



15 marzo 2017

L'OLIVICOLTURA SALENTINA E LA SFIDA GENERAZIONALE; IL RUOLO DELL'ISTRUZIONE AGRARIA E DELLA FORMAZIONE UNIVERSITARIA



Venerdì 24 Marzo 2017 alle ore 9, nella Sala Carlo V dell' Hotel Hilton GardenInn (Via Cosimo De Giorgi, 62 - Lecce)

si svolgerà il seminario: ***"L'olivicoltura salentina e la sfida generazionale; il ruolo dell'istruzione agraria e della formazione universitaria"***.

L'incontro è stato organizzato in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili - Sezione Sud-Est.

Apol, Cia ed Italia Nostra - Sezione Sud Salento, condividendo un percorso comune, hanno promosso, nel periodo dicembre 2016 - marzo 2017, un calendario di appuntamenti tecnico - programmatici al fine di sensibilizzare gli studenti e sollecitare gli imprenditori agricoli e le Istituzioni a collaborare e a fare sistema, nella prospettiva di una nuova olivicoltura basata su una rinnovata sostenibilità economica, ambientale e sociale. Le tre Organizzazioni hanno inteso inoltre sottolineare il bisogno di formare giovani preparati, diplomati e/o laureati, capaci in primo luogo di valorizzare la propria intelligenza e preparazione generale,

acquisendo competenze specialistiche mirate alle attività da svolgere.

A questo scopo sono stati organizzati quattro corsi per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini, dei quali due riservati agli studenti dell'Istituto "Presta - Columella" di Lecce e altri due destinati ad imprenditori ed appassionati del settore olivicolo (corsi autorizzati dalla Regione Puglia, ai sensi del Decreto Mipaaf del 18 giugno 2014), mentre lo scorso 28 gennaio si è svolta una Tavola Rotonda sul tema "Una nuova olivicoltura nel Salento, dalla tradizione all'innovazione nel rispetto della sostenibilità economica e ambientale", che ha approfondito alcune importanti tematiche legate alla nostra olivicoltura, con uno sguardo rivolto al futuro, nella consapevolezza delle innumerevoli implicazioni fitopatologiche in atto. Gli studenti degli Istituti tecnici agrari "Presta - Columella" di Lecce ed "Egidio Lanoce" di Maglie nelle settimane seguenti si sono confrontati sui temi trattati con i loro docenti e i rappresentanti delle Associazioni organizzatrici e le loro riflessioni saranno, quindi, illustrate nella Tavola Rotonda su "L'olivicoltura salentina e la sfida generazionale, il ruolo dell'istruzione agraria e della formazione universitaria", con la partecipazione di autorevoli rappresentanti del mondo scolastico-accademico, delle attività produttive e delle Istituzioni del territorio. A seguito della Tavola Rotonda sarà stilato un documento di sintesi con cui si intende contribuire al rafforzamento e alla progressione delle conoscenze scientifiche e delle loro applicazioni in ragione di una fisiologica e auspicabile modernizzazione del settore olivicolo, fattore determinante per migliorare i redditi agricoli italiani che nel periodo 2005-2014 sono cresciuti ma solo del 14% rispetto alla media europea del 40%.

Sullo sfondo risulta chiaro qual è lo scenario dell'olivicoltura nel Salento che, nel rispetto del paesaggio e dell'ambiente, deve saper essere anche innovativa e non aver paura del cambiamento. Per tale ragione occorre lavorare insieme per superare le resistenze che per troppo tempo hanno condizionato, a causa di individualismi e particolarismi, l'affermazione di un settore da tutti considerato fondamentale per lo sviluppo del territorio.

Risulta necessario che le nuove generazioni riflettano sull'importanza della collaborazione fra produttori, determinante per acquisire nuove conoscenze, per aumentare le capacità manageriali, per una maggiore qualità delle scelte e per qualificare sempre di più il prodotto in un percorso di crescita che eviti l'arretramento e l'impoverimento del settore olivicolo.

La Tavola Rotonda sarà preceduta da una Sessione dedicata alla presentazione dell'attività svolta dall'APOL nella seconda annualità in esecuzione del "Programma di attuazione dei Regg. UE 611-615/2014 nel triennio 2015/2018" e dalle relazioni dei Proff. Salvatore Camposeo e Maria Lisa Clodoveo, dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, e si concluderà con la consegna degli Attestati di idoneità fisiologica all'assaggio ai partecipanti ai corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini.

PROGRAMMA

