



# DAGLI ULIVI MONUMENTALI ALLA QUALITÀ DELL'OLIO: I PERCORSI DI OLEARIO. Dove l'Italia lascia il segno

## Progetto per la valorizzazione e promozione della biodiversità olivicola e del patrimonio oleario nazionale

Emilia Reda CREA – PB Calabria

MUSEO E PARCO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI  
SCOLACIUM – Roccelletta di Borgia (CZ)

16 settembre 2022

# Il progetto Oleario. Dove l'Italia lascia il segno



Oleario è il progetto del CREA, che ha l'obiettivo di unire **competenza e comunicazione** per generare un'**accelerazione dei processi culturali che riguardano il settore olivicolo.**



Realizzato nell'ambito delle attività previste dal programma **Rete Rurale Nazionale 2014-2020** (Scheda 2.1 – CREA)

Comunicazione e trasferimento di conoscenza al grande pubblico

Azioni di approfondimento su tematiche relative a tendenze e nuovi approcci nel sistema agricolo, agroalimentare e nelle aree rurali

L'obiettivo è quello di favorire un consumo consapevole e sostenibile di produzioni dell'agroalimentare italiano



<https://www.reterurale.it/pianobiennale>

## Chi è coinvolto nel progetto Oleario?

**Sostenibilità** in campo  
Caratteristiche di  
**qualità chimico-fisiche,  
merceologica e nutrizionale**  
Germoplasma olivicolo

**CENTRO DI RICERCA  
OLIVICOLTURA FRUTTICOLTURA  
E AGRUMICOLTURA (OFA)**



**CENTRO DI RICERCA  
POLITICHE E BIOECONOMIA  
(PB)**

**CENTRO DI RICERCA  
ALIMENTI E NUTRIZIONE  
(AN)**

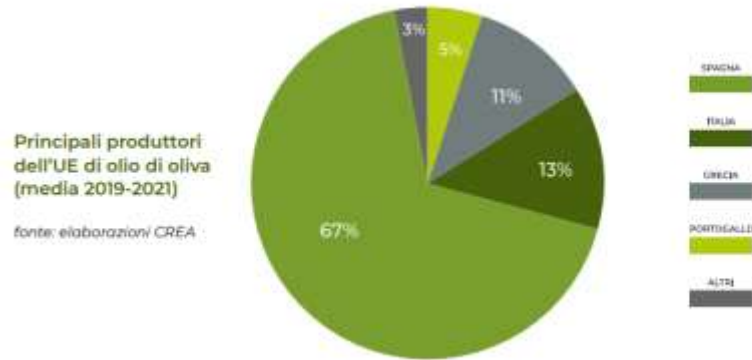
**Salute**  
Caratteristiche  
nutrizionali  
**Uso corretto  
dell'olio**

**Territorio**  
(impatto  
socioeconomico)  
**Filiera produttiva**

# Perché nasce questo progetto?



La filiera di produzione dell'olio extravergine di oliva (EVO) rappresenta un **settore nevralgico dell'economia del nostro Paese**.



3.311.090  
QUINTALI DI OLIO DI OLIVA

prodotti in Italia tra il  
2018 e il 2020.

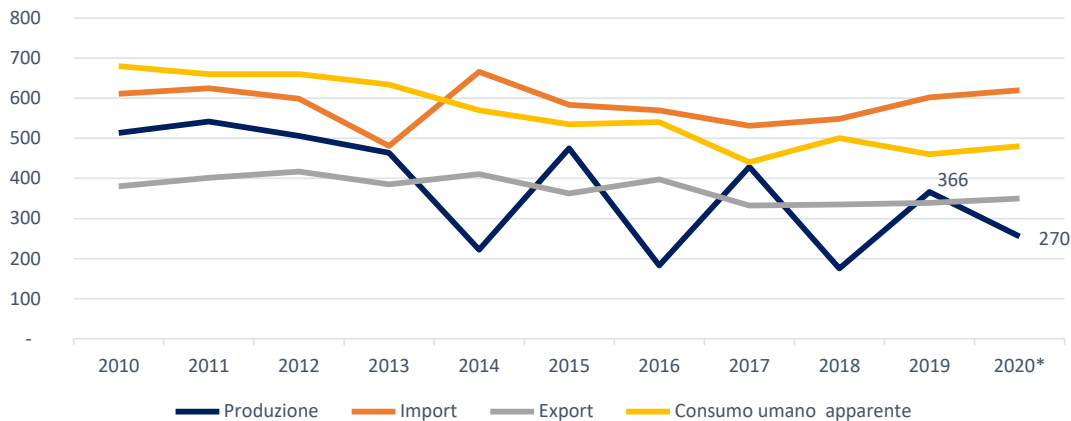


1.032.876  
ETTARI DI SUPERFICIE NAZIONALE

coltivata ad oliveti.



