



Tornata dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio nel Lazio

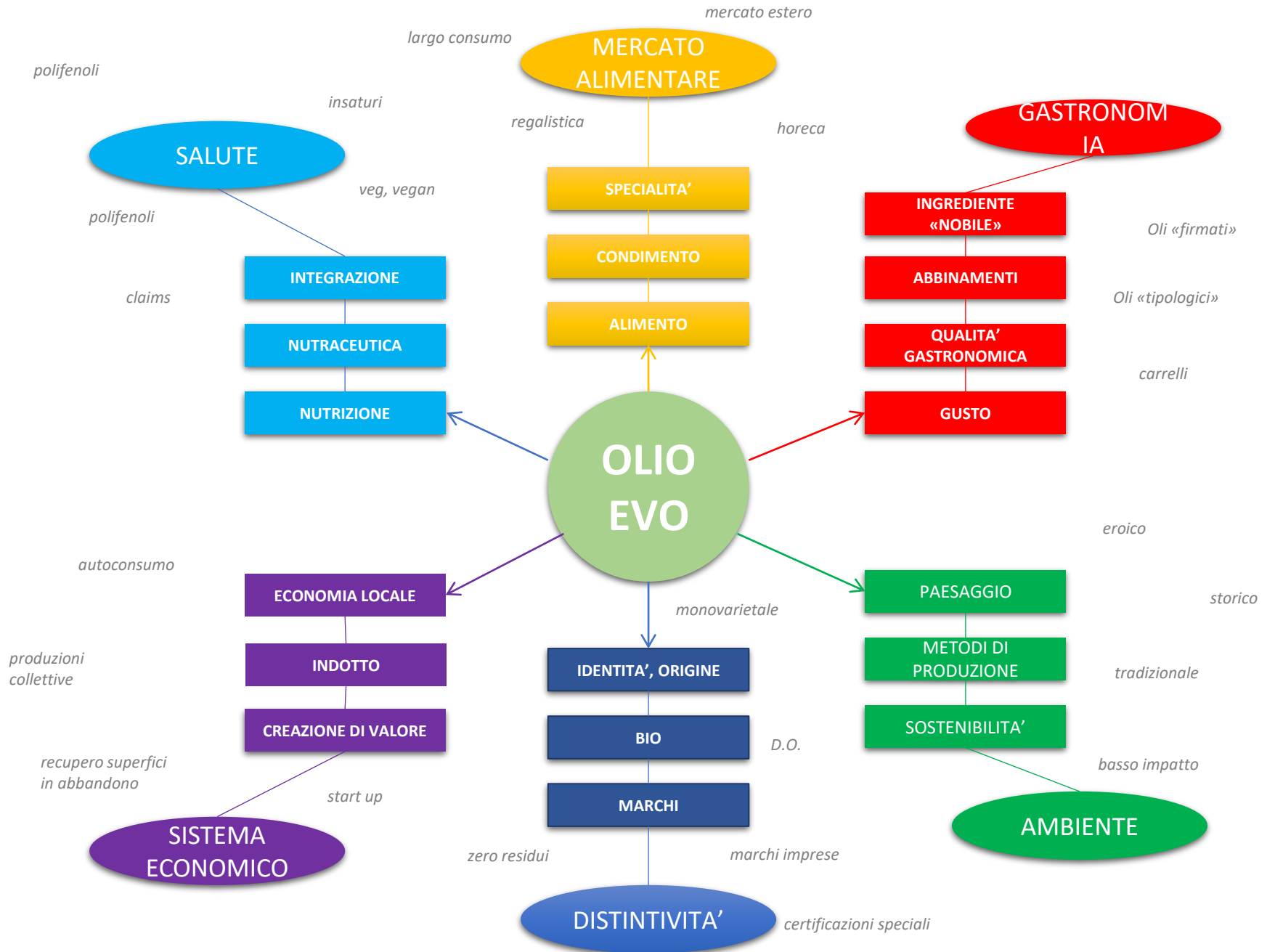
Venerdì 24 giugno 2022

Il Voltone

