



Programma
di Sviluppo Rurale
dell'Emilia-Romagna
2007 / 2013



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa Investe nelle zone rurali



Regione Emilia-Romagna
Direzione Generale Agricoltura

Come raggiungere la sede del convegno

Da Parma seguire per Langhirano. Arrivati a Pilastro seguire verso Traversetolo. Dopo il ponte di Mamiano, girare a destra verso Lesignano de' Bagni. Superare l'abitato di Santa Maria del Piano e proseguire fino a Lesignano de' Bagni, oltrepassare la strettoia lungo la strada che attraversa il paese e arrivare alla rotonda, prendere a sinistra arrivando nella piazza S. Michele. La Sala Civica è nella palazzina sulla sinistra.



Per informazioni:

Via dell'Arrigoni, 120
47522 Cesena (FC)

Tel. 0547-313514 - fax 0547-317246
msavorelli@crpv.it
www.crpv.it



LESIGNANO
DE' BAGNI



PROVINCIA
DI PARMA

Sabato 15
dicembre 2012
Ore 9,00

Convegno

L'OLIVICOLTURA EMILIANA: DALL'IMPIANTO ALLA VENDITA
"Tutela della biodiversità", una risorsa per l'Emilia:
scelta dei genotipi idonei al territorio"

SALA CIVICA
Piazza San Michele, 2
Lesignano de' Bagni (PARMA)





Convegno

L'OLIVICOLTURA EMILIANA: DALL'IMPIANTO ALLA VENDITA "Tutela della biodiversità, una risorsa per l'Emilia: scelta dei genotipi idonei al territorio"

Coltivare l'olivo negli ambienti più idonei delle colline parmensi e del territorio emiliano? Non è una ipotesi bizzarra, ma una realtà praticabile e già sperimentata. Nella provincia di Parma sono infatti ormai una quindicina le aziende che, a partire dal 2005, hanno realizzato impianti di olivi; alcune di queste hanno piante che sono già entrate in attività dando luogo ad una produzione di olive che, lavorate nei tempi e modalità più appropriate, hanno prodotto olio extravergine di elevatissima qualità. Anche la raccolta del 2012 appena conclusa, ha confermato questi risultati positivi ed ha ridato fiducia ai coltivatori, dopo un paio di anni nei quali le gelate dell'inverno avevano compromesso le produzioni e la vigoria delle piante. La giornata dedicata alla coltivazione dell'olivo rappresenta un'occasione importante per verificare quali concrete possibilità ci sono per l'olivicoltura nelle colline emiliane e su quali presupposti si deve basare, a partire dalla scelta delle accessioni fino alla commercializzazione.

In questo percorso l'impiego di varietà autoctone rappresenta un tassello importante ed una fonte di biodiversità da salvaguardare e valorizzare.

Insieme ai risultati del progetto di ricerca "Sviluppo dell'olivicoltura da olio nelle province emiliane" coordinato dal Centro Ricerche Produzione Vegetali (CRPV) ed in corso da diversi anni nei territori che spaziano tra Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, la mattinata si concluderà con il confronto tra produttori e ricercatori, per mettere a fuoco i campi di intervento sui quali dovrà muoversi in futuro la olivicoltura emiliana.

programma

Ore 9,00

Registrazione dei partecipanti

Ore 9,30

Saluto delle Autorità

Giorgio Cavatorta *Sindaco di Lesignano de' Bagni*

Apertura lavori:

Pier Luigi Ferrari *Vice presidente Provincia di Parma*

Coordina i lavori:

Giovanni Nigro *CRPV*

INTERVENTI:

Ore 9,45

Aree idonee per l'olivo nelle province emiliane

Alessandro Ferrarini

Analista e modellista territoriale Università di Parma

Ore 10.15

Progettazione e gestione dell'oliveto
nel territorio emiliano

Tommaso Ganino

Università di Parma

Ore 10.40

Il percorso di valorizzazione dell'olio
delle province emiliane: a che punto siamo?

Davide Menozzi

Università di Parma

Ore 11.00

Oil Break a cura di **Lucia Morrone** e **Annalisa Rotondi**
CNR-IBIMET Bologna

Ore 11.30

Tavola rotonda: "La ricerca e la tecnica olivicola"

Alessandro Friggeri produttore olivicolo - Modena

Gian Emilio Venturini produttore olivicolo - Reggio Emilia

Gianmaria Cunial pres. Associazione Parmense Olivicoltori

Franco Spada presidente A.R.P.O.

Virginia Ughini ricercatrice del progetto olivo Emilia
Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Moderatore:

Andrea Fabbri

Università di Parma

Ore 12.45

Conclusioni

Ore 13.00

Degustazione di prodotti della biodiversità parmense
a cura dell'**Azienda Elena Biologica -Vigna Cunial**