



Organizzazione di Produttori Latium

L'OP Latium nasce nel 2011 dalla fusione di due storiche cooperative olivicole, la "Colli Sabini" di Palombara Sabina e la "Farfense" di Castelnuovo di Farfa, entrambe nate negli anni '60 in una terra di tradizioni agricole millenarie, la Sabina, conosciuta come la terra dell'olio. Con i suoi oltre 10.000 associati, tra singole aziende e cooperative, rappresenta la più grande realtà associativa olivicola del Lazio.

Oltre le finalità specifiche delle OOPP quali aggregare, organizzare e programmare l'offerta dei propri soci e altre attività quali l'ottimizzazione dei costi di produzione e la stabilizzazione dei prezzi alla produzione, la promozione di pratiche colturali, di tecniche di produzione e pratiche di gestione rispettose dell'ambiente, l'OP gestisce direttamente due aziende agricole, situate in diversi comuni del territorio sabino, per un totale di oltre 100 ettari di Sau olivetata. Gestisce inoltre cinque impianti di trasformazione, tre dei quali adibiti allo stoccaggio e confezionamento dell'olio, situati all'interno dell'areale della Sabina e in quello della vicina Tuscia.

Mettendo a sistema le ampie competenze tecniche acquisite negli anni, l'OP ha promosso la costituzione di due aziende olivicole che gestisce direttamente. Due aziende ubicate nel territorio della Sabina, i cui terreni versavano in uno stato di abbandono e sulle quali l'OP ha attuato importanti interventi di ricostituzione e di rimessa in produzione. Le due aziende, di cui una condotta

TEMI

ECONOMIA E TERRITORIO RURALE

Progetti capaci di incidere sulla dimensione economica e sociale del contesto rurale nel quale vengono realizzati, ovvero progetti di diversificazione del reddito aziendale con offerta di servizi alla popolazione, al territorio o ad altri utenti, compresi progetti tesi a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali.

CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

BIO E QUALITÀ

Progetti che hanno puntato sulla produzione biologica o hanno investito sulla produzione agroalimentare di qualità, con prodotti a denominazione certificata, prodotti locali ottenuti grazie all'azione di recupero della biodiversità autoctona, prodotti tradizionali.

RETI E FILIERE

Progetti che vedono gli aspetti relazionali, la collaborazione e la costruzione di reti come gli elementi vincenti di una strategia di sviluppo agricolo e del contesto rurale. Reti formali e informali, reti orizzontali o verticali (filiera), territoriali, di conoscenza, di scambio, di cooperazione.



L'azienda di Palombara Sabina e alcune varietà di cultivar: Carboncella, Itrana e Rosciola

in regime biologico e l'altra in regime di produzione integrata, caratterizzate da appezzamenti in condizioni pedoclimatiche e da composizioni varietali variabili, offrono l'opportunità alla OP di svolgere prove sperimentali con l'impiego di tecniche agronomiche e mezzi tecnici innovativi, per poi trasferirle ai suoi associati.

La ricerca di sostenibilità e qualità delle produzioni

Dalla sua costituzione l'OP ha inteso puntare sul fornire ai suoi associati strumenti in grado di perseguire obiettivi legati alla sostenibilità e alla qualità delle produzioni. In quest'ambito si inseriscono le due progettualità sostenute dai finanziamenti del PSR. Il primo progetto è quello relativo all'implementazione del "portale agroambientale" realizzato attraverso la Misura 124 del PSR Lazio 2007/13, nel quale confluiscono i dati provenienti dalla rete di monitoraggio territoriale dei parassiti dell'olivo, creato con lo scopo di monitorare costantemente la situazione fitosanitaria degli oliveti del Lazio e fornire, alle aziende, indicazioni appropriate e tempestive (bollettini costantemente aggiornati organizzati aree omogenee) sugli interventi fitoiatrici da effettuare. Inoltre, l'OP, sul portale mette a disposizione, attraverso una specifica sezione

dedicata, tutta una serie di documenti contenenti informazioni utili per le buone pratiche agronomiche in olivicoltura oltre un particolare collegamento a *tool* di supporto per l'assolvimento di adempimenti tecnico-amministrativi aziendali (es: quaderno di campagna).

La seconda progettualità riguarda la costituzione del Gruppo Operativo MONI.OLI.TECH, avvenuta con la Misura 16.1 del PSR 2014/20, di cui di cui l'OP è capofila. Il progetto ha l'obiettivo di realizzare innovazioni in grado di sviluppare ulteriormente la qualità dei servizi offerti con il "portale". Il GO prevede, infatti, l'introduzione di sistemi innovativi di monitoraggio e diagnosi, avanzati e dall'alto contenuto tecnologico, che contribuiscono ad aumentare la qualità e quantità delle produzioni. Sistemi innovativi che si configurano quindi come strumenti in grado di aumentare la sostenibilità dei processi produttivi e nel complesso dell'attività imprenditoriale, riguardo agli aspetti economici e ambientali, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza delle produzioni.

A garanzia di qualità e affidabilità dei prodotti e dei servizi offerti, l'OP aderisce a diversi sistemi di certificazione di prodotto e di processo che prevedono il rispetto di norme e regolamenti nazionali e internazionali. È il caso, ad esempio, del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, le certificazioni



Varietà di cultivar: Leccino, Marina, Minutella e Moraiolo

dedicate alla tracciabilità di filiera o ancora specifici marchi, come ad esempio 100% Alta Qualità Italiana, che prevede requisiti più stringenti rispetto alla normativa ordinaria, ma anche certificazioni inerenti agli standard internazionali per la qualità di prodotti destinati alla GDO. Tra gli altri, inoltre, l'OP dispone di una certificazione di sostenibilità che racchiude quattro semplici concetti: *ambientale*, perché capace di tutelare risorse naturali, biodiversità e territori diversi; *economico*, perché si preoccupa di garantire un reddito equo agli agricoltori ed uno sviluppo alle comunità rurali; *sociale ed etico* perché garantisce trasparenza nell'occupazione, sicurezza nei luoghi di lavoro, uso di prodotti ecosostenibili e riciclabili; *salutistico*, perché proviene da una filiera tracciata, che esalta le proprietà salutistiche dell'olio extra vergine di oliva con parametri nutrizionali più restrittivi di quelli previsti dalla legge e, quindi, in grado di soddisfare le attese di tutti i consumatori.

A cura di Antonio Papaleo e Marta Striano **Gennaio 2022**

I numeri dell'OP

10.000 aderenti, tra aziende soci conferitori e cooperative olivicole

5 impianti di trasformazione

di cui **3** adibiti allo stoccaggio e confezionamento

2 aziende agricole gestite direttamente

Ricorso al PSR Lazio 2014-2020

Sottomisura 16.1.1 -

Per la costituzione del GO Moni.Oli.Tech

14 partner del GO: **8** aziende agricole, **3** frantoi, **3** enti di ricerca

20.000 € Contributo FEASR

Sottomisura 16.1.1 -

Per la costituzione del GO VAL-SARE

14 partner del GO: **4** aziende agricole, **4** frantoi, **2** enti di ricerca

20.000 € Contributo FEASR

Sottomisura 3.2 -

Per attività di promozione e informazione dell'olio Dop e Bio della Sabina

Sottomisura 4.1 -

Per l'acquisto di macchine e attrezzature, sottoforma di investimento collettivo, per le operazioni colturali degli oliveti

Sottomisura 4.2 -

Per la realizzazione di impianto di lavorazione, stoccaggio, confezionamento e punto vendita

Fonte: Intervista e sito internet