

COMUNE DI CASAL VELINO

PROVINCIA DI SALERNO

Codice ente 10081	Protocollo n. 14265
DELIBERAZIONE N. 334 in data: 05.12.2008 Soggetta invio capigruppo X	

VERBALE DI DELIBERAZIONE

DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO: APPROVAZIONE PROGETTO PER LA PROMOZIONE DI OLIO DI OLIVA DI PRODUZIONE LOCALE

L'anno **duemilaotto** addi **cinque** del mese di **dicembre** alle ore **10,00** nell'ufficio Segreteria, previa avvisi informali, sono stati oggi convocati a seduta i componenti la Giunta Comunale.

All'appello risultano:

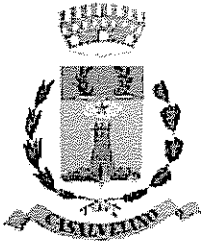
GIORDANO DOMENICO	P
DI FEO BIAGIO	A
D'ARIENZO FRANCO	P
LISTA LUIGI	A
PISAPIA SILVIA	P
FERRAZZANO PIETRO	P
PINTO DOMENICO	P

Totale presenti 5

Totale assenti 2

Assiste il Segretario Comunale **D.ssa Maria Antonietta Salatto** il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il **rag. Domenico Giordano** nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'argomento indicato in oggetto.



COMUNE DI CASAL VELINO PROVINCIA DI SALERNO

Proposta n. 412 del 05.12.2008

Oggetto: **APPROVAZIONE PROGETTO PER LA PROMOZIONE DI OLIO DI OLIVA DI PRODUZIONE LOCALE**

PARERI PREVENTIVI

Ai sensi dell'art.49, comma 1 del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità TECNICA, CONTABILE, della proposta di deliberazione formalizzata col presente atto:

**IL RESPONSABILE DEL
SERVIZIO**

f.to

D.ssa Anna Caruso

IL RAGIONIERE

Ad Iniziativa del: Sindaco
 Assessore al ramo
 Responsabile del Settore

Su impulso o documentazione istruttoria rimessa da:

PREMESSO:

Che tra gli obiettivi dell'Amministrazione rientra quello di promuovere un armonioso sviluppo economico, ed il miglioramento quali-quantitativo dello stesso intraprendendo ogni iniziativa utile alla promozione sul mercato delle tipicità locali, anche ai fini di un incremento della domanda di turisti interessati alle tradizioni enogastronomiche del territorio;

Che questo Ente, programma varie manifestazioni per la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche locali, dei beni artistici e ambientali, delle rassegne teatrali, musicali, cinematografiche e folkloristiche al fine di incentivare lo sviluppo economico e turistico locale;

Che a tale scopo sono organizzate sul territorio varie manifestazioni che valorizzano le produzioni locali agricole ed artigiane, con particolare riferimento ai prodotti agro-alimentari;

RITENUTO

In tale contesto di programmare alcune iniziative di promozione dell'olio di oliva di produzione locale, per valorizzare un comparto produttivo, sfruttando il prodotto tipico locale;

VISTO

Il progetto allegato al presente atto ;

PRESO ATTO che sulla presente proposta risulta acquisito il parere tecnico ex art. 49 D.Lgs. n. 267/2000;

P R O P O N E (a deliberato)

Di approvare il Progetto per " Iniziative di promozione dell'olio di oliva di produzione locale" allegato al presente atto che prevede una spesa complessiva di € 25.000,00 da sottoporre a finanziamento e patrocinio degli Enti sovraordinati per il Settore di competenza ;

Di dare mandato al Sindaco ed al Responsabile del servizio per i provvedimenti conseguenti e successivi in uno alla richiesta di un congruo contributo agli enti sovra ordinati.

**PROGETTO PER INIZIATIVE
DI PROMOZIONE DELL'OLIO DI OLIVA
DI PRODUZIONE LOCALE**

Il presente progetto si ispira ai principi e finalità sanciti dallo Statuto comunale il quale, tra l'altro, stabilisce che

- ❖ Nel rispetto dei valori dettati dalla costituzione il comune ispira la propria azione amministrativa per la promozione, valorizzazione delle attività economiche, sociali e culturali che insistono sul territorio, al fine di incrementare lo sviluppo ed il progresso;
- ❖ Promuove e sostiene i settori dell'agricoltura, turismo, commercio ed artigianato;
- ❖ Tutela gli esercizi ed i mestieri tipici ;
- ❖ Collabora con gli altri comuni e con tutti gli enti operanti nella stessa area al fine di valorizzare le risorse economico ambientali e le tradizioni storico-sociali.

