



PROVINCIA DELLA SPEZIA COMUNICATO STAMPA

“DALL’OLIVO ALLA TAVOLA” GIORNATA DELL’OLIO: VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLA FILIERA LIGURE

UNA MANIFESTAZIONE PER VALORIZZARE I RISULTATI DEL PROGETTO COLLETTIVO DI FILIERA CORTA

**PERACCHINI: “VALORIZZARE E RECUPERARE QUESTI PRODOTTI È FONDAMENTALE PERCHÉ
NELLA GLOBALIZZAZIONE SI RISCHIANO DI PERDERE LA CULTURA, LE RADICI E LE TRADIZIONI,
OLTRE CHE IL VALORE DEI PRODOTTI TERRITORIALI”.**

“Dall’Olivo alla tavola”, questo il nome della tre giorni di eventi organizzati dalla Filiera degli Olivicoltori Liguri Associati, coordinati da APOL, la cooperativa di olivicoltori, per valorizzare il particolare prodotto tipico della Liguria.

In occasione dell’iniziativa il Presidente della Provincia Pierluigi Peracchini ha partecipato a un laboratorio professionale di assaggio e di cultura dell’olio e delle olive, presso il frantoio Lucchi e Guastalli di Santo Stefano Magra, condividendo con gli esperti del settore l’importanza della tutela di uno dei prodotti centrali dell’economia, della società e della cultura ligure.

Giornalisti enogastronomici, food influencer e blogger hanno seguito la visita agli impianti di trasformazione del “Frantoio ecologico Lucchi e Guastalli”, primo in Liguria a utilizzare la “tecnologia green” nella lavorazione delle olive senza la produzione di rifiuti oleari. Quindi vi è stato un incontro tematico presenti le aziende agricole protagoniste del progetto di filiera corta “Oie”, una novità con prodotti rigorosamente liguri a conferma della volontà di difendere il territorio e valorizzarlo.

La manifestazione ha avuto infatti lo scopo di valorizzare i risultati del progetto collettivo di filiera corta partecipato da molti olivicoltori ed aziende del settore presenti in Liguria, ed in questo caso nel territorio spezzino.

“Avete un compito importante per il futuro del nostro territorio _ ha detto il Presidente Peracchini rivolto alle aziende presenti _ valorizzare e recuperare questi prodotti è fondamentale perché nella globalizzazione si rischiano di perdere la cultura, le radici e le tradizioni, oltre che il valore dei prodotti territoriali. Dietro a queste produzioni c’è l’uomo e la sua storia. Creare delle filiere di questo tipo vuol dire anche fare educazione. La Provincia è pronta a collaborare per queste iniziative, ad esempio coinvolgendo le scuole, cercando di portare avanti questi percorsi che tutelano lavoro e salute”.

La Spezia, 04/12/2021

Ufficio Comunicazione Presidenza della Provincia
comunicazione@provincia.sp.it