



Economia, politica e cultura delle Indicazioni Geografiche del territorio

NEWSLETTER MARZO 2025

A cura dei Consorzi di tutela del Basilico Genovese DOP
e dell'Olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

DOP ECONOMY

Diritto agroalimentare, mercato e sistema di opportunità



Il sistema delle IG ad “Agricoltura È”, il villaggio dedicato alla centralità dell’agricoltura in Italia

Per onorare e rinnovare il ruolo dell’agricoltura nelle politiche UE e il ruolo centrale del modello Italia nel mondo, il Ministero dell’agricoltura ha promosso a Roma “Agricoltura è”, in occasione dei 60 anni dei Trattati di Roma.

Un punto d’incontro tra istituzioni, imprese, mondo accademico e cittadini che ha ribadito anche il valore delle IG come pilastro dell’agroalimentare all’interno dello spazio “CASA DOP E IGP” e con la tavola rotonda “AGRICOLTURA È QUALITÀ – Tutelare le IG nel nuovo scenario internazionale” organizzata da Origin Italia.

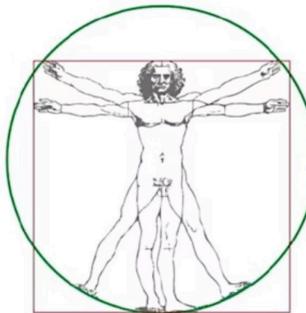
Per saperne di più

Giornata nazionale del Made in Italy a Genova

Il **15 aprile** si svolgerà ai giardini Baltimora di Genova un evento, con il patrocinio del Ministero della imprese e del Made in Italy, promosso da Futuredata Srl in collaborazione con il Talent Garden.

Tra i contributi previsti, oltre al rappresentante del Ministero e a Rosario Capponi, responsabile della ricerca e sviluppo in Futuredata Srl, anche il direttore del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP che parlerà del valore delle produzioni nazionali di qualità e della DOP-economy.

GIORNATA
NAZIONALE
MADE *in* ITALY



Rivoluzione negli oliveti liguri: arriva l'intelligenza artificiale

A Lucinasco, nell'Imperiese, parte un progetto innovativo nel segno delle ultime tecnologie. Stazioni meteo e dispositivi per analizzare dati: gli algoritmi ottimizzano il lavoro dei contadini

Luca Cerati

Rebec, droni e intelligenza artificiale sono gli ingredienti di un progetto che rivoluzionerà gli oliveti liguri. Da qualche settimana le tecnologie di punta si affacciano nei vigneti degli oliveti e il lavoro dei contadini è diverso. Con stazioni meteo, droni e dispositivi per analizzare i dati, l'obiettivo è aumentare l'efficienza e ottimizzare il lavoro degli agricoltori. Il progetto è stato presentato dal Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure dopo a Lucinasco, in provincia di Imperia, a febbraio. Il progetto è stato presentato dal Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure dopo a Lucinasco, in provincia di Imperia, a febbraio. Il progetto è stato presentato dal Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure dopo a Lucinasco, in provincia di Imperia, a febbraio.



Nella foto grande, un sensore che misura la temperatura, la luce e l'umidità. Nella foto piccola, un drone che sorvola un oliveto. In alto a sinistra, una stazione meteo. A destra un drone che sorvola un oliveto. In basso a sinistra, un drone che sorvola un oliveto.

Meta dei terreni abbandonati per le difficoltà a coltivarli: via al piano di rilancio

che di valutare la fertilità e la presenza d'acqua nel terreno. Non solo, le apparecchiature rilevano anche a valutare le situazioni più complesse, come le aridità o le carenze di nutrienti. I sensori sono installati quando il tempo è favorevole, in modo da non essere disturbati dai venti e dalla pioggia. I dati vengono raccolti per gli interventi irrigatori da adottare per contrastare, nel caso della carenza d'acqua, le situazioni più complesse, come le aridità o le carenze di nutrienti. I sensori sono installati quando il tempo è favorevole, in modo da non essere disturbati dai venti e dalla pioggia. I dati vengono raccolti per gli interventi irrigatori da adottare per contrastare, nel caso della carenza d'acqua, le situazioni più complesse, come le aridità o le carenze di nutrienti.



Carlo Sforzini, presidente del Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure. Sotto: un oliveto in provincia di Imperia.