A tal fine, nell'ambito delle competenze attribuitegli dalla legge, sostiene interventi e progetti di tutela e promozione delle tipicità locali e delle risorse presenti sul territorio per la promozione dello stesso;

REALTA' DEL COMUNE DI CASAL VELINO

Il territorio del Comune di Casal Velino, suggestivo borgo raggiungibile per le tortuose strade della Costiera Cilentana, è adagiato tra colline lussureggianti di intensa vegetazione mediterranea in cui primeggia il verde cupo dell'ulivo, pianta tipicamente mediterranea, particolarmente del basso mediterraneo, dalla presenza di ulivi secolari, che rappresentano l'elemento dominante del paesaggio, che la si trova in alberi spontanei, in tutta o quasi quella larga fascia litoranea che fiancheggia il mare. L'origine di questo prezioso alimento, o meglio la sua

utilizzazione, risale ai tempi remoti . Omero lo definiva "l'oro liquido", mentre nella Grecia antica veniva usato per cospargere il corpo degli atleti. L'olio d'oliva, per gli abitanti del Mediterraneo, è sempre stato considerato molto più che un semplice condimento alimentare ma addirittura un fonte magica di forza e benessere. La produzione di olio ha continuato a caratterizzare le attività agricole e gastronomiche del Cilento. Le piante di olivo più diffuse della zona sono le piante autoctone denominate "Salella" e "Rotondella". In poche zone del paese e del mediterraneo è possibile riscontrare la Salella e il suo areale di produzione è limitato in pochi comuni del Cilento, tra cui Casal Velino, ricadente nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano e nella sottozona di produzione "Cilento Dop" . Introdotte dai coloni della Magna Grecia (Velia colonia della Magna Grecia è a solo 8 Km. da Casal Velino) in Campania , queste antiche cultivar vengono ancora coltivate dalle popolazioni locali sulle colline di Casal Velino che dolcemente degradano a mare. I loro frutti producono oli dalle caratteristiche organolettiche uniche ed è tra i più apprezzati oli di categoria superiore.

All'interno del Parco Nazionale del Cilento , patria della "dieta mediterranea", resa celebre negli anni '50 e '60 dagli studi di un medico americano, Angel Keys, che prese in esame proprio il modello alimentare di questa parte d'Italia, basato sull'olio d'oliva, sulla pasta, sugli ortaggi e sul pesce. Un modello fatto apposta per proteggere le arterie e porre le basi per vivere più a lungo. Tanto che il prof. Keys scelse proprio il luogo della sua scoperta, nel confinante Comune di Pollica, come terra d'adozione.

La piccola località balneare è, inoltre, circondata da un bellissimo paesaggio montano: il Monte della Stella, a 1200 mt s.l.m. e il Monte Sacro, a 1.786 mt., cosicchè i riflessi dorati della spiaggia si fondono armoniosamente con lo splendido panorama montano. Il fortunato accostamento di mare e monti contribuisce a rendere il territorio ancora più magico, presentando agli occhi del visitatore uno scenario di incomparabile bellezza ambientale e paesaggistica .

Una lunga e larga distesa di sabbia " la spiaggia" costeggia il bellissimo mare di Velia, la fascia costiera presenta anche una ubertosa pianura alluvionale, retaggio della millenaria azione di sedimentazione del Fiume Alento, che ha reso possibili nuove colture ed un intenso sviluppo dell'agricoltura tradizionale.

Di tutto rispetto, oltre al patrimonio artistico, quello naturalistico, che consente interessanti escursioni tra gli uliveti secolari nel promontorio, a ridosso della costa e tra i boschi .

