

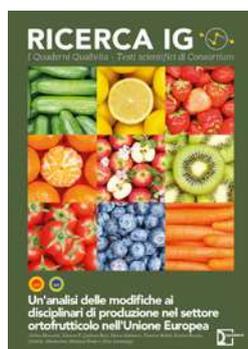
OLEOTURISMO E RICERCA SCIENTIFICA



I dati dimostrano impietosamente come nel corso di mezzo secolo il settore dell'olio sia diventato una sorta di "Cenerentola" del comparto agroalimentare italiano. Negli anni Sessanta l'Italia era il primo produttore al mondo di Olio Extravergine di Oliva, anche senza una vera e propria filiera organizzata, con ampie aree geografiche vocate a questo straordinario prodotto. Dal 1966, con l'avvento della prima OCM olio dell'Europa e la conseguente disponibilità finanziaria per le imprese, si è registrato un progressivo calo produttivo e un abbandono delle terre coltivate ad olivicoltura. Esattamente il contrario di quello che ci si aspettava che accadesse sostenendo il settore. Analizzare e capire come sono state "spartite" queste risorse è un compito che spetta ad altri. Forse la politica, attraverso una commissione di inchiesta bicamerale, potrebbe far luce sulle tante incongruenze di questa storia, fatta di progetti e scelte strategiche sbagliate.

Siamo reduci dalla manifestazione "Oliveti Aperti", organizzata in Liguria dalla Fondazione Qualivita e dal Consorzio di tutela dell'Olio Riviera Ligure DOP, che in tre giornate ricche di eventi ha registrato la presenza di tanti rappresentanti di questo settore. Associazioni, imprenditori, politici nazionali e regionali, esponenti delle organizzazioni professionali si sono confrontati sul campo ligure insieme a turisti, consumatori e giornalisti, condividendo l'idea che sia giunto il momento di un definitivo rilancio dell'olivicoltura italiana in una chiave più innovativa e dinamica, sulla base di tre considerazioni fondamentali: a) quello olivicolo è un settore che guarda alla sostenibilità in quanto insita nel suo DNA naturale; b) l'olio è un prodotto che fa bene, in linea con la nostra necessità di benessere; c) il boom del turismo enogastronomico guarda con sempre più attenzione all'olio. Abbiamo provato a raccontare tutto questo nel nostro speciale "Olio & Turismo" per stimolare produttori e istituzioni a compiere un decisivo passo in avanti.

Il crescente successo del turismo enogastronomico in Italia connesso per lo più alle Indicazioni Geografiche ci obbliga ad avere un'attenzione che non si esaurisce al mondo dell'olio, ma che deve essere rivolta anche a tutti gli altri prodotti; in questi anni molti Consorzi di tutela si sono presi l'onere di organizzare e promuovere l'incoming turistico collegato alle eccellenze DOP IGP. In questo nuovo scenario, Fondazione Qualivita insieme ad Origin Italia condividono un obiettivo comune: mettere insieme tutte queste esperienze per costruire una rete di "Turismo DOP" che rappresenti al meglio la qualità dei prodotti e delle aziende certificate italiane.



Avevamo annunciato che sarebbe iniziato anche un nuovo corso di Consortium: raccontare al meglio la ricerca scientifica delle Indicazioni Geografiche per trasferire informazioni alla filiera e agli operatori dei Consorzi di tutela. Da questo numero iniziamo il primo step di questo percorso pubblicando come allegato il Quaderno Qualivita con la traduzione in italiano di un lavoro scientifico dal titolo *Un'analisi delle modifiche ai disciplinari di produzione nel settore ortofrutticolo nell'Unione europea*, svolto da Andrea Marescotti, Giovanni Belletti e altri ricercatori europei.

Mauro Rosati

 @qualigeo

Direttore Editoriale Consortium