**I percorsi di successo
dell'olio extra-vergine di oliva del
Lazio**

Carlo Hausmann

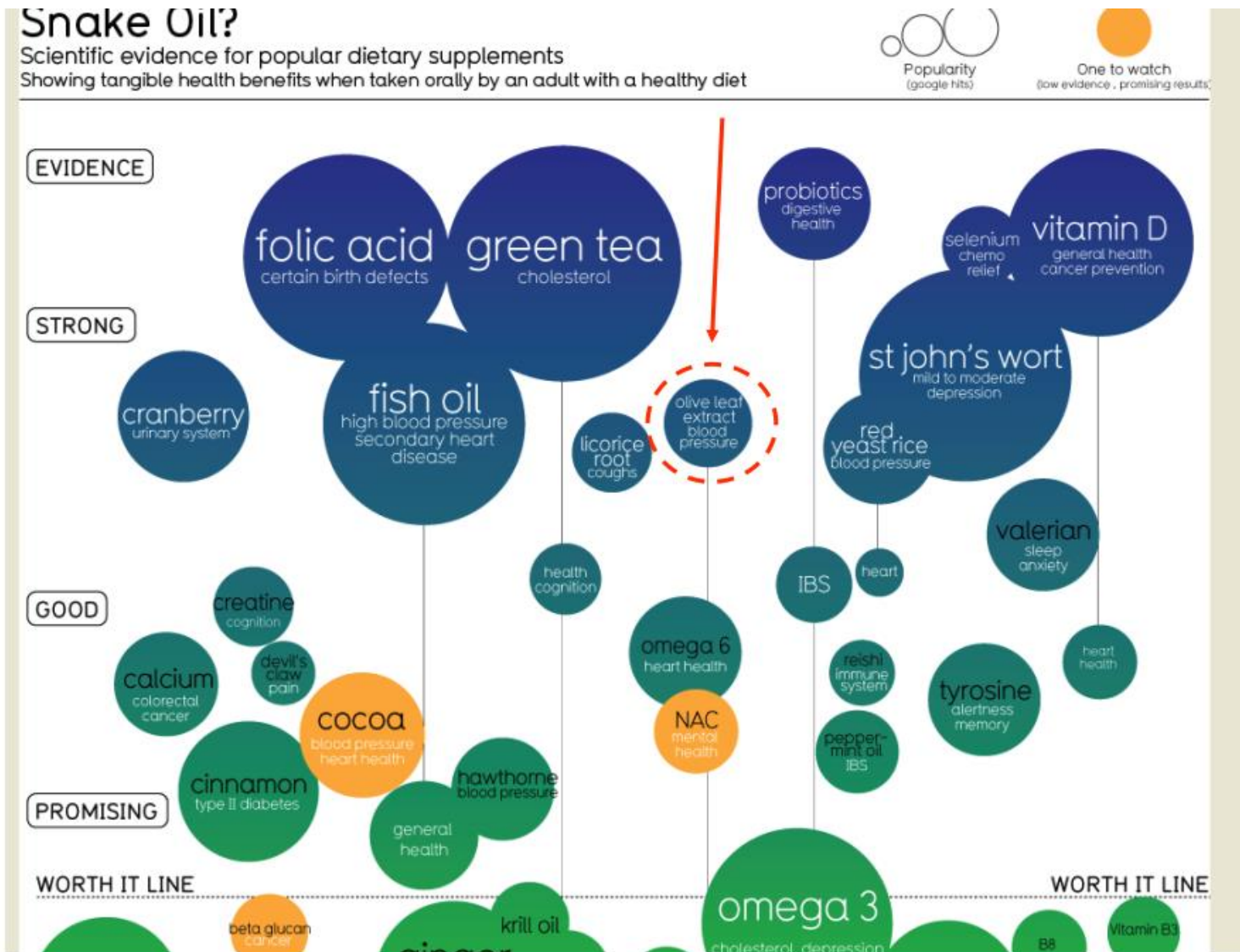
come misurare il successo?



cosa vuole il mercato?