Mosca dell'olivo: con l'ia possibile capire se le punture degli insetti sono sterili o fertili e quindi intervenire

Una foglia invece può essere gialla per mancanza di acqua, acqua o altre. «Ogni un'agricoltore ha a disposizione solo una settimana per formulare un'ipotesi», racconta Maurizio Cerati, il responsabile tecnico di cultura obbligatoria e l'accesso di luce o di vento. L'intelligenza artificiale

1 Sensori per misurare luce, temperatura, vento e raggi ultravioletti

nell'oliveto del Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure dopo a Lucinasco, in provincia di Imperia. I sensori misurano la luce, la temperatura, il vento e la quantità di raggi ultravioletti, oltre che di valutare la fertilità e la presenza d'acqua nel terreno.

2 Possibile stabilire la fertilità dei terreni e la salute delle foglie

I sensori sistemati nell'oliveto apriranno male rilevano anche a raccogliere dati per valutare la fertilità e la presenza d'acqua nel terreno. Non solo, le apparecchiature rilevano anche a valutare le situazioni più complesse, come le aridità o le carenze di nutrienti.

3 Analisi per valutare carenze d'acqua e tecniche di coltura

Per fare un esempio pratico di applicazione dell'analisi con l'intelligenza artificiale, se un frutto dell'olivo manca di acqua, la mancanza di elementi nutritivi, una tecnica di coltura sbagliata o l'accesso di luce o di vento.

SUCCESSI DEL TEST

Potenze all'avanguardia anche con i droni

L'utilizzo dei droni per la gestione dell'olivo e per la lotta alla mosca sono stati al centro di una sperimentazione del Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure. I dati sono stati presentati a Roma, nel corso della Conferenza internazionale sulla ricerca organizzata dalla Fao e dal Ministero dell'Agricoltura. La ricerca era inclusa nella strategia 2020/21 ed è progettata come tre anni di prove sul territorio. I risultati sono stati presentati in un rapporto che è stato presentato al Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure. I dati sono stati presentati a Roma, nel corso della Conferenza internazionale sulla ricerca organizzata dalla Fao e dal Ministero dell'Agricoltura. La ricerca era inclusa nella strategia 2020/21 ed è progettata come tre anni di prove sul territorio. I risultati sono stati presentati in un rapporto che è stato presentato al Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure.

Il presidente del Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure, Carlo Sforzini, ha sottolineato l'importanza di questo progetto, che rappresenta un passo avanti verso l'agricoltura di precisione. Il progetto è stato presentato dal Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure dopo a Lucinasco, in provincia di Imperia, a febbraio. Il progetto è stato presentato dal Consorzio di tutela dell'olive Riviera Ligure dopo a Lucinasco, in provincia di Imperia, a febbraio.

Progetto Drupe, l'olivicoltura di "precisione"

Un passo in avanti verso l'olivicoltura di precisione: attraverso il progetto Drupe sarà possibile raccogliere dati in modo automatico sulle condizioni di stress delle piante, sulla presenza di patogeni e parassiti e sulle interazioni tra questi e le variabili ambientali. **Scopri di più»**

[Guarda il video reel](#)

ALBUM



Riviviamo i momenti “DOP” a Olioofficina Festival!

Un evento straordinario, per la prima volta a Genova, dedicato alla cultura dell'olio e dell'agroalimentare che guarda al futuro custodendo la tradizione, un punto di incontro essenziale per operatori del settore, istituzioni, media e appassionati, con laboratori, workshop, e talk.

E le DOP liguri potevano mancare?

[Guarda il video](#)



Il Basilico Genovese D.O.P: un debutto in grande stile

Laboratori, spettacoli e approfondimenti tematici durante il festival hanno permesso per ribadire quanto sia necessario parlare del Basilico Genovese DOP



Un prodotto che è l'espressione autentica del territorio

Il direttore del Consorzio ha portato sul palco la voce dell'Olio Riviera Ligure DOP, gli chef di Liguria Gourmet lo hanno valorizzato durante i cooking show, e i divulgatori-



L'esplorazione dei sapori e dei tesori enologici della nostra terra

Con approfondimenti e degustazioni, la presenza dei vini liguri DOP e IGP ha offerto un'occasione preziosa per approfondire la cultura e la conoscenza di un patrimonio

quando si vuole sostenere la Liguria e le sue produzioni territoriali.

