

Irrigazione, nutrizione e tecnologia nuove frontiere dell'olivicoltura lucana



La società cooperativa **Olivicola Lucana** – associata al consorzio nazionale Italia Olivicola, realtà che rappresenta 425 soci e 848 ettari di oliveti – è pronta ad accogliere i produttori associati per un seminario di formazione di alto livello. L'appuntamento è per **lunedì 18 novembre, dalle ore 9 alle 18, presso l'agriturismo "Tenuta Donna Maria" a Matera.**

Il tema centrale del seminario formativo sarà **l'irrigazione, la nutrizione e la precisione per ottimizzare la produttività e la sostenibilità dell'olivo nell'areale di produzione dell'olio lucano**. Un approccio innovativo che, attraverso l'utilizzo di tecnologie avanzate e l'analisi dei dati, mira a ottimizzare la produzione, garantendo nel contempo il rispetto dell'ambiente e la qualità del prodotto finale.

La giornata è suddivisa in due sessioni, una teorica in sala e una pratica in campo. I relatori – docenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali – DAFE dell'Università degli studi della Basilicata – affrontano quindi temi cruciali come la nutrizione minerale ed organica dell'oliveto condotto in coltivazione integrata o biologica (Antonio Carlomagno), L'irrigazione in olivicoltura (Giuseppe Montanaro). La sessione in campo è dedicata alle tecnologie e sistemi di agricoltura di precisione supportati dall'intelligenza artificiale per una olivicoltura sostenibile e di qualità (Paola D'Antonio).

Sull'intesa giornata formativa abbiamo intervistato il presidente della Olivicola Lucana Società Coop. Agricola **Donato La Raia**.

Presidente La Raia, perché è importante il vostro progetto di formazione?

La nostra cooperativa è consapevole che l'olivicoltura, per sopravvivere e prosperare, debba evolversi. I cambiamenti climatici, l'aumento della competitività sul mercato e le nuove esigenze dei consumatori ci impongono di adottare pratiche agricole sempre più sostenibili e innovative. I nostri associati, legati alle tradizioni, spesso trovano difficile abbandonare le pratiche agricole del passato. Con progetti di formazione come questo vogliamo fornire loro gli strumenti necessari per affrontare le sfide del presente e del futuro. Vogliamo aiutarli a comprendere che l'innovazione non significa tradire le proprie radici, ma piuttosto valorizzarle, adattandole alle nuove esigenze.

L'obiettivo è quello di far sì che i nostri produttori diventino imprenditori agricoli moderni, in grado di gestire le proprie aziende in modo efficiente e sostenibile. Solo così potremo garantire la sopravvivenza delle nostre aziende e la produzione di un olio di alta qualità, apprezzato dai consumatori più esigenti.

Quali sono le motivazioni che vi hanno spinto ad organizzare questo seminario?

L'olivicoltura lucana sta attraversando un periodo difficile a causa dei cambiamenti climatici e di altre sfide. Per affrontare queste problematiche, è fondamentale investire nella formazione e nell'innovazione. Con questo seminario, vogliamo fornire ai nostri soci gli strumenti necessari per migliorare la gestione dei loro oliveti e ottenere produzioni di alta qualità, in modo sostenibile. L'obiettivo è quello di aiutare i nostri associati a superare le difficoltà e a cogliere le opportunità offerte dal mercato.

In che modo questo seminario si differenzia dai precedenti corsi di formazione organizzati dalla cooperativa?

Questo seminario si focalizza sull'agricoltura di precisione, un approccio innovativo che ci permette di ottimizzare l'uso delle risorse, come l'acqua e i fertilizzanti, e di migliorare la qualità del prodotto finale. Inoltre, la presenza di esperti universitari garantisce un alto livello scientifico dei contenuti. Vogliamo che i nostri soci comprendano l'importanza di adottare nuove tecnologie e di affiancare all'esperienza tradizionale le conoscenze scientifiche più avanzate.

Lei ha menzionato l'importanza di offrire dei percorsi formativi specializzati ai soci produttori. Ci può fare un esempio?

Riteniamo fondamentale investire nella formazione specializzata per i nostri associati. Abbiamo già avviato dei percorsi di affiancamento tecnico per supportare le nostre aziende e intendiamo ampliarli ulteriormente. Un esempio concreto è la valorizzazione dell'oliva Infornata di Ferrandina, La Majatica. Questa varietà, tipica del nostro territorio, offre un'opportunità unica per diversificare la produzione e aumentare il valore aggiunto perché si presta sia al consumo di oliva da tavola sia per la produzione di olio. Ciò permetterebbe di ottenere il massimo risultato sulla resa economica perché il prodotto di migliore qualità (olive più grandi) andrebbero al consumo da tavola, quelle di calibro inferiore potrebbero essere destinate alla molitura per produrre un evo di ottima qualità che è un fruttato dolce.

Quali sono le principali sfide che l'olivicoltura lucana deve affrontare oggi?

Le principali sfide sono legate ai cambiamenti climatici, che si manifestano con periodi di siccità prolungati ed eventi meteorologici estremi. Inoltre, la competizione sul mercato è sempre più agguerrita e i consumatori sono sempre più attenti alla qualità e alla sostenibilità dei prodotti. Per affrontare queste sfide, è necessario investire nella ricerca, nella promozione dei prodotti di qualità ed anche nella formazione e specializzazione.

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE