

Il Premio Verga celebra l'olio evo tra cultura, radici e visione



Due giorni intensi e partecipati che hanno trasformato Cotronei, borgo dell'entroterra silano, in un crocevia di culture, saperi e visioni per il futuro dell'olivicoltura calabrese.

Questa la sintesi della IX edizione del Premio Verga, riconoscimento oleario che, edizione dopo edizione, ha saputo crescere in autorevolezza e visibilità, imponendosi come un appuntamento di riferimento nel panorama dell'olio extravergine italiano.

Dalle scuole ai palazzi storici, dagli oliveti alle sale conferenze, passando per presentazioni letterarie, tavole rotonde e cerimonie istituzionali, il Premio Verga 2026 ha saputo, dal 18 al 19 aprile scorsi, coniugare la dimensione tecnica con quella culturale e umana, ricordando a tutti che dietro ogni bottiglia di olio extravergine c'è una storia di fatica, passione, radici e resistenza.

Dalla scuola alla bandiera delle Città dell'Olio

La prima giornata ha preso il via con lo Scuola Lab: portare la cultura dell'olio tra i banchi di scuola, seminare consapevolezza nelle generazioni che domani dovranno decidere se restare o partire, se coltivare o abbandonare. Il Sindaco **Antonio Ammirati** ha aperto i lavori con un messaggio chiaro: «L'olio non è solo un prodotto agricolo, è la nostra identità, è la storia di questo territorio, è il motivo per cui vale la pena restare». Hanno completato la mattinata le testimonianze dei produttori locali – Olio Sud di Grassi, Oleificio Mediterraneo (ex Oleificio di Urso, De Bartolo e Scavelli) e Oleificio F.lli Vaccaro – con i loro racconti di scelte coraggiose e battaglie quotidiane contro le difficoltà del mercato.

Nel pomeriggio, a Palazzo Verga, l'appuntamento più simbolico: la consegna della Bandiera dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio a Cotronei. A consegnarla è stato **Flavio Stasi**, Coordinatore per la Calabria dell'Associazione: «Cotronei entra oggi in una comunità di oltre quattrocento comuni che hanno scelto di fare dell'olio extravergine il cuore della propria identità. Questo non è solo un riconoscimento al passato, ma un impegno verso il futuro». Una bandiera che vale una visione e una speranza per un territorio con enormi potenzialità ancora inesprese.

A seguire la Tavola Rotonda "L'importanza del fare rete per lo sviluppo della Calabria": al centro del dibattito, oleoturismo e cooperazione come leve di sviluppo sostenibile. Stasi ha ribadito come «l'oleoturismo non è una moda passeggera, è un modello che in altri Paesi mediterranei ha già dimostrato di funzionare. La Calabria ha tutto ciò che serve, ma deve imparare a presentarsi con una voce sola».

Carmelo Orlando, funzionario Arsaac e responsabile tecnico del premio, e **Rocco Zappia**, docente presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, hanno sottolineato come i premi oleari non siano semplici competizioni, ma strumenti di politica agricola capaci di orientare i produttori verso la qualità e dare visibilità a territori altrimenti ignorati. Grande interesse ha suscitato inoltre il progetto "Olivè", presentato da **Paolo Colonna**, presidente Oprol e **Vitina Marcantonio**, responsabile del progetto, dove l'olio lucano è diventato motore per unire mondi diversi – la scuola, l'agricoltura, la tecnologia – e per trasformare un prodotto rurale in un progetto collettivo.

Olivi secolari e la cerimonia di premiazione

La seconda giornata si è aperta con la passeggiata negli ulivi, guidata dal Sindaco Ammirati tra alberi che custodiscono secoli di storia silenziosa, seguita dalla presentazione del volume "Alla tavola del Grand Tour – Ospitalità e Gastronomia nella letteratura di viaggio in Calabria" di **Raffaele Gaetano**: un libro che riscopre una tradizione in cui l'olio extravergine è elemento identitario irrinunciabile.

Il cuore dell'evento è stata la cerimonia di premiazione, con un palco istituzionale di grande peso. **Massimo Magliocchi**, Presidente del Consorzio Olio di Calabria IGP, ha ricordato come la Calabria produca circa il 30% dell'olio extravergine nazionale, faticando ancora a ottenere il riconoscimento di mercato che merita.

Liborio Bloise, Commissario Straordinario dell'Ente Parco Nazionale della Sila, ha sottolineato il legame inscindibile tra paesaggio olivicolo e tutela ambientale.

Fulvia Michela Caligiuri, Commissario Straordinario Arsaac, ha portato i saluti e il sostegno dell'ente regionale per l'agricoltura. **Gianluca Spinelli**, Presidente del Rotary Petilia Policastro, ha evidenziato il ruolo della società civile organizzata nel sostenere iniziative di questo tipo. Per **Natale Carvello**, Presidente del GAL Kotron, fare rete non è un'opzione: «è l'unica strada percorribile. O ci si muove insieme o si resta fermi, ciascuno nel proprio isolamento».

Gallo: «olio evo un orgoglio calabrese»

A chiudere la cerimonia, con le conclusioni finali, è stato **Gianluca Gallo**, Assessore regionale all'Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione, che ha espresso con forza la visione della Regione Calabria: «L'olio extravergine calabrese è un'eccellenza mondiale. Il nostro compito è fare in modo che il mondo lo sappia, e che i calabresi ne siano orgogliosi prima di tutti gli altri».

Lorenzo Andreotti

A questo link l'elenco degli olii vincitori del Premio Verga 2026