

I GEORGOFILI

Quaderni
2010-II



PROBLEMI E PROSPETTIVE DELL'OLIVICOLTURA

Firenze, 11 febbraio 2010



EDIZIONI POLISTAMPA

Con il contributo di



ENTE CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE

Copyright © 2010
Accademia dei Georgofili
Firenze
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

Supplemento a «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili»
Anno 2010 - Serie VIII - Vol. 7 (186° dall'inizio)

Direttore responsabile: Paolo Nanni

Edizioni Polistampa
Via Livorno, 8/32 - 50142 Firenze
Tel. 055 737871 (15 linee)
info@polistampa.com - www.polistampa.com
Sede legale: Via Santa Maria, 27/r - 50125 Firenze

ISBN XXX-XX-XXX-XXXX-X

Servizi redazionali, grafica e impaginazione
SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA

INDICE

FRANCO SCARAMUZZI <i>Introduzione</i>	7
MARIA GRAZIA MAMMUCCHINI <i>Problemi e prospettive dell'olivicoltura: il contributo di ARSIA per la realtà toscana</i>	9
LUIGI OMODEI ZORINI, ROBERTO POLIDORI <i>Aspetti economici e ambientali dell'attuale olivicoltura Toscana</i>	17
ANGELO GODINI <i>L'olivicoltura italiana tra valorizzazione e innovazione</i>	49
FRANCO SCARAMUZZI <i>Considerazioni conclusive</i>	77

Introduzione

Signori Accademici, Signore e Signori,

il tema della odierna adunanza pubblica, organizzata in forma di Giornata di studio, riguarda: *problemi e prospettive della olivicoltura*. I Georgofili, da quando sono stai fondati, hanno sempre dedicato all'olivo una particolare attenzione e la letteratura è ricca dei contributi importanti della nostra Accademia. Ne parlano ampiamente i nostri Atti.

Nell'ottobre 2006, è stata tenuta in quest'aula una Giornata di studio dal tema: *Evoluzioni in atto per la olivicoltura*. Potrebbe essere il tema di stasera, ma in realtà i nostri lavori intendono oggi allacciarsi a quelli di cinque anni fa per offrire un aggiornamento sull'insieme della nostra attuale olivicoltura.

Introdurrà i lavori Maria Grazia Mammuccini, Direttore di ARSIA-Regione Toscana, membro del Consiglio per la Ricerca Agricola del Ministero dell'Agricoltura (se preferite delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) e personalità nota ormai nel mondo dell'Agricoltura per le attività che ha saputo organizzare con l'ARSIA e non solo nell'ambito della Regione Toscana, ma nella collaborazione con le altre regioni italiane. Dopo le due relazioni, sarà aperta una discussione.

Per dare ordine ai lavori, preghiamo coloro che desiderano intervenire di farne richiesta entro il termine delle relazioni, in maniera che la discussione incominci immediatamente, utilizzando le apposite schede, che erano giù all'ingresso e che sono anche qui su questo tavolo centrale a vostra disposizione. Fin da ora ringrazio per la collaborazione che cortesemente darete.

Nel dare la parola a Maria Grazia Mammuccini, desidero esprimerle la viva gratitudine dei Georgofili per aver concesso il sostegno dell'ARSIA alle

* *Presidente dell'Accademia dei Georgofili*

ricerche che saranno illustrate dalla prima relazione e alla organizzazione della odierna iniziativa, ma anche per aver accettato di introdurre i lavori, con la grande autorità che ha saputo conquistare e con la competente saggezza che le viene riconosciuta dal mondo di chi opera in agricoltura. Do la parola alla Direttrice dell'ARSIA Maria Grazia Mammuccini.

MARIA GRAZIA MAMMUCINI*

Problemi e prospettive dell'olivicoltura: il contributo di ARSIA per la realtà toscana

Naturalmente ringrazio, come sempre, il professor Scaramuzzi e apro volentieri questo pomeriggio di lavoro sperando di corrispondere all'autorevolezza riferitami.

In tale occasione l'Accademia dei Georgofili presenta i risultati di una ricerca condotta anche grazie a una proficua collaborazione con la Regione Toscana attraverso l'ARSIA.

L'obiettivo precipuo cui si è mirato è stato quello di affrontare, approfondire e districare la complessità dei problemi che l'olivicoltura toscana si trova ad affrontare, i quali, per molti aspetti, possono riflettersi, più in generale, nell'olivicoltura italiana, e di individuare linee strategiche per il futuro.

L'analisi della ricerca che viene presentata oggi dall'Accademia si è focalizzata sugli aspetti economici degli oliveti a valenza principalmente ambientale e paesaggistica, obiettivo importante sia sul piano regionale ma, noi crediamo, anche a livello nazionale, in quanto tale progettualità potrebbe essere estesa a diverse altre realtà italiane.

La rilevanza a livello regionale di tale indagine si pone come il tassello di un mosaico complessivo di attività di ricerca e innovazione che la Regione Toscana, attraverso l'ARSIA, ha voluto promuovere e sostenere per affrontare in modo adeguato tutti gli aspetti problematici di un settore tanto importante per l'identità dell'agricoltura toscana, quanto ormai in difficoltà da troppi anni. Difficoltà che, sommandosi di anno in anno, stanno portando verso l'insostenibilità della produzione con prospettive oramai molto vicine all'abbandono se non interverranno strategie innovative, di sviluppo e di sostegno per il settore.

* *Direttore ARSIA*

Tale problematica si estende, poi, anche a livello nazionale: produzioni in calo, con il 2009 che si configura come la peggiore annata dal 2002 in poi, e prezzi dell'extravergine in caduta, che dai 4 euro/kg del 2007 sono scesi ai 2,62 euro del novembre 2009 (dato ISMEA), sono i segni indiscutibili di una crisi di settore tuttora in atto. Neanche interventi comunitari come l'autorizzazione all'ammasso privato, ai sensi del reg. (CE) n. 2153/2005, o l'entrata in vigore della norma obbligatoria sull'indicazione dell'origine dell'olio in etichetta reg. (CE) 182/2009, sembrano aver inciso, per il momento, in modo sensibile sull'andamento dei prezzi.

Tra l'altro, anche la realtà toscana, dove notoriamente i prezzi che l'extravergine riesce a strappare sono diversi, non sfugge comunque a questa congiuntura negativa.

Anche se l'olio prodotto in Toscana viene considerato un prodotto di alta gamma dove i prezzi sono più alti della media nazionale, ciò con cui bisogna far i conti è una struttura produttiva ormai vecchia e di difficile gestione, che si traduce in alti costi di produzione che oscillano, in relazione alle diverse condizioni degli oliveti toscani, tra i 5 e i 12 euro al kilogrammo. Questi dati sono il frutto di un'analisi svolta mediante un progetto di ricerca, il cui acronimo è MATEO, "Modelli Tecnici ed Economici per la Riduzione dei Costi di Produzione nelle Realtà Olivicole della Toscana", promosso da ARSIA tramite bando che ha affrontato specificatamente il tema dei costi produttivi dell'olio in Toscana e di cui tratterò fra breve.

Tra l'altro, alla realtà dei costi di produzione in Toscana si unisce un'altra specificità caratteristica di questo periodo. La Toscana ha retto l'olivicoltura anche grazie alla forza di altri settori, quali, per esempio, quello del vino e dell'agriturismo che, con il successo degli ultimi anni, hanno contribuito a mantenere e valorizzare anche l'olivicoltura. Questo per due ordini di ragioni: da un lato, i diversi tempi delle principali operazioni colturali tra olivicoltura e viticoltura favoriscono l'integrazione e il miglior utilizzo della manodopera nelle aziende, dall'altro gli ultimi anni hanno visto come prestigio aziendale, anche nelle grandi aziende vitivinicole, la produzione di un olio di qualità in grado di farsi apprezzare come punto di forza di un territorio come quello toscano, anche nella comunicazione e nella strategia aziendale.

Purtroppo l'impatto della crisi anche nell'agricoltura toscana sta annullando anche questa specificità. I dati del 2009 ci mostrano problematicità non solo nel settore del vino, ma anche in quello dell'agriturismo. Risulta evidente, infatti, che in un quadro di andamento positivo di questi settori le aziende possono reggere anche l'olivicoltura, al contrario, in una realtà di difficoltà di questi settori, il rischio di abbandono può essere veramente consistente con

impatto devastante sul piano economico, sociale e paesaggistico-ambientale, perché queste sono le caratteristiche dell'olivicoltura toscana.

Il tema non può essere affrontato in modo semplicistico ma in maniera articolata. Non c'è un solo problema da risolvere e un'unica soluzione da trovare ma diversi problemi che devono trovare risoluzioni diversificate e integrate. In questo quadro, dunque, risulta chiaro come in termini strategici, per un'olivicoltura come quella toscana ma anche per un'olivicoltura come quella italiana, la strada del futuro non potrà essere altro che continuare a investire in qualità, identità delle produzioni e rapporto con il consumatore. Questo diviene cruciale per tutte le produzioni olivicole toscane e nazionali. Anzi, in tale ambito, il lavoro da fare è ancora superiore, perché non si è ancora sviluppata appieno una cultura di conoscenza del prodotto.

Insieme a ciò, ulteriore aspetto fondamentale è quello di aumentare la produttività e di ridurre i costi di produzione con soluzioni appropriate alle diverse specificità territoriali in un'ottica di sostenibilità. Credo questo sia un punto fondamentale da affrontare perché nelle strategie per l'agricoltura spesso si mettono in contraddizione l'investimento per la qualità con l'investimento per l'aumento della produttività e della riduzione dei costi di produzione, e invece non c'è antitesi, anzi nell'olivicoltura, sia per le sue caratteristiche che per l'assenza di innovazione strategica da tempi troppo lunghi rispetto ad altri settori, investire per la qualità e l'identità deve andare parallelamente a un investimento per aumentare la produttività e ridurre i costi di produzione. A questo proposito dobbiamo però rilevare un quadro in cui il settore ha innovato troppo poco, ha prodotto troppo poco e tutt'ora non produce abbastanza reddito per le imprese, perché questo, alla fine, è il problema consistente.

Insieme a questi due aspetti, se ne può evidenziare un altro che è quello di riuscire a sostenere un'olivicoltura in aree marginali a forte valenza ambientale e paesaggistica, sia attraverso strategie adeguate a questa specificità di circuiti locali di produzione e consumo, sia tramite sostegni specifici da corrispondere all'agricoltore, in modo tale che egli possa assolvere questa funzione di produzione di beni pubblici, ma al quale deve essere riconosciuta un'integrazione al reddito da parte della collettività.

Diversamente, il destino di una parte di oliveti, soprattutto nella nostra Regione, non potrà essere altro che quello dell'abbandono. Questo in quanto le condizioni economiche per renderli produttivi, oggettivamente, non ci saranno mai, e allora o si concede la possibilità di abbandono e relativa sostituzione con altre possibili colture oppure si riconosce il valore collettivo di quest'opera e si trovano parametri giusti affinché la collettività usufruisca di un bene che è di tutti.

Risulta chiaro, dunque, che una strategia articolata su più indirizzi come quella necessaria per ridare slancio all'olivicoltura non può essere assolutamente affrontata senza un investimento strategico in ricerca e innovazione. È evidente, infatti, che tale investimento debba essere inteso in termini tecnici e tecnologici in tutte le fasi della filiera, ma anche in termini di analisi economica del settore e analisi organizzativa delle varie fasi della produzione, affinché possano offrirsi soluzioni adeguate a tutti gli obiettivi strategici che abbiamo di fronte. È molto importante che ci sia una ricerca e innovazione che si confronti con il tessuto produttivo e con le imprese per offrire soluzioni in grado di risolvere i problemi delle aziende e del territorio e, allo stesso tempo, una ricerca e innovazione che, misurandosi con le sfide strategiche che ha di fronte, offra adeguate conoscenze e supporti alle politiche pubbliche regionali e nazionali, in una fase che è decisiva per le scelte politiche, sia regionali che nazionali. Allora è chiaro che, se da una parte ci vuole consapevolezza della necessità di rendere efficiente il sistema della ricerca, dall'altro punto di vista ci deve essere cognizione dell'esigenza strategica per il pubblico di investire in ricerca.

Il lavoro che noi abbiamo fatto in questi anni come ARSIA risponde proprio all'impostazione seguita dalla Regione Toscana che ha da sempre investito in ricerca e innovazione, in particolare in relazione allo sviluppo di progetti di ricerca nel settore olivicolo che rispondessero a precisi elementi strategici. Primo fra tutti quello della qualità e identità delle produzioni e del rapporto con il consumatore. Ed è proprio in quest'ambito che abbiamo promosso alcuni progetti, per uno dei quali il convegno conclusivo è previsto nella prima settimana di marzo presso l'Azienda di Montepaldi dove saranno resi noti i risultati del progetto MAESTRO coordinato dal Il Pin Scrl - Polo Universitario "Città di Prato" e svolto in collaborazione con il Laboratorio Chimico Mercologico - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze. Questo progetto si prefigge la realizzazione di un sistema innovativo (software + hardware) integrato con il ciclo di estrazione centrifuga, in grado di misurare e monitorare in tempo reale i parametri tecnologici durante l'estrazione, al fine di ottimizzare il processo estrattivo sulla base delle caratteristiche del singolo lotto di olive da trattare; in tal modo sarà ottenibile, per qualsiasi qualità o stato di conservazione del frutto riscontrato, le migliori condizioni possibili di estrazione e, conseguentemente, il migliore prodotto finito.

Nell'edizione 2010 di MEDOLIVA, inoltre, troveranno spazio due progetti promossi da ARSIA che saranno oggetto di specifici convegni per la presentazione dei risultati finali: SIDIO relativo alla difesa fitosanitaria dell'olivo, coordinato dal CRA-ABP di Firenze; AROMOLIO sull'analisi sensoriale dell'olio, coordinato dal CRA-OLI di Rende (CS). Seguiranno, inoltre, una

serie di iniziative riguardanti i temi propri dell'olivicoltura e dell'elaiotecnica, che, per esigenze di sintesi, non posso elencare.

L'altro lavoro importante cui accennavo in apertura, è stato presentato nel 2009 ed è quello che si riferisce al secondo aspetto strategico consistente nell'aumentare la produttività e nel ridurre i costi di produzione con soluzioni appropriate alle diverse specificità territoriali in un'ottica di sostenibilità. A tale progetto, denominato MATEO (Modelli Tecnici ed Economici per la riduzione dei costi di produzione nelle realtà olivicole della Toscana), hanno collaborato sia il professor Polidori che il professor Omodei Zorini e molti altri operatori del settore scientifico toscano, quali i dipartimenti delle facoltà di agraria di Firenze (DIAF e DEART) e Pisa (DCDSL), aziende private produttrici di mezzi tecnici (Riding Srl) e un'associazione di produttori olivicoli (O.T.A.) che aveva assunto il coordinamento tecnico del progetto. Dagli studi svolti sono emerse soluzioni diversificate per le varie tipologie di olivicoltura toscana e sostanzialmente riconducibili a tre ordini di strategie: quelle degli impianti tradizionali scarsamente produttivi, quelle degli impianti tradizionali con una buona potenzialità produttiva e, infine, quella dei nuovi impianti specializzati. Il progetto, infatti, ha fornito utili indicazioni sul tema tradizione e innovazione per un'olivicoltura che aumenti produttività e reddito con tecnologie appropriate alle diverse specificità, al fine di garantire l'obiettivo che ricordavo all'inizio, e cioè di tenere insieme qualità, tutela dell'ambiente e paesaggio. Il progetto ha individuato, infine, la necessità di compensare la differenza di reddito nel mantenimento delle forme marginali attraverso la rivalutazione anche del ruolo produttivo di dette realtà e della relativa filiera corta tipica. In relazione alle necessità espresse da quest'ultimo punto, ARSIA ha ritenuto opportuno contribuire alla realizzazione della ricerca svolta dall'Accademia dei Georgofili sul tema "Tutela del paesaggio rurale in Toscana: il caso degli oliveti", i cui obiettivi sono evidentemente coincidenti. La presentazione dei risultati della ricerca condotta dall'Accademia dei Georgofili completa il tassello di un mosaico relativo a una serie di risultati di attività di ricerca che possono offrire utili spunti per il perseguimento degli obiettivi strategici, ovvero qualità e identità delle produzioni e del rapporto con i consumatori, innovazione nel settore finalizzata alla riduzione dei costi di produzione e all'aumento della produttività e, infine, offrire al decisore politico elementi di analisi economica in grado di sostenere specifiche politiche di sostegno per l'olivicoltura paesaggistica a forte valenza ambientale che altrimenti rischieremmo di perdere.

