

## Alimentare: Regione Toscana-Unioncamere per "Scuola dell'Olio"

(AGI) - Roma, 19 giu. - La leadership a livello internazionale della Toscana per le produzioni olivicole e olearie di alta qualita' non deve essere considerata come una posizione di rendita, ma interpretata come un continuo processo di miglioramento delle produzioni attraverso un'energica azione innovativa in tutti i segmenti della filiera; la globalizzazione dei mercati offre opportunita' commerciali di indubbio interesse e, al tempo stesso, provoca

maggiore concorrenza sul mercato interno e su quello estero, che puo' essere fronteggiata con una rinnovata offerta di prodotti di provata qualita'. L'attenzione verso il comparto olivicolo e oleario e' quindi crescente, non solo in termini di consumi pro capite o di qualita' prodotte, ma anche di crescita in termini culturali e di conoscenza tecnica.

Sono le premesse che hanno spinto Regione Toscana e Unioncamere Toscana a sottoscrivere il protocollo d'intesa per la "Scuola dell'Olio" che sara' presentato pubblicamente a Villa Montepaldi a San Casciano Val di Pesa, il prossimo 21 giugno nell'ambito del convegno dal titolo "La valorizzazione delle produzioni olearie toscane".

Regione e Unioncamere Toscana, membri del Tavolo regionale della filiera olivicolo-olearia, collaborano da anni per la realizzazione di iniziative a sostegno del comparto, nella convinzione che, per contenere e superare la persistente crisi del settore, e' opportuno riaffermare che la qualita' certificata e la distinguibilita' dell'olio extravergine d'oliva toscano di qualita' sono fondamentali per dare risposte adeguate alla crisi. Nei primi giorni di aprile Regione Toscana e Unioncamere Toscana hanno firmato, con l'Assessore regionale all'Agricoltura Gianni Salvadori e il Presidente dell'Unione Regionale Vasco Galgani, un protocollo di intesa per la realizzazione del progetto quadro denominato "Scuola dell'Olio", con l'intento di riaffermare l'importanza strategica ed economica del settore olivicolo - oleario della Toscana. Il progetto si propone inoltre di trasferire agli utilizzatori professionali, agli operatori e ai consumatori le conoscenze che la ricerca svolta negli ultimi anni ha messo a disposizione del settore, ribadire il ruolo centrale dell'olio extravergine d'oliva di qualita' negli usi culinari nella dieta mediterranea e per la salute dell'uomo, con particolare riferimento alla prevenzione di alcune malattie, nonche' l'importanza della coltivazione dell'olivo per il turismo e l'ambiente dei territori in cui e' presente; vuole inoltre promuovere la cultura dell'olio extravergine d'oliva di qualita' presso il consumatore finale e

renderlo consapevole nell'acquisto e negli usi in cucina. "Il settore olivicolo e oleario - commenta l'Assessore Salvadori - per la sua importanza e al tempo stesso per le criticita' che manifesta e' stato oggetto negli ultimi anni di particolari approfondimenti attraverso il lavoro di un apposito tavolo di filiera, nel quale si e' manifestato un clima di collaborazione fra i tanti soggetti che vi hanno partecipato".

Per il Presidente Galgani: "La firma del Protocollo per la Scuola dell'Olio e' il suggello della collaborazione fra la Regione Toscana e il Sistema camerale, che da anni operano congiuntamente per il sostegno e lo sviluppo del comparto olivicolo-oleario. La Scuola dell'Olio deve diventare il soggetto attraverso il quale il nostro olio e, piu' in generale, la nostra olivicoltura, fa davvero un salto di qualita' in linea con la tradizione toscana riconosciutaci a livello internazionale".(AGI) Bru