Dinamica delle principali variabili del settore oleario (migliaia di tonnellate)



Fonte: Ismea

©2022 Copyright Oleario

## Italia

- ✓ secondo produttore UE (produzione caratterizzata negli ultimi anni da una elevata variabilità)
- ✓ primo consumatore mondiale
- ✓ primo importatore
- ✓ secondo esportatore
- ✓ primo per oli con qualità certificata in UE



# Perché nasce questo progetto?



Quando parliamo di olio, non possiamo fare a meno di sottolineare l'**indissolubile legame di questo alimento con il territorio.**

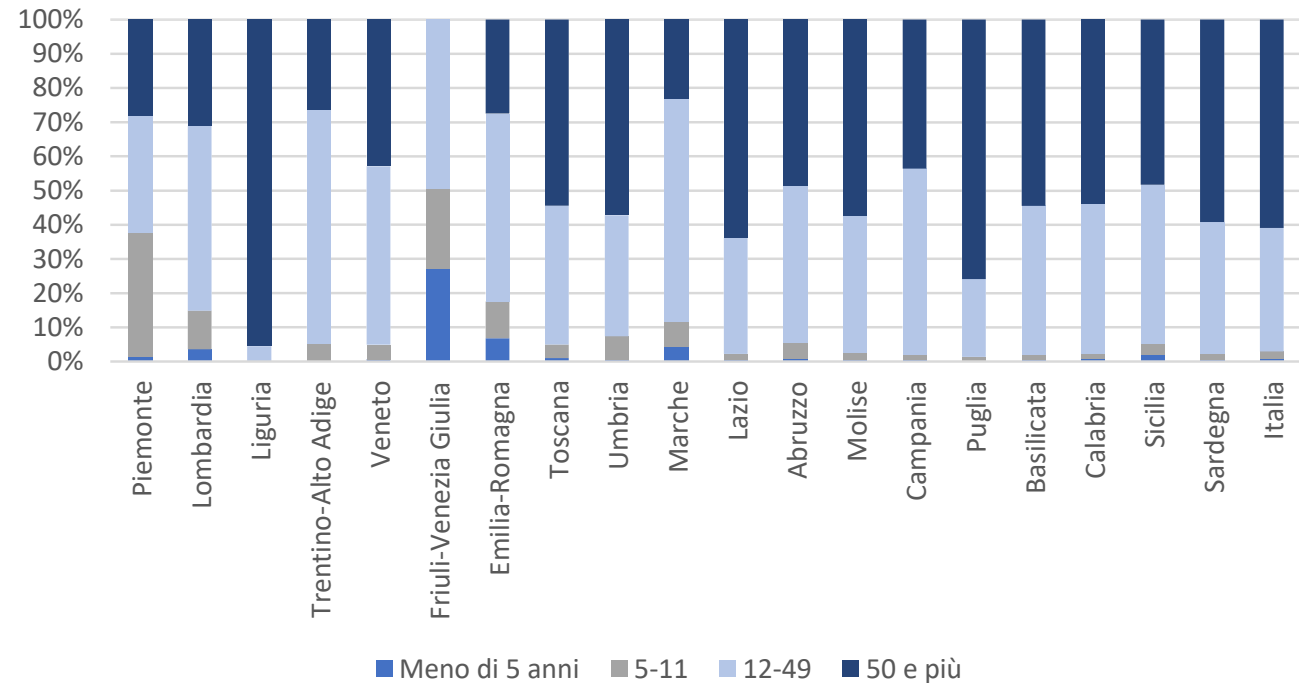


sistema delle identità territoriali (42 DOP e 7 IGP)

sistema olivicolo caratterizzato dalla massiccia presenza di olivi “anziani” e con bassa densità di piante ad ettaro

il 61% della superficie investita a olivi (oltre 652.000 ettari), ha un'età pari a 50 anni o più e solo il 3% della superficie investita ad olivi è di età inferiore a 11 anni

Distribuzione % della superficie olivetata per classe di età degli olivi



Fonte: RRN/Ismea su dati Istat indagine sulle coltivazioni legnose agrarie 2017

# Perché nasce questo progetto?



- La **biodiversità** presente in Italia ha permesso di generare oggi tanti oli quanti sono i territori che li producono. Le varietà di ulivi, adattati nel corso di millenni a diversi fattori territoriali e climatici, danno origine alle varietà degli oli. Ciascuno con precise identità, distinti e accomunati dal nome. **Non parliamo quindi genericamente di olio, ma di oli italiani.**



