

## > In generale

L'olivicoltura in Liguria è un'attività antichissima che ha avuto l'opportunità di svilupparsi e specializzarsi nel corso degli ultimi tre secoli a prezzo di incalcolabili fatiche.

Il cibo, l'olio e il vino sono espressioni di un territorio, della gente che lo abita, delle sue tradizioni e grazie all'attenzione dei media, oggi rappresentano un elemento fondamentale della vita sociale.

Le produzioni liguri sono di modeste dimensioni e non ci consentono di posizionarci sui principali mercati mondiali, né per volumi né per prezzi concorrenziali ma allo stesso tempo garantiscono un'altissima qualità tipica dell'agricoltura non intensiva. L'orografia del nostro territorio ci costringe, nella maggior parte dei casi, a lavorare in assenza di attrezzi meccanici. Sulle nostre tipiche fasce terrazzate, le lavorazioni sono soprattutto manuali garantendo una produzione agricola di assoluta eccellenza. Tali prodotti, devono trovare un giusto riconoscimento e una giusta valorizzazione sui mercati.

## > Tendenze d'impiego

In Italia il 63% dell'oliveto ha più di 50 anni ed il 49% ha una densità per ettaro minore di 140 piante. L'olivicoltura – che sta vivendo un momento di crisi, dovuto anche, ma non solo all'epidemia di xylella - deve rinnovarsi e guardare al mercato, agendo in una logica di innovazione ed eco-sostenibilità.

## ▶ Da notare

Riconversione con nuovi sestri di impianto produttivi e, nelle zone a rischio, tolleranti alla Xylella; massimizzazione delle risorse, nuovi sistemi colturali, nuove tecnologie di piantumazione e di raccolta con sistemi di guida automatica, nuove cultivar selezionate da un mondo della ricerca attivo e propositivo, sono i capisaldi della nuova filiera olivicola e olearia italiana. Quindi ci vogliono passione ed idee chiare.

## Olivicoltore

L'**olivicoltore** è colui che **gestisce un oliveto**, cioè un'azienda agricola che **produce olive**, con tutti i derivati in primis l'olio, in particolar modo quello più pregiato, **l'olio extravergine d'oliva, e le olive in salamoia**, per poi commercializzarli.

Le soddisfazioni di questo mestiere sono molte e tali da far dimenticare gli innumerevoli rischi sia nella fase della produzione, per il sopraggiungere di agenti atmosferici avversi, quali grandine, gelo e vento, sia nella fase della commercializzazione.

Requisiti indispensabili per svolgere la professione di olivicoltore sono, oltre alla **passione per tutto ciò che riguarda la natura, le piante e una predisposizione alla fatica**, la conoscenza della **botanica**, di **elementi di chimica**, e una discreta competenza per quanto riguarda il mercato.



## > Formazione

**Per diventare olivicoltore** non è necessario essere in possesso di un titolo di studio specifico, tuttavia, la regolare frequenza di istituti tecnico-professionali **per l'agricoltura e l'ambiente, e di corsi universitari o di specializzazione**, permette di gestire queste attività con maggiori possibilità di successo.

## > Per saperne di più

- **A Orientamenti 2019**
  - Via dei GreenJobs
  - I laboratori dei Green Jobs
- **Esplora i siti**
  - <https://www.iismarsano.edu.it/>