



Olio di Brisighella: i 25 anni della prima Dop italiana

La Dop Olio di Brisighella compie 25 anni. La città di Brisighella festeggia la sua eccellenza, celebrando questa improntata ricorrenza con un interessante convegno dal titolo **“25anni DOPo, Il successo di Brisighella e gli oli di frontiera”** promosso da Consorzio Olio Dop di Brisighella, Comune di Brisighella, Unione della Romagna Faentina e Associazione Nazionale Città dell'Olio con il patrocinio della Regione Emilia Romagna.

Sabato 27 novembre alle ore 10.30 presso il Refettorio del Convento dell'Osservanza (via Masironi,3) un parterre ricco di ospiti, esperti di sociologia rurale, storia dell'olivicoltura e scienze e tecnologie agroalimentari si confronteranno sul tema dell'olivicoltura di frontiera, un segmento della produzione olearia che rappresenta una risorsa e una sfida per l'olivicoltura brisighellese e non solo.

I dati. L'olivicoltura di frontiera, sebbene interessi solo il 2% del territorio nazionale, produce il 3% di extravergine e un valore che si attesta al 4%. Ciò significa che gli oli di frontiera, tra cui spicca la Dop Olio di Brisighella, pur essendo una coltura poco estesa, sviluppano il doppio del valore economico. Si tratta dunque di una filiera agricola molto accurata, focalizzata al valore, capace di realizzare prodotti che si connotano per un alto tasso di specificità e di collegamento al territorio, capaci di incontrare la domanda più sofisticata dei mercati internazionali in costante crescita, e nel caso di Brisighella quello newyorchese e londinese in primis.

Il programma. Di questo e di molto altro si parlerà nel convegno condotto dalla giornalista Daniela Utili, che si aprirà con i saluti istituzionali di **Michele Sonnessa** Presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, **Massimiliano Pederzoli** Sindaco di Brisighella, **Valtiero Mazzotti** Direttore Generale dell'Assessorato regionale all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna e **Sergio Spada** Presidente della Cooperativa Agricola Brisighellese Terra di Brisighella.

Seguiranno gli interventi di **Lucio Fumagalli** Presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale che parlerà dell'olivicoltura di frontiera fornendo dati interessanti sull'interesse della comunità internazionale per la Dop di Brisighella, **Andrea Fabbri** Prof. Ordinario di Arboricoltura dell'Università di Parma che racconterà la storia dell'olivicoltura nell'Italia settentrionale dagli Etruschi agli Asburgo, **Mauro Carboni** Agronomo e Presidente Associazione Parmense Olivicoltori che farà un focus sulla coltivazione degli olivi nelle terre di frontiera, **Virginia Ughini** dell'Università Cattolica Sacro Cuore Piacenza che porterà all'attenzione dei presenti i dati emersi dalla ricerca sull'olivicoltura emiliana, **Annalisa Rotondi** dell'Ibe_Cnr Bologna, Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari che interverrà sul tema della biodiversità, illustrando le varietà storiche presenti in Emilia-Romagna, **Tullia Gallina Toschi** Prof.ssa Ordinaria Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna che farà fare ai presenti un viaggio sulla via dell'olio: dall'Adriatico a Bologna e **Franco Spada** Presidente onorario del Consorzio e “padre” della Dop di Brisighella che racconterà la storia pionieristica di questa grande eccellenza. Le conclusioni del convegno sono affidate a **Igor Barnabè** Presidente del Consorzio Dop Brisighella. Al termine del convegno l'Associazione Città dell'Olio omaggerà Franco Spada di una targa di riconoscimento per l'impegno profuso nella promozione dell'olivicoltura locale e nella diffusione della cultura dell'olio.

L'accesso al convegno è consentito solo agli invitati e ai giornalisti accreditati in possesso di Green Pass.