**A fronte di un consumo molto diffuso tra la popolazione italiana la conoscenza del prodotto e del settore risulta ancora scarsa**



Il progetto “Oleario. Dove l’Italia lascia il segno” nasce per **dare evidenza a queste diverse dimensioni**, nell’intento di diffondere la conoscenza sul nostro patrimonio olivicolo/oleario, valorizzando il legame tra cibo, agricoltura, territorio, cultura e tradizione

- ✓ **Territori e varietà, territori e oli: la differenza è valore**
- ✓ **Avvicinare ricerca e conoscenza**
- ✓ **Diffondere «cultura olivicola» - la conoscenza di un patrimonio di «valore» e «valori»**




# A chi si rivolge il progetto Oleario?



- ✔ Vogliamo **coinvolgere le scuole** per informare e sensibilizzare i giovani studenti, consumatori consapevoli del prossimo futuro.
- ✔ Vogliamo **educare il consumatore**, dotandolo di tutte le conoscenze necessarie a riconoscere un olio di qualità per migliorare la sua consapevolezza d'acquisto.
- ✔ **Vogliamo che il progetto appartenga a tutte le realtà locali che si riconoscono nella esigenza di valorizzare il proprio territorio attraverso la conoscenza dell'olio (promozione di percorsi di scoperta delle tradizioni olivicole locale, reti museali, associazioni di produttori, enti di promozione locale, .... )**





L'olio extravergine d'oliva è un vero e proprio **fattore di identità e memoria collettiva** per l'Italia.  
Un **patrimonio immateriale** per il nostro Paese.  
Il nostro **segno distintivo**.

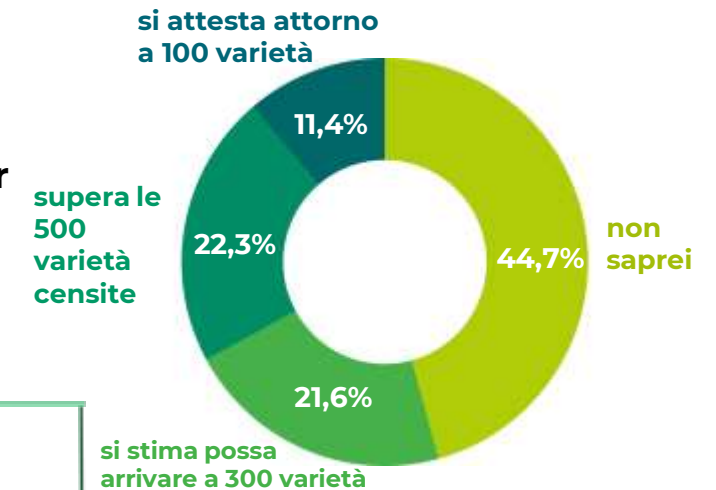
# Quanto ne sai dell'olio extravergine d'oliva? Abbiamo lanciato un sondaggio via social

questionario diffuso on line (canale social fb) dal 9 al 12 aprile 2022

Ti sei mai chiesto con quali varietà di olive viene prodotto l'olio che porti ogni giorno a tavola?

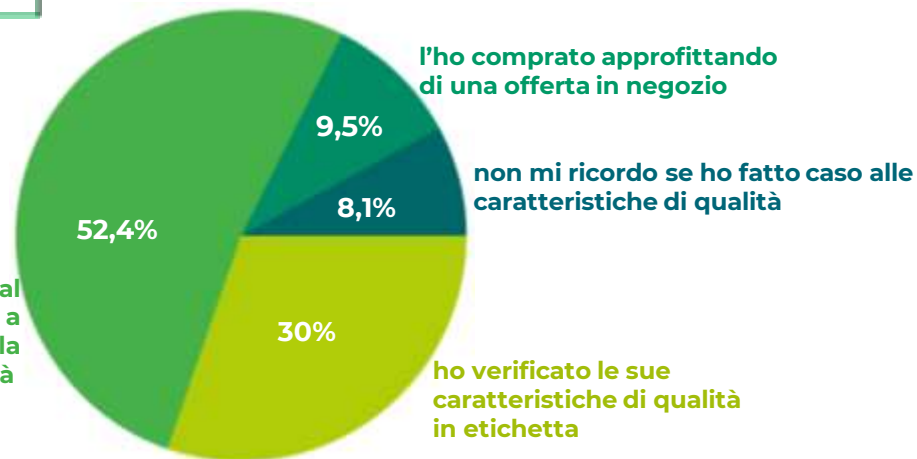


Il patrimonio di biodiversità olivicola in Italia, ovvero le varietà di olive utilizzate per produrre olio extra vergine, espressione dei diversi territori:



