

Formazione, giovani imprese a lezione di olio 100% Made in Italy

Puntare sul binomio vincente Giovani e Olio per rilanciare l'olivicoltura italiana. Parte con questo obiettivo il programma di formazione rivolto ai produttori di Coldiretti Giovani Impresa presentato da Evoo School Italia e Inipa Coldiretti Education, in occasione della realizzazione dei due primi Evo webinar che hanno coinvolto più di 100 giovani imprenditori. I webinar, e i percorsi formativi che a essi faranno seguito, raccolgono e traducono in momenti operativi la sfida culturale di Fondazione Evoo School, la scuola dell'olio promossa da Unaprol, Coldiretti e Fondazione Campagna Amica, di accompagnare la crescita delle imprese e dell'olivicoltura italiana. Una crescita che passa anche per un cambiamento culturale, attraverso la stimolo di una sempre maggiore attenzione al cibo di qualità ed alla distintività italiana che premi e valorizzi i giovani agricoltori italiani che si impegnano a portare nelle case dei consumatori il miglior prodotto possibile. "Gli oli di oliva non sono tutti uguali, fra le sfide che ci attendono c'è quella di insegnare ai consumatori a riconoscere e scegliere la qualità e supportare le imprese che la perseguono – ha ricordato durante i webinar il Presidente Unaprol Granieri - "Fondamentale sarà il nostro rapporto diretto con i consumatori per diffondere e la cultura dell'olio e sostenere la crescita delle imprese che perseguono la qualità. Questo anche grazie a Evoo School Italia, nata per diffondere la cultura dell'Olio Extravergine di Oliva. Avviare momenti formativi con i giovani produttori, chiamati ad affrontare le proprie scelte imprenditoriali, - ha proseguito il Presidente - è essenziale per orientarli verso un modello vincente, dal campo al frantoio, che assicuri sempre un prodotto di ottima qualità" Ai webinar, sono intervenuti relatori e esperti, quali Carmelo Troccoli, Nicola Di Noia, Savino Muraglia, e, a testimoniare gli aspetti salutistici dell' evo e i suoi benefici sulla salute, la Dottoressa Sara Farnetti, specialista in fisiopatologia della nutrizione. Gli incontri sono stati l'occasione per sperimentare l'approccio formativo dinamico che caratterizzerà le future iniziative autunnali, basate sul confronto, l'utilizzo di sondaggi, il massimo coinvolgimento dei partecipanti e sull'alternanza di momenti in aula ed on line. Dall'analisi delle aree di interesse su cui i giovani produttori vorrebbero ricevere formazione, realizzata durante gli incontri, emerge che più del 17% degli giovani olivicoltori vorrebbero migliorare le loro competenze di marketing, una pari quota approfondire l'etichettatura e la conoscenza del nuovo mercato tutto da scoprire delle olive da mensa. Importante inoltre per i giovani la capacità di fare export, accanto alla maggiore consapevolezza dell'analisi sensoriale e degli attributi dell'olio Evo. Puntare oggi sulla qualità dell'olio è centrale nelle strategie dei produttori olivicoli italiani, perché vuol dire, fra l'altro, sganciarsi dalla logica perdente della quantità al prezzo più basso "L'Italia e i suoi giovani imprenditori devono essere capaci di puntare sull'immensa biodiversità olivicola del nostro Paese, sulla qualità del prodotto, sulla cultura, la comunicazione e l'innovazione. Evoo School Italia è nata per diventare centro di promozione e valorizzazione culturale dell'Olio Extra Vergine di Oliva e delle Olive da Tavola, componenti preziosi della Dieta Mediterranea. Perseguire questo fine ambizioso significa, da un lato, coinvolgere i consumatori per accrescerne la consapevolezza e la capacità di riconoscere gli oli di qualità, dall'altro supportare la crescita culturale delle imprese - in primis quelle più "giovani" - e formare professionisti in grado di offrire supporto qualificato all'intera filiera olivicola, creando al contempo importanti opportunità di lavoro nel settore", questo è stato il messaggio che il Direttore di Unaprol Nicola Di Noia ha voluto

