

# Il futuro dell'olivicoltura passa dalla formazione: il caso della cooperativa di Arnasco



Arnasco, piccolo borgo della Riviera Ligure, è rinomato per la sua produzione di olio extravergine d'oliva, in particolare della pregiata varietà Arnasca. Da oltre quarant'anni, la **cooperativa olivicola di Arnasco** si dedica alla coltivazione e alla trasformazione di questa oliva, preservandone le caratteristiche uniche e promuovendo un'agricoltura sostenibile.

Con circa 300 soci e complessivi 190 ettari di uliveti, la cooperativa rappresenta un

pilastro fondamentale per l'economia locale

Il 6 novembre scorso, la cooperativa olivicola di Arnasco – associata al consorzio nazionale “**Italia Olivicola**” – ha organizzato un'intensa giornata di formazione dedicata alla filiera dell'olio extravergine d'oliva dop Riviera Ligure, con particolare attenzione alla varietà Arnasca. L'evento ha riunito gli olivicoltori associati ma anche gli studenti dell'istituto tecnico agrario di Albenga, offrendo un'opportunità unica per approfondire le tecniche di coltivazione. Particolarmente interessante l'intervento in campo del prof. Franco Famiani del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia che ha illustrato le tecniche e le attrezzature per la semplificazione della potatura. In particolare ha fatto una dimostrazione su come si possa potare una pianta a policono (più complessa, su tutte le branche); i produttori locali praticano la potatura monocono (concentrata sulla parte apicale).

I partecipanti si sono poi trasferiti nel frantoio dove sono stati accolti da due tecnici che hanno spiegato come si svolge tutta l'attività, come vengono conferite le olive, come vengono portate, conservate, come si fa ad arrivare all'olio, lo stoccaggio dell'olio, la rintracciabilità di filiere e così via.

Sull'attività di formazione svolta e sull'attività della cooperativa olivicola Arnasco abbiamo intervistato il suo presidente **Luciano Gallizia**.

**Presidente Gallizia, quali sono le caratteristiche che rendono unico l'olio extravergine d'oliva Arnasco?**

L'olio Arnasca si distingue per un fruttato intenso, con note di carciofo e un retrogusto leggermente amaro e piccante. Questo profilo aromatico è il risultato di un processo produttivo attento, dalla raccolta manuale alla frangitura a freddo, che preserva tutte le sfumature del frutto.



Il presidente della cooperativa olivicola di Arnasco, Luciano Gallizia

### **Come si è evoluto il frantoio sociale nel corso degli anni?**

Il nostro frantoio è stato costantemente aggiornato. Oggi, grazie a macchinari all'avanguardia, siamo in grado di estrarre l'olio in modo delicato e rapido, preservandone al massimo le proprietà organolettiche. Questo ci permette di offrire un prodotto di altissima qualità, in linea con le aspettative dei consumatori più esigenti.

### **Perché avete deciso di investire così tanto nella formazione?**

La formazione è fondamentale per noi. Collaboriamo con università e istituti di ricerca per rimanere sempre aggiornati sulle ultime novità in campo olivicolo. Inoltre, organizziamo corsi e seminari per i nostri soci, al fine di migliorare le loro competenze e promuovere pratiche agricole sostenibili.

### **Come si connette la formazione con il piano strategico della cooperativa?**

La formazione è alla base del nostro piano strategico. Grazie alla formazione, i nostri soci sono in grado di produrre olive di alta qualità, che vengono poi trasformate in un olio eccellente. Inoltre, la formazione ci permette di affrontare le sfide poste dai cambiamenti climatici e di adottare pratiche agricole sempre più sostenibili.



Olivo di Arnasco

### **Quali sono gli obiettivi principali della cooperativa per il futuro?**

Miriamo a consolidare la nostra posizione di leader nella produzione di olio extravergine d'oliva di alta qualità, a promuovere la filiera corta e a valorizzare il territorio. Vogliamo inoltre coinvolgere le nuove generazioni nella coltivazione dell'olivo e nella produzione dell'olio, assicurando così la continuità di questa attività.

### **Perché l'olivo di Arnasco è così importante per la vostra comunità?**

L'olivo di Arnasco è un simbolo della

nostra identità e delle nostre tradizioni. La cooperativa si impegna a tutelare ed a innovare questo patrimonio e a farlo conoscere nel mondo, promuovendo un modello di sviluppo sostenibile che coniuga la tutela dell'ambiente con la

valorizzazione delle risorse locali.

### **Come sta andando la campagna olivicola quest'anno?**

Le condizioni climatiche, con sbalzi di temperatura e periodi di siccità, hanno influenzato la produzione. Abbiamo registrato un calo della resa rispetto agli anni precedenti, ma la qualità dell'olio è eccezionale. Questo dimostra come le nostre piante, grazie alle cure e alle attenzioni che ricevono da olivicoltori costantemente aggiornati possano adattarsi anche a condizioni climatiche avverse.

**VEDI QUI IL REPORTAGE FOTOGRAFICO DEL SEMINARIO**