Credo che l'insieme di queste attività di ricerca possa offrire all'olivicoltura toscana una gamma di innovazioni utili ad affrontare le strategie del futuro.

Ma soprattutto concedere al decisore politico gli elementi per sostenere gli investimenti in una fase cruciale in cui operano, a livello regionale, i piani di sviluppo rurale e per orientare le misure di tali investimenti verso obiettivi coerenti con i risultati dell'innovazione. Questo assume rilievo preminente in quanto le politiche di sostegno sono lo strumento fondamentale attraverso il quale si fanno passare le innovazioni, e se le innovazioni e la ricerca stanno distanti dalla politica di sostegno non si valorizza la ricerca e non si raggiungono risultati per quanto riguarda le politiche attive.

Credo che il contributo che può offrire l'Accademia dei Georgofili possa servire da spunto anche per un confronto con altre esperienze e altre realtà di olivicoltura produttiva di altri territori italiani, come, ad esempio, quello della Puglia, facendo da veicolo attraverso cui stimolare una riflessione a livello nazionale. In considerazione del fatto che, senza un'adeguata strategia nazionale sull'olivicoltura in una fase in cui viene definito anche il piano olivicolo nazionale, è difficile creare le condizioni per far reggere e progredire il futuro dell'agricoltura e dell'olivicoltura. Sebbene il nostro lavoro non sia totalmente applicabile al sistema nazionale, permane comunque l'identità degli indirizzi strategici, in quanto le tematiche relative all'olivicoltura nazionale sono molto vicine agli anzidetti punti di lavoro strategico: qualità e identità delle produzioni, innovazione e abbassamento dei costi, incremento della produttività, adeguati sostegni per l'olivicoltura ambientale e paesaggistica.

Questa riflessione di oggi, dunque, può essere lo strumento strategico affinché da questa nostra esperienza possa essere fornito un contributo, anche sul piano nazionale, in una fase decisiva per l'olivicoltura e l'agricoltura italiana.

RIASSUNTO

La crisi attuale del settore olivicolo e oleario investe la filiera su scala regionale, nazionale e internazionale. Prezzi di vendita non soddisfacenti e alti costi di produzione mettono in discussione redditività e prospettive future per un settore la cui valenza è però legata anche al paesaggio e alla conservazione dell'ambiente rurale.

È per questo che gli interventi devono essere diversificati in relazione alla tipologia olivicola con cui si ha a che fare: sostegno mirato alle aree svantaggiate ma di grande funzione paesaggistica e ambientale, innovazione degli impianti olivicoli e dei mezzi tecnici nelle aree a maggior vocazione produttiva.

ARSIA mette a disposizione per lo sviluppo di queste strategie le conoscenze scaturite dai progetti di ricerca promossi negli ultimi anni mediante specifici bandi, le cui tematiche sono state condivise con gli operatori del settore in occasione delle riunioni dei tavoli di filiera. Non di meno risultano basilari anche studi e ricerche, come quella svolta

dall'Accademia dei Georgofili su "Tutela del paesaggio rurale in Toscana: il caso degli oliveti", che ci consegnano un quadro chiaro e preciso della realtà toscana, funzionale alle scelte da operare nelle sedi politiche competenti.

ABSTRACT

The current crisis in the olive-growing and olive oil sector affects the production chain on a regional, national and international level. Unsatisfactory sale prices and high production costs cast doubt over the profitability and future prospects of a sector whose value is, however, also linked to the landscape and the preservation of the rural environment.

It is for this reason that interventions must be diversified according to the olive-growing typology involved: targeted support for areas which are disadvantaged but play an important role in terms of the landscape and environment, innovations for the olive-growing structures and technical methods in the areas with the highest production vocation.

In order to develop these strategies, ARSIA makes available the knowledge it has acquired from research projects promoted in recent years through specific notices, the subjects of which have been agreed with sector operators at production chain round table meetings. Studies and research are also of fundamental importance, such as those carried out by the Accademia dei Georgofili on the "Tutela del paesaggio rurale in Toscana: il caso degli oliveti" (Protection of the Tuscan rural landscape: olive-groves), as they provide a clear and precise picture of the current situation in Tuscany and can help the relevant political bodies decide on the actions to be taken.

INTERVENTO DEL PRESIDENTE SCARAMUZZI

Tutti abbiamo apprezzato certamente la coraggiosa chiarezza della Georgofila Mammuccini. Chiarezza alla quale francamente non siamo ormai da tempo abituati. Non abbiamo bisogno di medici pietosi, ma abbiamo bisogno di non minimizzare i problemi, semmai di affrontarli responsabilmente e questo si può fare discutendo e raccogliendo tutte le idee e confrontandole. Soltanto attraverso una franca esposizione delle problematiche si possono cercare soluzioni condivise. Che poi vanno verificate nel tempo.

Adesso la prima relazione sul tema *Aspetti economici ed ambientali dell'attuale olivicoltura toscana*, che presenterà Luigi Omodei Zorini, anche a nome del collega Roberto Polidori.

LUIGI OMODEI ZORINI*, ROBERTO POLIDORI*

Aspetti economici e ambientali dell'attuale olivicoltura Toscana**

I. INTRODUZIONE

Il progetto di ricerca è volto ad approfondire le conoscenze inerenti il rapporto tra paesaggio rurale e gestione del territorio agro-forestale con particolare riferimento all'olivicoltura.

Una corretta gestione del territorio rurale non può infatti prescindere da una gestione integrata e sostenibile delle componenti ambientali (le risorse agro-forestali), economiche (il sistema produttivo ancorato a tali risorse) e sociali (la popolazione che vi risiede, il suo patrimonio storico culturale e di tradizioni) di una determinata realtà; in tale contesto il paesaggio assume una grande rilevanza quale sintesi dinamica di tutte le predette componenti.

Tra i paesaggi toscani quelli caratterizzati dalla coltivazione dell'olivo rivestono ancora una grande importanza sia per il valore produttivo ed economico di tale coltura sia per gli aspetti storico-culturali e di sostenibilità ambientale.

Pertanto un primo obiettivo della ricerca è la identificazione di alcuni paesaggi tipici della Toscana in cui l'olivo rappresenta ancora un elemento che caratterizza il territorio rurale. Un secondo obiettivo consiste nella definizione di criteri e parametri per la valutazione dei costi che le imprese con olivi si trovano a dover sostenere sia per la produzione che per la conservazione del paesaggio. Un terzo obiettivo è l'individuazione di un percorso di raccordo nella pianificazione territoriale del paesaggio agro-forestale tra politiche urbanistiche, politiche di sviluppo rurale e del settore olivicolo.

* Università degli Studi di Firenze

** Il presente articolo è un estratto del rapporto finale della ricerca "Tutela del paesaggio rurale della Toscana: il caso degli oliveti" condotta dall'Accademia dei Georgofili con il contributo dell'ARSLA (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura) della Regione Toscana.

Sulla base di questi obiettivi la relazione si articola nelle seguenti parti. Una prima parte ha lo scopo di caratterizzare i paesaggi olivicole toscani con particolare riferimento alle zonizzazioni elaborate dal PIT (Piano Indirizzo Territoriale), una seconda parte affronterà le problematiche economiche dell'olivicoltura nelle differenti aree di paesaggio precedentemente definite, l'ultima parte proporrà delle linee guida per la tutela e la sostenibilità economica del paesaggio olivicole nelle differenti aree di paesaggio.

2. CARATTERI STRUTTURALI E CONGIUNTURALI DELL'OLIVICOLTURA TOSCANA

2.1 *La struttura aziendale*

Le unità produttive nelle quali si attua la produzione olivicola in Toscana, risultavano 79.000 al censimento generale dell'agricoltura dell'ISTAT del 2000. Il numero di piante complessivo si può stimare in 14 milioni, corrispondenti a circa 177 piante per azienda e a una intensità di circa 140 piante a ettaro.

La maggioranza della superficie olivata, appartiene ad aziende dirette coltivatrici (circa il 60%), ma le tipologie di aziende produttrici di olive sono numerose e molto diverse tra loro.

L'olivo, infatti, è una delle colture più interessate dalle imprese cosiddette accessorie, quelle cioè che non producono principalmente per il mercato ma per l'autoconsumo e nelle quali non è impiegata nemmeno una unità di lavoro a tempo pieno. Ciò è facilitato dalla spiccata stagionalità delle operazioni colturali, specialmente nelle zone non soggette per motivi climatici agli attacchi della mosca dell'olivo e dove perciò non sono necessari molti interventi antiparassitari. La produzione olivicola è una tipica attività agricola che può essere attuata anche non vivendo in campagna o comunque con un impegno a tempo parziale e senza una dotazione di mezzi meccanici poiché le lavorazioni del terreno possono essere ridotte al minimo indispensabile facendo ricorso al contoterzismo, mentre il grosso del lavoro è richiesto per la potatura, normalmente manuale, che tuttavia può essere attuata anche ad anni alterni, e per la raccolta, anch'essa manuale. Si tratta delle numerose aziende condotte da persone anziane, magari coadiuvate dai parenti più giovani nei momenti di punta, delle aziende residenziali, dei terreni annessi alle seconde case di campagna, o, infine, delle tipiche aziende di famiglie pluriattive. Questo insieme di situazioni, molto diffuso nella "campagna urbanizzata" toscana, anche se non rappresenta una quota rilevante della produzione, costituisce una realtà

importante per la presenza umana su territori a elevato grado di frazionamento fondiario, o a bassa fertilità che spesso altrimenti sarebbero abbandonati e svolgono un ruolo non trascurabile nella organizzazione sociale: residenza, sviluppo rurale, integrazione di reddito e di impiego lavorativo, ecc.

Nelle altre tipologie aziendali, quelle di tipo professionale, l'olivicoltura si pratica su dimensioni più elevate, ma in ogni caso, come si è visto, difficilmente rappresenta una attività prevalente, o di specializzazione e il più delle volte è associata alla produzione vitivinicola.

Una caratteristica dell'olivicoltura toscana segnatamente di quella marginale, è il basso grado di specializzazione, rappresentato dalla percentuale di superficie destinata alla coltivazione dell'olivo nell'ambito dell'azienda. Secondo le analisi effettuate da De Muro e Storti (De Muro, Storti, 1994) il 50% delle unità produttive toscane coltiva a olivo meno del 7% della Superficie Agraria Utilizzata e solo il 10% vi destina più del 38%. Ciò dimostra che le aziende agricole toscane attuano la coltura dell'olivo in ordinamenti produttivi misti dove il calendario delle operazioni colturali si integra con altre attività, il che consente di utilizzare i fattori produttivi fissi, in particolare mano d'opera e macchine, in modo più completo.

La struttura delle aziende con olivi mostra come nelle zone appenniniche e montane alla marginalità ambientale si sommi quella istituzionale legata al regime fondiario: polverizzazione delle aziende e degli appezzamenti coltivati a olivo alla quale spesso si aggiunge la frammentazione, nelle provincie

PROVINCIE	CLASSI DI SUPERFICIE (ha)									
	<1		<2		2-10		>10		totale	
	n.	Sup.	n.	Sup.	n.	Sup.	n.	Sup.	n.	Sup.
Massa Carrara	59,1	26,4	77,3	44,9	20,5	38,7	2,2	16,4	100,0	100,0
Lucca	69,8	29,6	85,2	46,7	12,8	30,4	2,0	22,9	100,0	100,0
Pistoia	59,8	19,3	78,9	38,4	19,3	45,1	1,8	16,6	100,0	100,0
Prato	50,8	8,6	67,5	16,0	26,3	37,7	6,2	46,3	100,0	100,0
Firenze	33,7	5,0	51,3	11,6	34,8	33,6	13,9	54,8	100,0	100,0
Arezzo	44,2	14,1	61,4	26,7	29,4	40,6	9,2	32,7	100,0	100,0
Siena	35,6	7,1	51,0	14,5	28,6	26,0	20,4	59,5	100,0	100,0
Grosseto	25,0	6,4	38,3	14,6	30,0	27,7	31,7	57,7	100,0	100,0
Livorno	37,9	9,3	56,1	20,1	32,2	40,8	11,6	39,1	100,0	100,0
Pisa	47,9	14,9	65,7	28,9	22,4	32,8	11,9	38,3	100,0	100,0
TOSCANA	43,1	10,2	59,7	20,4	26,7	33,5	13,7	46,1	100,0	100,0

Tab. 1 Aziende con olivo e relativa superficie investita per classi di SAU (%)

Fonte: ISTAT, *Censimento dell'agricoltura 2000*.

del nord della Toscana, con oltre il 90% delle aziende e circa il 70% della superficie olivata nella classe sotto i 5 ha di SAU; situazione intermedia nelle provincie costiere del nord e invece situazione più solida nelle provincie centro meridionali. Il dato delle provincie più marginali è ancora più accentuato se si considera la sola classe di aziende con meno di 1 ha di SAU che a Massa-Carrara, Lucca, Pistoia supera il 60% delle aziende e dal 20 al 30% della superficie.

Non si dispongono qui dati sull'età dei produttori olivicoli in queste aree, ma non siamo certamente lontani dal vero se si afferma che questa è molto elevata. Resta comunque un dato medio regionale (il 77% delle aziende e circa il 40% della superficie olivata ricadono nella classe di Sau sotto i 5 ha) che consente di dire che la marginalità istituzionale dell'olivicoltura è una realtà molto diffusa nella regione, nella quale esistono tuttavia zone e casi di olivicoltura moderna e altamente produttiva.

2.2 *La produzione*

Le caratteristiche della struttura produttiva e le trasformazioni di cui si è detto hanno fatto sì che i livelli produttivi, nel complesso della Regione, si siano mantenuti pressoché costanti, fatta salva la temporanea diminuzione, peraltro durata qualche anno, dovuta alla eccezionale gelata dell'inverno 1985/86. Gli abbandoni delle coltivazioni, consistenti come superfici, infatti, hanno riguardato piante scarsamente produttive e sono stati perciò più che compensati dagli incrementi dovuti alla specializzazione degli altri impianti e al, sia pure parziale, ammodernamento delle tecniche colturali. Così l'andamento della produzione a livello regionale, ha recuperato, a partire dall'inizio degli anni '90 i livelli di tre decenni fa (105 mila quintali di olive nel triennio 1958-1960; 188 mila nel quadriennio 2004-2008), con le tipiche oscillazioni di questa produzione, accentuate da una serie di eventi che in certe aree hanno assunto intensità eccezionale (attacco di mosca dell'olivo nel 2007, e danni da gelo in altre annate). Diminuzione delle superfici promiscue interessate dalla coltura e sostanziale costanza delle produzioni vogliono dire, ovviamente, aumento delle rese unitarie, che sono passate da 4-5 q.li di olive per ettaro di trenta anni fa ai 11-12 di ora. Si tratta, evidentemente di produzioni non elevate e largamente orientative, in quanto risultano da medie di dati molto disomogenei, sia per la diversità di ambienti e di produttività dei terreni e degli impianti, sia per la già ricordata compresenza di oliveti specializzati e promiscui.

Così come le produzioni di olive, anche le rese di trasformazione delle olive in olio subiscono alcune oscillazioni, sia pure in modo più attenuato: nell'ultimo decennio la media regionale si è attestata intorno a 17% con oscillazioni delle medie provinciali, da un anno all'altro, che vanno dal 13% al 20%. Si può stimare, pertanto, che la produzione di olio in Toscana, media dell'ultimo quadriennio, sia pari a 188 mila quintali, ma con una punta nel 2004/05 di oltre 275 mila quintali, al livello delle punte realizzate nel periodo immediatamente precedente i danni da gelo del 1985, che potevano essere stimate in 250-270 mila quintali; è da notare, tuttavia che vi è ancora una parte dei nuovi oliveti non ancora entrata in piena produzione.

Oltre alla produzione delle olive non si può non citare una "produzione" non commercializzabile, ma sempre più importante, che è rappresentata dal valore paesaggistico di queste piantagioni e dalla funzione di tutela ambientale, che in molti casi esse svolgono grazie anche alle sistemazioni idraulico-agrarie alle quali sono indissolubilmente legate. Le difficoltà economiche di una parte rilevante di questo settore dell'agricoltura rischiano di compromettere anche questo aspetto così importante per gli ambienti toscani.

