



Newsletter 45

7 maggio 2024

Agroscope

Cambiamento climatico

(estratto della newsletter 21.3.24)

In Svizzera si possono coltivare piante che finora non si potevano? Piante come il sorgo, i ceci, le patate dolci e persino gli ulivi possono adattarsi al clima mutevole della Svizzera. Tuttavia, le varietà attuali di queste piante sono più adatte al caldo e alla siccità e non all'alternanza di periodi di caldo e freddo. Per questo motivo Agroscope seleziona nuove varietà adatte alla transizione, cioè varietà capaci di tollerare contemporaneamente periodi freddi e caldi.

<https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/it/home/attualita/dossiers/herausforderung-klimawandel.html>

L'olivo comincia a soffrire anche lui della siccità

Quasi la metà dell'agricoltura in forte pendenza in Europa ha sofferto la siccità durante il 2022. I vigneti sono stati i più colpiti (79%) soprattutto in Portogallo parte nord, Spagna settentrionale, Francia meridionale e Italia centrale. Seguono i girasoli (62%) in Spagna, Italia, Francia e Romania. Gli oliveti sono terzi (59%) con impatto in Portogallo, Spagna meridionale e centrale e Italia meridionale mentre il mais è al 4° posto (54%).

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidellolivo.ch
Web: www.amicidellolivo.ch

COI: Consiglio Oleicolo Internazionale

L'olio d'oliva è una delle pietre miliari della cucina mediterranea e una delle eccellenze gastronomiche più celebrate al mondo. Perché suscita tanto interesse? Scopriamo allora cosa c'è da sapere sul COI.

Il COI è un'organizzazione internazionale nata per regolare e promuovere l'industria dell'olio d'oliva a livello globale. Fondata nel 1959 sotto gli auspici delle Nazioni Unite è composta da 19 Paesi membri, uno dei quali è l'Unione Europea (il più importante) che rappresenta il 70% del bilancio, provenienti praticamente da tutto il mondo. Questa istituzione svolge un ruolo fondamentale nel garantire la qualità, la sicurezza e la sostenibilità della produzione di olio d'oliva. La sua sede è a Madrid.

Uno degli aspetti più cruciali del lavoro del COI è la definizione di normative e standard per l'olio d'oliva. Questi criteri servono a garantire che l'olio prodotto rispetti determinati parametri di qualità e autenticità. Grazie al COI, i consumatori possono fidarsi delle etichette che leggono sulle bottiglie di olio d'oliva, sapendo che rispondono a standard rigorosi e affidabili.

Oltre a svolgere un ruolo chiave nella regolamentazione dell'industria, il COI si impegna attivamente nella promozione dell'eccellenza dell'olio d'oliva e nella diffusione della cultura legata a questo prezioso prodotto. Attraverso iniziative educative, campagne di sensibilizzazione e eventi culinari, il COI cerca di far conoscere al mondo le molteplici virtù dell'olio d'oliva e di incoraggiare il suo consumo responsabile.

Un altro obiettivo fondamentale del COI è combattere la contraffazione e la frode nell'industria dell'olio d'oliva. Purtroppo, il settore è soggetto a pratiche scorrette, come la diluizione dell'olio con altre sostanze o la falsificazione dell'origine. Il COI lavora incessantemente per identificare e contrastare queste pratiche illecite, proteggendo così i produttori onesti e i consumatori da truffe e inganni.

In sintesi, il COI svolge un ruolo essenziale nell'industria dell'olio d'oliva, fungendo da guida, custode e promotore di questo straordinario prodotto. Grazie al lavoro svolto da questa istituzione, i produttori possono operare in un ambiente regolato e trasparente, mentre i consumatori possono godere della certezza di acquistare olio d'oliva di alta qualità e autenticità. Che si tratti di arricchire un piatto con il suo sapore unico o di beneficiare delle sue molteplici proprietà salutari, l'olio d'oliva continua a stupire e deliziare milioni di persone in tutto il mondo, e il COI svolge un ruolo cruciale nel preservarne la reputazione e la rilevanza nel panorama gastronomico internazionale.

<https://www.internationaloliveoil.org/>