Guarda il video

assaggiatori ne hanno fatto scoprire il sapore e la storia unica durante i tanti laboratori di degustazione guidata.

Guarda il video

enologico che esprime l'identità e la ricchezza del nostro territorio.

Guarda il video

ASSAGGIA LA LIGURIA DA ME!

La ricetta del mese

Uno spazio per le proposte dei ristoratori che scelgono di portare sulle loro tavole la Liguria, utilizzando i prodotti DOP e IGP e per i consumatori che vogliono davvero "Assaggiare la Liguria".

Scopri il ricettario

Guida per i ristoratori



Ravioli matti di Prescinseua con salsa al Basilico Genovese DOP e pinoli tostati

Elegantissima ed essenziale, questa ricetta racchiude tutti i sapori più tipici della Liguria, nel perfetto stile del marchio Liguria Gourmet.

Leggi la ricetta completa

EMOZIONI

EMOZIONI

EMOZIONI



L'hai fatta la fotaaa?!

Un tenerissimo trend per ricordare alla community social l'importanza degli ingredienti di qualità quando si parla del nostro amatissimo pesto.

Li avete riconosciuti tutti vero?!

[Guarda il video»](#)



Prosegue la stagione della potatura

"La nostra storia ci insegna che l'amore per la natura da sempre ottimi frutti"

La pratica della potatura degli olivi va avanti, un bellissimo video realizzato dal Consorzio dell'Olio Riviera Ligure DOP.

[Scopri di più »](#)

Basilico Genovese DOP



Il Basilico Genovese DOP: un valore nelle mani delle aziende

Sul sito del Basilico Genovese DOP c'è una vetrina per le aziende alimentari che usano il Basilico Genovese DOP come ingrediente caratterizzante nel pesto pronto e in altre specialità food & beverage.

Una informazione importante per i consumatori che porta valore alle aziende che scelgono di valorizzare la loro scelta.

Sei un'azienda?

Visita il sito e contatta il Consorzio a info@basilicogenovese.it per prenotare il tuo spazio.

Sei un consumatore?

Scopri le aziende aderenti »

Olio Riviera Ligure DOP



Umberto Curti e il suo intervento sull'olio extravergine di Razzola

Umberto Curti di Ligucibario è intervenuto nell'intervento sull'Olio Riviera Ligure DOP Varietà Razzola nell'ambito della lezione-seminario da lui tenuta alle future Guide Escursionistiche Ambientali che partecipano al corso ospitato dal centro di formazione F.IRE di Genova.

Scopri di più »

Enoteca Regionale Liguria



L'Enoteca Regionale della Liguria anche quest'anno a Vinitaly

Si tratta della più grande manifestazione a livello internazionale dedicata al mondo del vino e dei distillati, che quest'anno raggiunge la sua 57° edizione.

Un viaggio attraverso le denominazioni da Levante a Ponente, tra i *terroir* e gli incantevoli vini della nostra Regione, raccontati nei loro profumi e sapori dai sommelier di A.I.S. Liguria.

[Scopri di più »](#)

LE ALTRE ECCELLENZE



Evoè, i festival dell'arte gastronomica

Una due giorni a Recco organizzata dal Consorzio della focaccia di Recco con il formaggio IGP, in cui chef e produttori si sono ritrovati per dimostrazioni pratiche e assaggi parlando tanto, naturalmente, anche di Basilico Genovese DOP e di Olio Riviera Ligure DOP: uno spazio che come sempre messo al centro l'importanza dei prodotti certificati e dei loro Consorzi di tutela provenienti da tutta Italia.

[Guarda il reel di Liguria Gourmet»](#)

I NUMERI DOP

I nostri numeri continuano a crescere, grazie all'impegno costante dei Consorzi di tutela che svolgono informazione e formazione.

[Basilico Genovese DOP](#)

[Olio Riviera Ligure DOP](#)

3.136

VISITE AL
SITO WEB

173.156

COPERTURA
SOCIAL

3.922

VISITE AL
SITO WEB

1.961

COPERTURA
SOCIAL



Programma di sviluppo rurale 2014-2022 - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo
Europa investe nelle zone rurali. Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione
Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriligurianet.it

Assaggia La Liguria

Questa email è stata inviata a {{contact.EMAIL}}.
Hai ricevuto questa email perché sei iscritto/a alla nostra newsletter.

[Annulla iscrizione](#)

