

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 723 del 31/03/2017

Si è svolto oggi al Centro Congressi di Riva il convegno di presentazione del progetto di Agraria Riva del Garda in collaborazione con Fem, finanziato da PAT

Olio extra vergine di oliva dell'Alto Garda trentino, al via il progetto per valorizzarlo

Si è svolto oggi al Centro Congressi di Riva del Garda il convegno di avvio del progetto "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" realizzato da Agraria Riva del Garda in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento.

L'obiettivo dello studio è far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda. Oggi sono intervenuti accanto ai ricercatori e tecnici di San Michele, il presidente FEM, Andrea Segrè e il presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer. Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

"La Fondazione Mach, sfruttando le più moderne tecnologie- ha evidenziato in apertura il presidente FEM, Andrea Segrè- , si è impegnata in un progetto che copre l'intera filiera a partire dall'origine genetica della pianta, passando per la classificazione, la difesa sostenibile e il protocollo di produzione, fino alla tracciabilità dell'olio. In questo modo vogliamo dare valore a un prodotto cardine della dieta mediterranea, conosciuto e ahinoi "copiato" in tutto il mondo, e contemporaneamente usarlo come volano per lo sviluppo del territorio".

Il progetto - ha sottolineato il presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer- si propone di trovare le caratteristiche che rendono unica la cultivar Casaliva, "creando una sorta di carta di identità che la caratterizzi, in un mondo dove l'extravergine è distinto solo dal prezzo. Questo rafforza ancora di più la nostra azione sia commerciale che di immagine, avendo un ulteriore argomento per la sostenibilità economica, fonte primaria, oltre la passione, per la coltivazione dell'olivo. Riteniamo quindi che la ricerca applicata di questo progetto sia immediatamente fruibile dall'intero territorio".

Stella Grando ha parlato di genotipi di olivo. Le analisi svolte con marcatori molecolari presso FEM hanno permesso di accertare la presenza della varietà Casaliva come varietà largamente dominante già tra gli alberi storici e "patriarchi" di olivo nella Busa. In altre parole, la ricerca conferma che questa è la zona del Casaliva e che la varietà vi è coltivata da diversi secoli.

Franco Michelotti ha riproposto l'evoluzione della mosca dell'olivo come problema presente da tempi storici, ora diventato ineludibile con i cambiamenti climatici. Ha parlato di strategie di difesa. "L'anomala evoluzione climatica che stiamo vivendo - ha evidenziato- ha aumentato la capacità di sopravvivenza e la fertilità della mosca e reso più difficile la difesa. Ecco quindi la necessità di studiare l'insetto e nuove strategie sostenibili per combatterlo".

Gino Angeli ha descritto il percorso iniziato per ottimizzare procedure di prevenzione dal danno da mosca a basso impatto ambientale e supportati da modelli di studio delle dinamiche di popolazione del patogeno: il modello di difesa ottimizzato nel corso del progetto sarà un aiuto a tutti i produttori (sono oltre 1500).

“Sviluppare una innovativa strategia di difesa efficiente, sostenibile ed ecologica per preservare l’oliva dall’attacco della mosca olearia (*Bactrocera oleae*) -ha spiegato- rappresenta una delle basi per la tutela e valorizzazione dell’Olio Extravergine dell’Alto Garda Trentino”.

Attraverso il progetto si seguirà l’andamento del ciclo dell’insetto e si indagherà il suo comportamento mediante monitoraggio dei voli degli adulti e i campionamenti delle drupe per seguirne gli stadi larvali. Ciò al fine di allestire un programma di lotta efficace e finalizzato un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari attualmente disponibili sul mercato favorendo l’impiego di sostanze a basso impatto ambientale in senso lato.

Evelin Soyini ha spiegato che la caratterizzazione della composizione dell'olio extravergine di oliva permetterà di conoscere in dettaglio i caratteri compositivi "identitari" dell'olio extravergine Casaliva del Garda Trentino: dai primi studi emerge che il singolo fattore più impattante sulla composizione è la "data di raccolta delle olive". Nell’ambito del progetto Agririva si sta analizzando come i processi tecnologici, quali frangitura e gramolazione, influenzano la qualità della produzione dell’olio extra vergine di oliva di Casaliva prodotto nel Garda Trentino, in termini di composizione lipidica, polifenolica, aromatica ed organolettica. Si seguirà, inoltre, l’evoluzione di tali composti durante lo stoccaggio (18 mesi).

Federica Camin ha sottolineato come la costruzione di una banca dati sul contenuto in isotopi stabili permetterà di verificare dove siano state coltivate le olive utilizzate per produrre l'olio extravergine del Garda Trentino. In altre parole, significa che analizzando un prodotto al commercio, la comparazione con la banca dati validata nel progetto permetterà di verificare prodotti da olive cresciute in altri areali, dando piena garanzia al consumatore. “Grazie al microclima tipico dell’area del Garda DOP, i valori isotopici riscontrati risultano peculiari e diversi rispetto a quelli di oli di diversa provenienza, andando a costituire una sorta di carta d’identità che identifica univocamente l’olio extravergine d’oliva del Garda Trentino”.

<http://www.agririva.it/D/281821/innovazione-e-ricerca-per-lolio-extra-vergine-di-oliva-dellalto-garda-trentino>

©Fotoservizio Ufficio stampa FEM e Agraria (Salvi) e Filmato PAT

Intervista Andrea Segrè e Giorgio Planchestainer

()