

Olio, in Toscana nasce una "Scuola". Collaborazione fra Regione e Unioncamere Toscana



20-06-2013 SCUOLA OLIO TOSCANA | Nasce in Toscana la "Scuola dell'Olio". Regione Toscana e Unioncamere sono infatti firmatarie di un protocollo sul progetto quadro "Scuola dell'Olio", che verrà presentato pubblicamente domani, 21 giugno, a Villa Montepaldi (San Casciano Val di Pesa) durante un convegno intitolato "La valorizzazione delle produzioni olearie toscane", che avrà inizio intorno alle 9.15 per concludersi intorno alle 16.30.

Regione e Unioncamere Toscana sono entrambe membri del "Tavolo regionale della filiera olivicolo-olearia" e collaborano a sostegno del comparto e per il miglioramento della qualità dell'olio d'oliva toscano. L'obiettivo è combattere la crisi del settore riaffermando la qualità certificata e la distinguibilità dell'olio extravergine d'oliva toscano. Così Regione Toscana e Unioncamere Toscana hanno firmato, nelle persone dell'assessore regionale all'agricoltura Gianni Salvadori e del presidente dell'Unione regionale Vasco Galgani, un protocollo di intesa per un progetto quadro denominato «Scuola dell'Olio», con l'intento di riaffermare l'importanza strategica ed economica del settore olivicolo - oleario della Toscana e farlo crescere in qualità mediante lo sviluppo delle conoscenze e la divulgazione delle informazioni ai soggetti della filiera. Il progetto si propone inoltre di trasferire agli operatori e ai consumatori le conoscenze frutto della ricerca, ribadire il ruolo centrale dell'olio extravergine d'oliva di qualità negli usi culinari e per la salute, con particolare riferimento alla prevenzione di alcune malattie, nonché l'importanza della coltivazione dell'olivo per il turismo e l'ambiente dei territori; vuole inoltre promuovere la cultura dell'olio extravergine d'oliva di qualità presso il consumatore e renderlo consapevole nell'acquisto e negli usi in cucina. L'accordo ha la durata di tre anni e prevede un programma di attività finalizzate a questi obiettivi da parte di Unioncamere Toscana.

Domani a villa Montepaldi a San Casciano la presentazione

Il programma della giornata di domani prevede, nella sessione mattutina, l'illustrazione dei risultati del progetto Oleosalusistem Misura 124 PSR Toscana 2007/2013; mentre in quella pomeridiana sarà presentata la "Scuola dell'Olio" e il catalogo della Selezione Regionale degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2012/2013, iniziativa realizzata da Regione Toscana e Unioncamere Toscana tramite Toscana Promozione e con il supporto di Metropoli, l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze - Divisione Laboratorio Chimico Merceologico, con consegna degli attestati di partecipazione alle aziende selezionate. Interverranno l'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, Gianni Salvadori ed Enrico Ciabatti, segretario generale di Unioncamere Toscana.

Salvadori e Galgani: «Con la scuola dell'olio un salto di qualità per valorizzare il nostro prodotto»

«Il settore olivicolo e oleario - commenta l'Assessore Salvadori - per la sua importanza e al tempo stesso per le criticità che manifesta è stato oggetto negli ultimi anni di particolari approfondimenti attraverso il lavoro di un apposito tavolo di filiera, nel quale si è manifestato un clima di collaborazione fra i tanti soggetti che vi hanno partecipato. Tra le tante proposte emerse dal tavolo, la «Scuola dell'olio» è certamente una delle iniziative ad essere state attivate, grazie anche al costruttivo rapporto di lavoro con Unioncamere Toscana.» Aggiunge il Presidente Galgani: «La firma del Protocollo per la Scuola dell'Olio è 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. Tante iniziative, a favore del miglioramento della qualità delle nostre produzioni e sul controllo di queste sono state realizzate. La Scuola dell'Olio deve diventare il soggetto attraverso il quale il nostro olio e, più in generale, la nostra olivicoltura, fa davvero un salto di qualità in linea con la tradizione toscana riconosciutaci a livello internazionale».