

Olivicoltori delle Colline del Cetona

Lavorare nel promuovere e valorizzare l'olio Evo come qualità e identità territoriale



Foto: Serena Pomponi

Nel comune di Cetona, alle pendici del Monte Cetona in provincia di Siena, nasce nel 2004 la Cooperativa Agricola Olivicoltori delle Colline del Cetona. Una cooperativa costituita da 230 soci, tra aziende strutturate e olivicoltori hobbisti che conducono i propri oliveti in un territorio dove l'olivicultura rappresenta un'attività produttiva simbolo sia per la qualità delle produzioni sia per l'importanza storica paesaggistica che riveste. La nascita della Cooperativa si deve all'interesse diretto degli agricoltori, mostrato dall'esigenza di intraprendere un percorso strutturato in grado di rispondere efficacemente alle esigenze degli stessi al fine di limitare le criticità presenti nelle fasi della filiera e di aumentare le opportunità nel campo della valorizzazione della produzione olivicola del territorio.

La Cooperativa

La Cooperativa, intesa come struttura unificante le competenze dei singoli al fine di ottimizzare le risorse collettive, ha sempre cercato di accompagnare i propri soci in tutti quei processi e iniziative utili allo sviluppo aziendale e della filiera olivicola sul territorio. Oltre ai servizi di consulenza di campo rivolti alle singole aziende o ai momenti collegiali di informazione e divulgazione riguardanti tecniche agronomiche di conduzione dell'oliveto, la cooperativa ha sempre operato in una dimensione che guardasse non solamente alle singole aziende o alle sole aziende della cooperativa, ma all'in-

TEMI

PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.

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.

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).



tero territorio. Inoltre, la cooperativa opera in questa direzione aderendo e facendosi promotrice di processi che, in un'ottica di sistema, consentono di portare sul territorio innovazioni in grado di aumentare la sostenibilità, ambientale, economica e agronomica dei processi produttivi e garantire l'elevata qualità delle produzioni. In questa direzione un impegno costante sul territorio e per il territorio è testimoniato anche dall'attività di informazione, divulgazione e supporto alle iniziative portate avanti da terzi come il progetto ASIOLBIO il PIF "Un filo d'oro", che perseguono l'utile obiettivo di valorizzare l'olio Evo DOP Terre di Siena e IGP Toscana, un'espressione autentica del territorio delle Colline del Cetona.

Il progetto

In particolare, il progetto ASIOLBIO, che vede il coinvolgimento nel ruolo di capofila un'azienda della cooperativa, ha operato nell'intento di introdurre le più recenti applicazioni agrometeorologiche abbinare modelli di simulazione con lo scopo di implementare un sistema di supporto alle decisioni (DSS) per la difesa dalla mosca delle olive, l'individuazione dell'epoca ottimale di raccolta al giusto grado di maturazione delle olive nonché di realizzare modelli per la gestione più propriamente agronomica dell'oliveto, come la stima del bilancio idrico e supporto all'irrigazione e la stima del bilancio dell'azoto e il supporto alla concimazione azotata. Il progetto è sviluppato all'interno del PIF "Un filo d'oro - Valorizzazione olio extra vergine di oliva di qualità certificata DOP Terre di Siena e IGP

toscana in provincia di Siena" che è stato avviato con lo scopo di recuperare la redditività dell'olivicoltura nella provincia di Siena attraverso azioni tese a ridurre i costi di produzione e valorizzare il prodotto di qualità a denominazione di origine (DOP Terre di Siena e IGP Toscana), al quale gli olivicoltori della cooperativa hanno aderito.

È un impegno permanente quello della Cooperativa di valorizzare la produzione e il territorio, esercitato nella collaborazione sia lungo la filiera sia con il territorio ma con il coinvolgimento del mondo della ricerca e dell'innovazione, come nel caso del PIF "Un Filo d'Olio DOP" e il Progetto ECCEOLIO finalizzato alla valorizzazione del prodotto, alla commercializzazione e al marketing territoriale, dando così continuità all'opera di sviluppo della produzione locale di olio e al miglioramento e all'incremento dell'olivicoltura di quest'area necessariamente misurata attraverso la qualità dell'olio e a quella delle olive trasformate. Un impegno perseguito da queste due progettualità con le quali si vuole intensificare il percorso già avviato nel campo della difesa fitosanitaria, nella qualità del prodotto e nella valorizzazione delle eccellenze locali attraverso azioni di innovazioni di tipo agronomico, ambientale, di comunicazione e marketing.

A cura di Antonio Papaleo Gennaio 2022

I numeri della Cooperativa e del Progetto ASIOLBIO

230 Soci
DOP Terre di Siena e IGP Toscana - Olio EVO a marchio prodotti
Partner Progetto ASIOLBIO - PIF "Un filo d'oro"
 1 azienda agricola Capofila
 1 studio di consulenza agronomico
 1 azienda ICT
 1 istituto di ricerca
187.110 € contributo PSR

Ricorso al PSR 2014-2020

Progetto ECCEOLIO PIF "Un Filo d'Olio DOP"

32 Partecipanti Diretti, di cui
 2 istituti di Ricerca (Università)
 1 azienda ICT

4 Misure PSR attivate

Misura 4.2.1
 Misura 4.1.3
 Misura 4.1.5
 Misura 16.2 (Progetto ECCEOLIO)

Investimento totale: **2.495.357 €**

Contributo PSR: **1.048.013 €**

Fonte: Intervista e sito internet