



Nerola (RM)

L'intervista



A pochi chilometri da Roma, in piena Sabina, nasce la più grande Organizzazione di Produttori di olio extra vergine di oliva e olive da tavola del Lazio. La sede operativa è situata nel comune di Palombara Sabina, un territorio generoso che assicura un olio extravergine senza eguali, di notevole interesse salutistico e ad alto valore biologico grazie agli antiossidanti contenuti.

Al frantoio dei Colli Sabini abbiamo incontrato Giacomo Di Curzio, giovane tecnico dell'OP LATIUM, che ci ha raccontato la storia, il presente e i progetti dall'Organizzazione.

Al frantoio dei Colli Sabini abbiamo incontrato Giacomo Di Curzio, giovane tecnico dell'OP LATIUM, che ci ha raccontato la storia, il presente e i progetti dall'Organizzazione.

Come è nata l'OP e quali sono le motivazioni che vi hanno spinto a realizzarla?

La storia di OP LATIUM è iniziata molto tempo prima della sua costituzione. Nasce dalla fusione di due storiche cooperative olivicole, la "Colli Sabini" di Palombara Sabina e la "Farfense" di Castelnuovo di Farfa, entrambi nate negli anni '60 in una terra di tradizioni agricole millenarie, la Sabina, conosciuta come la terra dell'olio. La passione e l'esperienza che abbiamo oggi sono quelle che generazioni di olivicoltori hanno ereditato dai propri padri e trasmesso ai propri figli, coltivando terre vocate alla coltivazione dell'olivo sin dai tempi dell'antica Roma. È per questi motivi che dal 2011, quando ci siamo costituiti formalmente, abbiamo continuato a crescere fino a diventare la più grande organizzazione di produttori di olio extra vergine di oliva e olive da tavola del Lazio e negli anni

siamo diventati punto di riferimento sul mercato dei prodotti agroalimentari italiani di qualità.

Come è composta e quali sono le caratteristiche dell'Organizzazione?

Lavorano insieme a noi circa 10.000 aziende tra soci conferitori e cooperative olivicole. I soci e noi tecnici siamo sempre presenti, dalla coltivazione in campo degli olivi fino alla produzione e al confezionamento dell'olio e delle olive assicurando un presidio giornaliero costante che garantisce la qualità dei nostri prodotti sostenibili a marchio "Nostrum". Questa grande dimensione associativa ci consente di promuovere la qualità e la sostenibilità della produzione olivicola in tutto il Lazio. Disponiamo di una nostra produzione aziendale diretta e abbiamo cinque stabilimenti, due nel Viterbese e tre nella Sabina. Gestiamo direttamente i tre impianti di trasformazione, stoccaggio e confezionamento dell'olio siti all'interno dell'areale di produzione dell'Olio Sabina DOP. Mentre nel Viterbese si produce il Canino DOP e il Tuscia DOP. Offriamo diversi servizi dalla molitura delle olive all'imbottigliamento e confezionamento, ci occupiamo anche del controllo delle macchine irroratrici e della raccolta e gestione dei rifiuti aziendali. Inoltre, forniamo assistenza e consulenza alle aziende agricole soprattutto per quanto riguarda la progettazione e la realizzazione di nuovi impianti. Nel 2016, mettendo a sistema le ampie competenze tecniche acquisite negli anni, abbiamo promosso la costituzione di due aziende agricole. Entrambe gestiscono complessiva-



mente circa 100 ettari di oliveti; una opera in regime di agricoltura biologica, la Latium Bio, mentre l'altra, l'Oliveti Del Lazio, in regime di produzione integrata. Grazie a questa disponibilità di terreni gestiti dalle aziende del gruppo e di appezzamenti caratterizzati da condizioni pedoclimatiche e da composizioni varietali variabili abbiamo anche l'opportunità di svolgere prove sperimentali con l'impiego di tecniche agronomiche e mezzi tecnici innovativi.

Quali tecniche agronomiche adottate e che progetti avete realizzato in questo senso?

Adottiamo pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore. Attraverso i metodi della produzione biologica e integrata privilegiamo l'uso di mezzi tecnico-agronomici il più naturali possibili e una parziale sostituzione delle sostanze chimiche assicurando così una maggiore sostenibilità dell'agricoltura. Proprio nell'ottica della sostenibilità con l'applicazione del DTP125 garantiamo una filiera certificata sostenibile e monitoriamo accuratamente la tracciabilità del prodotto essendo anche certificati con lo standard ISO 22005. Verifichiamo costantemente l'applicazione dei piani di miglioramento definiti con il capofiliera relativi ai consumi, alla produzione dei rifiuti agricoli e alla gestione della biodiversità. Inoltre, verifichiamo la corretta e completa registrazione delle informazioni riportate sui quaderni di campagna e controlliamo la geolocalizzazione degli appezzamenti con riferimenti agli habitat naturali.

