

INNOVAZIONE E RICERCA PER L'OLIO PELIGNO: NASCE A RAIANO IL GRUPPO OPERATIVO DEL PEI

16 Novembre 2022



L'AQUILA – Nasce anche in Valle Peligna, dall'impulso del Gal Abruzzo Italico-Alto Sangro, dal suo presidente Rino Talucci e dal vice presidente Fausto Ruscitti, il gruppo operativo del Pei (partenariato europeo per l'innovazione) finalizzato ad inserire la filiera dell'olio tra quelle del programma, finanziato dalla Regione, per affinare tecniche e pratiche per un'agricoltura sostenibile e competitiva.

Il Pei del gruppo operativo si chiama Oli.Val.Pe. ed è stato illustrato questa mattina nella sede di Raiano della cooperativa Ansape, dove il presidente Fausto Ruscitti ha invitato operatori, istituzioni e ricercatori, con il fine di "marciare insieme verso una qualità e quantità del prodotto sempre migliore".

Il Pei Oli.Val.Pe., in pratica, consiste nell'applicazione di tecniche e ricerche sui metodi di coltivazione, raccolta e molitura, che, in collaborazione con le università, mira ad accrescere la quantità della produzione, a migliorare la qualità della Rustica e Gentile, e soprattutto a rendere sostenibile la filiera. Si muove in tal senso l'elaborazione dello studio in corso da parte della professoressa Elettra Marone, del Dipartimento di Bioscienze dell'università di Teramo, che punta sulla cosiddetta concimazione fogliare, tecnica che consente un risparmio del 90% della dispersione idrica e di altissimi risparmi nell'uso dei concimi.

"Il Pei si muove in parallelo con il Gal - ha detto il presidente del Gal Aias, Rino Talucci - perché come per il Gal si tratta di mettere insieme gli operatori sul territorio al fine di affrontare le grandi sfide dell'Europa e del mondo, a partire dai cambiamenti climatici".

"Il Pei serve per preparare e formare gli operatori del settore agricolo - ha detto l'assessore regionale Emanuele Imprudente - per rendere competitiva la nostra agricoltura che rappresenta una fetta sostanziosa del nostro Pil. L'olio rientra pienamente in questo patrimonio, per il quale stiamo lavorando per la creazione di un marchio Igp unico regionale, perché la frammentazione finora non ha aiutato il nostro prodotto sul mercato".

Il Gal Abruzzo Italico-Alto Sangro è iscritto al Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

"Con il convegno di oggi - ha concluso Fausto Ruscitti - vogliamo trovare strade e accordi per rendere sempre più ecosostenibile la filiera dell'olio: dalla coltivazione, alla concimazione, dalla potatura, alla raccolta, fino alla molitura. Solo così si migliora la qualità e la competitività del nostro prodotto".