ANNI	OLIO PRODOTTO	KG/PIANTA
	(000 t)	
1990/91	14,35	1,0
1991/92	21,21	1,4
1992/93	17,48	1,2
1993/94	12,55	0,9
1994/95	21,48	1,5
1995/96	23,88	1,5
1996/97	17,56	1,1
1997/98	17,41	1,1
1998/99	16,54	1,1
1999/00	19,43	1,4
2000/01	15,85	1,1
2001/02	16,60	1,1
2002/03	22,09	1,6
2003/04	10,99	0,7
2004/05	27,59	1,9
2005/06	16,82	1,2
2006/07	17,06	1,2
2007/08	13,25	0,9

Tab. 2 *Produzione di olio in Toscana* Fonte: nostra elaborazione su dati della Regione Toscana e ISTAT

3. METODOLOGIA DELLA RICERCA

La metodologia dell'indagine, in considerazione degli obiettivi del progetto, è mirata a:

1. determinare parametri territoriali, aziendali e di impianto al fine di definire le tipologie rappresentative dell'olivicoltura toscana;
2. definire i criteri di elaborazione dei dati tecnico economici rilevati nelle aziende olivicole per determinare i costi di produzione dell'olio a ettaro e a quintale;
3. simulare i fabbisogni d'intervento per assicurare la sopravvivenza delle varie tipologie olivicole nei vari ambienti identificando una equa remunerazione dei servizi ambientali e paesaggistici prodotti dall'olivicoltura.

L'unità di rilevazione è l'azienda agricola definita come «l'unità tecnico economica costituita da terreni, anche in appezzamenti non contigui, ed eventualmente da impianti e attrezzature varie in cui si attua la produzione agraria, forestale e zootecnica a opera di un conduttore, e cioè persona fisica, società o ente che ne sopporta il rischio sia da solo che in forma associata». Il campione scelto nell'ambito territoriale della Toscana, considera quindi aziende agricole, di dimensione variabile e con differenti tipi d'impresa (conduzione del coltivatore e/o con salariati; professionali e/o non professionali) interessate alla coltivazione dell'olivo, con ordinamento colturale misto o specializzato, ma con una densità di coltivazione da giustificare la rilevazione; all'interno di una stessa azienda si possono identificare anche differenti tipologie di impianto. Sono state rilevati 49 oliveti.

La raccolta dei dati aziendali e settoriali è stata eseguita direttamente dai rilevatori del progetto i quali hanno compilato delle apposite «schede delle tecniche colturali»; nella compilazione delle schede i rilevatori sono stati aiutati dai conduttori dell'azienda. La registrazione dei dati raccolti è stata eseguita tramite l'ausilio di un software di elaborazione appositamente predisposto. Il programma ha permesso di evidenziare sia le caratteristiche tecniche delle aziende e dell'oliveto, che l'impiego dei fattori produttivi specificandone per questi ultimi i termini quantitativi, la loro distribuzione nel corso dell'annata agraria e come essi siano ripartiti tra le diverse operazioni colturali. È stata poi sviluppata l'elaborazione dei dati in modo tale da ricavarne risultati di carattere economico i cui valori sono riferiti a ettaro e a quintale di prodotto.

La localizzazione territoriale degli impianti di oliveto ha inoltre consentito di identificare il sistema di paesaggio e l'ambito paesaggistico nel quale esso è collocato. È stato così possibile definire, per ogni oliveto, il suo inserimento ambientale, la presenza o meno di vincoli territoriali, le eventuali limitazio-

ni tecniche imposte dai vincoli territoriali, l'influenza dei vincoli sulle scelte aziendali e gli interventi aziendali con valenza ambientale.

Le tipologie olivicole sono state determinate utilizzando parametri territoriali, aziendali e degli impianti d'olivo, l'analisi si è quindi articolata in più fasi: *fase 1*): analisi del territorio della regione rispetto alle aree olivicole (sub-provinciali) omogenee. La zonizzazione effettuata è di tipo esperto e combina i dati statistici ufficiali sull'olivicoltura (ISTAT, 2000; INEA, 2005; AGEA, 2006) con le informazioni rilevate mediante un questionario strutturato somministrato a tecnici esperti di olivicoltura operanti nelle diverse province. I criteri considerati sono: i tipi di paesaggio, le condizioni pedoclimatiche e agronomiche, le principali tecniche di coltivazione dell'olivo adottate;

fase 2): identificazione e caratterizzazione delle *tipologie aziendali olivicole* maggiormente rappresentative di ciascuna zona omogenea;

fase 3): individuazione nell'ambito delle tipologie individuate dei diversi *modelli di produzione olivicola* definiti in base alle caratteristiche organizzative, tecnologiche e di obiettivo qualitativo delle aziende in ciascuna delle tipologie definite nella fase 2;

fase 4): scelta di *oliveti campione* riferiti ai modelli di produzione olivicola individuati nella fase 3, al fine di documentare in modo analitico la tecnica colturale attuata.

I criteri con i quali sono stati elaborati i dati tecnici ed economici rilevati nelle aziende per la definizione dei costi di produzione sono i seguenti:

- il prezzo dell'olio è stato calcolato 7,50 euro al chilo. In questo tipo di analisi l'individuazione del prezzo dell'olio da utilizzare assume un ruolo cruciale nella determinazione dei risultati. Nella realtà esiste un'altissima variabilità di prezzi dovuta certamente alla qualità del prodotto ma anche alle modalità di vendita che differiscono molto da azienda ad azienda e da un periodo dell'anno all'altro. Tenendo conto della disparità delle situazioni riscontrate si è deciso di utilizzare un dato proveniente dall'Ismea riferito a oli extravergini nazionali Dop-Igp (Ismea 2009);
- l'impiego delle ore effettuate dalle macchine e quello effettuato dalla mano d'opera è stato rilevato in base alle ore imputabili alle singole operazioni nella coltura;
- il costo orario della mano d'opera dipendente è stato calcolato sulla base del costo aziendale pieno (comprensivo di ferie, festività, ecc.) uguale per tutte le aziende;
- il costo della manodopera familiare è stato calcolato come costo opportunità (criterio degli impieghi alternativi cioè concorrenti e simili);

- il costo orario delle macchine è stato calcolato in base alle spese annue sostenute in carburanti, lubrificanti, manutenzioni, assicurazioni;
- la reintegrazione dell'oliveto stata calcolata prevedendone una durata di 50 anni mentre quella delle macchine una durata di 10 anni;
- gli interessi sul capitale fondiario sono stati calcolati applicando un saggio del 3% mentre quello per le macchine e attrezzi del 5%.

Sono stati quindi individuati per ogni oliveto:

- il calendario di lavoro umano e meccanico, con particolare riferimento dell'impiego della manodopera per la raccolta;
- costi di produzione dell'olio a ettaro e a chilo;
- indici di reddito.

Nei paragrafi successivi verranno analizzati i risultati della ricerca.

4. OLIVICOLTURA TOSCANA E PAESAGGIO

4.1 *L'olivicoltura e il territorio*

Per ciò che riguarda l'analisi del territorio della regione in aree olivicole (sub-provinciali) omogenee (prima fase della ricerca) e la identificazione e caratterizzazione delle tipologie aziendali olivicole maggiormente rappresentative di ciascuna zona omogenea (seconda fase) emerge una configurazione della olivicoltura toscana condizionata dai parametri orografici, di giacitura e climatici.

Per quanto concerne l'orografia e la giacitura la Toscana è caratterizzata da 19,9 % di pianura e collina a bassa intensità di rilievi, 38,1% di collina con media intensità di rilievi, 41,9% di collina con alta intensità di rilievi, 12,5% di montagna a media e alta intensità di rilievo (Regione Toscana, Archivio morfometrico). La distribuzione dell'olivicoltura si può stimare che investa per il 7,7% territori pianeggianti inclusi quelli prossimi alla fascia costiera, per il 68,3% aree collinari comprese nella fascia altimetrica tra 100 e 300 m s.l.m. e per il 24% zone orografiche più elevate, che possono raggiungere fino a 600 m s.l.m.

Per avere un quadro più completo delle condizioni ambientali, questi dati vanno confrontati con quelli relativi al clima che costituisce in gran parte della Toscana l'elemento più limitante della coltivazione dell'olivo. Infatti in questo territorio insistono condizioni climatiche molto eterogenee.

Nelle zone del litorale (fascia costiera della Maremma) la pluviometria media è compresa tra 645,2 mm e 436,4 in prossimità della costa grossetana,

mentre la piovosità annua dei territori interni della collina fiorentina (763,4 mm) e della Garfagnana e Lucchesia (1.176 mm) raggiungono valori sensibilmente più alti.

Anche la temperatura rappresenta un elemento climatico che distingue i diversi areali toscani; tra l'altro, le variazioni termiche durante l'anno sono in grado di condizionare il potenziale di fruttificazione delle piante. In Toscana, in genere, tra maggio e settembre, le costanti termiche sono adatte alla fenologia degli olivi. A fine maggio – prima settimana di giugno, le piante fioriscono e, dopo l'allegagione, iniziano rapidamente a crescere i frutti.

In coincidenza con le piogge di fine settembre, le temperature giornaliere si abbassano e, nelle zone più interne, rallentano sia la parte conclusiva della crescita delle olive che la sintesi dell'olio nei frutti. Questa coincidenza climatica, controlla di conseguenza la maturazione dei frutti che, in genere, se raccolti nel mese di novembre, forniscono l'olio tipico toscano. Dopo la raccolta, gli olivi "riposano" e, in genere, si preparano a superare inverni abbastanza rigidi. L'olivicoltura toscana, che si è insediata ai limiti settentrionali di coltivazione di questa specie, espone, infatti, gli impianti a inverni particolarmente freddi che, in casi non rari, raggiungendo temperature inferiori a -7/-8 gradi, danneggiano seriamente le piante; si può considerare che nelle zone centro settentrionali della Regione vi sia un periodo di 4-5 mesi con rischio di temperature sotto zero. Tali eventi, se persistenti e coincidenti con il periodo del risveglio vegetativo, negli inverni 1907, 1929, 1956, 1985, hanno, in alcuni casi, messo in seria discussione la stessa sopravvivenza della coltura.

L'olivo è pianta integrante e tradizionale della campagna toscana. Esso è presente in quasi tutto il territorio regionale.

Caratteristica indiscutibile è il duplice ruolo svolto dall'olivo: pianta funzionale nel sistema agricolo per l'olio "di qualità elevata" che fornisce, ed elemento determinante del paesaggio, che garantisce equilibrio e dolcezza tra la naturalezza dell'ambiente e l'elevato grado di antropizzazione del territorio.

Nel tempo, il lavoro continuo e paziente dell'uomo, ha trasformato la collina da paesaggio naturale a paesaggio "storico" e la diffusione di questa pianta ha coinvolto, in modo indifferenziato areali di tutte le province, diversi tra loro per condizioni strutturali, climatiche e colturali. Accanto a situazioni nelle quali la coltivazione assume tuttora una rilevante funzione produttiva ve ne sono altre nelle quali l'evoluzione sociale ed economica ha determinato condizioni di "marginalità produttiva, anche perché in passato a esso sono state destinate superfici inadatte ad altre produzioni per motivi di giacitura e/o natura dei suoli.

Nei territori centro-settentrionali e, soprattutto, nelle colline della *Lunigiana*, prevalgono gli oliveti in coltura promiscua. Di frequente le aziende non superano i due ettari di coltura e gli impianti, collocati in forti pendenze, forniscono una produzione che, per quasi la totalità, è destinata ai consumatori locali. Nelle coltivazioni, abbastanza vecchie, sono presenti mediamente 80-100 olivi a ettaro, con sesti eterogenei e alberi di ridotte dimensioni e bassa efficienza produttiva. La forma di allevamento più diffusa è il vaso policonico. La raccolta è eseguita a mano, con l'ausilio di reti fisse e/o mobili.

Nella provincia di Lucca sono identificabili tre aree omogenee: l'area montana della media *Valle del Serchio*, della *Garfagnana* e dell'*Alta Versilia*; l'area collinare della *Versilia* e l'area collinare della *Lucchesia*. In questi territori insistono oltre 7.000 aziende che, per il 75%, hanno oliveti che non superano i 2 ettari di superficie. Nelle zone montane e nelle colline della Versilia, gli impianti presentano tutti i caratteri di marginalità. Le piante sono vecchie e collocate in territori a forte pendenze che creano seri problemi per la corretta applicazione delle pratiche agronomiche. La zona collinare della Lucchesia ha impianti collocati in forti pendenze e/o in terrazzamenti. Dopo la gelata del gennaio 1985; gli oliveti sono stati o parzialmente recuperati oppure, nei territori più adatti, sostituiti con altri realizzati con criteri moderni. Le forme di allevamento più diffuse sono il vaso policonico e, nei nuovi impianti, il vaso classico, il monocono e il cespuglio. La raccolta è eseguita a mano, con l'ausilio di reti fisse e/o mobili. Recentemente, in alcune aziende sono state introdotte macchine agevolatrici per la raccolta dei frutti ma, la declività dei terreni, rende sempre difficile questa attività autunnale.

Dalla Lucchesia, gli oliveti si diffondono, in continua successione, nel territorio pistoiese della *Val di Nievole* e del *pesciatino*. In queste zone sono comprese numerose aree con olivicoltura sia tradizionale che specializzata. Le piante pur presenti nella fascia altimetrica tra i 100 e 500 metri s.l.m., per effetto delle frequenti basse temperature invernali, vanno incontro a condizioni ambientali che ne mortificano la produttività. Prevale la conduzione diretta, ma non mancano esempi di aziende che stagionalmente fanno ricorso a manodopera qualificata esterna per le operazioni di raccolta e di potatura. La forma di allevamento tradizionale (vaso policonico), nei nuovi impianti è sostituita con quella libera a cespuglio o a monocono. La raccolta, effettuata a mano con ausilio di reti e pettini, inizia in genere a metà novembre e si conclude a dicembre.

Dalla pianura di Pistoia, l'olivicoltura si congiunge prima con le pendici del *Monte Albano*, quindi con la zona di *Prato*, con le montagne del *Mugello* e del *Casentino*, e poi discende fino a coprire, idealmente, la maggior parte

della collina *fiorentina*. In quest'area sono presenti più di dodicimila aziende che, a fronte della continua e lenta concentrazione della superficie destinata all'oliveto, hanno invece potenziato questa coltura modernizzandola, magari semplicemente con rinfitimenti di vecchie colture promiscue oppure, in casi meno frequenti, investendo nella realizzazione di impianti moderni nei quali spesso si fa ricorso all'irrigazione per migliorare l'efficienza produttiva. La forma di allevamento più diffusa è il vaso policonico. Dopo la gelata del gennaio 1985, per recuperare gli olivi danneggiati, è stato effettuato il taglio delle piante al ciocco con l'allevamento di 3-5 branche da terra, mentre, nei nuovi impianti e soprattutto nelle aziende di maggiore dimensioni, si va diffondendo la forma a monocono. In questo territorio sono presenti per circa il 60% aziende di dimensioni inferiori ai 5 ettari mentre, la parte restante, è costituita da unità caratterizzate da dimensioni che possono raggiungere anche i 50 ettari e che, per la conduzione, fanno ricorso a manodopera esterna. La raccolta dei frutti in genere inizia ai primi di novembre e si protrae a tutto dicembre. I frutti, staccati a mano (brucatura), sono raccolti con l'ausilio di reti e conservati in cassette.

Il territorio della provincia di Firenze oltre alla collina è caratterizzato da oliveti che occupano altre tre grandi aree omogenee: il *Monte Albano* che più a Est si collega con il territorio della provincia di Pistoia; il *Chianti*, a Sud del capoluogo, con oliveti che si alternano a vigneti e le pendici del *Pratomagno* che, sempre verso Sud, si collega con i territori della *Valdichiana* e del *Valdarno* in provincia di Arezzo.

La struttura *aretina* è per lo più caratterizzata da impianti vecchi con basse produzioni unitarie dovute anche alle difficili condizioni ambientali. Le forme di allevamento restano tradizionali nei vecchi oliveti nei quali la raccolta è manuale perché difficile è la meccanizzazione; non mancano tuttavia esempi di nuovi oliveti in cui i vecchi impianti sono stati sostituiti dai nuovi spesso con il "monocono" impiantato anche con sestri dinamici.

A Sud-Est di Siena, l'olivo continua ad assumere una posizione di privilegio nelle dolci colline dei comprensori di Trequanda, Montepulciano e Pienza e fino ai territori limitrofi con le pendici del Monte Amiata (Montalcino). In questi ambienti non mancano esempi di aziende di medie dimensioni (10-40 ettari), con oliveti in parte migliorati, attraverso energiche potature, interventi di rinfitimento, o sostituzioni integrali concluse con la realizzazione di nuovi impianti. La struttura è caratterizzata da basse produzioni e da impianti di difficile meccanizzazione. La forma d'allevamento tradizionale (vaso policonico) nei nuovi oliveti è stata sostituita con quella libera a cespuglio o a monocono. La raccolta delle olive, effettuata a mano (brucatura) e con ausilio

di scale, pettini e reti, in genere, inizia ai primi di novembre e si protrae a tutto dicembre.

