

QUINZANO. Nella frazione riscoperta un'antica tradizione locale

La festa dell'olio premia i custodi del paesaggio

La coltivazione degli olivi mantiene la bellezza delle colline. E dalle analisi organolettiche si scopre che la qualità del prodotto locale è eccellente

A Quinzano è andata in scena la festa dell'olio extravergine di oliva, cultura e tradizione del nostro territorio. È stato anche il momento per le premiazioni del concorso annesso alla manifestazione, a cui hanno partecipato una sessantina di produttori di olio extravergine di oliva. Il parroco di Quinzano, don Pierpaolo Battistoli, ha ricordato che «l'abbondanza dell'olio è una benedizione divina, segno di salvezza e simbolo di felicità escatologica». L'onorevole Diego Zardini (Pd) ha evidenziato la presenza sul territorio di molti piccoli produttori e ha auspicato che quest'attività «possa ritornare ad essere redditizia, anche per favorire nuova occupazione. La cultura dell'olivo, oltre a dare un vantaggio paesaggistico è un elemento ambientale molto importante e valorizza il territorio».

Al taglio del nastro erano presenti la presidente della seconda circoscrizione Elisa Dalle Pezze (Pd) e la sua vice

Patrizia De Nardi (Lista Tosi), i consiglieri comunali Alberto Bozza (Lista Tosi) e Elisa La Paglia (Pd), il presidente dell'Associazione interregionale produttori olio Albino Pezzini e il direttore Enzo Gambin, e il comandante della stazione carabinieri di Parona Vincenzo Reggio. Al centro l'olio di oliva extravergine accompagnato da altri prodotti locali, la patata di Bolca e l'asparago di Mambrotta, e come ospite l'olio di zucca di Kammerstein.

Una festa non solo rivolta all'olio, ma a tutto il patrimonio produttivo tradizionale di Verona. «Con forte radicamento culturale», ha sottolineato Gambin. «Su questi prodotti, con relazione tecnica da presentare alla Regione, c'è anche lo spazio per descrivere la storia, la tecnica di produzione e i territori dove si possono coltivare».

È stato anche organizzato un concorso per tutti coloro che hanno oliveti all'interno del Comune, ha ricordato

Bozza. «Un olio eccellente, di bassa quantità ma di grande qualità». Sono state condotte analisi chimiche, ha spiegato Gambin, «ma soprattutto organolettiche. Si sono valutati i parametri di acidità. Poi, i profumi e i sapori: gli amari e i piccanti, elementi positivi di un olio. I punteggi minimi sono stati 80, pertanto si parte dall'eccellenza». Un prodotto, ha aggiunto Pezzini, «che deriva da un territorio, come questo, magnifico. Se i produttori non hanno reddito da questa attività, le colline sarebbero spoglie dagli olivi. Non sarebbero così belle. Abbiamo il dovere di salvaguardare questo ambiente».

Nella categoria «Consumo familiare-Olio extra vergine» si sono classificati al terzo posto Paola Cerpelloni e Antonella Pighi, al secondo Sofio Cerpelloni e al primo Luigi Righetti. I podi più alti nelle altre due categorie sono andati a Monica Vaccarella per le Aziende Dop e alla San Dionigi società agricola sem-



Gli stand della festa in piazza a Quinzano



La presidente della circoscrizione Dalle Pezze mentre taglia il nastro

plici per le Aziende extravergine. La festa è stata promossa dalla seconda circoscrizione e dal Comune in collaborazione con le categorie del settore, Aipo e Coldiretti Campagna Amica, le associazioni del territorio, Auser Quinzano e Comitato Gemellaggio, Caffè Ongarine e gli sponsor

Amia e Avesani. Premiato anche Bozza, che ha recuperato la manifestazione. Sono stati ricordati Nello Lugoboni, che diede vita alla prima edizione storica, Angelo Stanzial e Ennio Residori, scomparso recentemente, che creò il gemellaggio sportivo con Kammerstein. ■ M.CERP.

