli affreschi della Casa dei Grifi sul Palatino.

L'iniziativa per valorizzare il legame storico tra la produzione di olio e gli antichi Romani avviene a pochi giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del via libera a livello nazionale alla protezione transitoria alla denominazione "Olio di Roma" per la quale è stata richiesta la registrazione alla Commissione europea come indicazione geografica protetta. Gli aspetti meno conosciuti del rapporto dell'antica Roma con l'ulivo e l'importanza della produzione di olio sono al centro dell'appuntamento con un focus specifico sulla coltivazione al Colosseo, in un contesto storico del quale fa parte fin dall'antichità che consente di ottenere un extravergine unico al mondo.

29 MAGGIO – COLDIRETTI LAZIO: DAGLI ULIVI DEL PARCO ARCHEOLOGICO COLOSSEO TORNA L'OLIO EXTRAVERGINE DEGLI ANTICHI ROMANI



Studenti al Parco Archeologico del Colosseo



David Granieri

Torna l'olio extravergine degli antichi romani al PArCo Archeologico del Colosseo, che ha riaperto le porte alle scuole, per divulgare la conoscenza dell'olio e dei suoi prodotti.

Un'iniziativa ideata dal PArCo in collaborazione con Coldiretti e Unaprol, dedicata agli oltre 200 alberi di ulivo presenti nell'area archeologica. Olivi che da due anni vengono curati dalla cooperativa di Coldiretti Lazio, Op Latium, la quale si occupa della loro manutenzione: dalla potatura alla raccolta, fino alla trasformazione e all'imbottigliamento.

L'olio estratto, chiamato "Palatinum" è identificato da un'apposita etichetta creata per l'occasione, ispirata agli affreschi della Casa dei Grifi sul Palatino.

Un progetto nato per valorizzare il legame storico tra la produzione di olio e gli antichi Romani a pochi

giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del via libera a livello nazionale della prima denominazione “Olio di Roma” per la quale è stata richiesta la registrazione alla Commissione europea come indicazione geografica protetta.

“Il progetto Palatinum – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – è molto ambizioso e si propone di valorizzare questo straordinario patrimonio olivicolo che è all’interno del Parco Archeologico del Colosseo, forse il più grande tesoro culturale d’Italia, meta culturale più visitata nel nostro Paese con 7,5 milioni di turisti all’anno. L’Italia è leader mondiale nel turismo enogastronomico che vale oltre 5 miliardi con il 55% degli italiani che ha il cibo come principale motivazione di viaggio. E’ un progetto realizzato grazie ad una nostra cooperativa Op Latium. Un contesto che rappresenta la nostra distintività. Abbiamo raggiunto in questi giorni un altro grandissimo obiettivo: l’olio che nasce come l’antico olio dei romani, è diventato anche un Igp regionale, che si chiama “Roma” e sarà disponibile già per la prossima stagione”.

La denominazione Olio di Roma Igp riguarderà 316 comuni del Lazio: 107 nel territorio della Città Metropolitana di Roma Capitale, 27 in provincia di Latina, 35 in provincia di Rieti, 60 in provincia di Viterbo, 87 in provincia di Frosinone per una produzione totale di circa 75.000 tonnellate di olive e 10.550 tonnellate di olio ogni anno, per un valore economico complessivo di quasi 52 milioni di euro. Un ringraziamento da parte di Coldiretti Lazio al Direttore del PArCo, Alfonsina Russo, per l’attenzione e la sensibilità mostrata per questo progetto che rappresenta un connubio tra storia, enogastronomia e cultura.

“Ci prendiamo cura degli oltre 200 piante di olivi del Parco Archeologico del Colosseo – spiega il Direttore di Op Latium, Francesco Bosio – occupandoci della loro potatura, della raccolta delle olive, della trasformazione e imbottigliatura. E’ un percorso che seguiamo con grande attenzione. Riteniamo un enorme privilegio la possibilità di essere parte di questo connubio tra storia e agricoltura, che ci consente di continuare a produrre prodotti di qualità, evitando così che vadano perduti, insieme alle tecniche di coltivazione e al loro percorso storico”.

Gli studenti hanno avuto la possibilità di visitare l’area accompagnati da guide archeologiche e di assistere ad una lezione dedicata all’olio, tenuta dalla Fondazione Ewoo School e dal Direttore Generale di Unaprol, Nicola Di Noia. Presente all’evento anche la giornalista del Tg5, Cesara Buonamici, che è titolare dell’omonima azienda agricola con la quale prosegue l’antica tradizione di famiglia della produzione di olio extravergine di oliva.

“La collaborazione tra Coldiretti Lazio, Unaprol e Parco Archeologico del Colosseo – spiega il Direttore Generale di Unaprol, Nicola Di Noia – ha come obiettivo quello di recuperare il patrimonio olivicolo in una location storica unica al mondo e di avviare la produzione di questi olivi per ottenere un olio di qualità. Un obiettivo che è soprattutto culturale, ovvero quello di dimostrare ancora una volta la leadership dell’Italia in un panorama olivicolo internazionale, in cui il nostro Paese è protagonista dalla storia degli antichi romani, con oli di qualità. E’ importante costruire insieme un percorso culturale, che punti soprattutto al riconoscimento della qualità dell’olio, anche attraverso una formazione specialistica e per questo la Fondazione Evo School, voluta fortemente da Coldiretti, ha come obiettivo quello di diffondere la cultura della qualità dell’olio ai giovani, attraverso dei corsi formativi, ma anche ai futuri professionisti, perché noi abbiamo bisogno di creare coloro i quali andranno a supportare le aziende a produrre meglio”.

Il nostro Paese detiene il primato mondiale nella produzione di extravergine di qualità grazie al maggior numero di denominazioni riconosciute in Europa (43 Dop e 4 Igp) e il più vasto tesoro di biodiversità del mondo con l’Italia che può contare su 533 varietà di olive contro le appena 70 degli spagnoli che hanno una produzione di massa quasi sei volte superiore.

[Read More](#)