La zona meridionale di Siena si congiunge a Sud con il territorio del Monte Amiata, prima e con la Maremma poi. In questi ambienti sono presenti oltre dodicimila aziende olivicole a tipologie diverse e molto eterogenee perché vanno a occupare aree orografiche e climatiche diverse: la zona dell'Amiata (Seggiano, Castel del Piano), le colline interne (Scansano, Pitigliano) e litoranee (Massa Marittima) e la pianura grossetana. Prevale la coltura specializzata, con olivi che per dimensioni possono raggiungere altezze superiori ai 6-8 metri. Le forme di allevamento più diffuse rimangono il vaso policonico, per gli impianti più vecchi e il vaso cespugliato o cespuglio per gli impianti più recenti. Anche le estensioni aziendali sono molto diverse; infatti, mentre nei territori più interni è più rappresentata la piccola azienda (1-2 ettari), in quelli della bassa collina e della pianura litoranea sono presenti impianti di 30-40 ettari e oltre. L'epoca di raccolta, in pianura e sulle colline litoranee, inizia nei primi giorni di novembre e si protrae fino alla metà di dicembre, mentre, nelle zone interne, a volte, è completata più tardi. In genere i frutti sono raccolti a mano e/o con l'ausilio di scale. In qualche azienda è praticata anche la raccolta meccanica.

Lungo il litorale di Follonica, l'olivicoltura maremmana si collega al territorio della provincia di Livorno caratterizzato da una superficie olivicola molto omogenea. La coltura, infatti, trova la sua naturale diffusione sulle dolci zone collinari del centro sud della provincia (tra i 100 e 200 metri s.l.m.) e interessa quasi tutti i comuni di contorno a Bolgheri, Cecina e S. Vincenzo. Molto limitate sono le aziende che svolgono attività prevalente nel settore dell'olivicoltura; la maggior parte della struttura agricola ha superfici di circa 10 ettari, di cui, solo la metà, è destinata all'oliveto. La conduzione è di tipo familiare e spesso si fa ricorso a manodopera esterna per le operazioni di potatura e raccolta. Gli oliveti sono di età avanzata perché risalgono in genere al periodo delle bonifiche. Negli ultimi anni sono stati realizzati anche impianti più moderni. Per la forma di allevamento si è assistito a un importante cambiamento: nei nuovi impianti sono state introdotte forme a monocono o a cespuglio che hanno sostituito le forme tradizionali del vaso policonico e cespugliato. La raccolta è eseguita mediante brucatura o con "pettini" agevolatori.

Risalendo dalla Val di Cecina lungo il litorale toscano, l'olivo s'inoltra verso il territorio della provincia di Pisa. Le aziende sono piccole e gli impianti vecchi perché realizzati prima del '60. In molti casi, questa coltura ha un'importanza economica più limitata perché rappresenta il secondo o il

terzo raccolto agrario. Le forme di allevamento sono essenzialmente il vaso classico e il policonico. In questo territorio sono distinguibili quattro aree: la prima, che comprende l'intorno di Pomarance ed è a sviluppo molto limitato per l'eccessiva pendenza dei terreni; la seconda, che comprende le colline litoranee, ha una olivicoltura ancora secondaria anche se i terreni sono buoni e presentano caratteristiche più adatte alla specie; la terza è costituita dai Monti Pisani con oliveti specializzati e ubicati, in modo continuo, sulle pendici dei monti e su un territorio con frequenti terrazzamenti e con pendenze superiori al 18%; e infine, la quarta zona, dove l'olivo occupa a Nord della Val D'Era e del basso Valdarno e a Sud i dintorni di Volterra, dove la struttura è prevalentemente specializzata e i terreni sono in condizioni migliori di lavorabilità e decisamente più favorevoli per la produttività delle piante. Da queste zone l'olivo si ricollega all'area centrale del Chianti mentre, dalla Val d'Era, si sviluppa nei comprensori di S. Miniato ed Empoli per rientrare nel territorio collinare fiorentino.

Gli interventi colturali sono, in genere, collegati a forti tradizioni locali così, nei diversi ambienti, è possibile verificare la coesistenza di più modelli di olivicoltura. Questa realtà è riscontrabile osservando: le numerose forme di allevamento (accanto al vaso policonico, l'olivo ha forma di vaso cespugliato, di cespuglio, di monocono e di vaso sottoposto periodicamente a ceduoazione), le diverse dimensioni ed età delle piante che, indistintamente, occupano aree scoscese, terrazzamenti e zone pianeggianti e dal patrimonio varietale che, pur avvalendosi della diffusione di cultivar quali "Frantoio", "Moriaiolo" e "Leccino", è arricchito anche dalla secolare presenza di una ricca biodiversità.

La conduzione del suolo è anch'essa diversa. Accanto alla lavorazione primaverile per l'interramento dei concimi azotati l'intervento più importante è eseguito subito dopo la raccolta dei frutti (autunno-inverno) per consentire il maggiore immagazzinamento dell'acqua piovana.

Gli altri interventi agronomici sono molto limitati: le potature di norma vengono eseguite a turni biennali, i trattamenti per la difesa dei parassiti non sono frequenti perché la diffusione della mosca olearia è molto occasionale, la raccolta, per lo più è realizzata a mano con l'ausilio di scale e reti, inizia molto presto rispetto allo stato di maturazione dei frutti per sfuggire ai frequenti ritorni dal freddo. Così si viene a realizzare quella particolare combinazione che fa sì che i frutti, sebbene poco provvisti di olio, siano in grado di fornire un prodotto "tipico" per le peculiari caratteristiche organolettiche riconosciute dal mercato.

Nella diversità degli ambienti descritti sono diffuse varie tipologie di oli-

veti che dipendono dalle diverse condizioni agronomiche e ambientali e dalla diversa evoluzione socioeconomica della struttura produttiva. Tutte queste tipologie costituiscono elementi rilevanti nella definizione di vari paesaggi. La diversità del paesaggio deriva anche dalle distinte sistemazioni collinari (terrazzate o ciglionate) che si modellano nei declivi più accentuati e dalla differente mole degli olivi. Nel caso dell'olivicoltura, perciò, le scelte private e pubbliche relative alla attività produttiva si legano e interagiscono strettamente con le scelte di governo del territorio.

Il governo del territorio nella regione Toscana si realizza attraverso gli strumenti di attuazione dello statuto del territorio. Essi secondo la legge n. 1 del 3 gennaio 2005 sono il PIT (Piano di indirizzo territoriale), cioè il quadro regionale di riferimento per gli strumenti di pianificazione territoriale locale, il PTCP (Piano territoriale di coordinamento provinciale) e a livello comunale il Piano strutturale.

Il Piano paesistico della Regione Toscana adottato dal Consiglio regionale in data 16 giugno 2009 è parte integrante del PIT; esso non è ancora definitivo, ma per il momento costituisce il documento di riferimento per un confronto tra le norme regolatrici dell'impatto sul paesaggio delle attività umane, e le esigenze di sviluppo socio-economico delle popolazioni.

Dal punto di vista paesaggistico la funzione dell'olivo assume ruoli diversi a seconda del contesto nel quale è collocata. Nei vari ambiti si possono riscontrare oliveti storici a contorno delle antiche edificazioni come borghi, ville e castelli, ma anche case coloniche, oliveti in pendici terrazzate o ciglionate, olivi in coltura promiscua collocati in filari alternati con altre specie, oliveti specializzati tradizionali, oliveti specializzati moderni. Tutte condizioni nelle quali l'olivicoltura abbina al ruolo produttivo anche un ruolo ambientale paesaggistico.

Tra le attività agricole, infatti, l'olivicoltura è una di quelle che maggiormente si prestano a svolgere contemporaneamente più funzioni con un diverso accento tra di esse a seconda delle condizioni suddette: quella economico-produttiva di fornire reddito e occupazione agli operatori del settore, quella di contribuire alla conservazione delle buone condizioni ambientali e quella di contribuire alla identità del territorio e del suo paesaggio. Si tratta di uno dei settori nei quali la multifunzionalità dell'agricoltura si manifesta in modo più evidente. In questo senso è importante esaminare le tre grandi tipologie in base al peso che le suddette funzioni assumono in ciascuna di esse e, di conseguenza, il diverso rapporto con la tutela del paesaggio.

Infatti, se si intende conservare la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio in Toscana occorre garantire la continuità attraverso la valorizzazione

delle funzioni che corrispondono agli obiettivi degli agricoltori e della collettività.

Una olivicoltura moderna e intensiva con prevalenti funzioni di reddito, una olivicoltura tradizionale con prevalenti funzioni di reddito, ma con importante funzione ambientale paesaggistica e una olivicoltura marginale dal punto di vista produttivo ma con prevalenti funzioni ambientali e paesaggistiche.



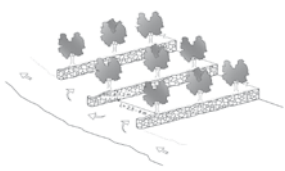

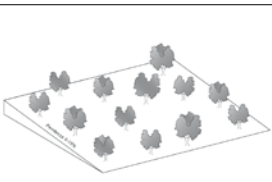

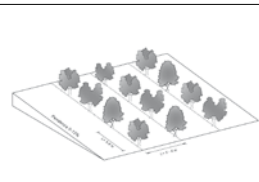

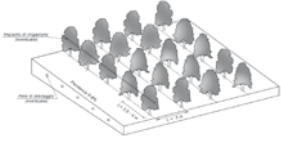

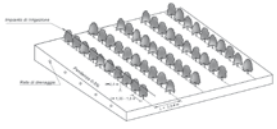

In tutte e tre le tipologie la sopravvivenza dell'attività dipenderà dalla capacità dei soggetti privati e pubblici di valorizzare le suddette funzioni. Nel primo caso sarà soprattutto il mercato a determinare le condizioni di convenienza privata che ha come punto di forza la elevata qualità del prodotto toscano e il ruolo dei soggetti pubblici sarà soprattutto quello di promozione della qualità e di arbitro per il rispetto di requisiti minimi di conservazione della identità territoriale. Nel secondo caso, pur rimanendo prevalente il ruolo del mercato, assumerà maggior importanza il ruolo dei soggetti pubblici nell'incentivare la conservazione di alcuni elementi significativi del paesaggio attraverso specifiche misure volte a questo fine: Infine, nel terzo caso, assume importanza prevalente l'interesse pubblico nella conservazione del paesaggio che dovrà essere tutelato attraverso forme di collaborazione tra i vari soggetti mediante appositi strumenti di sostegno.

5. LE TIPOLOGIE OLIVICOLE

In sintesi è quindi possibile individuare due grandi aree territoriali olivicole, la prima che possiamo chiamare *Area della collina interna* e la seconda che possiamo definire *Area litoranea*. All'interno di ognuna di queste aree sono inoltre evidenziabile tre tipologie di olivicoltura (graf. 1) (Cresti, Gucci, Omodei Zorini, Polidori, Vieri, 2009):

- 1) **olivicoltura marginale:** caratterizzate da notevoli vincoli strutturali, quali ad esempio pendenze superiori al 25%, presenza di sistemazioni (e.g. terrazzamenti), alberi molto vecchi e con chiome alte, frammentazione degli appezzamenti. Dopo la gelata del 1985 la forma di allevamento in molti casi è cambiata con l'allevamento di 3-5 polloni da terra per pianta. In tali condizioni la produttività è limitata e sono inevitabili tempi di esecuzione delle diverse operazioni molto alti. All'interno di questa categoria si opera un'ulteriore distinzione basata sulla praticabilità con mezzi meccanici, cioè *praticabile o non praticabile* (e.g. larghezza delle terrazze, raccordo tra terrazzamenti, ecc.)

- 2) **olivicoltura tradizionale:** caratterizzata da densità inferiore a 250 piante/ha, disposizione degli alberi eventualmente irregolare o in coltura promiscua, età delle piante superiore a 25 anni ma più tipicamente di oltre 50 anni, forme di allevamento non a fusto unico (vaso cespugliato, cespuglio,) oppure a fusto unico ma di dimensioni (tronco e volume della chioma) che rendono disagiata la raccolta meccanica con macchine scuotitrici, pendenze del suolo comprese tra il 10 e il 25%, viabilità e accessibilità sufficiente per la meccanizzazione, professionalità e gestione della tecnica non sempre adeguate. Anche in questa tipologia nella maggioranza dei casi dopo la gelata dell'85 la forma è cambiata con l'allevamento di 3-5 polloni da terra per pianta. Anche in tal caso si distingue tra situazioni *molto produttive* (condizioni pedo-climatiche favorevoli, cultivar produttive, gestione efficiente) o *poco produttive*; valore discriminante fissato in 0.5 t di olio (5 q.li / ha) /ha (pari a circa 4 t/ha di olive [40 ql.li / ha]). Ai fini della meccanizzazione è anche utile distinguere tra *impianti a sesto regolare* e *impianti a sesto irregolare*.
- 3) **olivicoltura intensiva:** Si contraddistingue per densità compresa tra 250 e 550 piante /ha, età inferiore a 25 anni, forma di allevamento a fusto unico e quindi raccogliabile con macchine scuotitrici del tronco, condizioni del suolo non limitanti per sistemazioni o altro, pendenza inferiore al 10%, gestione (concimazione, difesa, irrigazione) adeguata, professionalità. All'interno degli oliveti intensivi viene effettuata un'ulteriore distinzione tra oliveti *molto o poco produttivi*, il cui valore discriminante fissato in 0.8 t di olio (8 q.li / ha) /ha (pari a circa 6 t/ha di olive [60 ql.li / ha]).
- 4) **olivicoltura ad altissima densità:** con oliveti di oltre 1000 piante / ha. La loro consistenza in Toscana è di qualche decina di ha e quindi tale tipologia non ha rilevanza a livello territoriale. Tuttavia, data la novità e l'interesse che stanno riscotendo da parte dei produttori si è ritenuto di considerarla. Quest'ultima tipologia non è stata oggetto di analisi nella presente ricerca perché i pochi impianti presenti hanno un carattere sperimentale e male si adattano alle varietà tipiche della regione.
- I *modelli aziendali di produzione olivicola* (fase tre) sono stati definiti in base alle diverse caratteristiche organizzative, tecnologiche, aziendali e possono essere sintetizzate nei seguenti parametri:
- a) imprese dirette coltivatrici (con dimensioni aziendali differenziate) professionali o non, a ordinamento colturale misto e/o specializzato;
 - b) e imprese condotte con salariati (con dimensioni aziendali differenziate) professionali o non, a ordinamento colturale misto e/o specializzato.

Olivicoltura marginale non praticabile	 <p>Diagramma 3D che mostra un'oliviera marginale non praticabile su una pendenza del 20-40%. Le piante sono disposte in file irregolari e non sono presenti muretti di contenimento.</p>	
Olivicoltura marginale praticabile	 <p>Diagramma 3D che mostra un'oliviera marginale praticabile su una pendenza. Le piante sono disposte in file regolari e sono presenti muretti di contenimento.</p>	
Olivicoltura tradizionale a sesto irregolare	 <p>Diagramma 3D che mostra un'oliviera tradizionale a sesto irregolare. Le piante sono disposte in file irregolari su un terreno pianeggiante.</p>	
Olivicoltura tradizionale a sesto regolare	 <p>Diagramma 3D che mostra un'oliviera tradizionale a sesto regolare. Le piante sono disposte in file regolari su un terreno pianeggiante.</p>	
Olivicoltura intensiva	 <p>Diagramma 3D che mostra un'oliviera intensiva. Le piante sono disposte in file regolari su un terreno pianeggiante, con una densità elevata.</p>	
Olivicoltura ad altissima densità	 <p>Diagramma 3D che mostra un'oliviera ad altissima densità. Le piante sono disposte in file regolari su un terreno pianeggiante, con una densità molto elevata.</p>	

Graf. 1 *Le tipologie olivicole. Fonte: ARSIA, progetto di ricerca MATEO*

Nei confronti degli impianti le tipologie di olivicoltura possono essere sintetizzate nei seguenti parametri:

- a) oliveto con bassa densità di impianto (circa 150 piante a ettaro);
- b) oliveto con media densità di impianto (circa 250 piante a ettaro);
- c) oliveto con densità di circa 400 piante a ettaro.

