****

**La produzione oleicola italiana di qualità secondo il CNR-IVALSA**

*Biodiversità, ricerca e innovazione sono i punti di forza di una delle produzioni di eccellenza del nostro Paese. Se ne è parlato il 4 dicembre presso l’azienda sperimentale di Santa Paolina (Follonica -GR) del Cnr-Ivalsa, che conserva una delle più vasti collezioni mondiali di varietà di olivo e che da anni lavora con le imprese per valorizzare e innalzare la qualità dell’olio extravergine di oliva*

L’Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree del Consiglio Nazionale delle Ricerche è impegnato da anni in progetti innovativi legati alla valorizzazione dell’olio extravergine di oliva sviluppati insieme a importanti imprese del settore agro-industriale. Uno scambio proficuo tra aziende private e mondo della ricerca che tocca l’intera filiera di produzione, dai nuovi sistemi di certificazione delle piante alla messa a punto di moderne strategie di fertilizzazione e di difesa, dai nuovi prodotti per la chiarifica e la filtrazione allo sviluppo di prodotti a base di cacao e olio extravergine.

Di questo e di molto altro si è parlato in occasione del convegno “Germoplasma, ambiente, alimentazione: la produzione oleicola italiana di qualità secondo il Cnr”, organizzato oggi da Ivalsa all’interno dell’azienda sperimentale “Santa Paolina” di Follonica (GR), sua base sperimentale. “L’azienda del Cnr – spiega Claudio Cantini, tecnologo di Ivalsa e responsabile di molti progetti legati all’olio extravergine – conserva una delle più vaste collezioni mondiali di varietà di olivo. Questo enorme patrimonio di biodiversità ha già fornito importati informazioni sulle potenzialità degli oli monovarietali, ma potrà essere di grande utilità in diversi altri campi di ricerca sia di base sia applicata. In questo momento Ivalsa è impegnato nello studio di moderne tecnologie per lo studio degli stress ambientali quale l’applicazione di sensori a contatto della pianta o portati a distanza da droni”.

Eppure i dati a nostra disposizione non sono confortanti. Mentre la produzione di olio di oliva a livello mondiale è in costante crescita, l’Italia resta indietro e a fronte di circa 1110 mila tonnellate di olio prodotte nel 2013 dalla Spagna, il nostro Paese è fermo a 442, perdendo costantemente quote nell’export, con allo stesso tempo la necessità di dover acquistare olio da altri Paesi per rispondere alla domanda interna (da gennaio a dicembre sono giunte dall'estero ben 666 mila tonnellate di olio di oliva e sansa, mai così tante negli ultimi 20 anni, con una spesa che ha superato il miliardo e mezzo di euro, elaborazioni Cnr su dati ISMEA).

"Gli spagnoli – dichiara Mauro Centritto, direttore del Cnr-Ivalsa – hanno imposto il proprio modello sui mercati internazionali, creando vivai in tutto il mondo, puntando principalmente su una produzione super intensiva, con un numero limitato di varietà (in generale non più di tre) che producono un olio qualitativamente di massa, e sulla raccolta meccanica, nell’ottica di una riduzione dei costi. In Italia non possiamo seguire il modello spagnolo, ma dobbiamo puntare sull’elevata qualità, frutto della nostra storia e del nostro territorio, e sulla nostra biodiversità: nel mondo esistono circa 1612 varietà di olivo, di queste 538 sono italiane e di queste 80 toscane. Noi dobbiamo far leva sulle proprietà nutrizionali, ovvero sulla qualità superiore, dell’olio extra-vergine d’oliva Italiano. E dobbiamo ricostruire una cultura dell’olio extra-vergine d’oliva Italiano anche attraverso percorsi del gusto che permettano di associare ai caratteri organolettici dell’olio le caratteristiche nutrizionali. Come con il vino, anche per l’olio possiamo lavorare su cultura, ricerca e innovazione, promuovendo il nostro primato sulla qualità. Ed è appunto su questo fronte che è impegnato il nostro Istituto insieme alle imprese, le quali hanno ben capito dove sta il problema, ma hanno bisogno di sostegno, di sperimentazione e di scelte politiche precise. Serve insomma un grosso piano olivolicolo nazionale con finanziamenti mirati e interventi di natura strutturale".

Tra i relatori anche Gino Paoli, che ha portato la sua testimonianza in qualità di produttore di quinta generazione di olio extravergine di oliva: “Faccio l’olio – spiega il cantante – perché lo faceva mio padre e prima mio nonno e prima ancora il mio bisnonno. Sono produttore di quinta generazione e per me l’olio è una passione di vita. Nel fare il produttore vedo due problemi e opportunità principali: i cambi climatici e la tutela e la valorizzazione delle piante e della produzione di olio italiano. L’olio di alta qualità fa bene alla salute, l’olio cattivo fa male. L’impegno del governo e della politica dovrebbe essere più alto nel salvaguardare e sostenere il nostro patrimonio nazionale unico al mondo”.

Nel corso della giornata sono state presentate le attività svolte da Ivalsa in collaborazione con istituzioni, imprese, agricoltori e territorio per fare sistema, valorizzare, proteggere e innalzare la qualità dell’olio extravergine di oliva italiano, con percorsi di educazione al gusto e al riconoscimento delle caratteristiche tipiche e organolettiche degli oli monovarietali.

All'evento, moderato da Max Mizzau Perczel, giornalista e Senior Advisor del Cnr, hanno partecipato Francesco Loreto, Direttore del Dipartimento di Scienze Bioagroalimentari del Cnr, Mauro Centritto, Direttore dell’Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree del Cnr e i ricercatori Claudio Cantini, Gianfranco Peluso e Gian Luigi Russo, i leader di aziende primarie del settore tra cui AEB, Diagro, Manica, Vestri , Co.ri.pro Olivi e Manni, e Fabrizio Filippi del Consorzio Olio Toscano IGP. Tra le testimonianze portate quella di Gino Paoli, produttore di olio extravergine di oliva di quinta generazione.

**Foto della giornata scaricabili a questo link: https://dl.dropboxusercontent.com/u/10042096/Selezione%204%20dicembre\_follonica\_olio.zip**

**CHE COSA:** “Santa Paolina Day” - *Germoplasma, ambiente, alimentazione: la produzione oleicola italiana di qualità secondo il Cnr* - workshop  
**CHI:** Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arborre del Consiglio Nazionale delle Ricerche – Cnr-Ivalsa  
**QUANDO:** 4 dicembre dalle ore 10.45  
**DOVE:** Azienda sperimentale di Santa Paolina, Follonica (GR)  
**INFO:** Claudio Cantini, Cnr-Ivalsa, [cantini@ivalsa.cnr.it](mailto:cantini@ivalsa.cnr.it), T +39 0566 52356 | M +39 329 7479906, Maria Giovanna Franch, T +39 349 8040498, [franch@ivalsa.cnr.it](mailto:franch@ivalsa.cnr.it) (recapiti per uso professionale, da non pubblicare) – [www.ivalsa.cnr.it](http://www.ivalsa.cnr.it)