IL PRIMO OLIO IGP DI CALABRIA È REALTÀ: NASCE DOLCE DI ROSSANO

di elisa berti | Feb 17, 2017
da https://www.igrandivini.com/primo-olio-igp-calabria-dolce-di-rossano/

Un progetto corale quello che ha visto protagonista il **primo olio Igp di Calabria**, Dolce di Rossano, nato dalla sinergia di 32 ristoranti del circuito Terre del Sole, di 5 istituti superiori di Rossano, di tre enti di ricerca e con il contributo dell' Universita Federico II° di Napoli.
L'olio è prodotto con tre varietà di olive del territorio di Rossano Calabro, 70% "Dolce di Rossano", 20% di "Carolea" e 10% di "Rogianella" ed è ottenuto con l'apporto dell'oleificio la Molazza dei F.lli Minisci guidato da Angelo Minisci
Così Francesco Pingitore, direttore di Terre del Sole, a proposito del progetto: " l'olio [ndr] viene fuori da una **sinergia tra scuola, azienda olearia interessata, ristoratori, enti, istituti** in un esempio di formazione-lavoro nel quale ciascun soggetto interagisce con proprie capacità ed esperienze per mettere forza in vocazioni, risorse, intuizioni e buona volontà. Per tutto ciò hanno offerto la loro professionalità Alberto Bua che ha curato le lezioni di Marketing, Claudia Bonofiglio responsabile della qualità e del coordinamento per la parte scientifica, Gianni Servidio divulgatore agronomo Arsac, Gabriella Lo Feudo che è intervenuta su analisi e degustazioni, Massimo Pellegrino del Crea che si è adoperato sul ciclo di trasformazione per l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva".
"Una grande soddisfazione" – ha commentato Angelo Minisci dell'omonima azienda "che ci fa ben sperare per le vocazioni millenarie dei nostri Territori, da sempre magnanimi con chi gli ha dato attenzione e opportunità di vera crescita".