Olioliva Week 2026: il think tank della cultivar Taggiasca tra ricerca, innovazione e sostenibilità

Il 5 novembre a Imperia il convegno promosso dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria e dall'Università di Genova. Al centro il futuro dell'olivicoltura ligure, tra Dieta Mediterranea, patrimonio UNESCO, intelligenza artificiale ed economia circolare.

La cultivar Taggiasca come patrimonio identitario del territorio, ma anche come punto di partenza per costruire nuove prospettive di sviluppo attraverso la ricerca scientifica, l'innovazione tecnologica e la sostenibilità. È questo il filo conduttore del convegno "L'olio ligure tra Dieta Mediterranea e cucina italiana: UNESCO e alta formazione", in programma giovedì 5 novembre a Imperia, nell'ambito di Olioliva Week 2026 – Frantoio delle Idee, la manifestazione promossa dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria.

L'incontro, organizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Genova, si propone come un vero e proprio think tank dedicato al futuro dell'olivicoltura ligure, capace di mettere in dialogo il mondo accademico, la ricerca e il sistema produttivo per individuare nuove opportunità di valorizzazione di una delle eccellenze più rappresentative del Ponente.

«La cultivar Taggiasca rappresenta un patrimonio straordinario del nostro territorio, che dobbiamo continuare a valorizzare non soltanto attraverso la qualità del prodotto, ma anche investendo nella conoscenza e nell'innovazione – dichiara Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria –. Con Olioliva Week abbiamo voluto costruire un luogo di confronto nel quale università, ricerca e imprese possano dialogare e contribuire a definire nuove prospettive di sviluppo per la filiera. La collaborazione con l'Università di Genova è particolarmente significativa perché ci permette di affrontare temi strategici, dai cambiamenti climatici alle nuove tecnologie, fino alla sostenibilità delle produzioni. Il nostro obiettivo è fare dell'olio ligure e della Taggiasca non soltanto un simbolo della tradizione, ma una leva concreta di competitività, innovazione e crescita economica per il Ponente ligure».

«I temi al centro di questa giornata, dalla cultura alimentare al valore dell'olio extravergine di oliva, sono parte integrante del corso di laurea in Scienze e Culture Agroalimentari dell'Università di Genova, che nel 2027 vedrà i suoi primi laureati e registra un numero di studenti in costante crescita – dichiara Patrizia Perego, preside della Scuola Politecnica dell'Università di Genova –. Un percorso che offre opportunità concrete ai giovani e al territorio, formando una figura professionale richiesta direttamente dal tessuto economico. Il dialogo tra università e imprese è fondamentale per tradurre la conoscenza in competenze capaci di rispondere alle esigenze della filiera agroalimentare e accompagnarne lo sviluppo».

Un confronto multidisciplinare che parte dal valore culturale e alimentare dell'olio extravergine di oliva per arrivare alle sfide poste dai cambiamenti climatici, dalle nuove tecnologie e dalla necessità di sviluppare modelli produttivi sempre più sostenibili.

Tre le direttrici principali del convegno. La prima approfondirà il ruolo dell'olio ligure nella Dieta Mediterranea e nella tradizione gastronomica italiana, con particolare attenzione al patrimonio culturale riconosciuto dall'UNESCO e all'importanza dell'alta formazione universitaria nella trasmissione delle conoscenze agroalimentari.

La seconda sarà dedicata al rapporto tra territorio, alimentazione e salute, attraverso l'analisi delle proprietà chimiche e nutrizionali dell'olio e delle trasformazioni storiche, economiche e sociali che

hanno caratterizzato l’olivicoltura del Ponente ligure. Un approfondimento che affronterà anche le conseguenze dei cambiamenti climatici e le prospettive di adattamento del comparto.

La terza sessione guarderà alle frontiere dell’innovazione, con particolare riferimento all’utilizzo dei droni e dell’intelligenza artificiale per il monitoraggio della qualità e delle coltivazioni, fino alle opportunità offerte dall’economia circolare attraverso il recupero e la valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti della filiera olearia.

L’obiettivo è superare una visione dell’olio esclusivamente legata alla tradizione, riconoscendone il potenziale come risorsa strategica per la competitività delle imprese, la tutela del paesaggio e lo sviluppo economico del territorio.

Il convegno rafforza così la vocazione del Frantoio delle Idee come luogo di elaborazione e confronto, nel quale il sapere scientifico incontra le esigenze delle imprese e contribuisce a delineare nuove strategie per il futuro della filiera.

Un percorso che vede nella cultivar Taggiasca non soltanto un simbolo dell’identità ligure, ma un patrimonio da valorizzare attraverso conoscenza, formazione, innovazione e capacità di affrontare le sfide dei mercati e della sostenibilità.