

La collezione “Olea Mundi” a Roma con il convegno “Dalla conservazione allo sviluppo”

Il 19 gennaio presso il Palazzo dei Campanari, Ufficio del Parlamento Europeo in Italia e Sede della Rappresentanza della Commissione Europea- Spazio Europa, si è tenuto un evento di approfondimento dedicato alla collezione Olea Mundi, la più grande collezione mondiale di varietà di olivi, che rappresenta il patrimonio olivicolo varietale nazionale e internazionale. L'evento pensato ed organizzato dall'Eurodeputata Francesca Peppucci (Forza Italia-Gruppo PPE) ha il fine di promuovere una collezione di grande importanza agricola e culturale, che rappresenta un'eccellenza per il miglioramento varietale e la conservazione della biodiversità. Nello specifico la collezione mette in rete le varietà di olive provenienti da tutto il mondo che sono conservate nei territori di: Follonica (GR) in Toscana, Lugnano in Teverina (TR) in Umbria, e Pergusa di Enna (EN) in Sicilia. *“Le collezioni mondiali di specie di ulivo rappresentano un grande volano per i territori che hanno la fortuna di esprimere queste eccellenze- dichiara l'On. Francesca Peppucci (FI-Gruppo PPE) - l'incontro organizzato nella sede del Parlamento europeo di Roma, non solo vuole certificare il grande valore delle collezioni fuori dai confini nazionali, ma rappresenta una grande occasione per far conoscere le potenzialità che queste possono esprimere. Infatti le collezioni, uniche nel loro genere, oltre a garantire ricerca, studio, conservazione della biodiversità, sono un importante strumento da poter mettere a servizio di scuole, università e dei tanti turisti interessati al mondo dell'olio. È evidente come l'Italia- continua l'On. Peppucci (FI-Gruppo PPE) - sia in grado di esprimere in maniera virtuosa ottime qualità di olio in base alla posizione geografica e queste collezioni sono un tassello da mettere in rete per poterci qualificare sempre più nel panorama mondiale. L'accordo che Enna, Follonica e Lugnano in Teverina vanno a firmare è espressione di un impegno comune volto a creare sempre maggiori opportunità e capacità di crescita”*. Ad aprire l'incontro con i saluti istituzionali è stata proprio l'On. Francesca Peppucci (FI-Gruppo PPE) insieme a Ilaria Garampi Coordinatrice Esperienza Europa - David Sassoli del Parlamento Europeo a Roma e Antonio Parenti, Capo della rappresentanza della commissione europea in Italia. La prima parte del Convegno ha indagato gli aspetti scientifici e divulgativi e si è concentrata sul valore della biodiversità e sull'importanza di fare rete, per favorire l'integrazione e la salvaguardia di preziose varietà olivicole. L'idea di fare di questi siti dei centri internazionali di riferimento per la qualificazione della filiera olivicola oggi può diventare realtà. Da questi terreni si potranno sviluppare linee di ricerca mirate alla salvaguardia della biodiversità, divenuta oggi essenziale per la vita stessa del pianeta, in linea con la strategia europea per la biodiversità 2030. L'argomento sarà illustrato da tecnici e ricercatori del CNR di Perugia, del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e da responsabili del Libero Consorzio di Enna nel Campo di Germoplasma dell'olivo di Zagaria. Dopo la parte tecnica si è aperta una riflessione su una nuova prospettiva per l'olio di qualità, e cosa può fare la politica e l'impresa in tal senso, con le misure messe in campo dai territori per la valorizzazione delle biodiversità. A parlarne saranno i rappresentanti dei tre territori interessati nelle figure di: Alessandro Dimiziani, Vice Sindaco di Lugnano in Teverina, Maurizio Antonello Dipietro, Sindaco di Enna, Carmela Madonia, Commissario Straordinario del Libero Consorzio Comunale di Enna, e Giorgio Matteucci, Direttore Istituto per la Bioeconomia CIR - Follonica. L'incontro ha visto il suo culmine con un “ideale” gemellaggio che sarà suggellato dalla firma di un Protocollo d'Intesa tra i



Associazione Nazionale Città dell'Olio

rappresentanti delle comunità politiche e scientifiche di Enna, Follonica e Lugnano in Teverina. Ad illustrare il percorso che ha portato alla creazione di questa rete che darà un nuovo impulso e nuova linfa allo sviluppo culturale e turistico di questo importante attrattore sarà Marcello Serafini, Amministratore Unico 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria. A moderare i lavori Donatella Binaglia, Vicepresidente dell'Ordine dei Giornalisti dell'Umbria. Dopo il convegno, nella sala espositiva dello Spazio Europa, l'"Atelier dei Sapori", realizzato in collaborazione con le amministrazioni dei comuni interessati, grazie alla selezione delle tipicità enogastronomiche umbre, toscane e siciliane, che sono state presentate, per la degustazione, da Luigi Cremona, recentemente nominato Ambasciatore della cucina italiana nel mondo.