



la peranzana
oliva ed olio della Daunia

L'associazione completa i sui rapporti con i consorzi Peranzana

Il giorno 25 marzo c.a. è stato siglato il protocollo di intesa fra l'associazione "La Peranzana *oliva e olio della Daunia*", rappresentata dal presidente Matteo Aldo Circella, e dai membri del consiglio direttivo Nicola Sacco e Massima Manzelli e "Consorzio peranzana alta daunia" rappresentato dal presidente Olimpia Antonucci e dal direttore tecnico Nazzario D'Errico. L'accordo completa un obiettivo importante che l'associazione si prefiggeva: quello di trovare un'intesa con tutte le organizzazioni territoriali che si occupano operativamente di promuovere il prodotto più tipico e che meglio rappresenta i comuni del dell'ex feudo Di Sangro di San Paolo di Civitate, San Severo e Torremaggiore. Il protocollo è un importantissimo passo per porre le basi per una azione concordata e sinergica dell'intera area Peranzana e per portare finalmente avanti azioni coordinate e in sinergia per la promozione del territorio e dei prodotti da Peranzana. L'accordo prevede, in particolare il coinvolgimento reciproco nelle manifestazioni da ciascuno organizzate, la organizzazione congiunta di eventi e manifestazioni, lo scambio sistematico di informazioni e soprattutto l'impegno a concepire e realizzare insieme progetti di ricerca rivolti alla conoscenza o all'approfondimento degli aspetti storici, culturali e merceologico -sensoriali dell'olio extra vergine d'oliva e delle olive da tavola e progetti atti a rilanciare, migliorare o supportare le attività di coltivazione e produzione.

Un altro punto non meno significativo dell'accordo è quello di coordinare gli sforzi per valorizzare ed incentivare il recupero del patrimonio rurale, culturale e turistico-paesaggistico delle aree olivicole.

Il primo passo operativo dell'accordo è relativo alla realizzazione congiunta di un seminario di discussione e approfondimento con gli operatori della filiera Peranzana volto all'approfondimento degli aspetti produttivi, tecnici, economici e di mercato della Peranzana da mensa, prodotto che valorizza l'altra significativa caratteristica della Peranzana ma che è sfruttata solo parzialmente e in maniera artigianale.