



Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio
Tornata in Abruzzo, Casoli (Chieti), Venerdì 9 Giugno 2023

FRAGILITA' E RESILIENZA DEI SISTEMI
OLIVICOLI TRADIZIONALI DELL'APPENNINO

Di recente sono intervenuti incoraggianti segnali che lasciano presagire una potenziale rivitalizzazione dei sistemi produttivi dell'olivicoltura tradizionale ed a valenza paesaggistica. La riforma della Politica agricola comune (PAC 2023-2027), con gli eco-schemi e l'architettura verde, il Farm to Fork con la spinta verso i sistemi produttivi sostenibili ed il PNRR con misure di sostegno specifico alle imprese, possono senz'altro innescare un percorso virtuoso.

Nello stesso tempo, le dinamiche del mercato, con crescente sensibilità ed interesse verso la qualità e la distintività delle produzioni agiscono come elemento di supporto e creano un contesto favorevole ad una nuova e moderna imprenditorialità olivicola-olearia.

Il convegno affronta le problematiche e le opportunità dei sistemi produttivi caratterizzati da spinta frammentazione fondiaria, da localizzazione prevalente in aree diverse dalla pianura irrigua, da un elevato valore paesaggistico ed ambientale e composti prevalentemente da varietà autoctone. Questi oliveti sono in genere a media o bassa produttività e sono spesso coltivati con pratiche di minima lavorazione e soggetti al rischio di abbandono.

La sfida da affrontare nel medio e lungo periodo è pertanto quella di creare le condizioni per la diffusione sul territorio di modelli aziendali di successo, sfruttando le opportunità fornite dalla presenza di abbondanti superfici olivicole e con un patrimonio di varietà tradizionali ad alto valore commerciale.

L'auspicio è che il confronto tra scienziati, tecnici, operatori economici ed istituzioni pubbliche possa fornire utili indicazioni e spunti per individuare un percorso di rilancio e di ammodernamento dell'olivicoltura tradizionale, altrimenti destinata ad essere marginale dal punto di vista economico.

Programma dei Lavori

Modera il **Prof. Riccardo Gucci**, Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio

Ore 9:00 - **Introduzione e Saluti Autorità** - Prof. Riccardo Gucci, Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio - Dr. Massimo Tiberini, Sindaco di Casoli; Prof. Dino Mastrocola, Rettore dell'Università di Teramo;

Ore 9:25 - **“Fra storia e turismo: il ruolo economico, ambientale e paesaggistico dell'ulivo nell'Italia centrale e meridionale”** - Prof. Rossano Pazzagli-Università del Molise, Campobasso;

Ore 9:50 - **“L'olivicoltura tradizionale nelle regioni vocate dell'Italia centro-meridionale: caratteristiche strutturali, evoluzione e linee di intervento per il rilancio produttivo”**
Dr. Maria Rosaria Pupo D'Andrea e Dr. Antonio Giampaolo, CREA PB;

Ore 10:15 - **“Interventi straordinari per la riforma e la rigenerazione vegeto-produttiva degli oliveti tradizionali e paesaggistici”** - Dr. Enrico Maria Lodolini, CREA;

Ore 10:35 - **“Tecniche agronomiche e gestionali per ottimizzare la produzione degli oliveti tradizionali e paesaggistici”** - Prof. Franco Famiani, Università di Perugia;

Ore 10:55 - **“Metodi alternativi e complementari alla difesa chimica classica nella gestione fitosanitaria degli oliveti tradizionali e specializzati”** - Prof. Silverio Pachioli, Ist. Agrario di Scerni;

Ore 11:15 – 11:30 - **Pausa caffè**

Ore 11:30 - **“Innovazioni nella gestione delle tecnologie di estrazione dell'olio di oliva”** - Prof. Maurizio Servili, Università di Perugia;

Ore 11:55 - **“Caratteristiche di composizione delle produzioni olearie da sistemi tradizionali e innovativi in Abruzzo”** - Prof. Angelo Cichelli, Università d'Annunzio CH-PE

Ore 12:15 - **“Qualità del prodotto e politiche di valorizzazione delle produzioni da oliveti tradizionali”** Dr. Mauro Meloni, CEQ;

Ore 12:40 - **Discussione**

Ore 13:10 - **Conclusioni:** Emanuele Imprudente - Vice-Presidente Giunta Regionale e Assessore all'Agricoltura Regione Abruzzo

13,30 - 15,00 - **Colazione a buffet**

Ore 15:00 - 17:30 - **Visita presso frantoio oleario e oliveto con dimostrazione per la gestione della potatura presso Azienda Agricola AGRIFLORIO di Alberto Di Florio Via Guarenna, 60 - (Contrada Guarenna) - 66043 Casoli (Chieti)**

Per informazioni e iscrizioni: andulivo@virgilio.it - lucelab2017@gmail.com