L'ultima volta che hai acquistato dell'olio extravergine d'oliva:

l'ho acquistato dal produttore e ho richiesto a lui informazioni circa la qualità





## Distribuzione regionale delle principali varietà di olivo



**Totale Italia 672**



# Biodiversità Olivicola in Italia: la differenza è valore



Liguria



Calabria



Campania



Sicilia



Puglia



Toscana



Garda





## Perché raccontare la biodiversità olivicola?

- È un valore per la nostra **cultura**
- È un «valore» perché elemento distintivo, identitario, e rappresenta un **contrasto all'omologazione** (agricola e alimentare)
- È garanzia di benefici ambientali (varietà locali adattate al clima del luogo, oggi essenziali per la resilienza, il contrasto efficace ai cambiamenti climatici, per l'utilizzo sostenibile delle risorse naturali)
- Evidenziare il **legame tra olio e territorio** e rappresenta un elemento distintivo anche del paesaggio
- Per mettere 'in campo' e contribuire alla realizzazione di obiettivi delle **strategie UE (F2F)** – collegamento tra ambiente-agricoltura-salute, sostenibilità dei sistemi agroalimentari, stili di vita e consumo centralità del consumatore nelle scelte alimentari (e ambientali) **valore paesaggistico e culturale**

## Come si intende promuovere il progetto?

### Ricerca e comunicazione

si sono unite per la creazione di una serie di materiali utili alla promozione di questo protagonista della nostra tavola, ma anche della nostra cultura, della nostra tradizione e del futuro del nostro Paese.



# Gli strumenti



## Il sito web

Un **grande raccoglitore** di informazioni sul mondo dell'olio, sul progetto Oleario e sui materiali di comunicazione.

- Presentazione del progetto Oleario
- Contenuti di approfondimento
- Il viaggio dell'olio: biodiversità, dieta e salute, etichetta, sostenibilità, economia circolare, territorio italiano



- <https://oleario.crea.gov.it>



# Gli strumenti

## I materiali informativi e per le Scuole

- **Infografiche** di sintesi sull'olio extravergine d'oliva in Italia.
- **Dati nazionali** su produzione, aziende attive, certificazioni europee, cultivar
- **Dati regionali** sulla produzione di olio nei diversi territori
- Informazioni di dettaglio sulle **cultivar** divise per regione

**Schede didattiche** per docenti e studenti.



## I video

Video di **presentazione e promozione** del progetto Oleario.

**6 video** con contenuti di approfondimento.

- Territorio, paesaggio e identità
- I benefici nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva
- La biodiversità olivicola italiana, cultivar e territori
- La biodiversità olivicola italiana, il germoplasma
- La qualità merceologica e sensoriale dell'olio extravergine d'oliva
- Sostenibilità ed economia circolare nell'olivicoltura



# Gli strumenti

## L'e-book

**Un 'strumento' per approfondire la conoscenza degli oli italiani.**

I ricercatori dei **centri del CREA** (PB, OFA, AN) raccontano la storia, la ricerca, la tradizione, l'innovazione, il valore sociale che ruotano intorno all'olio extravergine d'oliva.

Il tutto prestando sempre attenzione al consumatore per fornirgli gli elementi indispensabili per un acquisto consapevole.

Presenti inoltre le schede delle **principali cultivar** presenti sul territorio italiano utilizzate per produrre gli oli di qualità, con riferimenti alla loro origine e caratteristiche.

Uno strumento al passo con i tempi, sviluppato in **formato e-pub fluido** per permettere una corretta visualizzazione da qualsiasi dispositivo.





## Il trivia

Il trivia game di Oleario, dedicato agli studenti delle scuole superiori e a tutti coloro che vogliono approfondire la conoscenza del mondo dell'olio, mette a disposizione un insieme di **domande suddivise per tematiche** collegate ai contenuti del sito e delle schede didattiche, con diversi livelli di approfondimento.

Possibili **utilizzi applicativi** del trivia game.

- Quiz divulgativi per le scuole
- Polls/sondaggi per seminari e webinar
- Quiz per esperti in eventi e fiere



# Gli strumenti

## La comunicazione social

Attraverso i **canali social della Rete Rurale Nazionale e con il coinvolgimento degli account istituzionali del CREA** puntiamo a raggiungere il pubblico per informarlo sul progetto, sensibilizzarlo sul patrimonio nutrizionale, culturale e sociale dell'olio ed educarlo ad un acquisto consapevole.



# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Emilia Reda, [emilia.reda@crea.gov.it](mailto:emilia.reda@crea.gov.it)  
<https://oleario.crea.gov.it>

