

PROTOCOLLO D'INTESA

tra

Regione Toscana, con sede in Firenze piazza del Duomo, 10, rappresentata dall'assessore **Gianni Salvadori**

e

Unioncamere Toscana, con sede in Firenze via Lorenzo il Magnifico, 24, rappresentata dal Presidente **Vasco Galgani**

per la promozione del progetto denominato "Scuola dell'olio"

Premesso che:

1. la globalizzazione dei mercati offre opportunità commerciali di indubbio interesse e, al tempo stesso, provoca maggiore concorrenza sul mercato interno e su quello estero che può essere fronteggiata attraverso una rinnovata offerta di prodotti di provata qualità;
2. gran parte della produzione olearia mondiale è tutt'ora collocata nel bacino del Mediterraneo e si sta progressivamente estendendo ad altri paesi e in altri continenti, affermandosi sia per la coltivazione dell'olivo che per la produzione di oli extravergini di oliva anche di elevata qualità;
3. l'attenzione verso il comparto olivicolo e oleario è quindi crescente non solo in termini di consumi pro capite o di qualità prodotte, ma bensì anche di una crescita in termini culturali e di conoscenza tecnica;
4. la Toscana vanta da sempre una leadership a livello internazionale per le produzioni olivicole e olearie di alta qualità, che non deve essere considerata come una posizione di rendita, ma invece un continuo processo di miglioramento delle produzioni attraverso un'energica azione innovativa in tutti i segmenti della filiera;
5. per contenere e superare la persistente crisi del settore è opportuno riaffermare che solo attraverso la qualità certificata e la distinguibilità dell'olio extravergine d'oliva si possono dare risposte adeguate agli operatori del settore;
6. la Regione Toscana e Unioncamere, da anni, proficuamente hanno collaborato alla realizzazione di iniziative per il miglioramento della qualità dell'olio di oliva;
7. le parti firmatarie del presente atto intendono attivare una collaborazione per promuovere e sostenere un percorso di informazione, formazione e stimolo indirizzato a un'utenza eterogenea che comprende gli operatori professionali, con particolare riferimento al mondo agricolo, alla trasformazione, alla ristorazione e al commercio, i frantoi, il personale medico, i nutrizionisti, le associazioni dei consumatori e i loro associati, gli assaggiatori e gli appassionati del settore.

Tutto ciò premesso le parti convengono quanto segue

Art. 1 Premesse

1. Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del protocollo d'intesa.

Art. 2 Obiettivi

1. Le parti manifestano la reciproca volontà di promuovere e realizzare il progetto denominato "Scuola dell'olio" mediante iniziative finalizzate allo sviluppo qualitativo del comparto olivo – oleicolo con l'attuazione sistematica di attività di informazione, formazione, comunicazione, aggiornamento e trasferimento delle conoscenze.
2. La Scuola dell'olio nasce con l'obiettivo di divenire polo di interesse per quanti desiderano ampliare la propria conoscenza sulla filiera dell'olio extra vergine di oliva e intendano promuoverne la cultura.
3. La Scuola dell'olio si rivolge a un'utenza eterogenea che comprende: gli operatori professionali, con particolare riferimento al mondo agricolo, alla trasformazione, al commercio e alla ristorazione, i frantoi, il personale medico, i nutrizionisti, le associazioni dei consumatori e i loro associati, gli assaggiatori, gli appassionati del settore.

Art. 3 Oggetto dell'intesa

1. Per la realizzazione del progetto "Scuola dell'olio" le parti si impegnano ad attivare strategie d'azione sinergiche, anche a integrazione di altri progetti che interessano il territorio regionale, per:
 - a. riaffermare l'importanza strategica ed economica del settore olivicolo – oleario della Toscana;
 - b. far crescere da un punto di vista qualitativo il settore olivicolo – oleario mediante lo sviluppo delle conoscenze e la divulgazione delle informazioni ai soggetti facenti parte della filiera;
 - c. trasferire agli utilizzatori professionali, agli operatori e ai consumatori le conoscenze che la ricerca svolta negli ultimi anni ha messo a disposizione del settore;
 - d. ribadire il ruolo centrale dell'olio extravergine d'oliva di qualità negli usi culinari nella dieta mediterranea, quanto per la salute dell'uomo, con particolare riferimento alla prevenzione di alcune malattie, nonché l'importanza della coltivazione dell'olivo per il turismo e l'ambiente dei territori in cui è presente;
 - e. promuovere la cultura dell'olio extravergine d'oliva di qualità presso il consumatore finale e renderlo consapevole nell'acquisto e negli usi in cucina.

Art. 4
Impegni delle parti

1. Unioncamere presenta annualmente alla Regione Toscana la proposta di programma per l'attuazione del progetto "Scuola dell'olio".
2. La Regione Toscana si impegna a valutare la proposta di programma al fine di erogare gli eventuali contributi previsti dalla programmazione regionale per la realizzazione del progetto "Scuola dell'olio" nonché a concedere il proprio patrocinio alle singole iniziative inerenti il progetto stesso.

Art. 5
Durata e modifiche del protocollo

1. Il presente protocollo d'intesa ha durata di tre anni a decorrere dalla stipula del presente atto e, d'intesa tra le parti, può essere modificato in qualsiasi momento e rinnovato.

Firenze,

per la Regione Toscana

per Unioncamere Toscana

h