

**International Seminar on “Geographical indications in the olive oil and table olive sector”, organized by the International Olive Council, Villa San Giovanni, 21 ottobre 2010**

**Opening remarks**

*Prof. S.M. Zimbone, Dean of Faculty of Agriculture of Mediterranean University of Reggio Calabria, Italy*

Sono onorato e ringrazio gli organizzatori del Consiglio Oleicolo Internazionale e del Conasco per l’invito a introdurre questo importante evento che vede riuniti funzionari ed esperti di diverse Istituzioni e Paesi.

Desidero innanzitutto rivolgere a tutti i partecipanti al seminario il saluto della Facoltà di Agraria dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria, e il saluto dei tre Dipartimenti di ricerca, sperimentazione e trasferimento tecnologico, ad essa collegati.

Considerata l’opportunità di non togliere tempo prezioso ai numerosi interventi programmati ed al dibattito, vorrei limitarmi a cogliere questa occasione privilegiata per fare solo delle brevi considerazioni legate al tema del seminario e per dare alcune informazioni sulle nostre principali attività istituzionali.

Le conoscenze disponibili consentono di affermare che in Italia, da circa un decennio, si stanno compiendo notevoli sforzi per cercare di sostenere e rilanciare il comparto olivicolo e oleario in un contesto di crescenti difficoltà per l’economia internazionale. Con maggiore cognizione di causa, possiamo affermarlo con riferimento al settore olivicolo ed oleario in Calabria, che rappresenta il principale settore produttivo dell’economia agricola regionale con importanti ricadute a livello nazionale. E mi riferisco in particolare agli sforzi:

- per migliorare le produzioni olivicole da un punto di vista quantitativo e qualitativo, ad esempio con riferimento agli oli extra vergini di qualità;
- per migliorare i processi e le tecnologie di lavorazione delle olive, con una crescente attenzione anche alle problematiche di salvaguardia ambientale;
- per investire sulla caratterizzazione dell’identità territoriale delle produzioni;
- per migliorare la capacità di promozione delle produzioni e di collocamento nei mercati interni e internazionali;
- per accrescere la sicurezza alimentare e valorizzare le ricadute per la salute del consumatore legate alle diverse benefiche proprietà delle produzioni.

In Calabria, questi sforzi sono stati incoraggiati dalla opportunità di valorizzare le non comuni peculiarità storiche, culturali, paesaggistiche e ambientali della regione. I risultati fin qui conseguiti, anche attraverso un

rilevante impegno di fondi dell'Unione Europea (ad esempio attraverso i programmi operativi regionali 2000-2006, i piani di sviluppo rurale 2007-13, i "programmi di attività" svolti dalle organizzazioni dei produttori olivicoli in accordo con i diversi regolamenti comunitari), sono significativi e trovano diversi riscontri; ad esempio, nel riconoscimento di diverse eccellenze, quali le DOP ("Lamezia", "Bruzio", "Alto Crotonese" e le numerose altre in fase istruttoria) o le realtà imprenditoriali e aziendali che si sono sviluppate con successo. Ovviamente la strada da percorrere è ancora lunga e richiede azioni determinate e lungimiranti, in grado di valorizzare e ampliare ulteriormente l'incidenza delle realtà che si sono già affermate. Uno degli aspetti che meriterebbe particolare attenzione riguarda la possibilità di promuovere marchi territoriali meglio strutturati e più inclusivi a livello regionale. Un ampliamento delle produzioni olearie certificate potrebbe infatti condurre a una "massa critica" di prodotto in grado di attivare campagne promozionali più ampie e incisive e di facilitare una più efficiente ed efficace interazione con i moderni canali commerciali interni e internazionali, che evidenziano un crescente interesse per gli oli extra vergini di oliva con una chiara indicazione territoriale. Peraltro, già da tempo, i Rappresentanti degli imprenditori operanti nelle diverse fasi della filiera olivicola in Calabria hanno promosso la prospettiva di concretizzare anche forme di identificazione, come l'IGP, che, a parere di molti, permetterebbero di valorizzare più adeguatamente le caratteristiche del territorio di origine e le proprietà dell'olio extra vergine di oliva.

La Facoltà di Agraria di Reggio Calabria ha da sempre cercato di contribuire alla innovazione e al progresso del settore olivicolo-oleario. La Facoltà intende continuare a farlo con determinazione attraverso i nuovi corsi di laurea riprogettati per assicurare la formazione di tecnici qualificati e in possesso delle conoscenze e competenze più aggiornate, in grado di supportare al meglio le esigenze di sviluppo del settore. La Facoltà è anche impegnata nella organizzazione di corsi post-lauream, come master e corsi di alta formazione, anche a livello internazionale, che possano promuovere scambi culturali e forme di specializzazione e di trasferimento del know-how in questo settore. Potrei ad esempio citare il master internazionale in "*Innovation technology and sustainability of mediterranean oliviculture*" che la Facoltà ha recentemente realizzato in collaborazione con alcune Università algerine, libiche e tunisine utilizzando fondi del Ministero italiano dell'Università e della Ricerca. Per agevolare l'innovazione e l'incremento di competitività delle imprese del settore, i dipartimenti di Agraria hanno realizzato e promuovono diversi programmi e progetti su tematiche riguardanti le diverse fasi della filiera olivicola-olearia e le sue esternalità, quali quelle inerenti alle tecniche di allevamento, alla meccanizzazione delle operazioni di raccolta, alle tecnologie di processo e di caratterizzazione degli oli, alle tecniche colturali compatibili con le esigenze di difesa del suolo, alla gestione dei reflui, alla quantificazione (in

un'ottica di compensazione finanziaria) dei benefici ambientali connessi alla corretta gestione degli oliveti, all'economia e al marketing aziendale, ai piani di sviluppo rurale, ecc.. Programmi che hanno consentito anche un significativo potenziamento e continuo adeguamento delle attrezzature di laboratorio e si sono avvalsi e vorrebbero continuare ad avvalersi della collaborazione di altre Università e Centri di ricerca, delle Organizzazioni dei produttori, come la Conasco, e delle singole imprese, nella consapevolezza dei molteplici benefici e servizi di utilità collettiva che possono derivare dai network che integrano competenze, funzioni e attività. In tale ottica, nasce spontaneo il nostro auspicio che in futuro si possa strutturare uno stabile rapporto di collaborazione, sia sul piano formativo che sul piano della ricerca e della sperimentazione e del trasferimento delle conoscenze, tra Facoltà di Agraria e Consiglio Oleicolo Internazionale. Con queste brevi e parziali considerazioni e informazioni e con questi auspici, desidero rinnovare il mio ringraziamento per l'invito ed augurare a tutti un buon lavoro ed una proficua discussione, nella speranza che questa occasione possa rappresentare una tappa significativa del percorso finalizzato alla innovazione e alla crescita del settore olivicolo e oleario nel suo complesso.