Progetto "Sapori di Calabria"

Il II convegno parte del Progetto "Sapori di Calabria" avrà maggiore attenzione al recupero della biodiversità del territorio, sarà incentrato sulla riscoperta della preziosa oliva bianca.

L'Olea Europea Leucocarpa o Leucolea, è un'antica varietà quasi del tutto perduta che si trova in sporadiche coltivazioni della regione Calabria.

Cultivar di Leucolea sono state riscontrate nelle vicinanze di poderi che appartenevano ai monasteri basiliani, diffusi tra il VII e X sec. d.C.

Le fonti storiche narrano che i monaci basiliani curavano questi ulivi per utilizzarli nelle loro attività; l'olio che si produceva era chiarissimo e veniva chiamato

"olio del Crisma"

L'oro bianco di Calabria: Leucolea

La cultivar Leucocarpa è stata ufficialmente riconosciuta dal governo regionale come simbolo della Regione Calabria.

Olea Europea var. Leucocarpa è unica al mondo, produce drupe bianche. Da queste si ottiene un olio molto particolare, usato in tempi antichi come unguento.

IIS "Enzo Ferrari"

via Stagliano, 268
☎ *096791023*
096791303
czis007001@istruzione.it
czis007001@pec.istruzione.it

II convegno

L'oro bianco di Calabria: Leucolea

Antica e rara varietà presente nel territorio calabrese e proveniente dalla Grecia

Il recupero dell' "olivo della Madonna" con cui si produceva l' "olio del Crisma"

Percorso di promozione dell'olivicoltura del territorio calabrese, parte del Progetto

"Sapori di Calabria"

Scansionami

Tutta la comunità Chiaravallese è invitata a partecipare.

10 Maggio 2023
ore 10.30

Aula Magna
Istituto Professionale Agrario
Contrada Foresta
Chiaravalle C.le (CZ)

Progetto
"Sapori di Calabria"

II convegno

L'oro bianco di Calabria: Leucolea

È stata scelta,
come sede per il secondo convegno
del Progetto "Sapori di Calabria"
l'Istituto Professionale Agrario
in Contrada Foresta di
Chiaravalle Centrale.

**Durante il convegno,
verrà approfondita la problematica
sul rispetto della biodiversità.**

Proveniente dall'isola greca di Kasos,
l'antica oliva "albina", è caratterizzata
da frutti che assumono un colore
bianco, tendente all'avorio.

**Prima dell'invaiatura le olive
sono di un bel colore verde,
ma successivamente
l'esocarpo non si pigmenta,
rimane bianco.**

L'oro bianco di Calabria: Leucolea

I giovani imprenditori calabresi
doneranno a fine convegno
una pianta di Leucolea alle aziende
del territorio, come simbolo di
rinascita di una cultivar
patrimonio della biodiversità.

**Una delegazione degli
imprenditori calabresi
"Leucolea, l'olivo della Madonna"
donerà una pianta
d'ulivo del Crisma
all'Istituto Professionale Agrario
di Chiaravalle Centrale.
La pianta verrà messa a dimora
nel terreno antistante
l'Istituto, i ragazzi della IVAP
saranno "custodi"
del patrimonio assoluto
della biodiversità calabrese.**

"Il Borgo dei frutti dimenticati di Calabria"

Il Progetto "Sapori di Calabria",
fin dal primo convegno, ha avuto
grande risonanza nel territorio calabrese e
tra le tante Aziende partner ormai presenti.

I ragazzi dell'Istituto Professionale
Agrario di Chiaravalle C.le
incontreranno un giovane imprenditore
che ha creato nella sua Azienda
"Il borgo dei frutti dimenticati di Calabria".

Il percorso all'interno de
"Il borgo dei frutti dimenticati di Calabria"
si conclude con il
"Museo della biodiversità"
affascinante e travolgente,
è un'esplosione di colori e di
sensazioni.