

società > mondo

Il Perù olivicolo avanza

Viene valutata l'ipotesi dell'ingresso nel Consiglio oleicolo internazionale del Paese sudamericano. Il direttore aggiunto del Coi Jaime Lillo ha preso parte lo scorso 8 e 9 maggio - a Tacna, in Perù - alla terza edizione del forum internazionale sulle tendenze e le sfide del settore olivicolo. Attualmente vengono coltivati ??a olivo circa 30 mila ettari. L'80 per cento della produzione è destinata alla lavorazione di olive da tavola, mentre il 20 per cento alla produzione di olio da olive

OO M



Il direttore aggiunto del Coi, Jaime Lillo, ha incontrato il vice ministro delle Politiche agricole María Elena Rojas, il membro del Congresso Guillermo Martorell e i rappresentanti dell'Associazione Pro Olivo per valutare la situazione del settore olivicolo peruviano e eventuale adesione del Perù al Consiglio oleicolo internazionale.

Il vicedirettore del Coi ha anche partecipato al terzo Forum internazionale su tendenze e sfide del settore olivicolo l'8 e 9 maggio a Tacna, in Perù, dove ha tenuto una conferenza sulle prospettive del settore olivicolo a livello internazionale e ha partecipato alla tavola rotonda sul ruolo delle istituzioni legate al settore oleicolo per lo sviluppo della catena del valore.

Rappresentanti del settore olivicolo, dell'amministrazione e dei centri di ricerca di Argentina, Cile, Grecia, Spagna e Perù hanno partecipato alla Conferenza internazionale per identificare le sfide e le tendenze per lo sviluppo sostenibile della catena del valore dell'olivo.

La produzione di olive in Perù mostra una crescita dinamica e significativa negli ultimi anni. Le caratteristiche naturali del territorio ne fanno un potenziale paese per la produzione di olive da tavola e olio d'oliva. Attualmente vengono coltivati ??circa 30.000 ettari di ulivi. L'80% della produzione peruviana è destinata alla lavorazione di olive da tavola, mentre il 20% alla produzione di olio da olive.

Con l'obiettivo di portare tutti gli attori della innovazione e l'imprenditorialità nel settore olivicolo nella regione, l'Associazione Peruviana Pro Olivo e Modulo entità Servicios Tacna Innova Agroindustrial Cité, ha recentemente

organizzato, proprio per tale scopo, con i finanziamenti di un programma di innovazione nazionale per la competitività e la produttività, oltre che con il programma Productividad-Innovate Perú, il terzo Forum Internazionale "Tendenze e sfide del settore oleicolo" presso l'Università privata di Tacna.

Si tratta di un evento che ha coinvolto oltre al direttore aggiunto del Consiglio oleicolo internazionale, Jaime Lillo, e ai ricercatori e esperti nazionali e internazionali su diversi argomenti relativi alla coltivazione, olive da tavola e olio d'oliva, è stato un'ottima occasione per scambiare sulle tendenze del settore e le sfide globali nel settore dell'olio di oliva in Perù e per incontrare i rappresentanti delle varie entità peruviane come il Ministero del Commercio estero e del Turismo, il Ministero dell'Agricoltura e della Irrigazione, PROMPERÚ, Red de Cites e INNÓVATE PER.

Il direttore aggiunto del Consiglio oleicolo internazionale, Jaime Lillo, ha discusso le prospettive del settore olivicolo internazionale; Juan Carlos Noriega Cooper (Agroindustrias Nobex S.A., Perù) ha parlato delle prospettive del settore d'oliva peruviano; Luis Felipe Román Osorio (Università di Tarapacá, Cile) ha parlato di irrigazione deficitaria in olivicoltura; Florentino Sandoval (Perù) su entomologia agricola e patologia vegetale degli ulivi; Alvaro Alegría (Cile), sui pesticidi agricoli e le buone pratiche agricole per evitare i residui nei prodotti destinati all'esportazione; e Lyris Monasterio (Perù), sulle strategie di differenziazione per i prodotti olivicoli.

Il lavoro prosegue su argomenti di interesse per il settore delle olive da tavola: la raccolta meccanizzata delle olive da tavola in Argentina (Facundo Vita Serman INTA - Università Nazionale di Chilecito (Argentina)); la scansione settore olivicolo tavolo, l'oliveto di imballaggio (olive Rafael Pleite globali, Spagna); l'ulivo sviluppo simbiotico con la formazione di biofilm (Francisco Rodríguez Gómez, CSIC - Istituto delle sostanze grasse della Spagna); olive microbiologia tavolo (Antonio Benítez Oleica, Spagna).

Allo stesso modo, l'evento ha visto la partecipazione di produttori di olive provenienti da diversi paesi: Julian Clusellas, la Federazione di oliva argentino; Margarita Jimenez di AOP Aloreña de Málaga - Spagna; Diego Calderon, di KONSTANTOPOULOS S.A. della Grecia; Roxana Gardilic, della Azapa Valley Producers Association in Cile; e Martha Gallegos, dell'Università privata di Tacna.

OO M - 14-05-2019 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)