

Tradizione e innovazioni Arriva l'olio novo 'Evo2.0'

Al via un progetto integrato di filiera per ottenere l'extravergine migliore «I rallentamenti legati alla pandemia non hanno fermato la ricerca»

PISTOIA

Il risultato finale si vedrà tra pochi mesi quando la 'stagione dell'olio novo' toscano si arricchirà con un extravergine d'eccellenza, concepito mettendo insieme i metodi di frangitura e le migliori olive dei produttori che aderiscono a 'Evo 2.0: dal vivaio alla tavola'. Si tratta di un progetto Integrato di filiera, nato all'interno della rete Coldiretti Pistoia, che prevede la messa a punto di 'conoscenze e tecniche' per innovare e rendere competitiva la filiera olivicola-olearia toscana del domani, a partire dalla selezione delle coltivazioni autoctone dentro i vivai olivicoli del pesciatino. Capofila del progetto è il Frantoio di Croci di Campioni Mauro (nella foto i frantoiani Adriano e Federico), che opera insieme a circa 60 soggetti, in prevalenza aziende agricole, con frantoi,

PRIORITÀ

In queste settimane l'impegno principale è limitare gli attacchi della mosca olearia

Regione

Aziende escluse dai bandi post-Covid Nicolai (Pd): «Chiarezza sulle motizzazioni»

PISTOIA

Esclusione delle aziende floricole che coltivano fiori in vaso dai bandi post-Covid e piani di sviluppo rurale: un'interrogazione in consiglio regionale per discutere due tematiche legate al mondo della floricoltura e del vivaismo. Le ha presentate il consigliere regionale Pd Marco Nicolai, membro della commissione agricoltura. La prima riguarda, appunto, l'esclusione delle aziende floricole che coltivano fiori in vaso, penalizzate a causa del lockdown, che sono state escluse dalla possibilità di accedere al bando di 2,6 milioni previsto per il settore che avevamo stanziato in consiglio regionale. «Voglio capire le motivazioni che hanno portato a questa esclusione, per fare in modo che nessuna componente del settore floricolo sia lasciata sola», dice Nicolai. Il secondo punto riguarda il piano di svilup-

vivai olivicoli e centri di ricerca (Coripro, Cnr e Università della Tuscia). La metà di questi sono partecipanti diretti che investono risorse proprie, oltre a utilizzare i finanziamenti Ue, nell'ambito del Psr di Regione Toscana. Nonostante il rallentamento dovuto al Covid19, sono andate avanti le attività scientifiche degli enti di ricerca previste dal Pif, come pure la sperimentazione di un sistema di tracciabilità digitale. Ora si scende 'in uliveto'. Occorre aiutare la maturazione della migliore materia prima, per ottenere l'extravergine frutto dell'interazione tra enti di ricerca, vivaisti olivicoli, frantoiani e 20 olivicoltori del Montalbano pistoiense ed empolesse, Valdinievole e Chianti Fiorentino. In queste settimane l'assoluta priorità è monitorare e limitare gli attacchi della mosca. Al momento le olive sull'albero sono di ottima qualità, il clima caldo degli ultimi giorni sta tenendo lontano il fitofago. Ma i vari produttori stanno monitorando gli uliveti.

Il giusto blend di varietà delle olive, naturalmente tutte toscane (frantoio, moraiolo, leccino ed altre minori), che comporrà l'olio 'novo' del Pif Evo 2.0 sarà

po rurale, che ha dotazione per centinaia di milioni di euro, lo strumento per dare un segnale forte e immediato alla nostra agricoltura e al vivaismo. «In questo senso - spiega Nicolai - il consiglio regionale ha chiesto alla giunta di revisionare il programma di sviluppo rurale 2014-2020 utilizzando le risorse residue per sostenere i settori maggiormente in affanno, nonché l'apertura di una fase di concertazione con le associazioni agricole affinché gli anticipi della programmazione 2021 - 2027 per gli anni 2020 e 2021 siano orientati a misure tese a sostenere investimenti del comparto agricolo per far fronte all'emergenza».

PIANI RURALI

Continua la discussione sui programmi di sviluppo 2014-2020

messo a punto dopo la verifica della qualità in fase di raccolta. I due frantoi coinvolti nel progetto di filiera, Cooperativa olivicoltori Valdinievole di Montecatini Alto e Frantoio di Croci di Massa e Cozzile, hanno dettato le linee guida sui tempi di raccolta a seconda delle varietà.

R.P.



DAL 9 AL 22 LUGLIO

UN'OASI DI SCONTI

ALCUNI ESEMPI

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NEGRONI a fette

€ 9,18 (€ 30,60 al kg)

SCONTO FIDATY 50%

€ 4,59 (€ 15,30 al kg)

GELATO AFFOGATO CARTE D'OR ALGIDA 500 g

€ 3,98 (€ 7,96 al kg)

SCONTO FIDATY 50%

€ 1,99 (€ 3,98 al kg)

TONNO RIO MARE all'olio di oliva

CONFEZIONI 6X120 GRAMMI

€ 13,99 (€ 19,43 al kg)

SCONTO FIDATY 50%

€ 6,99 (€ 9,71 al kg)

TUBORG conf. 6x33 cl

€ 4,99 (€ 2,52 al litro)

SCONTO FIDATY 50%

€ 2,49 (€ 1,26 al litro)

PIÙ LA CONOSCI, PIÙ TI INNAMORI.

LA SPESA È ANCHE ONLINE ESSELUNGA.IT

PROMOZIONE VALIDA IN TOSCANA E LA SPEZIA. GLI SCONTI FIDATY SONO RISERVATI AI POSSESSORI DI CARTE FIDATY - FINO AD ESAURIMENTO SCORTE.