Le forme di allevamento possono essere sintetizzate nei seguenti parametri:

- a) tradizionali (il vaso, il vaso cespugliato, il vaso policonico);
- b) moderne (il vaso e il globo a chioma libera, il monocaule e il monocono).

Possiamo concludere dicendo che la determinazione delle realtà rappresentative, a differenza di quanto avviene per colture le cui tecniche produttive sono molto più standardizzate e gli ambienti di produzione molto più omogenei, per l'olivicoltura toscana la casistica è molto ampia e diversificata, tanto che non si può fare un discorso generalizzato, ma occorre riferirsi a casi specifici delle varie realtà. Gli elementi discriminanti appaiono essere la localizzazione geografico-ambientale, la densità di impianto, la forma di allevamento e il grado di intensificazione culturale (difesa, concimazioni, irrigazione) che influiscono sulla produttività a pianta e a ettaro.

Sulla base dei precedenti caratteri ambientali, aziendali, strutturali sono state quindi identificate come rappresentative le seguenti realtà olivicole:

- 1) aziende condotte da coltivatori diretti o con salariati localizzate nella collina interna o nella area costiera con oliveti marginali;
- 2) aziende condotte da coltivatori diretti o con salariati localizzate nella collina interna o nella area costiera con oliveto tradizionale;
- 3) aziende condotte da coltivatori diretti o con salariati localizzate nella collina interna o nella area costiera con oliveto intensivo.

Sono stati quindi rilevati 49 oliveti ripartiti per tipologia secondo la tabella 3.

TIPOLOGIE DI OLIVICOLTURA	AREA COSTIERA	AREA COLLINA INTERNA	TOTALE
Intensiva moderna	6	8	14
tradizionale produttiva	9	9	18
marginale	6	11	17
Totale	21	28	49

Tab. 3 *Numero di oliveti analizzati per ambiti territoriali e tipologie*

6. ANALISI DEI RISULTATI ECONOMICI

La stima dei costi di produzione costituisce un utile elemento di giudizio sia per il confronto costi/prezzi sia nell'analisi delle differenze zionali e delle tecnologie sia per una quantificazione delle voci più onerose. A differenza di quanto avviene per colture le cui tecniche produttive sono molto più standardizzate e gli ambienti di produzione molto più omogenei, per l'olivicoltura toscana la casistica nei livelli dei costi è molto ampia e diversificata, tanto che non si può fare un discorso generalizzato, ma occorre riferirsi a casi specifici, rappresentativi delle varie realtà olivicole.

Gli oliveti hanno normalmente una piccola superficie, questo carattere strutturale viene confermato dall'indagine e costituisce uno dei problemi dell'olivicoltura toscana in quanto la piccola superficie degli impianti rende più difficile introdurre innovazioni meccaniche in grado di diminuire i costi unitari di produzione. Nel campione che è stato analizzato la dimensione media degli impianti degli oliveti intensivi è di circa 4 ettari e di quelli marginali di circa 2 ettari, oliveti più piccoli si ritrovano nella zona della collina interna (2,9 ettari) e nelle aziende a conduzione diretta (2,8) mentre i più grandi nell'area litoranea (4,5 ettari). Il numero medio di piante a ettaro nell'olivicoltura intensiva è >400, scende a circa 250 nella olivicoltura tradizionale e arriva a circa 150 piante in quella marginale. Anche per questo parametro si riscontrano forti oscillazioni di valore tra le aziende e tra i differenti ambienti e territori. La produzione media di olio a ettaro negli oliveti intensivi è di circa 650 Kg, arriva a circa 400 kg in quelli tradizionali mentre negli oliveti marginali le produzioni a ettaro risultano sensibilmente più basse (200 Kg/ha) (tab. 4). La quantità unitaria di produzione è comunque cruciale nel determinare o meno la redditività dell'olivicoltura toscana. Al di fuori dei dati medi le singole realtà presentano un elevato grado di variabilità produttiva sia nel tempo (tra un anno e l'altro) che nello spazio (tra un impianto e l'altro nello stesso territorio e/o tra territori diversi); la variabilità dei livelli produttivi costituisce, come vedremo, uno

		OLIVICOLTURA INTENSIVA	OLIVICOLTURA TRADIZIONALE	OLIVICOLTURA MARGINALE
Densità impianto	p./ha	445	289	139
Olio prodotto	kg/ha	674,54	403,53	197,50
Totale manodopera/ettaro	ore	355	320	189
Totale manodopera/pianta	ore	0,80	1,11	1,36

Tab. 4 *Livelli produttivi e impiego dei fattori nel campione di oliveti analizzato*

degli fattori più importanti nel determinare le forti oscillazioni nei livelli di reddito del settore.

La quantità complessiva di lavoro richiesto nella produzione olivicola è comunque elevata con grosse differenze a seconda delle tecniche adottate: nell'olivicoltura marginale spesso si arriva a circa 200 ore di lavoro umano a ettaro ma data la bassa intensità di impianto ne risulta un alto impiego di lavoro a pianta (ore 1,36 a pianta), nella olivicoltura tradizionale si raggiungono normalmente 300 ore di lavoro per ettaro che corrispondono a circa 1,1 ore a pianta, mentre in aziende con oliveti intensivi la quantità di lavoro richiesto può arrivare intorno alle 350 ore a ettaro (0,80 ore di lavoro a pianta). L'alto contenuto in lavoro umano induce le imprese dirette coltivatrici e quelle con salariati a valutazioni diverse circa la redditività del settore: nelle prime, infatti, il costo del lavoro (e il costo degli altri input posseduti dall'imprenditore) non è un costo monetario ma calcolato, ciò consente quindi di resistere più a lungo a condizioni di sottoremunerazione del lavoro e/o degli altri fattori produttivi conferiti dall'imprenditore. Nelle aziende con salariati, invece, molti costi sostenuti per la produzione sono monetari in quanto si riferiscono a fattori produttivi non conferiti dall'imprenditore (ci riferiamo specificatamente al lavoro umano). In particolare, nelle imprese con salariati, i costi monetari per la produzione olivicola ammontano a circa il 70% del costo economico totale. Questa tipologia di impresa risulta pertanto molto interessata a sostituire il lavoro umano con macchine specializzate nel compiere le operazioni colturali, quali ad esempio la raccolta, in minor tempo. La diminuzione dell'impiego del lavoro passa anche attraverso la riduzione delle operazioni colturali: la potatura, infatti, viene sempre più frequentemente eseguita a cadenza biennale o triennale anziché annuale e le lavorazioni della terra sono ridotte al minimo indispensabile al momento in cui si ricorre all'inerbimento dei campi.

Al fine di fornire informazioni più dettagliate sui costi di produzione relativi ai vari tipi di olivicoltura toscana si riportano di seguito i risultati dell'indagine relativa ai casi di studio delle realtà rappresentative precedentemente individuate. I dati proposti si riferiscono alla sola annata agraria 2007/2008.

Dall'analisi della tabella 5 appare evidente il livello di difficoltà che caratterizza l'olivicoltura toscana in termini di redditività. Infatti i dati medi mettono in evidenza come il settore sia caratterizzato nel suo complesso da un costo di produzione totale (costi monetari variabili, costi monetari fissi e costi calcolati) a ettaro e a quintale di olio, superiore ai ricavi. Questa perdita risulta più contenuta nella media degli impianti intensivi, si accentua nel passare agli impianti tradizionali e diventa particolarmente alta in quelli marginali.

		MEDIA	OLIVICOLTURA INTENSIVA	OLIVICOLTURA TRADIZIONALE	OLIVICOLTURA MARGINALE
Attivo	Euro	3.417,08	5.059,04	3.026,50	1.481,25
	<i>Media prezzi olio Euro/kg</i>	7,50	7,50	7,50	7,50
COSTI					
Costi monetari variabili	Euro	2.059,01	2.679,76	1.889,55	1.368,02
	<i>C.m.v. per kg olio Euro/kg</i>	4,52	3,97	4,68	6,93
Costi monetari fissi	Euro	682,10	962,86	647,58	290,60
Costi monetari totali	Euro	2.741,11	3.642,62	2.537,14	1.658,62
	<i>C.m.t. per kg olio Euro/kg</i>	6,02	5,40	6,29	8,40
Costo economico totale	Euro	5.603,97	6.777,83	5.773,71	3.378,18
	<i>Prezzo di pareggio Euro</i>	12,30	10,05	14,31	17,10
	<i>Produzione di pareggio kg</i>	747,20	903,71	769,83	450,42

Tab. 5 Ricavi e costi di produzione a ettaro e a Kg di olio in tutte le aree e tipologie rilevate

Anche dall'analisi dei costi monetari totali (variabili e fissi) emerge una sostanziale sofferenza dell'olivicoltura marginale rispetto a quelle intensiva e tradizionale. Il costo medio monetario totale delle tre tipologie di olivicoltura è di circa 6,00 al Kg; l'olivicoltura intensiva e quella tradizionale hanno un costo medio monetario totale rispettivamente di 5,00 e 6,00 euro al Kg inferiore al prezzo di mercato, il costo monetario a Kg di olio nell'olivicoltura marginale è invece superiore al prezzo di mercato arrivando a circa 8,40 euro. Tutto ciò malgrado il peso della meccanizzazione e della mano d'opera salariata e dipende soprattutto dalla diversa produttività. Questi valori si accentuano o si attenuano a seconda della localizzazione territoriale: sono minori nelle aree costiere e più elevati nelle aree interne.

Tuttavia si notano delle differenze nella sostenibilità economica dell'olivicoltura proprio in funzione della delle differenti tipologie produttive. Nel nostro campione, infatti, è solo tra gli impianti intensivi e tradizionali produttivi (in particolare localizzati nelle aree litoranee) che si possono trovare livelli di sostenibilità economica positivi mentre alcuni oliveti tradizionali e tutti quelli marginali hanno perdite economiche (tabb. 6, 7); si può tuttavia ritenere che si tratti di una situazione rappresentativa di una realtà diffusa.

Dalle precedenti tabelle risulta evidente che nella determinazione dei costi di produzione gli elementi discriminanti sono costituiti dalla produttività a ettaro per ciò che riguarda l'attivo e per ciò che riguarda il passivo dalla quantità di lavoro impiegato nelle operazioni di potatura e raccolta.

Nelle tabelle 5, 6 e 7 vengono anche simulate le condizioni che consentono di pareggiare l'attivo con il passivo al momento in cui si modificano alternativamente il prezzo di vendita dell'olio e le produzioni unitarie. Per

		OLIVICOLTURA INTENSIVA	OLIVICOLTURA TRADIZIONALE
Olive prodotte	q.li/ha	55,31	42,63
Olio prodotto	kg/ha	725,67	581,70
Media rese olio/olive		13,5%	14,3%
Media produzioni d'olio a pianta	kg/p.	1,50	1,34
Totale manodopera	ore	222	81
ATTIVO	Euro	5.442,50	4.362,75
	<i>Media prezzi olio Euro/kg</i>	7,50	7,50
COSTI			
Costi monetari variabili	Euro	2.723,47	2.048,78
	<i>C.m.v. per kg olio Euro/kg</i>	3,75	3,52
Costi monetari fissi	Euro	825,01	657,94
Costi monetari totali	Euro	3.548,48	2.706,73
	<i>C.m.t. per kg olio Euro/kg</i>	4,89	4,65
Costo economico totale	Euro	5.175,36	4.125,10
	<i>Prezzo di pareggio Euro</i>	7,13	7,09
	<i>Produzione di pareggio kg</i>	690,05	550,01

Tab. 6 *Oliveti con ricavi superiori ai costi di produzione*

		OLIVICOLTURA TRADIZIONALE	OLIVICOLTURA MARGINALE
Olive prodotte	q.li/ha	27,86	13,43
Olio prodotto	kg/ha	409,35	197,50
Media rese olio/olive		14,6%	15,1%
Media produzioni d'olio a pianta:	kg/p.	1,44	1,47
Totale manodopera:	ore/ha	357	196
ATTIVO	Euro	3.070,10	1.481,25
	<i>Media prezzi olio Euro/kg</i>	7,50	7,50
COSTI			
Costi monetari variabili	Euro	2.020,75	1.368,02
	<i>C.m.v. per kg olio Euro/kg</i>	4,94	6,93
Costi monetari fissi	Euro	684,54	290,60
Costi monetari totali	Euro	2.705,29	1.658,62
	<i>C.m.t. per kg olio Euro/kg</i>	6,61	8,40
Costo economico totale	Euro	6.269,71	3.378,18
	<i>Prezzo di pareggio Euro</i>	15,32	17,10
	<i>Produzione di pareggio kg</i>	835,96	450,42

Tab. 7 *Oliveti con ricavi inferiori ai costi totali di produzione*

produzione a pareggio si intende quella quantità "x" di prodotto a ettaro che moltiplicata per un prezzo medio di mercato precedentemente definito, è uguale al costo totale di produzione. Per prezzo a pareggio si intende quel prezzo "y" che moltiplicato per la quantità prodotta precedentemente definita, è uguale al costo totale di produzione. La produzione a pareggio e il prezzo a pareggio vengono calcolati per individuare i margini di sostenibilità economica degli oliveti in termini di quantità prodotta o di prezzi di mercato.

Nei nuovi impianti intensivi e in quelli tradizionali produttivi, considerando costante il prezzo di mercato dell'olio (€ 7,50 al chilogrammo), la coltivazione risulta economicamente remunerativa fino a quando la produttività si mantiene tra 5 e 7 quintali di olio a ettaro. Mantenendo invece costante la produzione unitaria di olio, l'azzeramento del profitto avviene quando il prezzo a chilogrammo di olio oscilla intorno ai 6,5 7,0 euro (tab. 6). Negli impianti tradizionali meno produttivi la coltivazione risulta economicamente sostenibile fino al momento in cui la produttività degli impianti si mantiene intorno a 8,0 quintali di olio a ettaro. Mantenendo costante la produzione unitaria di olio, per azzerare la perdita economica, il prezzo a chilogrammo di olio dovrebbe oscillare intorno ai 15,00 euro. Negli impianti marginali mantenendo costante la produzione unitaria di olio, per azzerare la perdita economica, il prezzo a chilogrammo di olio dovrebbe oscillare dai 16,50 17,00 euro e la coltivazione risulterebbe economicamente sostenibile al momento in cui la produttività raggiungesse 4,0 e 5,0 quintali di olio a ettaro.

La redditività evidenziata nelle differenti tipologie di olivicoltura comporta anche differenti livelli di remunerazione del capitale fondiario e del lavoro impiegato. Analizzando in particolare la remunerazione del lavoro familiare nell'olivicoltura marginale, dopo aver remunerato il capitale fondiario a prezzi di mercato, il reddito di lavoro risulta fortemente sottoremunerato (-5 euro/ora). Nell'olivicoltura tradizionale e/o intensiva la sottoremunerazione media del lavoro familiare è meno accentuata e di fronte ad alcune realtà caratterizzate da redditi di lavoro più bassi del costo opportunità se ne trovano altre nelle quali il reddito per ora di lavoro è uguale al suo costo opportunità. Tale costo è stato valutato pari a 8,00 euro/ora in considerazione del fatto che per lo più si tratta di imprese non professionali. Analoghe considerazioni si possono fare riferite al capitale fondiario per le imprese con salariati; in questo caso la sottoremunerazione che si verifica nell'olivicoltura è a carico del capitale fondiario (terra con impianto di oliveto) in quanto il lavoro viene remunerato a prezzi di mercato.

Da questa analisi possiamo confermare che la redditività degli oliveti è molto legata ai loro livelli di produttività e che i nuovi impianti risultano più

competitivi degli impianti tradizionali. Gli impianti moderni sono infatti in grado di rimanere sul mercato sopportando maggiori oscillazioni sia di prezzo che di produzione. Maggiori difficoltà economiche si registrano nell'olivicoltura marginale in quanto le condizioni di pareggio risultano difficilmente raggiungibili per la impossibilità di ottenere quelle quantità indicate sia di produzione unitaria che di prezzi dell'olio.

