

Olivicoltori delle Colline del Cetona

L'olivicoltura delle Colline del Cetona: tutelare e valorizzare il territorio attraverso produzioni sostenibili e di qualità



L'intervista



Nel Comune di Cetona, alle pendici dell'omonimo Monte, ha sede la Cooperativa Agricola Olivicoltori delle Colline del Cetona. È una Cooperativa che riunisce gli olivicoltori che operano nell'area collinare del Monte con oliveti dislocati a una altitudine media tra i 350 e i 600 metri sopra il livello del mare e le cui caratteristiche pedoclimatiche e chimico-fisiche dei suoli ne fanno un'area produttiva favorevole alla produzione di oli di qualità. Ci siamo fatti raccontare l'esperienza progettuale ASIOLBIOSI, direttamente dalla voce di Serena Pomponi, agronomo della cooperativa, e da Mario Mori Agronomo, socio della società agricola fratelli Mori, capofila del progetto nonché presidente della stessa Cooperativa.

Come è nata la Cooperativa e quali sono state le motivazioni che hanno portato alla sua costituzione?

La cooperativa è nata nel 2004 per volontà degli stessi olivicoltori che operano nei comuni delle Colline del Cetona, da cui il nome. È stata quindi un'esigenza espressa dal territorio interessato a intraprendere un percorso strutturato che potesse oltre che produrre valorizzare, in maniera organica, l'olio EVO IGP Toscano e DOP Terre di Siena realizzato nell'area e disporre di tutta una serie di servizi come, per esempio, lo stoccaggio o la commercializzazione del prodotto che per molti soci potevano costituire un problema.

La nascita della cooperativa olivicola, inoltre, è stata anche ispirata dalla buona esperienza maturata dalla cooperativa vitivinicola Cantina dell'Etruria presente sul territorio. In sostanza, gli agricoltori si sono detti: perché non replicare anche per l'olio quanto si sta già facendo per il vino?

Quali sono le attività che, come cooperativa, realizzate a favore dei soci?

Fin dall'inizio, come Cooperativa o più comunemente come Frantoio cooperativo, oltre a svolgere la primaria funzione di molitura delle olive con l'unico obiettivo della qualità e trovare sbocchi di mercato per la commercializzazione dell'olio conferito dai soci, abbiamo sempre cercato di accompagnare i nostri olivicoltori verso quei processi e iniziative utili allo sviluppo dell'azienda e della filiera. Oltre ai servizi di consulenza di campo rivolte, di informazione e divulgazione riguardanti, ad esempio, le tecniche agronomiche di conduzione dell'oliveto, abbiamo sempre operato in una dimensione che guardasse non solo alle singole aziende agricole o alle aziende della cooperativa, ma all'intero territorio. Molte di queste azioni, ad esempio, sono rivolte a quei processi di valorizzazione che consentono, attraverso le singole aziende, di agire nell'ottica di sistema, cioè a livello territoriale. L'esempio più recente è il progetto ASIOLBIOSI, per il quale la Cooperativa, nonostante non sia un soggetto attua-



tore o, come si dice in termini tecnici, un beneficiario diretto, ha tuttavia avuto un ruolo fondamentale per la sua realizzazione.

Ecco, come è nata l'idea progettuale di ASIOLBIOSI?

Come accennato, una delle attività che, come cooperativa, portiamo avanti con azioni di sensibilizzazione è la promozione di iniziative che nascono sul territorio con l'obiettivo di migliorare e valorizzare l'intero sistema produttivo territoriale. Una di queste ha riguardato appunto la divulgazione e promozione del progetto di filiera (PIF) "Un filo d'oro" il cui obiettivo era recuperare la redditività dell'olivicoltura nella provincia di Siena mettendo in atto azioni volte alla riduzione dei costi di produzione e alla valorizzazione del prodotto di qualità a denominazione di origine (DOP Terre di Siena e IGP Toscano). All'interno di questo PIF, al quale non abbiamo aderito direttamente come cooperativa, una delle nostre aziende socie ha attuato, in qualità di Capofila, il progetto nell'ambito della sottomisura 16.2 del PSR Toscana. Come Frantoio cooperativo, pertanto, nell'ambito del PIF, abbiamo accompagnato lo sviluppo del progetto mettendo a disposizione gli strumenti di cui disponiamo: la conoscenza del territorio e il contatto diretto con gli olivicoltori.