la salute, il driver più forte per il futuro



uno scenario di competizione

coltivazione



meccanizzazione



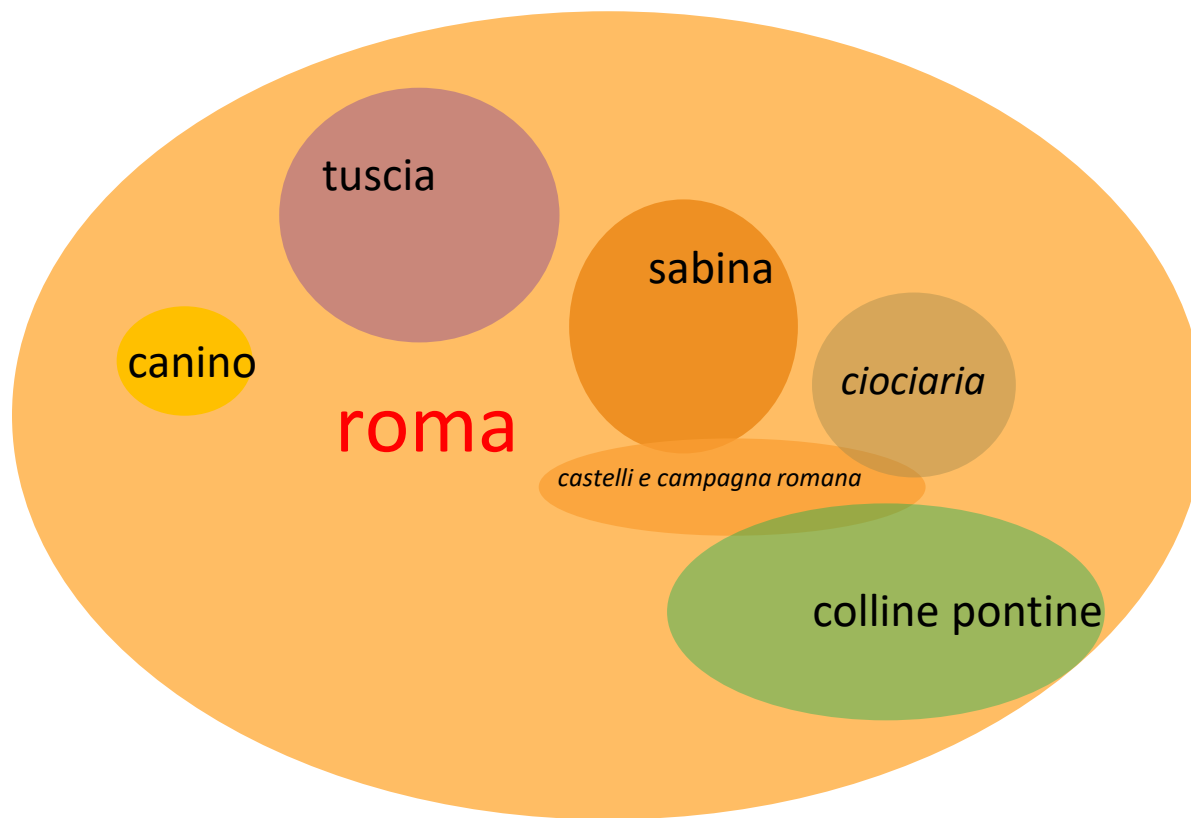
i modelli del Lazio



i modelli del Lazio



i sistemi territoriali



una filiera diffusa e distintiva

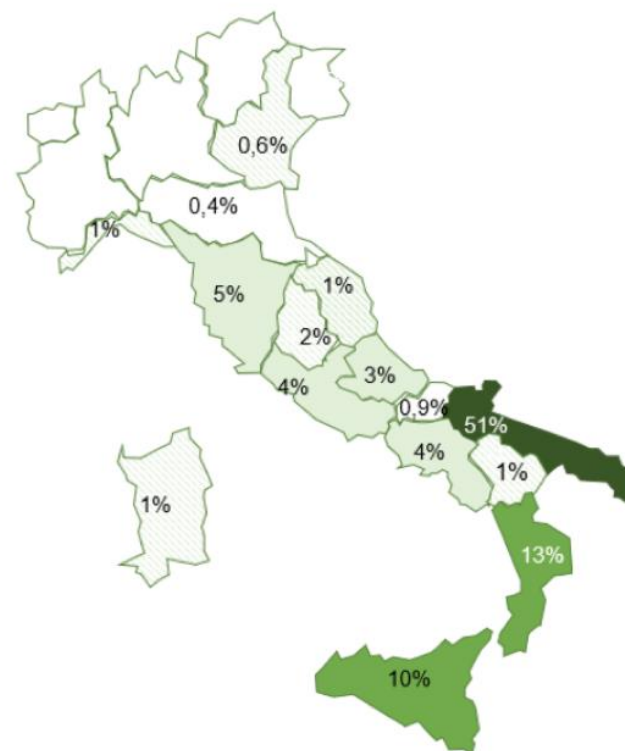
i numeri

68.000 ha
67.500 aziende
220 frantoi
130.000 t anno prodotte
16 mln di olivi

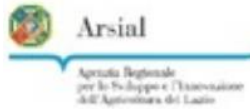
cv caratterizzanti:

caninese
carboncella
moraiolo
itrana

raja
maurino
salviana
marina
rosciola
olivastro
ciera dei colli



una regione altamente olivicola



Produttori: 160
Superficie: 468,62 ha
Trasformatori: 7

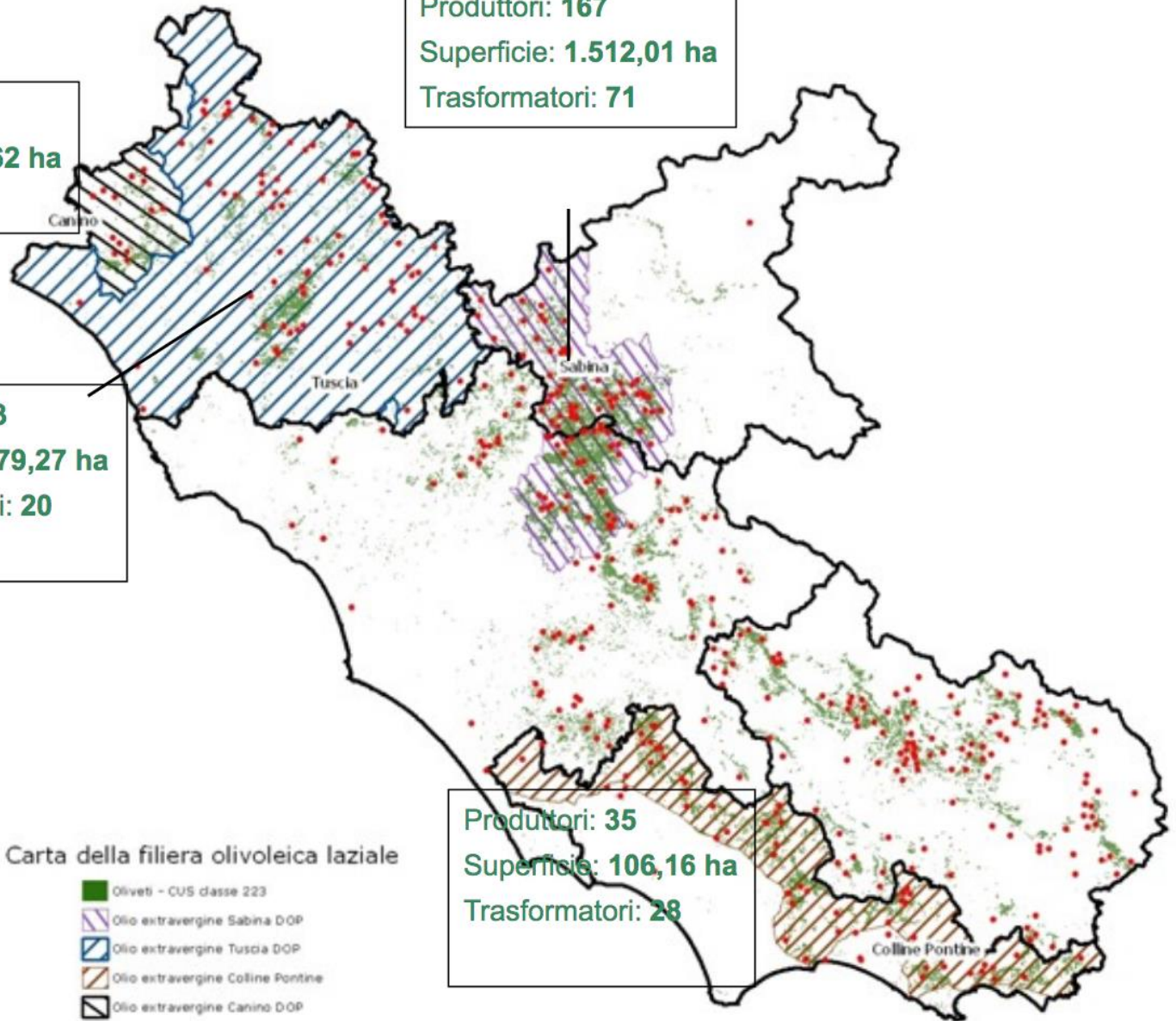
Produttori: 167
Superficie: 1.512,01 ha
Trasformatori: 71

Produttori: 73
Superficie: 279,27 ha
Trasformatori: 20

Produttori: 35
Superficie: 106,16 ha
Trasformatori: 28

Carta della filiera olivoleica laziale

- Oliveti - CUS classe 223
- Olio extravergine Sabina DOP
- Olio extravergine Tuscia DOP
- Olio extravergine Colline Pontine
- Olio extravergine Canino DOP
- Frantoi