7. VALUTAZIONE DEL COMPENSO INTEGRATIVO PER LA CONSERVAZIONE DEL PAESAGGIO TRADIZIONALE

Per simulare i fabbisogni d'intervento al fine di assicurare la sopravvivenza delle tipologie olivicole nei vari ambienti e identificare l'eventuale remunerazione dei servizi ambientali e paesaggistici prodotti dall'olivicoltura, è stata utilizzata una doppia ipotesi di prezzo dell'olio. Negli oliveti intensivi e in quelli tradizionali produttivi il prezzo medio dell'olio introdotto nel calcolo il valore della produzione lorda vendibile è stato lasciato invariato a euro 7,50 al Kg (cfr. criteri metodologici), mentre negli oliveti tradizionali poco produttivi e in quelli marginali il prezzo dell'olio è stato calcolato 9,00 al Kg. Questa distinzione deriva dalla considerazione che molte aziende marginali e/o tradizionali poco produttive avendo una produzione quantitativamente contenuta riescono a vendere direttamente il prodotto al consumatore finale, utilizzando "filieri corte produzione – consumo" e ottenendo prezzi mediamente più elevati. In molti oliveti intensivi o tradizionali produttivi (quest'ultimi con produzione superiore a 500/600 kg di olio/ha) livelli di reddito possono raggiungere risultati soddisfacenti ad assicurare la loro continuità anche senza integrazione di reddito. Vi sono tuttavia situazioni di perdita economica anche tra queste tipologie dovute a più fattori quali ad esempio le condizioni agronomiche non adatte all'olivo, la scelta del tipo di impianto e delle tecniche colturali, inefficienze nell'organizzazione aziendale o settoriale della produzione. Nel caso riportato nella tabella 7, gli alti costi produttivi dovrebbero dipendere dall'impiego della manodopera (523/ore/ha rispetto alle 222 ore/ha delle aziende con olivicoltura intensiva della tabella 6). In questo caso il minor impiego di lavoro è quasi certamente attribuibile alla raccolta meccanizzata e alla potatura agevolata. Le possibilità di miglioramento possono quindi essere individuate sia nel tipo d'impianto che nelle tecniche colturali ma anche nelle modalità di commercializzazione della produzione.

Una compensazione integrativa potrebbe diventare indispensabile invece sia per gli oliveti tradizionali poco produttivi che per gli oliveti marginali.

In questi casi la compensazione va prevista per tutti quelli che assicurano la conservazione degli elementi chiave del paesaggio. Tuttavia per evitare che l'indennizzo diventi una compensazione di inefficienze è opportuno sottolineare che per formulare le ipotesi di indennizzo si devono assumere come riferimento i casi migliori di ogni tipologia di olivicoltura.

Per queste due categorie si è quindi proceduto a calcolare un'ipotesi di indennizzo valutando il costo monetario totale a ettaro e a kg di olio al quale è stato aggiunto il costo della manodopera familiare impiegata nella produzione valutata come *costo opportunità*. Per avere una forcella di riferimento minima e massima dell'indennizzo, il costo opportunità della manodopera familiare è stato valutato tra un valore minimo di 6 euro l'ora e uno massimo di 8 euro ora.

In particolare il procedimento di calcolo è stato il seguente. Al costo monetario totale è stato aggiunto il costo calcolato del lavoro familiare a ettaro di oliveto, questo valore rappresenta sia un esborso monetario reale per ottenere la produzione sia il compenso del lavoro prestato dalla famiglia per la produzione ma anche per il mantenimento dell'ambiente e del paesaggio. Il valore a ettaro è stato diviso per la quantità di olio prodotto al fine di rilevare il costo a kg di olio che viene confrontato con il prezzo di vendita. La differenza tra i due valori unitari moltiplicata per la produzione a ettaro costituisce l'integrazione in grado di remunerare la sottoretribuzione del lavoro impegnato nell'oliveto. Si deve inoltre considerare che questo calcolo remunera solo l'impiego di lavoro ma non retribuisce i capitali impiegati quali il capitale fondiario (oliveto) e le macchine e le attrezzature.

Considerando gli oliveti marginali i risultati sono riportati nella tabella 8. Da questa tabella si mette in evidenza che il compenso integrativo per assolvere a funzioni ambientali e paesaggistiche da corrispondere agli imprenditori potrebbe aggirarsi da 600 a 900 euro a ettaro in dipendenza del valore alternativo attribuito al lavoro familiare (con 6 €/ora = 600 €/ha, con 8 €/ora = 900 €/ha). Risultati analoghi si riscontrano negli oliveti tradizionali poco produttivi.

La ricerca ha consentito di arrivare alla stima di un ipotetico compenso come remunerazione di un servizio ambientale e paesaggistico fornito alla comunità dagli olivicoltori. I tempo e le risorse a disposizione non hanno consentito di procedere a una valutazione a livello territoriale delle superfici regionali potenzialmente interessate all'indennizzo e quindi del costo che un intervento di questo tipo da parte del governo regionale comporterebbe. Questa valutazione, non inclusa nel presente progetto, potrebbe essere oggetto di una ricerca specifica. Questa dovrebbe basarsi sulle informazioni

		OLIVICOLTURA MARGINALE	OLIVICOLTURA MARGINALE
Sup oliveto	ha	3,65	3,65
Densità impianto	p./ha	181,00	181,00
Olive prodotte	q.li/ha	19,33	19,33
Olio prodotto	kg/ha	263,33	263,33
	<i>Media rese olio/olive</i>	<i>13,7%</i>	<i>13,7%</i>
	<i>Media produzioni d'olio a pianta kg/p.</i>	<i>1,45</i>	<i>1,45</i>
Impiego di lavoro			
Totale manodopera	ore	248,99	248,99
Manodopera avventizia	ore	84,71	84,71
Manodopera dipendente fissa	ore	0,00	0,00
Manodopera familiare	ore	164,28	164,28
Attivo	Euro	2.365,00	2.365,00
	<i>Media prezzi olio Euro/kg</i>	<i>9,00</i>	<i>9,00</i>
Costi			
Materie prime e servizi		471,49	471,49
Meccanizzazione		569,50	569,50
Manodopera avventizia		948,76	948,76
Costi monetari variabili	Euro	1.989,75	1.989,75
	<i>C.m.v. per kg olio Euro/kg</i>	<i>7,56</i>	<i>7,56</i>
Costi monetari fissi	Euro	38,63	38,63
Costi monetari totali	Euro	2.028,38	2.028,38
	<i>C.m.t. per kg olio Euro/kg</i>	<i>7,70</i>	<i>7,70</i>
Compenso lavoro Fam (6 €/ora)	Euro	985,66	-
Compenso lavoro Fam (8 €/ora)	Euro	-	1.314,21
Costo monetari totale e lavoro familiare	Euro	3014,04	3.342,59
	<i>Prezzo di pareggio Euro</i>	<i>11,45</i>	<i>12,70</i>
Compenso integrazione a ha: (12,70-9,00)=3,70*263,33	Euro	-	974,00
Compenso integrazione a ha: (11,45-9,00)=2,45*263,33	Euro	644,35	-

Tab. 8 *Valutazione del compenso integrativo per la conservazione del paesaggio*

del piano paesistico approvato dalla regione Toscana e utilizzando strumenti quali i GIS quantificare l'estensione e individuare la localizzazione delle varie tipologie olivicole descritte nel presente rapporto.

8. LINEE PER LA TUTELA E LA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA DEL PAESAGGIO

Dai risultati della ricerca svolta si possono trarre come conclusione alcune linee di intervento mirate a rendere compatibile la produzione olivicola con

la salvaguardia dei valori ambientali e paesaggistici nelle varie situazioni territoriali e produttive.

Occorre preliminarmente precisare che la funzione produttiva dell'olivicoltura può confliggere, in certi casi, con quella paesaggistica e in questo caso, nelle differenti tipologie, una funzione può prevalere sull'altra, come vedremo. Circa la funzione ambientale, invece, occorre che, in ogni caso, in qualsiasi situazione e tipologia sia assicurata la difesa degli elementi ambientali fondamentali.

- a) Il primo tipo di olivicoltura, quello intensivo moderno potrà essere sviluppato e concentrato nelle aree fortemente produttive e nelle strutture aziendali di dimensioni idonee e con gestione di tipo imprenditoriale. In questi casi la funzione produttiva è dominante e lo svolgimento delle altre funzioni, in particolare quella paesaggistica dovrà essere subordinato alla prima.

Le condizioni agronomiche, la dimensione, la struttura e il tipo di impianti, nonché le tecniche colturali dovranno essere tali da assicurare una produttività non inferiore ai 5-7 q.li di olio a ha.

Nuove sistemazioni, nuovi impianti in termini sia di densità (dalle 300 alle 500 piante a ha; oltre 1000 piante a ha negli impianti superintensivi sui quali tuttavia si è ancora in fase di sperimentazione) sia di forme di allevamento delle piante (il vaso e il globo a chioma libera, il monocaule e il monocono) comporteranno certamente modificazioni del paesaggio (quali ad esempio la rarefazione o scomparsa dei terrazzamenti). Questo tipo di impianti, come documentato dalle analisi aziendali, può raggiungere buoni livelli di redditività quando la loro estensione è tale da giustificare l'uso di moderne macchine; si è rilevato che la dimensione critica per la economicità della gestione di un "cantiere di meccanizzazione" è intorno ai 7 ha. Le trasformazioni di cui si è detto pertanto dovranno consentire impianti di oliveti specializzati di queste dimensioni, anche se non necessariamente in un unico corpo. Impianti che, comunque dovranno essere eseguiti con le appropriate tecniche agronomiche in grado di assicurare l'equilibrio ambientale soprattutto per ciò che riguarda il governo delle acque, particolarmente là dove le vecchie sistemazioni idraulico agrarie verranno rimpiazzate da nuove. Occorre, a questo proposito, confutare un luogo comune, piuttosto diffuso, secondo il quale la sostituzione delle vecchie sistemazioni a terrazzamenti o ciglioni con moderne sistemazioni, implica necessariamente la soppressione delle misure di prevenzione dell'erosione. Gli impianti moderni possono e debbono essere eseguiti con misure moderne di regolamentazione delle acque altrettanto efficaci di quelle storiche e tradizionali.

Ciò non impedisce, tuttavia, che la moderna olivicoltura possa conservare alcuni elementi caratteristici del paesaggio, quelli che costituiscono la struttura primaria dello stesso (Baldeschi, 2006), come le varietà tradizionali toscane, le siepi, i filari e viali di confine dei campi, necessariamente più ampi di quelli del passato, cipressi e altri alberi isolati significativi, le strade, l'alternanza di copertura del suolo con vigneti, seminativi e boschi. Il rispetto di tali condizioni potrà eventualmente essere documentato attraverso un progetto dei nuovi impianti che sia il risultato di una concertazione con i soggetti responsabili della politica territoriale. Il processo di concertazione potrebbe combinare, quindi, le esigenze economico produttive con il rispetto di elementi paesaggistici che, comunque, non impediscano le necessarie trasformazioni per attuare una olivicoltura competitiva.

In questi casi il rapporto con il paesaggio assume più la configurazione di una sorta di condizionalità al rispetto di requisiti minimi da fissare in ciascun ambito paesaggistico.

Il supporto delle Istituzioni si potrà concretizzare soprattutto nel campo del miglioramento e tutela della qualità, nella ricerca per il miglioramento quantitativo e qualitativo del prodotto e la riduzione dei costi (in particolare individuazione e uso dei cantieri di meccanizzazione opportuni), nella divulgazione delle innovazioni e nella promozione di quella che è stata definita come qualità globale che include le caratteristiche territoriali.

- b) Il secondo tipo di olivicoltura potrà continuare a essere presente nella misura in cui si riuscirà a raggiungere livelli di produttività non inferiori ai 5-6 q.li/ha di olio e ad adottare forme di allevamento compatibili con la meccanizzazione. In questo caso la funzione produttiva resta la principale, ma la localizzazione e il contesto degli oliveti rendono di particolare pregio anche quella paesaggistica.

Si tratta della tipologia di oliveti più rappresentativa e diffusa del tipico paesaggio toscano. L'accesso preferenziale a specifiche misure agroambientali dei PSR dovrebbe incentivare in modo sensibile la conservazione delle caratteristiche paesaggistiche.

Parametri quali la densità delle piante (intorno a 250 /ha) la forma di allevamento (il vecchio vaso policonico, il vaso cespugliato, o il cespuglio ma comunque di tipo tradizionale), la conservazione delle varietà tradizionali, la conservazione delle sistemazioni e del mosaico dell'uso del suolo tradizionali, potranno essere utilizzati per accertare il diritto ad accedere alle specifiche misure.

Inoltre sarà fondamentale il supporto delle Istituzioni in termini di ricerca per il miglioramento della quantità e qualità del prodotto, delle tecniche produttive e di trasformazione, la riduzione dei costi (in particolare in-

dividuazione e uso dei cantieri di meccanizzazione adatti alle situazioni ambientali e di impianto) e dell'organizzazione del marketing.

- c) La terza tipologia di olivicoltura potrà continuare a svolgere funzioni prevalenti di tipo sociale, ambientale e paesaggistica, che si configurano come esternalità positive, ma senza rinunciare a una funzione produttiva il più efficiente possibile compatibilmente con il contesto in cui si svolge. Nella misura in cui il reddito degli olivicoltori marginali sarà integrato da compensi per questo tipo di servizi si può immaginare una sostenibilità e continuità di questa attività.

Questi dovrebbero essere volti a garantire la convenienza a evitare l'abbandono (che sarebbe inevitabile ragionando solo in termini di produttività). La opportunità della sopravvivenza di questa tipologia di olivicoltura, nelle zone in cui si ritenga che la sua funzione ambientale e paesaggistica sia rilevante, può configurare una situazione comparabile con le condizioni di svantaggio naturale che nei PSR possono dare diritto a una compensazione monetaria. Inoltre la conservazione di paesaggi tipici, ove ritenuta di interesse collettivo, potrebbe essere assimilata anche a quella di varietà vegetali o razze animali in rischio di estinzione e, pertanto anche da questo punto di vista, oggetto di misure specifiche dei PSR.

Tuttavia, trattando prevalentemente di aziende e/o impianti olivicoli ciascuno di modeste dimensioni non sembra possibile affrontare questo obiettivo solo con un'ottica semplicemente aziendalistica. La prevalenza delle funzioni suddette comporta la necessità di un intervento di tipo territoriale. La conservazione di un paesaggio e un ambiente tradizionale richiede interventi non puntuali, ma di una certa estensione minima che garantiscano un effetto diffuso sul territorio. Non sembra praticabile, del resto, una politica di soli divieti e vincoli il cui controllo diffuso sul territorio non è fattibile, quanto, invece, un progetto territoriale che coinvolga un largo numero di olivicoltori che, in cambio di incentivi (anche in termini di servizi) si impegnino al mantenimento della coltivazione conservandone le caratteristiche paesaggistico-ambientali. Si pensa in particolare ai Progetti integrati territoriali dei PSR che, oltre a criteri di priorità nell'accesso alle varie misure (punteggi aggiuntivi assegnati dagli Enti delegati), potrebbero essere dotati di fondi propri. Occorrerà, in questo caso, prevedere il finanziamento ai soggetti gestori di tali progetti per l'erogazione di servizi a livello di area, quali lo smaltimento delle residui di potatura per le piccole e piccolissime aziende (operazione impossibile da eseguire nel rispetto del divieto di bruciarle), lavorazioni del terreno, consulenza per l'introduzione di tecniche colturali più moderne, senza

modificare la struttura dell'oliveto (es. forme di potatura adatte a diminuire l'altezza delle piante onde ridurre i rischi di incidenti dovuti all'uso di scale, introduzione di agevolatori per la raccolta, introduzione di macchine adatte sia dal punto di vista del costo di investimento sia da quello tecnico). Si tratterà a questo punto di individuare i soggetti promotori e gestori di tali progetti quali ad esempio le associazioni di prodotto o i GAL che potranno variare a seconda delle situazioni dei vari territori.

Anche in questi casi la ricerca potrà dare un contributo decisivo per la messa a punto di tecniche colturale adatte al caso.

RIASSUNTO

Il progetto di ricerca è volto ad approfondire le conoscenze inerenti il rapporto tra paesaggio rurale e gestione del territorio agro-forestale con particolare riferimento all'olivicoltura. La prima parte della ricerca riguarda l'identificazione di alcuni paesaggi tipici della Toscana in cui l'olivo rappresenta ancora un elemento che caratterizza il territorio rurale. La seconda parte consiste nella definizione dei costi che le imprese con olivi si trovano a dover sostenere sia per la produzione che per la conservazione del paesaggio. La terza parte della ricerca individua un percorso di raccordo nella pianificazione territoriale del paesaggio agro-forestale tra politiche urbanistiche, politiche di sviluppo rurale e del settore olivicolo. I risultati della ricerca suggeriscono alcune linee di intervento mirate a rendere compatibile la produzione olivicola con la salvaguardia dei valori ambientali e paesaggistici nelle varie situazioni territoriali e produttive.

