

PRESENTATA LA GUIDA EXTRAVERGINI 2023 DI SLOW FOOD:BUSSOLA DELL'OLIVICOLTURA CHE DIFENDE AMBIENTE, BIODIVERSITÀ E CULTURA

Publicato il 16 Aprile 2023 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



«Tutelare e promuovere l'olivicoltura italiana di qualità, un patrimonio di cultivar, paesaggi e cultura del Mediterraneo che difende l'ambiente e la biodiversità. Con questo obiettivo 24 anni fa abbiamo pubblicato la prima edizione della Guida agli Extravergini di Slow Food, uno strumento indispensabile per rendere i consumatori consapevoli delle proprie scelte che si rivela ancor più utile oggi, che il settore vive un momento di estrema sofferenza, per via della crisi climatica e di processi di industrializzazione che privilegiano quantità a basso prezzo e bassa qualità. - ha dichiarato **Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia** in occasione della presentazione della 24esima edizione della guida edita da [Slow Food Editore](#) che si è tenuta oggi al Santuario di Ercole Vincitore a Tivoli -. Oltre alla Guida, Slow Food ha istituito già nel 2015 un progetto di tutela recentemente rinnovato nel nome e negli obiettivi: cuore del Presidio degli Olivi secolari è infatti la [salvaguardia di questi olivi](#) e il lavoro degli olivicoltori che si prendono cura di cultivar autoctone con il massimo rispetto del loro territorio, gestendoli senza fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici».



A confermare le difficoltà del settore anche la campagna olivicola 2022: la crisi climatica è qui e ora. «Scarsità di piogge, temperature elevate e recrudescenze della mosca dell'olivo hanno comportato una flessione della produzione italiana del 37% - ha affermato **Francesca Baldereschi, curatrice della Guida agli Extravergini** -. Osservatorio del patrimonio produttivo nazionale, la guida ci permette di valorizzare gli aspetti più positivi e affascinanti dell'olivicoltura italiana, come la presenza dei giovani produttori, portatori di una rinnovata coscienza ecologica e il costante aumento delle aziende bio. E poi la passione per l'infinita gamma di monovarietali, con cui i produttori educano e attraggono il consumatore più attento alla diversità, provando a strapparli dall'idea di un prodotto standardizzato e globalizzato, solitamente a basso prezzo».

Riconoscimenti e menzioni speciali

Come di consueto, la presentazione della guida è stata l'occasione per riconoscere il grande lavoro che gli olivicoltori compiono quotidianamente.

Dopo quattro anni dalla sua istituzione, il premio dedicato a **Diego Soracco**, attivista Slow Food e grande appassionato ed esperto di olio, per lunghi anni curatore della Guida agli Extravergini, torna nella sua amata **Liguria**, regione che ha sofferto più di altre gli effetti del cambiamento climatico. Il premio è stato consegnato da **Federico Fusari**, Direttore generale di **Ricrea**, a Chiara e Claudio dell'**Azienda Pedro**, che nel Savonese hanno deciso di percorrere la strada della biodiversità, producendo con coraggio oli monocultivar da varietà quasi dimenticate, per ricordare che di fronte alle difficoltà l'olivo ha sempre dimostrato di trovare la soluzione per resistere.

Nell'edizione 2023 la guida continua a raccontare, in collaborazione con **BioDea**, la ricchezza e vitalità del panorama olivicolo italiano, attraverso i ritratti di chi ogni giorno si impegna per raggiungere la massima qualità, tutelando il connubio tra biodiversità e paesaggio.

Sono **cinque** quest'anno le **menzioni speciali** assegnate durante la presentazione da **Francesco Barbagli**, Ceo di Bio-Esperia, titolare del marchio BioDea: **Peter Radovič**, che nonostante la giovane età gestisce la fattoria di famiglia ad Aurisina, nel Carso, confermandosi un grande interprete della cultivar Bianchera; **Marco Rizzo**, punto di riferimento per la riscoperta e la valorizzazione delle cultivar locali del Cilento; Maria Grazia Barone e l'**azienda Arcaverde**, per il recupero varietale eroico della Spezzanese, una cultivar autoctona e unica del territorio calabrese; i **Fratelli Giaimo**, che sulle alte colline delle Madonie, in Sicilia, realizzano extravergini eccellenti dalle olivete delle antiche varietà Crastu; infine **I Tre Filari**, azienda agricola biologica di Recanati in cui Stefano e la sua famiglia danno vita a monovarietali di altissima qualità valorizzando le varietà autoctone marchigiane.

