

Saluto

L'ulivo è una delle piante simbolo del made in Italy agroalimentare. La quantità e la qualità delle nostre produzioni olivicole, sia come prodotto fresco, sia come prodotto della trasformazione in olio, ancora oggi garantiscono il successo commerciale dei prodotti italiani nel mondo. In particolare, l'Italia – da sempre tra i principali produttori olivicoli mondiali – continua a mantenere una *leadership* riconosciuta riguardo alla qualità delle produzioni, legata anche alla scoperta di importanti qualità salutistiche e nutraceutiche dell'olio.

A sostegno di questa importante attività produttiva agroalimentare, diffusa in tutto il territorio italiano, e con punte di eccellenza pure diffuse nelle regioni del Sud, del Centro e del Nord, si muove la ricerca e la sperimentazione. Il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), attraverso le strutture del Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari (DISBA), affronta la ricerca in olivicoltura in maniera sistematica e completa, secondo una logica di filiera. Importanti sono le ricerche sulla valorizzazione della biodiversità esistente (incredibilmente alta e importante in Italia, e in tutto il Mediterraneo e il vicino oriente) e l'impegno nel miglioramento genetico delle varietà per il miglioramento delle produzioni e la resistenza alle avversità. A riguardo vanno citate le rilevanti collezioni sperimentali raccolte nelle aziende sperimentali del Dipartimento (e parte fondamentale della banca dati del CNR sulle biorisorse – BioGenRes: <http://www.biogenres.cnr.it/>), che costituiscono oggi una vera e propria miniera di informazioni circa la genetica e la biodiversità delle produzioni. Altrettanto avanzate sono le ricerche su tecniche e tecnologie di agricoltura di precisione in olivicoltura, legate alla riduzione dell'uso delle risorse per la coltivazione di una pianta che notoriamente vegeta e produce in

* *Direttore – Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche*

condizioni difficili, e al miglioramento quali-quantitativo delle produzioni e delle rese. Infine, come terzo esempio della complessità della filiera della ricerca in olivicoltura, riveste una grande importanza la *consumer science*, rivolta alla comprensione dei gusti dei consumatori e con chiaro intento educativo circa le caratteristiche degli oli e le loro proprietà nutrizionali e salutistiche.

La cultivar Itrana contraddistingue una zona vocata all'olivicoltura dell'Italia centro-meridionale ed è un'importante risorsa per il territorio. Il recupero e il successo di questa varietà è stato reso possibile da una virtuosa collaborazione tra produttori e ricerca. Frutto di questa sinergia è l'applicazione di tecnologie che valorizzano la produzione di Itrana, la sua multi-funzionalità, e le caratteristiche quali-quantitative dell'olio.

La giornata sull'Itrana all'Accademia dei Georgofili ha costituito un momento importante per illustrare i successi ottenuti e le prospettive di ulteriore sviluppo della collaborazione tra produttori e ricerca per la valorizzazione dell'Itrana. Il CNR, che collabora alle iniziative con i colleghi dell'Istituto di Biometeorologia, considera questa collaborazione come un "caso di successo" da imitare e sostenere, nella certezza di poter ancora e sempre più contribuire a innovazione e ricerca a sostegno delle produzioni di qualità e della valorizzazione del territorio.