



DALLA ACADEMY COSTA D'ORO IL MANIFESTO DELLE TRE "C" PER UNA PRODUZIONE OLIVICOLA SOSTENIBILE.

CONOSCENZA, CONDIVISIONE E CRESCITA. Serve fare sistema, unirsi e imparare gli uni dagli altri, mettendo la scienza e la sua condivisione al centro.

"Solo mettendo assieme le conoscenze e i punti di forza di ogni componente della filiera si potrà costruire un futuro migliore per l'olivicoltura italiana." Dichiara Pascal Pinson, Direttore Generale di Costa d'Oro.

Presente a Mantova dal 17 al 19 maggio 2024 al "Food&Science Festival", Costa d'Oro è tra gli sponsor dell'evento divulgativo e condividerà attraverso un talk cui parteciperà il suo Comitato Scientifico, il lavoro fatto ed in corso per lavorare alla sostenibilità della filiera.

Nata nell'autunno 2022, la «**PLANET O-LIVE ACADEMY**», è un comitato scientifico composto da due eccellenze accademiche italiane: il team di ricerca del Prof. Sebastiani presso il Centro di Ricerca Produzioni Vegetali della **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa** e il team di ricerca del Prof. Servili presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'**Università di Perugia**. Accanto a loro, Confagricoltura, Assoprol e un team interno di Costa d'Oro.

L'obiettivo della Planet O-live Academy è quello di divulgare e applicare le pratiche sostenibili, verificarne l'efficacia e condividerle nel "Manifesto della produzione olivicola sostenibile" per fare in modo che oltre 1 milione di alberi siano gestiti, piantati e/o recuperati in modo sostenibile entro il 2030. Nel 2023 il programma ha già raggiunto oltre 400.000 alberi.

Afferma il Prof. Luca Sebastiani, docente della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa: *Secondo recenti studi, l'olivicoltura favorisce i processi di mitigazione del cambiamento climatico attraverso la fissazione della CO₂ atmosferica* (dati riportati dal Consiglio Olivicolo Internazionale indicano che per ogni litro di olio d'oliva prodotto si possono arrivare a sottrarre dall'atmosfera fino a 10 kg di CO₂ – stime di altri autori parlano di valori compresi tra 2,7 e 5,5 kg di CO₂ in funzione del modello di produzione). *I cambiamenti climatici possono invece essere dannosi per l'olivicoltura a causa degli stress (idrici, salini e termici) ad essi connessi*".

CHI E' COSTA D'ORO

Fondata nel 1968 a Spoleto, è ora il quarto marchio di olio in Italia e ha avviato un piano strategico di sostenibilità chiamato "**PLANET O-LIVE**". Questo piano si propone *di aumentare la produttività della filiera dell'olio riducendo al contempo l'impatto ambientale*. Le azioni incluse nel piano comprendono la *riduzione dei pesticidi, l'uso efficiente delle risorse idriche e dei fertilizzanti, e la tracciabilità completa* del processo di produzione. Costa d'Oro offre prodotti autentici e sostenibili, come "**Il Grezzo**", l'olio extra vergine "**DOP Umbria**" Colli Assisi-Spoleto e l'olio "**Zero**" certificato da SGS Italia con *Zero Pesticidi Residui*, contribuendo così alla promozione di un'agricoltura più rispettosa dell'ambiente.