Cosa è stato realizzato con il progetto?

Partiamo dalle motivazioni che hanno portato al progetto. L'areale olivicolo delle Colline del Cetona è caratterizzato da un particolare ambiente pedoclimatico che influenza positivamente, dal punto di vista qualitativo, la produzione di olio extravergine. In questa area, dove la coltivazione dell'olivo varia da una altitudine sul livello del mare tra i 300 e i circa 600 metri, fino a pochi anni fa le uniche problematiche rilevanti e in grado di influenzare la produzione erano riconducibili ai fattori di tipo climatico come la scarsità di precipitazioni e soprattutto le gelate. Negli ultimi anni, al contrario, parallelamente ai mutamenti climatici a cui

stiamo assistendo, anche in quest'area abbiamo incominciato ad avere problemi legati alla presenza del principale fitofago dell'olivo, la mosca olearia. ASIOLBIOSI che è l'acronimo di "Applicazione di nuove Strategie e tecniche Innovative in Olivicoltura Biologica in Provincia di Siena", ha voluto introdurre le più recenti applicazioni agrometeorologiche abbinare a modelli di simulazione al fine di implementare un Sistema di Supporto alle Decisioni per la difesa dalla mosca delle olive - dalla previsione dei voli primaverili, al rischio di inizio dell'infestazione da parte della prima generazione estiva e alla gestione dei trattamenti fitosanitari - e l'individuazione dell'epoca ottimale di raccolta al giusto grado di maturazione delle olive. Fanno parte di questo Sistema, inoltre, un modello per la stima del bilancio idrico e supporto all'irrigazione e un modello per la stima del bilancio dell'azoto e supporto alla concimazione azotata. Si tratta di un Sistema che raccoglie dati di monitoraggio provenienti da aziende socie dislocate in aree strategiche in modo da poter essere rappresentativi. In questo modo il progetto ha introdotto una innovazione di processo produttivo nella filiera olivo-olio a scala territoriale vasta.

Quali altri sviluppi prevedete per il futuro?

ASIOLBIOSI ha raggiunto l'obiettivo di trasferire alle aziende e ai tecnici coinvolti, e più in generale al territorio, oltre l'innovazione di processo produttivo in sé, un'infrastruttura operativa e informatica anche dopo la fine del progetto in modo da poter garantire elevati standard qualitativi delle produzioni in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica.

Ora dobbiamo concentrarci a cercare di valorizzare sul mercato la qualità del nostro olio. In questo senso le attività svolte e i risultati ottenuti con ASIOLBIOSI saranno completati e ulteriormente valorizzati attraverso un altro progetto pilota che abbiamo in cantiere, il Progetto ECCEOLIO - Ecocompatibilità e sostenibilità ambientale del processo produttivo di Olio extravergine di oliva finalizzato alla valorizzazione del prodotto, alla commercializzazione e al marketing territoriale. Anche questo è un progetto, il cui capofila è sempre una nostra azienda socia, da sviluppare all'interno del Pil progetto Integrato di Filiera "Un Filo d'Olio DOP" ed è già finanziato con la Sottomisura 16.2 del PSR Toscana. Il progetto, che vede la cooperativa nel ruolo di capofila, ha tra i suoi obiettivi il rilancio dell'olio prodotto alle pendici del Monte Cetona con particolare riferimento alla DOP Terre di Siena, ancora poco conosciuta e che stenta a decollare.

A cura di Antonio Papaleo Gennaio 2022