



Bandiera Blu 2015



Comune di Termoli

Oggetto: Città dell'Olio, Lupi: 'Il Molise non è lento ed è pronto per promuoversi al mondo'

La presenza dei 13 Comuni molisani (Colletorto, Fornelli, Larino, Lucito, Macchia Valfortore, Montefalcone nel Sannio, Parco dell'Olivo Venafrano, Poggio Sannita, Portocannone, Sant'Elia a Pianisi, Santa Croce di Magliano, Termoli, Venafrò) ad Expo il 20 settembre 2015 nello spazio riservato a 'Città dell'Olio' in occasione della settimana Mediterranea ha sortito diversi proficui risultati.

Primo fra tutti il transito e la curiosità di migliaia di spettatori e il plauso da parte del **presidente nazionale dell'associazione 'Città dell'olio' Enrico Lupi** che si è complimentato con i sindaci di Termoli e Venafrò **Angelo Sbrocca** e **Antonio Sorbo** **rispettivamente vice coordinatore e coordinatore regionale dell'associazione 'Città dell'olio'** per l'impegno profuso nell'organizzazione della partecipazione ad Expo e per la tenacia con cui percorrono la strada della promozione e valorizzazione turistica del territorio anche attraverso un'eccellenza quale quella della produzione di olio d'oliva.

'Il Molise non è affatto una regione lenta – ha detto il **presidente Enrico Lupi** – anzi, ha un'ottima velocità sia nel numero di iniziative sia nella capacità di comunicarle. È importante continuare a credere fortemente nelle iniziative che avete messo in campo, nella produzione di eccellenze e prodotti di qualità. Ora è importante che questa produzione trovi degli sbocchi per promuoversi al meglio e il Molise è pronto, può farlo nel migliore dei modi. Expo, ad esempio, è un'ottima opportunità che avete saputo cogliere e così sarà la vostra graditissima partecipazione a 'Golosaria' fiera delle eccellenze enogastronomiche italiane il prossimo 17 ottobre con un target diverso da quello di Expo ma che comunque saprà apprezzare il Molise e le sue produzioni. Ottimo l'abbinamento che avete proposto qui ad Expo tra il vostro olio e il pesce locale, due ingredienti di altissima qualità e cardini della dieta mediterranea”.

Il presidente Lupi e i presenti a Cascina Triulza ieri all'Expo di Milano sono rimasti positivamente sorpresi dalla presentazione del libro **'L'olio molisano nella cucina termolese' di Enzo Nocera editore**, tratto dal testo 'Mangiare Molisano' di Elio D'Ascenzo. A presentarlo nell'evento inserito nella settimana della Dieta Mediterranea è stato il sindaco di Termoli Angelo Sbrocca, lo chef e docente dell'Istituto Alberghiero di Termoli Maurizio Santilli, il coordinatore regionale dell'Associazione Città dell'olio Antonio Sorbo.



Bandiera Blu 2015



Comune di Termoli

Presenti all'evento, oltre agli spettatori di Expo il presidente dell'associazione Enrico Lupi, il responsabile dei Rapporti Istituzionali e Internazionali 'Città dell'olio' **Antonio Balzano**, lo chef **Antonio Terzano** del ristorante 'Osteria dentro le mura', la dott.ssa Iolanda D'Ascenzo, il segretario del Comune di Termoli **Vito Tenore**, **i membri della Cooperativa 'Colonia Iulia Venafrana'** con il presidente **Nicola Ricamato**. Al tavolo dei relatori il sindaco di Termoli Angelo Sbrocca, il sindaco di Venafro Antonio Sorbo, lo chef Maurizio Santilli, l'addetto stampa del Comune di Termoli Valentina Fauzia e il delegato alla Cultura Michele Macchiagodena. La presentazione del libro 'L'olio molisano nella cucina termolese' è stata preceduta dalla proiezione di filmati di presentazione del Molise, in particolare del Parco dell'Olivo di Venafro e di Termoli curato dal regista Simone D'Angelo.

Il sindaco Sbrocca ha ringraziato, oltre ad Elio D'Ascenzo e alla figlia presente in sala Iolanda D'Ascenzo, anche i collaboratori che hanno lavorato alla riedizione del testo e l'associazione 'Città dell'olio' per aver invitato il Comune di Termoli a partecipare all'evento e ha spiegato le peculiarità della cucina tradizionale termolese, il valore del pescato locale riconosciuto a livello nazionale come uno dei migliori e più adatti alla Dieta Mediterranea per le sue proprietà.

Molto apprezzato è stato l'intervento dello **chef Maurizio Santilli**, docente dell'istituto Alberghiero di Termoli, che ha ringraziato il Comune di Termoli e il vicesindaco Maria Chimisso per aver creduto nelle sue capacità. Alla sua esperienza sono stati affidati gli abbinamenti tra i piatti della tradizione termolese e gli oli prodotti dalle 13 città dell'olio del Molise. Santilli si è soffermato sul concetto di **equilibrio alimentare** e ha ribadito che il valore aggiunto della **cucina termolese è la sua semplicità e genuinità** data dagli ingredienti a km 0. 'La cucina termolese - ha detto lo chef Santilli - è uno stile di vita, proprio come la Dieta Mediterranea'.

Antonio Sorbo, vicepresidente nazionale e coordinatore regionale di Città dell'Olio ha spiegato il valore degli oli molisani e della promozione di questa eccellenza a livello nazionale.

Termoli è stata presente ad Expo per tutta la settimana dedicata alla Dieta Mediterranea nello stand di Città dell'Olio con brochure e video promozionali del territorio e sarà nuovamente protagonista sul Decumano di Expo con una parata **del gruppo Folklorico 'A shcaffette'** che animerà la domenica mattina del **28 settembre**.



Bandiera Blu 2015



Comune di Termoli

La collaborazione tra Comune di Termoli e Città dell'Olio nata ad Expo proseguirà a **'Golosaria' dal 17 al 19 ottobre a Milano.**

Copie del libro 'L'olio molisano nella cucina termolese' sono state donate ai presenti, alcuni hanno chiesto allo chef Santilli di autografare il libro, e una parte sarà distribuita nell'area dell'Osteria dentro le Mura presente al padiglione Eataly.