

Lo scopo della presente ricerca è quello di acquisire le conoscenze necessarie ad impostare una olivicoltura tecnicamente adeguata ed economicamente redditizia, capace di valorizzare la biodiversità olivicola emiliana per la produzione di oli extravergini di alta qualità.

Bisogna considerare che il prodotto che si potrebbe ottenere da questa olivicoltura sarebbe un “prodotto di nicchia” riconosciuto e apprezzato dal consumatore sempre più attento ai principi essenziali dell'alimentazione: l'alimento deve essere sano e salutare.

La prospettiva è quella di arrivare ad ottenere il marchio di Denominazione d'Origine Protetta (DOP) per un prodotto (olio) con caratteristiche esclusive e ristrette al territorio emiliano.

Nel contempo, l'olivo come pianta rappresenta una specie di elevato pregio paesaggistico, quindi può essere integrato in parchi e aree adibite alla conservazione del territorio e alla rivalutazione del paesaggio tipico italiano.