

I vini per affrontare Ferragosto (e anche oltre)

Sabato, 29 Agosto 2020

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11 | Contatti | Cerca...

Home | Servizi Speciali | Photogallery | I Nostri Consigli | Video | Archivio



I GELATI D'AUTORE

Un gelato che ti scioglie

Siamo online da

ROTARI
Trentino
Perlage di emozioni.

Dal cuore del Trentino, vini autentici da assaporare ogni giorno.

Dal cuore del Mediterraneo, vini intensamente siciliani.

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Simonit & Sirch
PREPARATORI D'UVA

D'AGO
vini di vita

FUNARO

GROTTAROSSA
Vini di Sicilia

08 AGO **Obiettivo 2030: il mondo dell'olio guarda al futuro. A Siena tre giorni di incontri e dibattiti**

Publicato in *L'iniziativa* il 08 Agosto 2019

Il futuro per la cultura dell'olio passa dalla redazione dell'Agenda 2030 delle Città dell'Olio, il documento unico a supporto degli amministratori pubblici di cui si discuterà a Siena, dal 29 novembre all'1 dicembre prossimi nel corso dell'evento celebrativo del 25° anniversario dalla nascita di Anco, associazione nazionale città dell'olio.

"Olio 2030: costruire il futuro" è il titolo del meeting che per l'importanza delle argomentazioni in esso trattate ha ricevuto prestigiosi patrocini a livello nazionale ed internazionale, tra cui quello del Consiglio Oleicolo Internazionale, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare e di Unioncamere nazionale. Importante anche l'adesione degli enti patrocinatori a livello locale, dalla Regione Toscana ad Ancil Toscana, Camera di Commercio di Siena e Arezzo, finanche alla Provincia ed al Comune di Siena.

Cultura, identità, territorio, qualità e sviluppo sostenibile sono gli argomenti della tre giorni di lavori suddivisa in varie sessioni tematiche, all'interno delle quali saranno disegnate proposte e strategie atte a trasformarsi in opportunità per la filiera di vedere il settore non solo nell'ottica ristretta della produzione, ma in una visione a 360 gradi dalla cultura, al marketing, alla commercializzazione, al turismo, alla ricerca della qualità. Il documento che ne uscirà, sarà uno strumento strategico per gli amministratori pubblici poiché ispirandosi ad esso possano intraprendere e gestire percorsi politici ed amministrativi volti alla valorizzazione di una delle più importanti culture italiane. Il settore olivicolo ha infatti oggi più di sempre bisogno di investimenti adeguati, interventi strutturali ma soprattutto una strategia a livello nazionale per il recupero del territorio e la gestione degli ettari coltivati, affinché possano svolgere il loro, fondamentale, compito di assolvere altresì le funzioni di sentinella nei confronti degli eventi di dissesto idrogeologico, di cui è in gran parte responsabile l'incuria e l'abbandono dei territori. Secondo i dati 2018 di Ispra, i comuni italiani a rischio idrogeologico sono il 91,1% e gli italiani potenzialmente coinvolti perché residenti in aree pericolose per alluvioni o frane potrebbero essere circa 7 milioni: negli ultimi 25 anni, i terreni coltivati sostituiti da cementificazioni sono il 28% e la superficie agricola utilizzabile si è ridotta a 12,8 milioni di ettari, di cui 1,1 milioni coltivati appunto ad olivo.

Quello del Paesaggio Rurale Olivicolo sarà dunque uno dei temi chiave dei lavori per le celebrazioni del 25° anniversario dell'Associazione Città dell'Olio, il cui panel sarà coordinato da Mauro Agnoletti, docente di Pianificazione del Territorio Rurale e di Storia Ambientale alla Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. Saranno tuttavia sei i tavoli tematici: un altro su cui saranno puntati i riflettori è quello dedicato al Turismo dell'Olio e del Cibo - guidato da Roberta Garibaldi, docente di Marketing e di Economia e gestione delle imprese turistiche dell'Università di Bergamo - orientato alla valorizzazione di un patrimonio di civiltà millenaria come il paesaggio monumentale, le tradizioni e la cucina ispirata dalle genti delle piccole comunità delle Città dell'Olio e farne drivers capaci di intercettare sempre più quote di turisti destinati poi a diventare consumatori creando ricchezza sul territorio.

Tra i temi anche quello dell'Identità e Territorio come valore da trasmettere sui prodotti di eccellenza dell'agroalimentare, la cui sessione sarà condotta dal giornalista ed esperto enogastronomico Carlo Cambi, che ben si compenetra con il panel dedicato alla Cultura dell'Olio e Stile di Vita, guidata invece dalla Professoressa Elisabetta Moro, docente di Discipline Demo-etno-antropologiche presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli in tandem con l'antropologo della contemporaneità Marino Niola. Sarà invece dedicato a Produzione, Marketing ed Economia il tavolo di lavoro presieduto dal Professor Alberto Mattiacci, docente di Economia e Gestione delle Imprese alla Sapienza di Roma: fulcro del dibattito sarà la necessità di costruire una strategia specifica di marketing in cui il prodotto e la sua qualità costituiscano la base per presentarsi competitivi sui mercati, senza tuttavia trascurare l'importanza di dare luce all'origine ed al patrimonio culturale espresso dalle Denominazioni di Origine con le componenti affettive, emozionali ed emotive.

Strategico sarà infine anche investire in Formazione ed Educazione, la cui sessione dedicata sarà condotta dal Presidente del Comitato per l'educazione alimentare Miur Riccardo Garosci. In questo contesto, sarà portato in discussione la necessità di costruire nelle nuove generazioni una cultura del patrimonio agroalimentare italiano, già a partire dall'età scolare e coinvolgendo dunque nella formazione di consumatori le scuole di ogni ordine e grado sul territorio nazionale, al fine di creare consapevolezza sul prodotto ma soprattutto sul valore espresso da essi in termine di legame con i territori di origine.

All'evento principale delle celebrazioni del 25° anniversario di Anco al Complesso di Santa Maria della Scala, si affiancheranno negli stessi giorni una serie di eventi collaterali, dalle celebrazioni commemorative ai corsi per adulti e bambini su Olio EVO e food, dalla Mostra sul Paesaggio Olivicolo alla Camminata tra gli Olivi Edizione Speciale 25°, dalla mostra e degustazione di olio nuovo extravergine di oliva delle Città dell'Olio italiane e altri prodotti Dop alla Cena della Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'Unesco fino alle iniziative nel circuito dei Ristoranti dell'Olio in provincia di Siena.

C.d.G.

FLASH NEWS

26 AGO

Alle Cantine di Franciacorta degustazione di 60 Dosaggio Zero di altrettante aziende



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DI UNIONCAMERE