



EVO TOUR

Buone pratiche di produzione olivicola

L'olio extra vergine di oliva:
Dalla terra alla valorizzazione del prodotto

Visita Studio

27 settembre - 01 ottobre 2022





Le attività svolte dallo Spin-off dell'Università di Bari Sinagri s.r.l., in particolare nell'ambito dei Progetti per la biodiversità, hanno permesso di ottenere una fotografia fedele del comparto olivicolo pugliese. L'attività ha evidenziato la richiesta di un aggiornamento delle competenze e conoscenze professionali, la possibilità di attingere alle innovazioni disponibili nel settore oltreché alla opportunità di "fare rete" tra gli operatori e i referenti del sistema della conoscenza. Rilevato inoltre il fabbisogno relativo alla promozione di forme di aggregazione tra le imprese operanti nella filiera, in modo da integrare percorsi di internazionalizzazione e adeguamenti strutturali orientati al miglioramento qualitativo.

dove




Il tour avrà come focus le "Buone pratiche di produzione olivicola" in Toscana: un universo di peculiarità tra territorio, varietà autoctone e cultura dell'olio.

La produzione olearia toscana è tutelata dal '98 da una Indicazione Geografica Protetta, il Toscano IGP, il cui disciplinare stabilisce che tutte le fasi del processo produttivo (produzione delle olive, frangitura e confezionamento) debbano avvenire all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana. Le varietà utilizzate sono autoctone tra cui: frantoio, leccino, moraiolo, maurino, leccio del corno, pendolino e correggiolo. Il tour ci porterà a visitare le eccellenze per la produzione dell'olio, per le innovative forme di aggregazione, per le buone prassi consolidate per la tutela della biodiversità.

quando








da martedì **27 settembre** a sabato **01 ottobre** 2022

perchè

-  Favorire forme di aggregazione della filiera olivicola per migliorare la forza contrattuale sui mercati internazionali
-  Acquisire buone prassi per la tutela della biodiversità e il ricorso a tecniche di agricoltura biologica, uniche in grado di contribuire alla valorizzazione di prodotti che costituiscano la base per la certificazione del rispetto della biodiversità
-  Facilitare lo scambio di buone pratiche in materia di tecnologie, progetti dimostrativi e strategie di gestione degli scarti di lavorazione come fonte di energia rinnovabile considerato lo scarso utilizzo dei residui di produzione come fonte di energie rinnovabili



EVO tour comprende:

-  incontri e formazione con agricoltori esperti del settore
-  incontri e formazione con referenti del settore
-  visite in campo
-  visite a frantoi cooperativi e associati a consorzi di tutela
-  visite a cantine vitivinicole
-  visite a punti vendita vino e olio
-  degustazioni
-  light lunch in aziende
-  cene in ristorante e osteria
-  tempo libero per shopping, visita a Firenze, visita a Calci
-  spostamenti con bus privato
-  pernottamento e prima colazione c/o TOGETHER HOTEL **** <https://www.togetherflorenceinn.com/>

Si consiglia un abbigliamento comodo ed equipaggiamento per visite in campo, anche in caso di pioggia.



Tour: Buone pratiche di produzione olivicola
PSR 2014 – 2020 PUGLIA

Misura 1 - Sottomisura 1.3 “Sostegni a scambi interaziendali di breve durata nel settore agricolo e forestale, nonché visite di aziende agricole e forestali”
CUP: B95F19001400009



SINAGRI

Spin Off dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro
SERVIZI AVANZATI PER LA SOSTENIBILITÀ E L'INNOVAZIONE NELLE AREE AGRICOLE E RURALI

Realizzazione a cura di **RINÓVA** agricoltura
ambiente
alimentazione