In quest'ambito si inserisce il progetto realizzato in collaborazione con il CRA - Patologia Vegetale del MiPAAF attraverso la Misura 124 del PSR 2007/13, ovvero un portale agroambientale basato su una rete di monitoraggio territoriale dei parassiti dell'olivo. Il portale agroambientelazio.it conta attualmente cir-

ca 1400 operatori del settore tra imprese, tecnici e sistemi regionali. Lo scopo è tenere costantemente sotto controllo la situazione fitosanitaria degli oliveti del Lazio e fornire alle aziende indicazioni appropriate e tempestive sugli interventi da fare. Inoltre, c'è una sezione documentale contenente informazioni utili per le buone pratiche agronomiche in olivicoltura e il collegamento a tool di supporto per l'assolvimento di adempimenti tecnico-amministrativi aziendali, quali quaderno di campagna, gestione dei rifiuti, ecc. La sezione "Lotta Guidata" costituisce il cuore del portale dove è possibile acquisire informazioni tramite bollettini aggiornati sui risultati dell'attività di monitoraggio fitopatologico dei parassiti dell'olivo organizzati per zone progettuali e aree omogenee. Su ciascun punto sono effettuati i rilievi dei parametri meteo mediante centraline, la raccolta dei campioni di olive, l'individuazione della fase fenologica, il posizionamento delle trappole cromotropiche per individuare la popolazione della mosca dell'olivo e il rilevamento dell'eventuale trattamento e del principio attivo utilizzato. Con i fondi del PSR 2014/20 e il sostegno della Misura 16 questo portale verrà arricchito con la costituzione del Gruppo Operativo (GO) MONI.OLI.TECH di cui siamo capofila. Lo scopo è innovare e applicare innovazione digitale e di precisione al portale già esistente. Si tratta quindi di introdurre un sistema innovativo di monitoraggio e diagnosi basato su soluzioni tecnologiche più efficaci ed efficienti rispetto a quelle già attuate. Gli attuali sistemi di monitoraggio possono essere, infatti, migliorati o sostituiti utilizzando sensori e sistemi informativi avanzati, dall'alto contenuto tecnologico come, ad esempio le reti di sensori basati su reti wireless, software e hardware open source, spettrofotometria condotta con apparecchi portatili da campo, mappe satellitari, diagnostica molecolare avanzata ecc.

Avete realizzato altri progetti con il contributo del PSR?

Sì, oltre al GO MONI.OLI.TECH siamo capofila anche del GO Val-SARE. In questo caso il progetto riguarda la lotta ai cambiamenti climatici e l'idea progettuale si basa sull'utilizzo di due processi, il compostaggio e la piro-gassificazione realizzati attraverso la valorizzazione delle sanse e dei residui di potatura. Inoltre, abbiamo aderito a diverse Misure, tra le quali la Misura 3 per la promozione e informazione dell'olio Dop e Bio della Sabina, e la Misura 4 che abbiamo utilizzato sia per acquistare macchinari e attrezzature per le aziende, sia per realizzare l'impianto dove ci troviamo.

Puntate molto sulla qualità certificata, che tipo di certificazioni avete?

Per noi è essenziale garantire la massima qualità e affidabilità dei nostri prodotti e servizi per questo abbiamo scelto di aderire a sistemi di certificazione di prodotto e di processo che attestino il nostro impegno e la nostra credibilità nel rispetto di norme e regolamenti nazionali e internazionali. Per quanto riguarda le certificazioni di prodotto abbiamo i tre oli DOP e aderiamo al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, questa certificazione attesta che le olive destinate alla produzione dei nostri oli sono coltivate nel rispetto degli standard stabiliti dal Disciplinare redatto secondo le linee guida del Piano di Azione Nazionale. Ad Agosto 2021, la Commissione Europea ha approvato l'istituzione del marchio IGP regionale dell'Olio di Roma che riguarderà 316 comuni del Lazio. Per quanto riguarda le certificazioni di processo abbiamo la ISO 22005 per la tracciabilità di filiera applicata all'olio e alle olive da tavola che garantisce un controllo su tutti i passaggi che un prodotto subisce durante la sua storia produttiva. Rispettiamo il disciplinare 100% alta qualità italiana promosso da Unaprol che prevede requisiti più stringenti rispetto alla normativa vigente e questo ci ha permesso di ottenere il marchio 100% Alta Qualità Italiana. Infine, abbiamo la certificazione BIO e le certificazioni BRC e IFS che sono due standard internazionali fondamentali per la certificazione di qualità nella filiera di fornitura dei prodotti alla Grande Distribuzione Organizzata e la ISO 9001 che garantisce il Sistema di Gestione per la Qualità. Per ultimo, oltre le certificazioni DOP e IGP dei nostri oli, disponiamo di una linea EVO "Oleum Nostrum" con marchio di sostenibilità che racchiude quattro semplici concetti: ambientale, perché capace di tutelare risorse naturali, biodiversità e territori diversi; economico,

finalizzata a garantire un reddito equo agli agricoltori e 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.

Come commercializzate i prodotti dell'OP?

Per la vendita diretta abbiamo due punti vendita, uno a Palombara e uno a Vetralla e lavoriamo molto anche con la vendita online. Per la grande distribuzione e per l'estero disponiamo di un reparto di commercializzazione. Il mercato prevalente è italiano ma lavoriamo anche con l'estero, esportiamo per esempio in Nordamerica e stiamo realizzando un progetto europeo biennale con lo scopo di valorizzare l'Olio Extra Vergine di Oliva in Giappone.

Quali sono gli elementi che fanno di voi un caso di eccellenza?

Abbiamo lavorato molto sulla qualità e sulla sostenibilità dei nostri prodotti e di conseguenza sui processi produttivi. Nel corso degli anni abbiamo implementato l'innovazione agronomica che ci ha permesso di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali preservando la biodiversità e l'ambiente. Altra caratteristica fondamentale della nostra OP è l'aspetto sociale ed etico, nell'intera filiera è garantita l'assenza di lavoro nero, lavoro forzato o alcun tipo di sfruttamento. Riteniamo importante anche lo sviluppo e il coinvolgimento della comunità locale, per questo organizziamo sul territorio manifestazioni ed eventi e collaboriamo con scuole o altri istituti proponendo corsi, moduli formativi e visite guidate nei frantoi.

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