

L'AGRICOLTURA CHE CAMBIA

# Evo 2.0, un olio extravergine d'eccellenza

È stato concepito mettendo insieme i metodi di frangitura e le migliori olive delle aziende che aderiscono al progetto

PISTOIA

Il finale si vedrà tra pochi mesi quando la "stagione dell'olio nuovo" 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, il progetto Integrato di filiera (Pif), nato in seno alla 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 cultivar autoctone dentro i vivai olivicoli del pesciatino.

Capofila del Pif è il Frantoio di Croci di **Mauro Campioni**, che opera insieme a circa 60 soggetti, in prevalenza aziende agricole, con frantoi, vivaisti 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 all'emergenza Covid19, sono andate avanti le attività scientifiche degli enti di ricerca previste dal Pif, come pure la sperimentazione di un sistema di tracciabilità digitale, compatibile con le tecnologie blockchain, che "racconterà" al consumatore tutto il ciclo produttivo, risalendo dall'olio in bottiglia alla pianta del vivaio utilizzata, grazie al chip inserito nell'apparato radicale.

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 Pistoiese ed Empolese, Valdi-

nievole 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 "nuovo" del Pif Evo 2.0 sarà 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.

«È interessante - spiega Coldiretti Pistoia - l'interazione e la messa a comune delle esperienze di **Federico Campioni**, 35 anni, del Frantoio di Croci, con tutto il suo desiderio di innovare e sperimentare, e di **Adriano Benedetti** il frantoiano d'esperienza della Cooperativa Olivicoltori Valdinievole. Diversi approcci verso l'eccellenza che siamo sicuri daranno uno straordinario extravergine».

«Mettere insieme tradizione e innovazione è la strada scelta da Evo 2.0 - conclude Coldiretti Pistoia - per dare gambe, anche economiche, al patrimonio immateriale che è il paesaggio toscano con i suoi uliveti. Un obiettivo che passa per una serie coordinata di attività: dal microchip inserito nell'apparato radicale delle piantine d'olivo, alla riscoperta delle varietà di olive toscane, all'accurata analisi dei mercati di sbocco utili a dare valore aggiunto all'olivicultura toscana».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I frantoiani Adriano Benedetti e Federico Campioni

COLDIRETTI

## Dall'emergenza l'impulso a usare le nuove tecnologie

Anche il mondo agricolo ha avuto un forte impulso ad usare le nuove tecnologie a seguito dell'emergenza Coronavirus. Ne è esempio l'intensificarsi dell'uso del Portale del Socio Coldiretti (socio.coldiretti.it), che consente agli imprenditori di visualizzare e gestire a distanza gli aspetti burocratici dell'attività, e fornisce servizi per migliorare la gestione delle coltivazioni.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

## Riabilitazione mediante implantologia nei casi di grave riassorbimento osseo

La perdita dei denti può influire negativamente sulla qualità della vita e sullo stato di salute. L'esperienza insegna che l'uso di protesi mobili non sempre soddisfa i pazienti, sia perché può causare infiammazioni, sia perché mettere e togliere la protesi può risultare fastidioso.



Nei casi clinicamente idonei è possibile ricorrere all'implantologia osteointegrata, ad esempio alla tecnica **All-on-4®** (Tutto su 4), che

consente di sostituire i denti mancanti e di ricostruire un'intera arcata dentale tramite l'inserimento di soli quattro impianti endossei in titanio, ripristinando la funzione masticatoria e un'estetica ottimale in breve tempo, in molti casi il giorno stesso dell'intervento.

I progressi della chirurgia odontoiatrica hanno reso possibile un ulteriore passo avanti anche nella cura dei casi più complessi. Gli impianti zigomatici possono essere una valida soluzione quando il paziente soffre di grave atrofia ossea al mascellare. Nei



casi clinicamente idonei, con questa tecnica si evita l'innesto osseo e si impianta la protesi direttamente negli zigomi, riducendo molto sia i disagi per il paziente, sia i tempi della riabilitazione.

I centri odontoiatrici IRIS rendono accessibili cure di alta qualità e sono fra i pochi in Italia dove si realizzano impianti zigomatici.

Il dottor **Cesare Paoleschi**, fondatore e direttore scientifico di IRIS, esegue personalmente gli interventi di chirurgia dentale avanzata e implantologia osteointegrata, proponendo soluzioni anche per i casi più complessi. La sua esperienza trentennale e la formazione continua hanno reso IRIS un punto di riferimento per oltre 30.000 pazienti.

- All-on-4® e impianti zigomatici anche in condizioni difficili con ridotta quantità di osso\*
- Carico immediato: impianti e protesi dentaria nello stesso giorno\*
- Interventi in anestesia totale presso il centro odontoiatrico di Viareggio\*\*
- Cure accessibili e pagamenti rateizzati

\* nel casi clinicamente idonei

\*\* Dir. San. Dr. Lanzetta Stefano Laurea in Odontoiatria e Protesi dentaria