percorsi e fenomeni in atto

notorietà

biologico

valori nutrizionali

polifenoli-tocoferoli

reputazione

packaging

monovarietali

ristorazione

qualità
organolettica

tipicità
distinzione

politiche
di marchio

delivery

sostenibilità

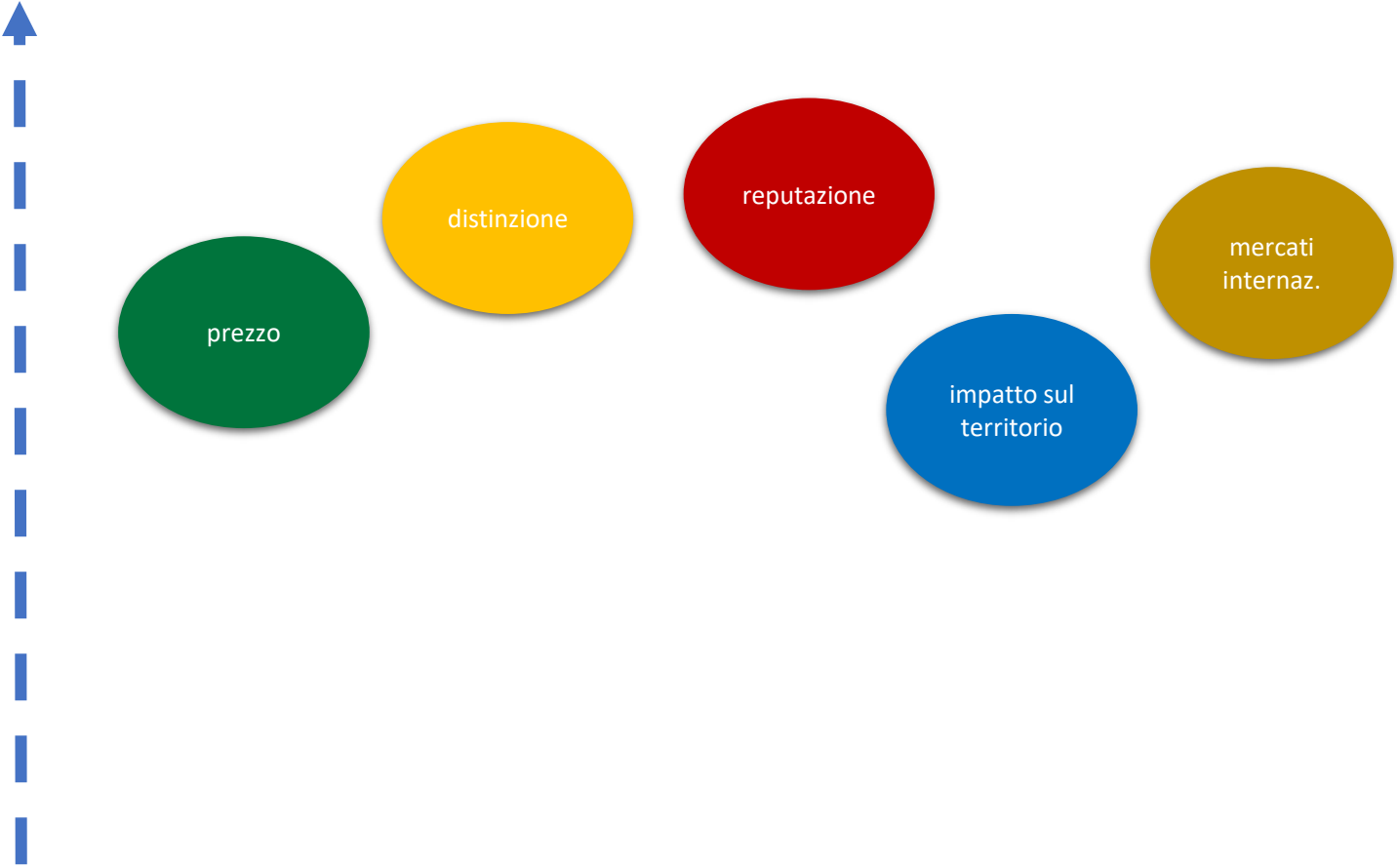
turismo dell'olio

resilienza al climate change

ricambio generazionale

abbandono superficiali

una performance in crescita



la selezione annuale

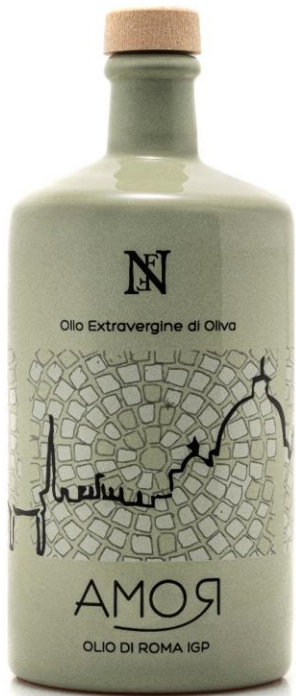


60 – 118 partecipanti

- (50% DO)
- (20% biologico)
- (30% monovarietale)



il grande lavoro sull'immagine



alimento o regalo?