Tra le principali risorse è possibile sinteticamente individuare:

- Un consistente ed apprezzabile patrimonio storico – artistico;
- La presenza di bellezze paesaggistico – naturalistiche;
- L'esistenza di percorsi naturalistici alternativi- tra olivi secolari che caratterizzano il paesaggio;
- La presenza di attività artigianali e di produzioni tipiche locali, tra cui un tipo di olio a carattere monovarietale, prodotto da una pianta autoctona "Salella" ;

OBIETTIVI

In definitiva il progetto consiste nella realizzazione di un intervento che

- miri a valorizzare e promuovere un comparto produttivo sulla base delle coltivazioni locali di olio di oliva, sfruttando le risorse tipiche ;
- coinvolga i produttori e gli operatori del settore, per un confronto migliorativo sotto il profilo quali quantitativo;
- incrementi la produzione delle cultivar locali " Salella" e. "Rotondella";
- realizzi una distribuzione etichettata e controllata che garantisca la qualità dei prodotti e la facile rintracciabilità degli stessi,
- renda al mercato prodotti selezionati e qualitativamente validi, che diano opportunità di maggiore visibilità al territorio e tutte le risorse produttive che lo stesso offre.
- Incrementi il turismo internazionale attraverso il richiamo di un evento che promuova l'interscambio culturale, sponsorizzando il territorio attraverso un prodotto tipico del cilento ;
- favorisca lo sviluppo del turismo eno-gastronomico tramite la valorizzazione delle risorse e della fama associata ad alcuni prodotti di grandissima diffusione presenti nel territorio .

BREVE DESCRIZIONE DELLA TIPICA PIANTA DI OLIVO-SALELLA-

DENOMINAZIONE LATINA

Olea europea sativa var. Salella (Sinonimi: Oliva del Salento, Salentina)

PIANTA DI ORIGINE

Cultivar autoctona, diffusa negli uliveti ricadenti nel territorio cilentano della provincia di Salerno, con elevata concentrazione nei Comuni di Casal Velino, Stella Cilento, Salento, Orria, Perdifumo e S. Mauro Cilento;

A testimonianza di ciò le olive esaminate presso l'Università Federico II di Napoli sono state fornite da Aziende agricole ubicate nei sopra citati Comuni;

UTILIZZAZIONE ALIMENTARE

Utilizzato soprattutto per la produzione di olio, il frutto (drupa) presenta le seguenti caratteristiche:

colore: da verde a violaceo nero, con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle di grandezza piccola

forma: ovoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centro apicalmente, con apice tondo e base arrotondata

dimensione: medio del peso oltre 2 g

L'olio monocultivar che se ne ricava ha colore verde chiaro con riflessi giallo paglierini, fruttato intenso, di mela verde ed erba, di sapore equilibrato leggermente amaro e piccante. Il profilo sensoriale risulta variabile in funzione dello stadio di maturazione ;

E' presente tra l'altro nell'Olio Extravergine di Oliva Cilento DOP

COLTIVAZIONE

La raccolta viene effettuata a partire dalla seconda metà di ottobre , in quanto la varietà presenta indici di maturazione alquanto elevati ;

La raccolta viene praticata prevalentemente a mano ma anche con l'ausilio di pettini meccanici.

I migliori oli si ottengono da raccolte precoci, consentendo così di ottenere un prodotto con un rapporto tra acido oleico e acido linoleico, che assume in assoluto il valore più basso tra gli oli studiati;

NOTE

Il contenuto di acidi grassi monoinsaturi, di tocoferoli e beta-caroteni è importante per l'azione anticolesterolemica, antiossidante, di prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Essendo, come prima menzionato , questa pianta molto precoce nella maturazione, anticipa la produzione locale sul mercato, consentendo ai produttori di anticiparne la distribuzione sul mercato .

Ha la caratteristica bellezza di una pianta ornamentale.

Alcune aziende agricole del territorio sono impegnate nella coltivazione esclusiva di questo tipo di varietà – la Salella – perché resiste molto bene alla siccità ed agli attacchi delle specie infestanti (mosca dell'olivo etc.....). , sempre in virtù della sua precocità nella maturazione.

ATTIVITA' DI PROGETTO

La manifestazione si terrà nell'ambito della settimana " Sirena d'oro" dal 16 al 22 marzo e sono previste degustazioni di prodotti tipici, con l'allestimento di appositi stand, convegni e dibattiti sulle azioni miranti a valorizzare l'olio d'oliva di produzione locale , derivante dalla tipica pianta " Salella". Si formuleranno proposte per individuare le iniziative essenziali per rafforzare la produzione e la presenza sui mercati nazionali ed esteri ed inoltre per sensibilizzare tutta la filiera produttiva per il miglioramento della qualità dell'olio e per la cura dell'immagine del prodotto locale, ai fini della presentazione dello stesso su mercati sempre più qualificati