ABSTRACT

The aim of this paper is to shed light on the relationship between rural landscape and agricultural land management focussing on olive tree orchards. The first section of the paper deals with the identification of a number of typical landscapes in Tuscany where olive orchards still play a key role in rural spaces. Next we disentangle production costs from landscape management costs in olive tree farms. In the third section we devise a systematic linkage of urban planning with rural development and the olive tree sector within the framework of rural landscape planning. Results suggest policy priorities aimed at making mutually consistent olive production with safeguard of environment and landscape values in different land and production contexts.

BIBLIOGRAFIA

BALDESCHI P. (2006): *Difficili rapporti e le affinità tra paesaggio, ambiente e agricoltura*, in *Linee guida per la gestione sostenibile dei vigneti collinari*, Mediateca Regionale Toscana, Firenze,

CRESTI G., GUCCI R., OMODEI ZORINI L., POLIDORI R., VIERI M. (2009): *Modelli tecnici ed economici per la riduzione dei costi di produzione nelle realtà olivicole della Toscana*, Ed. Cantagalli, Siena.

DE MURO P., STORTI D. (1994): *Strutture aziendali e performance: un'analisi regionale dell'olivicoltura*, «La Questione Agraria», 56, Franco Angeli, Milano.

INTERVENTO DEL PRESIDENTE SCARAMUZZI

Ringrazio vivamente il Prof. Omodei Zorini e insieme a lui il Prof. Roberto Polidori per la ricerca che hanno svolto a nome dei Georgofili e dell'ARSIA.

Non mi pare di avere ascoltato nella metodologia un punto importante: essa è stata vagliata e approvata da un'apposita commissione di colleghi di quasi tutte le regioni olivicole italiane (economisti ed estimatori) per non avere poi discussioni sul metodo, dal momento che, come ha detto la Mammucini, è auspicabile che le stesse ricerche, con la stessa metodologia, vengano svolte anche in realtà regionali diverse.

Nella relazione che avete ascoltato, le considerazioni e le proposte sono invece dei relatori, coloro che hanno fatto la ricerca. I Georgofili come Accademia le apprezzano soltanto oggi e le sottopongono alla discussione pubblica.

La parola ora è al Prof. Angelo Godini dell'Università di Bari che ci illustrerà il tema *L'olivicoltura tra valorizzazione e innovazione*.

L'olivicoltura italiana tra valorizzazione e innovazione

INTRODUZIONE

L'ISTAT (tab. 1) riporta per l'Italia una superficie media annua 2004/2007 di 1.165.953 ha di oliveti, una produzione di olive di 3.867.326,3 t e d'olio di 656.969,4 t. Salvo che in Valle d'Aosta, l'olivo è diffuso in tutte le regioni, con maggiore o minore rappresentatività in relazione soprattutto alla latitudine: dall'Italia settentrionale proviene l'1,0% della produzione nazionale di olio, da quella centrale il 13,2% e da quella meridionale e insulare l'85,8%. La produzione unitaria media di olive è stata di 3,2 t/ha e quella d'olio di 0,6 t/ha. Detta produzione proviene da una miriade di aziende soprattutto piccolissime, con superficie media compresa tra 0,3 ha e 1,4 ha (media nazionale 0,99 ha).

Quanto alla qualità degli oli, si stima che un terzo della produzione italiana (~220.000t) sia di olio lampante e due terzi (~430.000t) di vergine ed extra vergine (Deidda et al., 2006). Di questo esistono poi due quote, quella che chiamerò «olio del contadino», prodotto per autoconsumo e vendita diretta in azienda e quella di eccellenza, di «nicchia» o di «alta gamma», inclusi alcuni oli IGP, DOP e «monovarietali», che si sposano col *design* delle confezioni e con intelligenti campagne di marketing. Credo che nessuno possa dire che le due quote posseggano caratteristiche merceologiche sempre superiori all'omologo prodotto di massa. Si tratta di tanti piccoli segmenti che viaggiano con merito proprio e a prezzi sostenuti. In mancanza di dati certi posso solo supporre, molto ottimisticamente, che esse arrivino a rappresentare il 10-15% del totale nazionale. Mi permetto di ascrivere a questa tipologia tutti o quasi tutti gli oli d'oliva prodotti nelle regioni nelle quali la specie, coltura d'élite, è presente con superfici minime, a volte anche amatoriali, come in Veneto, Emilia Ro-

* Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

REGIONE	SUPERFICIE OLIVO (ha)		OLIVE TOTALE (t)	OLIVE PER ha (t)	OLIO TOTALE		OLIO PER ha (t)	RESA IN OLIO (%)
	totale	aziendale			(t)	(%)		
Puglia	375.535	1,4	1.319.730,0	3,36	229.949,3	35,001	0,61	17,4
Calabria	185.017	1,3	1.248.309,6	6,58	230.932,2	35,151	1,25	18,5
Sicilia	158.742	0,9	307.614,1	1,95	48.420,0	7,370	0,30	15,7
Toscana	96.643	1,3	144.680,7	1,33	18.574,1	2,827	0,19	12,8
Lazio	88.356	0,7	185.779,2	1,87	26.324,4	4,007	0,30	14,2
Campania	73.885	0,8	230.132,0	3,10	36.960,8	5,626	0,50	16,1
Abruzzo	44.720	0,7	152.213,6	3,31	20.769,1	3,161	0,46	13,6
Sardegna	36.403	0,8	52.285,5	1,47	8.528,3	1,298	0,23	16,3
Basilicata	31.354	0,7	36.498,8	1,30	6.522,5	0,993	0,21	17,9
Umbria	27.827	0,3	75.584,5	2,41	12.580,5	1,915	0,45	16,6
Liguria	14.776	1,0	24.508,1	1,75	3.831,9	0,583	0,26	15,6
Molise	13.606	0,5	41.543,2	2,94	5.952,5	0,906	0,44	14,3
Marche	8.387	0,3	27.724,8	3,04	3.965,6	0,604	0,47	14,3
Veneto	4.763	<0,3	8.570,5	2,01	1.363,9	0,208	0,29	15,9
Emilia Romagna	2.985	<0,3	5.863,1	2,71	829,3	0,126	0,28	14,1
Lombardia	2.381	<0,3	4.724,2	2,06	1.169,5	0,178	0,49	24,7
Trentino Alto Adige	384	<0,3	1.136,6	3,31	216,2	0,033	0,56	19,0
Friuli Venezia Giulia	148	<0,3	376,8	2,64	71,8	0,011	0,48	19,0
Piemonte	45	<0,3	51,4	2,77	0,76	0,001	0,17	14,8
Italia	1.165.953	0,99	3.867.326,3	3,18	656.969,4	100,000	0,56	16,4
Fonte: ISTAT								

Tab. 1 *Italia: superfici a olivo e produzioni totali e unitarie d'olive e d'olio per regione (media 2004/2007)*

magna, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, così come parte di quelli prodotti in Toscana, Umbria, Liguria, Marche, dove l'olivicoltura vanta invece diffusione più concreta e notorietà più consolidata, ma dove, visto anche sede e tema dell'odierna Giornata di Studio, di problemi ce ne devono essere. Ciò ammesso e concesso, la produzione oleicola complessiva e che gode buona salute in tutte le regioni elencate non supera il 6,5% della totale, alla quale autorizzo me stesso ad aggiungere una terza quota, quella di tutte le restanti regioni, per arrivare al 10-15% prima indicato.

Poiché opero in Puglia, ritengo utile sottolineare che questa regione è la prima e più importante quanto a superficie a oliveti (375.535 ha, pari al 32,2% del totale nazionale) e olio prodotto (229.949 t, pari al 35,0% del totale nazionale), di cui circa il 50% come extra vergine. La Puglia dunque è la regione d'Italia dove i problemi che agitano il settore hanno peso e dimen-

sioni maggiori e dove le ricadute in negativo fanno più rumore e più male che altrove.

Fatta questa premessa, nel corso della presente relazione ogni mio riferimento riguarderà esclusivamente la quota parte del “rimanente” 85-90% dell’olivicoltura nazionale che produce olio extra vergine per consumi di massa, che si stima pari *grosso modo* a 230.000-250.000 t e che versa invece in stato di evidente sofferenza. Che l’olivicoltura italiana in genere sia sofferente non lo affermo io oggi, ma lo ha scritto quarantatre anni fa la Comunità Economica Europea (CEE) col Regolamento n.136/66 del 22-9-1966 dal titolo: “Attuazione del mercato comune nel settore dei grassi”. L’allora CEE (oggi UE) riconobbe che, in Italia, produrre olio d’oliva costava troppo e che il comparto non era in grado di autosostenersi di fronte alla concorrenza delle sostanze grasse di altra natura, prime fra tutte gli oli di semi; stabilì quindi di sussidiarlo in modo da tenere volutamente bassi i prezzi alla produzione per mantenere competitivi quelli al consumo e non farli schizzare fuori della portata e delle preferenze della massa dei consumatori. Mi sembra di ricordare (ma qui potrei anche sbagliare) che, nel varare il Regolamento a sostegno del settore olivicolo d’Italia e Francia (Spagna, Grecia e Portogallo non facevano ancora parte della CEE), Bruxelles auspicava che gli olivicoltori investissero i sussidi ricevuti non solo per integrare i bilanci, ma anche per ammodernare gl’impianti. Ma ammodernare come? In Italia, nell’ultimo cinquantennio sono stati compiuti diversi tentativi per rendere più moderno e competitivo – nei limiti consentiti dalle conoscenze del tempo e nel rispetto delle leggi in vigore – l’importante comparto, ma con esiti, come vedremo più avanti, poco soddisfacenti.

VOCE DI COSTO		VALORE		VARIAZIONI
		1966	2008	2008/1966
Solfato Ammonico 20/21	€/t	13,00	397,67	+31
Trattrice FIAT 50CV	€	1.000,00	20.658,27	+21
Manodopera agricola	€/h	0,09	9,00	+100
Gasolio agricolo	€/t	8,00	529,37	+66
Olio extravergine d’oliva*	€/t	300,00	3.700,00	+12
Olio extravergine d’oliva**	€/t	300,00	2.400,00	+ 8
* a gennaio 2008 (prima della crisi)				
** a gennaio 2009 (in piena crisi)				
Fonte: Godini e Bellomo, 2002, aggiornata				

Tab. 2 *Variazioni di prezzo tra il 1966 e il 2008 di alcune materie utili e dell’olio extravergine d’oliva pugliese*

La domanda che oggi mi pongo è la seguente: da allora a oggi lo stato di salute dell'olivicoltura italiana è forse migliorato? La risposta è no ed è riportata nei dati della tabella 2, che dicono che, nel periodo tra il 1966 e il 2008, a un aumento del prezzo delle principali materie utili (inclusa la manodopera) tra le ventuno e le cento volte, ha corrisposto un aumento del prezzo di vendita alla produzione dell'olio extravergine, a seconda se prima oppure durante l'attuale crisi, da dodici a otto volte soltanto, rispettivamente. I valori indicati riguardano le variazioni di prezzo dei principali beni in campo nazionale, mentre quelli della manodopera e dell'olio si riferiscono alle variazioni intervenute in Puglia (io scrivo da Bari). Tuttavia, penso che le cose non siano andate in modo tanto diverso nelle altre importanti regioni olivicole d'Italia, da quelle meridionali a quelle centrali, dove, a quotazioni dell'extra vergine più alte fanno riscontro produzioni per albero (e per ettaro) più basse e costi della manodopera maggiori.

LA CRISI STRUTTURALE E CONGIUNTURALE DELL'OLIVICOLTURA ITALIANA

L'olivicoltura tradizionale italiana è dunque affetta da crisi strutturale cronica, che è stata mascherata per oltre 40 anni dagli aiuti comunitari alla produzione; a detta crisi si è aggiunta, a partire dall'estate 2008, la crisi economica acuta che stiamo attraversando e che interessa tutti i settori dell'economia e dunque anche quello dell'olio; crisi dalla quale non siamo ancora usciti e che ha portato a un crollo della domanda e, di conseguenza, delle quotazioni su tutti i mercati. Il comparto vive ancora lo stato "comatoso" nel quale è caduto oltre un anno fa se, a metà gennaio 2010, alla Borsa Merci di Firenze, l'"I.G.P. Toscano" quotava tra 5,00 e 5,50 €/kg (www.fi.camcom.it) e a quella di Bari, i "DOP Terra di Bari" e "Biologico" erano quotati 2,70 e 3,10 €/kg, rispettivamente (www.ba.camcom.it). È inoltre noto che le quotazioni C.C.I.A.A. sono superiori di almeno un buon 10-20% ai prezzi reali pagati agli olivicoltori. Un recente studio (Pampanini e Pignataro, 2008) riporta che, al netto dei sussidi europei, i costi di produzione dell'olivicoltura italiana (tra 5,0 e 7,0 €/kg nel Centro Italia, tra 4,0 e 6,0 €/kg al Sud) sono invece superiori alle ricordate quotazioni dei tipi "IGP", "DOP" e "Biologico" sulle due piazze prima indicate, tra le più rappresentative d'Italia. Quando parliamo di prezzi e di costi, è perciò necessario ribadire che l'olivicoltura è stata finora considerata dall'UE comparto non in grado di autosostenersi e quindi bisognevole di aiuti. Senza entrare nel merito di come i sussidi sono stati ripartiti tra le aziende, di certo c'è che gli olivicoltori italiani, per attenerci agli ultimi dati

a disposizione, hanno ricevuto sussidi europei per 750 milioni di euro/anno tra il 2000 e il 2004, ridottisi a 511 milioni nel 2005 (www.agea.gov.it). Gli altri Paesi olivicoli europei hanno ricevuto in proporzione. La conclusione è che, non da ora, l'olivicoltura italiana si dibatte tra alti costi di produzione e bassi prezzi di vendita, con pareggio dei bilanci grazie ai sussidi UE. Ma è quasi certo che il regime dei sussidi stia per arrivare alla fine, stando almeno alle dichiarazioni di M. Fischer Boel, Commissaria Europea per l'Agricoltura fino al 2009 («Agrisole», 2007, n 2).

Come se non bastasse, l'1.01.2010 è ufficialmente partito il “libero scambio” tra Unione Europea e 11 Paesi del versante sud del Mediterraneo, in base agli accordi siglati a Barcellona nel 1995. Personalmente, non ho nulla contro le esportazioni europee di prodotti industriali (ci mancherebbe!), così come contro le importazioni compensative di olio extravergine (e di ortofrutta) in Europa: dico solo d'essere preoccupato perché, quanto più cresceranno le nostre importazioni, tanto più si ridurranno gli spazi per il prodotto nazionale, dapprima sui mercati europei, poi anche su quello interno. E questo, a prescindere dalla sedicente migliore qualità della nostra produzione. Perché la libera importazione dell'olio extravergine (e di ortofrutta) dal sud-mediterraneo ci deve preoccupare? Perché il suo costo di produzione è molto più basso del nostro e non è detto che la qualità, intesa anche come sicurezza alimentare, debba essere necessariamente peggiore. Per quanto riguarda il costo, la coltivazione tradizionale di olivo, fruttiferi e orticole richiede molta manodopera: a fronte dei 7,00-13,00 €/h (e anche oltre) di costo dell'operaio in Italia stanno 0,50-0,60 €/h (e anche meno) di costo dell'operaio in Maghreb, Turchia, Siria, Giordania, ecc. Per quanto attiene alla qualità, è forse utile sapere che alla produzione dei paesi prima indicati concorrono, più spesso di quanto si pensi, tecnologie e/o management e/o capitali europei.

Circa quello che sta succedendo da anni sulla sponda meridionale del mare Mediterraneo, basta:

- a) leggere Oliva (2006) a proposito della *joint venture* tra Governo del Marocco, Credit Agricole e Société Générale francesi, per la produzione di 30.000 tonnellate d'olio extravergine all'anno da collocare sul mercato europeo;
- b) leggere Zafer Can e Isfendiyaroglu (2006) circa l'attività vivaistica per incrementare in misura impressionante le superfici olivicole della Turchia;
- c) leggere Morozzo della Rocca (2010) sui programmi di export di 100% di olio tunisino;
- d) informarsi per sapere quante imprese agricole europee hanno già delocalizzato parte della loro attività nel sud-mediterraneo;

- e) conoscere contenuto, finalità e risultati dei numerosi programmi di cooperazione mirati al miglioramento dell'olivicoltura (e dell'ortofrutta) dei paesi del sud-mediterraneo, finanziati dal Ministero Italiano Affari Esteri.

