

LA SCUOLA DELL'OLIO

Prevenzione e salute con l'extravergine toscano

Nascerà ad Alberese, all'interno dell'azienda agricola regionale nel cuore della Maremma, e sarà un "Polo per l'industria e la trasformazione agroalimentare toscana". Il progetto relativo, elaborato da un gruppo di lavoro ad hoc costituito da Regione Toscana e Provincia di Grosseto, è stato portato nelle scorse settimane all'attenzione della giunta regionale, che l'ha approvato all'unanimità. Partner del futuro "Polo per l'industria e la trasformazione agroalimentare toscana" saranno la Regione e la Provincia di Grosseto e sarà coinvolto tutto il mondo scientifico e della ricerca. Sono già disponibili, per la fase di avvio, circa 3 milioni di euro (2 milioni e 200mila i contributi regionali - fondi Fas, 800mila quelli della provincia di Grosseto). Il futuro "Polo", che sarà localizzato a Rispeccia, nelle strutture dell'attuale centro tecnico aziendale, sarà protagonista nella politica di difesa e valorizzazione del "made in Tuscany" agroalimentare e in particolare della filiera corta, sia a livello di produzione primaria, sia per i prodotti trasformati. Le filiere interessate, nella fase di avvio, saranno quella olivo-oleicola, quella cerealicola, quella zootecnica e quella ittica.

Ma in Toscana va avanti anche un nuovo progetto che porterà alla nascita della "Scuola dell'Olio". Regione Toscana e Unioncamere sono infatti firmatarie di un protocollo sul progetto quadro "Scuola dell'Olio" che è stato presentato a Villa Montepaldi (San Casciano Val di Pesa) durante un convegno intitolato: "La valorizzazione delle produzioni olearie toscane". 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 certi-

ficata 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.