Per tali finalità l'Amministrazione preventivamente provvederà ad acquisire formale manifestazione di interesse da parte dei ristoratori locali e dei fornitori/produttori di olio, affinché i ristoratori si impegnino ad utilizzare nella propria struttura , per tutto il periodo di apertura al pubblico, olio di produzione locale certificato ; i fornitori/produttori si impegneranno a fornire gratuitamente alcune confezioni di olio nella misura di 100 cc che i ristoratori dovranno esporre e regalare ai clienti , per ogni tavolo;

L'Amministrazione comunale si impegnerà ad erogare un contributo ai produttori fornitori locali che assumeranno tale impegno ;

La manifestazione prevede la proiezione di filmati in merito alla coltivazione e produzione dell'olio , dalla tradizione millenaria alle più moderne tecnologie di lavorazione, dalle fasi della raccolta, del trasporto e della conservazione delle olive alla molitura , per convogliare l'attenzione di un vasto pubblico, non solo degli operatori del mercato, ma anche di giovani ed adulti , anche per evocare e valorizzare il legame con le tradizioni ed il proprio territorio ;

Il costo complessivo preventivato del progetto è di € 25.00,00 , di seguito descritto:

- Compenso per esperti e convegni € 1.000,00

- Spese per contributi al fine di pubblicizzare il prodotto tipico locale	€ 8.500,00
- Spese per allestimento stand e degustazione in occasione della presentazione de progetto ed in occasione della manifestazione " Benvenuta estate" 2009-	€ 6.500,00
- Spese per manifesti- brochure-opuscoli – riprese nelle fasi di raccolta e trasformazione e confezionamento	€ 6.500,00
- Spese per pubblicazione –reti televisive	€ 2.500,00
TOTALE	€ 25.000,00

LA GIUNTA COMUNALE

ACQUISITA la proposta che precede con acclusi pareri ex. Art. 49 D.Lgs n. 267/2000;

NON ACQUISITE osservazioni in merito;

CON VOTI unanimi espressi come per legge;

DELIBERA

1. Recepirsi integralmente la proposta che precede la quale forma parte integrante del dispositivo.
2. Rimettere, per l'esecuzione, copia del presente provvedimento a:
 - Settore ___I___ - Ufficio: AA.GG.;

Con separata votazione, ad esito unanime, resa nei modi e termini di legge la presente deliberazione è dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi del D. Lgs. 267/2000.

Si dà atto che al termine della discussione del presente argomento è entrato in aula l'Assessore Di Feo Biagio

Letto, approvato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE

F.to rag. Domenico Giordano

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to D.ssa Maria Antonietta Salatto

- X Pubblicata all'albo pretorio di questo comune per quindici giorni consecutivi a partire da oggi.
- X Trasmessa in copia ai capigruppo (elenco n. prot. n. 14266)
- Trasmessa in copia alla Prefettura (prot. n.)
-

Addi, 12-12-2008

IL RESPONSABILE DI SERVIZIO

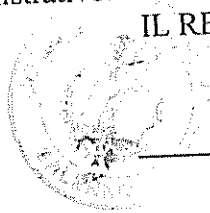
F.to D.ssa Anna Caruso

Copia conforme all'originale, in carta libera, ad uso amministrativo.

ADDI, 12-12-2008

IL RESPONSABILE AA.GG.

D.ssa Anna Caruso



Handwritten signature of D.ssa Anna Caruso

Si certifica che la suesesa deliberazione, non soggetta al controllo preventivo di legittimità,

è stata pubblicata nelle forme di legge all'albo pretorio del comune senza riportare, nei primi 10 giorni di pubblicazione, denunce di vizi di legittimità o competenza, per cui la stessa è divenuta ESECUTIVA ai sensi del 3° comma dell'art.134 del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267.

Addi,

X è divenuta ESECUTIVA il giorno 12-12-2008 perchè dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 comma 4 D Lgs 18 agosto 2000 n. 267.

IL RESPONSABILE DI SERVIZIO

f.to D.ssa Anna Caruso

TRASMESSO PER L'ESECUZIONE A :

- SETTORE.....I..... UFFICIO...AA.GG.....
- SETTORE UFFICIO.....
- SETTORE..... UFFICIO.....
- SETTORE..... UFFICIO.....