Virtù**Q**uotidiane

AUMENTA LA PRODUZIONE MONDIALE OLIO, ITALIA IN CONTROTENDENZA

19 Ottobre 2017



PISA – "Il consumo mondiale di olio di oliva è aumentato del 54% negli ultimi 20 anni grazie soprattutto ai consumi in Paesi non tradizionali consumatori. Nello stesso arco di tempo la produzione mondiale è più che raddoppiata grazie al contributo della Spagna e di altri Paesi mediterranei e non, che hanno investito nel settore olivicolo, mentre in Italia la produzione è calata del 12% e i consumi sono in declino da oltre un decennio".

Lo ha detto **Riccardo Gucci**, docente del Dipartimento di Agraria dell'università di Pisa, tra i promotori del quarto convegno nazionale su Olio e olivo.

"E' evidente che l'Italia – ha aggiunto Gucci – sta perdendo quote di mercato. Per invertire la rotta è quindi necessario investire in nuovi oliveti utilizzando le conoscenze e le tecnologie alla base del processo di intensificazione colturale, come avvenuto per altre filiere frutticole

Virtù**Q**uotidiane

attraverso nuovi modelli olivicoli ad alta e altissima densità di impianto anche attraverso un'irrigazione adeguata e per questo servono misure per consentire di captare l'acqua piovana mediante invasi artificiali".

L'assessore regionale all'Agricoltura della Toscana, **Marco Remaschi**, ha sottolineato che "l'olivicoltura toscana ha di fronte una sfida, non più rinviabile: aumentare decisamente la produzione dell'olio toscano, mantenendo alto il livello qualitativo maturato in questi anni".

"Vogliamo – ha spiegato Remaschi – invertire il trend delle più recenti campagne, in cui molti fattori (soprattutto climatici) hanno limitato le potenzialità di sviluppo del nostro olio sui mercati. Per farlo la Regione ha messo in campo tutte le misure per il potenziamento della filiera dando priorità alla filiera olivoleica nel PSR 2014-2020. Il nostro obiettivo nel breve periodo è ridare fiducia agli olivicoltori, soprattutto quelli professionali, per rilanciare gli investimenti nei nuovi impianti olivicoli e soddisfare così la 'fame di Toscana', che quotidianamente registriamo sui mercati".