



Ismea a Terra Madre 2026, olio di oliva e Indicazioni geografiche al centro del programma

Descrizione

(Adnkronos) – Ismea parteciperà alla nuova edizione di Terra Madre Salone del Gusto, in programma a Torino dal 24 al 27 settembre, con un fitto programma di iniziative dedicate ad alcuni dei temi strategici per l'agroalimentare italiano: dall'olio extravergine di oliva alle Indicazioni Geografiche, fino alla valorizzazione delle terre agricole, mediante la Banca nazionale delle Terre Agricole (Bta) di Ismea. Gli appuntamenti si terranno presso lo Spazio Reti di Slow food Italia a Piazza Castello. Si parte giovedì 24 settembre, dalle 17,30 alle 18,30, con l'incontro "Olio italiano, verso la nuova campagna: mercati, prezzi e prospettive". Alla vigilia della nuova campagna olearia, l'appuntamento offrirà una lettura aggiornata dell'andamento della filiera italiana attraverso i dati Ismea, dagli stock disponibili alle dinamiche dei mercati, per delineare il quadro di partenza della nuova annata e le prospettive per l'olio italiano. Interverranno il Presidente di Ismea Livio Proietti e Tiziana Sarnari, Responsabile dell'Ufficio IG di Ismea.

Venerdì 25 settembre, dalle 10,30 alle 11,30, sarà la volta di "Dop e Igp, il patrimonio italiano che crea valore", un appuntamento dedicato al ruolo delle Indicazioni Geografiche nell'economia agroalimentare italiana. I dati e il monitoraggio Ismea saranno al centro di una riflessione sul peso della Dop Economy, sul valore economico e identitario delle produzioni di qualità e sulle opportunità legate al rapporto sempre più stretto tra produzioni tipiche e turismo enogastronomico. A seguire, il 25 settembre, dalle 11,30 alle 12, il focus sarà sulla Bta con l'incontro "I nuovi criteri della Banca nazionale delle Terre Agricole". A qualche giorno dall'apertura della fase di vendita dei Terreni del nuovo lotto, saranno illustrate le novità della nona edizione dello strumento, dalle procedure più semplici alle nuove agevolazioni per i giovani imprenditori agricoli, fino alle maggiori tutele contro il caporalato. La nona edizione mette complessivamente a disposizione oltre 14 mila ettari, confermando la Bta come strumento per favorire la ricomposizione fondiaria, il ricambio generazionale e sostenere lo sviluppo dell'agricoltura italiana. Interverranno Livio Proietti e Antonio Martinoli, Responsabile della Direzione Affari Legali e Contenzioso di Ismea.

La presenza Ismea sarà arricchita anche da un programma di masterclass dedicate all'olio extravergine di oliva, condotte in collaborazione con la rete di Slow Food Italia, nell'ambito del Progetto per la promozione e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano finanziato dal

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste. I laboratori/evo tasting saranno in totale 7: uno il 24 settembre e due al giorno nelle giornate del 25, 26 e 27 settembre. Con Alla scoperta dell'olio extravergine italiano*, scuole e famiglie saranno accompagnate in un percorso alla scoperta di come nasce l'olio extravergine italiano e delle principali caratteristiche sensoriali del prodotto, attraverso semplici tecniche di analisi e assaggio guidato di oli differenti, per imparare a riconoscerne profumi, sapori e abbinamenti. Per tutta la durata della manifestazione, Ismea sarà inoltre presente presso l'area dedicata al Masaf con un presidio informativo e tecnico. Il personale dell'Istituto sarà a disposizione di imprese, operatori e visitatori per fornire informazioni e assistenza sulle misure e sugli strumenti gestiti da Ismea, illustrandone caratteristiche, opportunità e modalità di accesso.

??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 18, 2026

Autore

redazione

default watermark