

Cibus Forum: sei proposte per il futuro moderno e sostenibile dell'olio italiano

Sei proposte, concrete e operative, per delineare un orizzonte di evoluzione e sviluppo della filiera olivicolo-olearia italiana, gioiello del made in Italy e anello strategico per una transizione in chiave sostenibile del settore agroalimentare europeo: questo il lascito de "Il futuro dell'olio italiano: moderno e sostenibile", primo Rapporto di respiro trasversale, articolato su tre pilastri - nutrizione e salute, economia e valore, ambiente e territorio - sull'olio extravergine italiano, realizzato dal think tank internazionale The European House - Ambrosetti in partnership con Monini. Lo studio è stato presentato a Cibus Forum (Parma, 2-3 settembre), primo appuntamento ufficiale dell'universo Food&Beverage dopo la pausa forzata legata all'emergenza Covid-19, durante la tavola rotonda "Come si modificano i rapporti di filiera: valenza strategica e prospettive future per l'agroalimentare".

L'olio extravergine italiano, come evidenzia lo studio, ha tutte le potenzialità - il più alto tasso di biodiversità olivicola al mondo (583 cultivar, il doppio della Spagna), la varietà di ecosistemi naturali, il patrimonio tecnologico dell'industria di trasformazione - per primeggiare a livello internazionale in quanto a qualità, gusto e proprietà nutraceutiche. Un primato potenziale che si scontra però con limiti strutturali e organizzativi, uniti alla scarsa percezione del valore del prodotto da parte dei consumatori, che minano la competitività della filiera, impedendo al gioiello del made in Italy di esprimere tutta la sua eccellenza sul mercato.

Da questa analisi approfondita prendono le mosse le sei proposte per un rilancio effettivo della filiera: promuovere un sistema agricolo a più olivicolture; favorire la creazione di sinergie tra università, organizzazioni di produttori e imprese; pagare il giusto prezzo a tutti gli attori della filiera; ridurre gli impatti ambientali delle attività produttive; fare educazione alimentare sul valore nutrizionale dell'olio d'oliva; promuovere la certificazione di un olio extra vergine premium.