Quanto all'importanza dell'accordo per l'Italia, pensando ai riflessi negativi dello stesso sulla nostra agricoltura, il presidente nazionale delle CIA, G. Politi, nel corso di una "Tre giorni" sull'olivo ad Avetrana (Taranto), l'1 Marzo 2007, disse testualmente: «Nella sordità più generale, dovremo fare i conti con l'area del libero scambio: non se ne sta parlando. Alla Commissione Europea di tutto si sta parlando meno che di questo». Di parere diametralmente opposto l'Ing. C. De Benedetti, che, al TG1 delle ore 20,00 del 22.10.08, nel dichiarare il proprio favore e pensando evidentemente alle opportunità per l'industria nazionale, definì quell'area la «nostra vicina Cina, con 700 milioni» di potenziali clienti.

A ben pensare, è poi politicamente tanto scorretto azzardare che, agli inizi degli anni '90, i rappresentanti dell'Europa a 15 si siano fatti un po' di conti e si siano accorti che il valore del prodotto lordo dell'agricoltura dell'Europa mediterranea era assai poca cosa rispetto a quello dell'industria e che la popolazione attiva addetta all'agricoltura era sotto il 10% del totale? È poi tanto malizioso pensare che a Bruxelles si siano quindi chiesti quanti deputati sarebbero stati in grado di eleggere gli agricoltori, ammesso che intendessero votare tutti e tutti per lo stesso partito (che non c'è) a difesa dei loro interessi? Inoltre, non è da escludere che a Bruxelles, la maggioranza dei 15 abbia anche pensato di volgere a proprio vantaggio il trattato, aiutando l'industria senza danneggiare l'agricoltura dei propri Paesi. Per parlare più chiaro, non si può dire che l'olivicoltura (e l'ortofrutta) sia un pilastro dell'agricoltura francese, danese, inglese, olandese, tedesca, ecc.

L'impressione che si ricava da simile accordo è quella di una bilancia commerciale che mira a porre sul piatto europeo i prodotti dell'industria e su quello sud-mediterraneo i prodotti dell'agricoltura, in aggiunta a metano e petrolio algerino e libico. Vorrei tanto che mi si fugasse uno scenario che a me pare che si stia materializzando e secondo il quale l'Europa finirà alla lunga col ridurre drasticamente la produzione di "vile" materia prima agricola (incluso l'olio extra vergine), perché converrà piuttosto importarla da paesi dove costa molto meno, considerato che la quota maggiore di valore aggiunto si ottiene in fase di trasformazione e/o confezionamento e/o commercializzazione. Dico anche che: a) tra i paesi dell'UE, l'Italia non è l'unico produttore d'olio extra vergine; b) molto dell'extravergine ottenuto nel sud-mediterraneo entrerà in Europa anche con nomi di imprese/marchi europei; c) per entrare

in Europa, l'extravergine d'importazione dal sud-mediterraneo non deve necessariamente passare dall'Italia; d) le quotazioni alla produzione dell'extravergine di massa italiano non potranno non tenere conto di quelle, più basse, dei paesi concorrenti, tra vecchi e nuovi.

Adesso si tratterà d'attendere per capire come potrà il nuovo Commissario europeo all'Agricoltura, il romeno D. Cioloș, fare approvare da Bruxelles una proroga del regime di sussidi, visto che nel 2015 ci attende una terza scadenza, della quale ancora nessuno parla, ma che deve ugualmente preoccupare l'olivicoltura italiana, perché si sommerà ai "disagi" che nel frattempo avranno provocato quelle del 2010 e del 2014: essa prevede l'allargamento a livello mondiale dell'area del libero scambio e la fine di ogni sussidio all'agricoltura dei Paesi sviluppati. L'applicazione di questi ultimi accordi, o accordi del WTO di Hong Kong del 2005, avrà ripercussioni soprattutto per i settori zootecnico, saccarifero e cerealicolo, più coinvolgenti questa volta l'agricoltura del centro-nord Europa. Tuttavia, per tornare all'olio d'oliva, non credo siano da sottovalutare Paesi come Argentina, Cile e USA, che hanno preso ad attrezzarsi per produrre, consumare e – specialmente i primi due – esportare importanti quantitativi di prodotto a basso costo da impianti realizzati di recente, principalmente secondo un modello colturale del quale scriverò più avanti.

LE PROPOSTE

Dell'Orefice (2006), in «Agrisole» del 17-23 novembre, ha scritto un articolo dal titolo e toni molto incoraggianti: *DOP verso il traguardo di 8 milioni di bottiglie* (da raggiungere nel 2008 N.d.R.). Ammesso che siano tutte rigorosamente da 1 kg, 8 milioni di bottiglie fanno 8.000 tonnellate di olio extravergine. Come commento mi viene da dire: «Tanto entusiasmo per il 3,3%-3,6% dell'extra vergine nazionale?». Torno a quanto scritto in premessa per confermare invece di ritenere che la quota parte di extra vergine italiano che non ha problemi (DOP inclusi) possa essere più ottimisticamente stimata intorno al 10-15% del totale. Adesso non resta che attendere qualcuno che dica che il 10-15% di olio extra vergine ad "altissimo controvalore" prodotto in Italia e che non ha bisogno di sussidi (cioè quello di "nicchia", "di fattoria", "IGP", "DOP", "Biologico", "monovarietale" o comunque lo si voglia chiamare) basta e avanza per soddisfare domanda interna e esportazione, perché bisognerà anche che questo qualcuno abbia il coraggio di ammettere che in Italia c'è un esubero di centinaia di migliaia di ettari di oliveti, non

tutti concentrati nelle regioni meridionali, che cesserà di fornire reddito e dei quali dovrà pure proporre la sorte! Almeno fino a quando l'olivo continuerà a essere incluso tra le specie d'interesse agrario, prima che scivoli nella categoria delle specie forestali/ornamentali oppure, peggio, raggiunga livelli di degrado crescenti, come quelli della figura 1. Almeno fintantoché non si rivedano le leggi nazionali di divieto di abbattimento degli alberi d'olivo (Godini, 2009).

In proposito, sono convinto che se chiedessi: «Alzino la mano quelli che ritengono che l'olivicoltura italiana, come costituente fondamentale del paesaggio, non debba in alcun modo essere toccata, ma debba essere salvaguardata e lasciata tal quale?» vedrei il 100% dei nostri connazionali rispondere entusiasticamente all'appello. Ma se, in aggiunta, chiedessi loro: «Siete quindi d'accordo di sostituirvi all'UE facendovi tassare da qui in avanti e per un tempo indefinito per una cifra complessiva non inferiore a 500 milioni di euro/anno per compensare gli olivicoltori per i mancati redditi derivanti dall'esito della risposta alla prima domanda?», sono convinto che le mani di prima si abbasserebbero di colpo.

Una volta aperte le porte all'importazione e venuti meno i sussidi UE si tratterà allora di vedere a chi chiedere le risorse per fare sopravvivere l'intera olivicoltura italiana come componente essenziale del paesaggio. Da alcuni è stato proposto che tra i primi a correre in soccorso degli olivicoltori dovrebbero essere coloro che traggono comunque un beneficio dall'esistenza dell'attuale paesaggio olivicolo, come ad esempio gli imprenditori del settore agriturismo/alberghiero. La proposta potrebbe anche andare se non si pretendesse di accollare agli addetti di quel settore l'onere di tenere in vita l'intero patrimonio olivicolo nazionale, ma piuttosto di preservare dalla scomparsa i modelli più rappresentativi con creazione mirata di "oasi paesaggistiche" (Godini, in Sportelli, 1999). Non nutro molte speranze sulla possibilità che il Governo italiano trovi il modo per continuare a sussidiare l'intero comparto ottenendo, ad esempio, da Bruxelles l'autorizzazione a stornare dai contributi versati annualmente l'equivalente della quota finora destinata dall'UE alla nostra olivicoltura; dubito poi che lo stesso Governo nazionale (oppure quelli regionali) potrà o vorrà raggiungere identico obiettivo con aumento della fiscalità a carico del contribuente. Dubito anche che si possa uscire dalla crisi attraverso la riduzione dei costi di produzione dell'attuale olivicoltura al punto da farla tornare a essere competitiva, perché con i modelli tradizionali che ognuno di noi ha sotto gli occhi si fa poca strada in quella direzione.



Fig. 1 *Olivi secolari della provincia di Bari e la differenza che passa tra un olivo: a) potato, sebbene a turni molto ampi, per la produzione di frutti (sopra); b) potato nel rispetto delle leggi che ne vietano l'abbattimento, ma per annullare la funzione ombreggiante all'orticola consociata (centro); c) degradato, dopo alcuni anni d'abbandono (sotto)*

VALORIZZARE?

Molte aspettative sono riposte nel “Piano Olivicolo-Oleario” per la valorizzazione della produzione, edito a gennaio 2010 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Sembra a me che il “Piano Olivicolo-Oleario” riservi poca attenzione alla prima parte della filiera, cioè all’olivicoltura e ai suoi modelli colturali, e che invece si concentri sulla coda della medesima, cioè sull’olio. In altri termini sembra quasi che il Piano consideri l’olio extravergine al pari dell’acqua minerale, che sgorga inesauribile e a costo vicino a zero da una sorgente, che basti analizzarlo, imbottigliarlo, etichettarlo e reclamizzarlo per averlo automaticamente valorizzato. È bene invece che si sappia che l’olio extravergine è il prodotto finale di una lunga e complessa filiera che parte dall’ambiente, prende in considerazione l’albero, il modo di governarlo e farlo faticosamente e costosamente produrre: tutto ciò non per trarne appagamento estetico, ma beneficio economico. Sì, perché è bene non dimenticare che coltivare l’olivo impone dei costi, che dovrebbero trovare giusto compenso nei prezzi di vendita delle olive oppure dell’olio. Se non si tiene sempre presente questo elementare concetto si finisce col perdere di vista complessità e gravità dell’intero problema. Affinché perciò la strategia mirata alla valorizzazione del prodotto si mostri percorribile ed efficace è indispensabile che i primi a beneficiarne siano gli olivicoltori mediante il congruo aumento delle quotazioni del loro prodotto, altrimenti fondato è il timore che le diverse “sorgenti” regionali di extravergine finiranno lentamente col prosciugarsi una dopo l’altra, ad esempio dapprima con la rinuncia a raccogliere le olive, quindi a potare gli alberi e infine a tenere puliti i terreni dalle infestanti. Qualora il programma di valorizzazione del “Piano” non dovesse bastare, bisognerà pensare a nuovi modelli colturali che permettano di coniugare il reale abbattimento dei costi col rispetto della qualità, se non si vuole che l’olivicoltura italiana cessi di competere con quelle europea ed extraeuropea.

Ed eccoci allora alla seconda possibilità, che consiste nell’affiancare l’esistente, il cui destino lascio alle decisioni dei responsabili delle politiche nazionali e regionali d’indirizzo, con modelli colturali alternativi e innovativi, che consentano una reale riduzione dei costi di produzione. Vista l’impossibilità di intervenire riducendo i prezzi, ad esempio, di fertilizzanti, antiparassitari, carburanti e macchine, la riduzione di cui sopra potrà essere ottenuta solo attraverso l’abbattimento del fabbisogno di manodopera, che ancora oggi incide per circa l’80% sui costi totali di produzione delle olive (Grittani e Tartaglia, 1979). Quanto alle preoccupazioni di carattere sociale, più passa il tempo, più esse perdono importanza siccome la popolazione italiana attiva

dedita all'agricoltura diminuisce costantemente e tende a diventare sempre più rara e più cara. Al censimento del 1951, detta popolazione era il 41,8% (in Italia Meridionale oltre il 60%), mentre nel 2001 era scesa al 5,2% (in Italia Meridionale l'11%) (www.istat.it). Poiché l'abbandono delle campagne è fenomeno irreversibile, al prossimo censimento del 2011, quelle percentuali risulteranno essersi ulteriormente abbassate, con alleggerimento degli aspetti sociali, ma con aggravamento dei problemi di reperimento e costo della manodopera, purché legalmente assunta, comunitaria oppure extracomunitaria.

Ricordo che, da alcuni anni, l'Italia è attraversata periodicamente da manifestazioni di protesta delle più disparate categorie di agricoltori che scendono in piazza a protestare per il crollo delle quotazioni delle loro produzioni: ne è passato di tempo da quando, negli anni Sessanta del secolo scorso, a scendere in piazza e protestare contro gli agricoltori per il rinnovo dei contratti di lavoro per una paga più dignitosa erano invece i prestatori d'opera, che allora venivano chiamati braccianti e oggi operai agricoli stagionali!

INNOVARE?

Io mi occupo di olivicoltura ed è quindi ai modelli colturali che faccio riferimento. A tale riguardo e come già accennato, non sono mancati tentativi d'ammodernare l'olivicoltura italiana a partire dagli anni '50-'60 del secolo scorso. In altri termini, alcuni ebbero la felice intuizione che l'olivicoltura tradizionale dovesse essere innovata nonostante l'allora larga disponibilità e basso costo della manodopera e avanzarono diverse proposte. Una prima proposta fu quella di A. Morettini per la ricostituzione e allevamento a "cespuglio" e/o a "siepone" degli oliveti del Centro Italia distrutti dalla gelata del 1956. L'idea era buona e sarebbe potuta tornare utile ai nostri giorni: peccato che il materiale genetico allora a disposizione e conosciuto in Italia non fosse adatto. Difatti, la proposta non resse a lungo e da essa derivò, dopo poco, l'allevamento a "policaule" che, col passare degli anni, invece di ridurli, ha moltiplicato problemi, tempi e costi di gestione dell'albero e, soprattutto, di raccolta delle olive (fig. 2, sopra). Vita altrettanto effimera ebbero altre proposte risalenti alla stessa epoca, come l'allevamento a "palmetta", di N. Breviglieri, ben presto derubricato nella forma a "ipsilon" da L. Braconi (fig. 2, sotto). Circa una ventina d'anni fa, fu promossa da G. Fontanazza la diffusione di un "nuovo" sistema d'allevamento, il "monocono" (fig. 3, sopra), sulla cui funzionalità gli esperti stanno ancora discutendo. Altra recente innovazione si basa sulla riduzione dei sesti con intensificazione degli impianti (tra 300 e 500 piante/



Fig. 2 *Oliveto policaule ricostituito in provincia di Arezzo dopo la gelata del 1956 (sopra).
Oliveto allevato ad ipsilon (foto: geopromotion.it) (sotto)*

ettaro), assieme al controllo dello sviluppo dell'albero e all'anticipo della sua entrata in produzione mediante abbassamento dell'impalcatura, incremento del numero delle branche primarie e drastica riduzione degli interventi cesori in fase di allevamento, anche se a soffrirne è la "geometria" della forma (fig. 3, sotto).

A mio parere, nessuna delle proposte indicate può però essere considerata risolutiva, perché nessuna riesce a ridurre all'indispensabile la domanda di manodopera, al punto da mettere i nostri olivicoltori e il comparto tutto in condizioni di ritrovare competitività. E la dimostrazione di tanto sta nell'assai tiepida risposta del mondo imprenditoriale olivicolo a dette innovazioni. Se prendiamo, ad esempio, in considerazione tempi e costi di raccolta delle olive, anche con i più "moderni" sistemi d'allevamento semi-intensivi e intensivi, qualsiasi cantiere che preveda la raccolta meccanica a pianta singola non riuscirà a raccogliere il prodotto di più di 240-160 alberi in 8 ore lavorative giornaliere, con un numero di operai variabili da 2 a 5-6, rispettivamente: il che ci porta a concludere che la raccolta di un ettaro di oliveto, che sia semi-intensivo oppure intensivo, richiederà più giornate lavorative, da sommare a quelle necessarie per la potatura dello stesso oliveto. Riguardo ai modelli intensivi mi pongo altre domande: quanto bisogna attendere perché le giovani piantagioni raggiungano la fase di maturità o di produttività costante? Le ridotte distanze di piantagione insieme col progressivo sviluppo delle chiome nell'interfilare non finiranno per interferire con l'ingombro delle macchine per la raccolta?

Sempre in tema di innovazioni, mi chiedo perché debba essere tanto difficile prendere a modello, ad esempio, il caso del melo e cercare di trasferire all'olivo almeno i principi ispiratori. Nel volume *Frutticoltura Generale e Speciale* di A. Morettini, REDA, Roma, 1963, a pag. 334 (figura n 188) compare una foto di S. Sansavini, che ritrae un classico esemplare del modello di melicoltura dell'epoca, nella fattispecie cv "Abbondanza" (italiana), allevata a vaso, innestata su "franco" (presumo d'origine italiana) e perciò con alberi vigorosi, alti non meno di 5 metri, con sesto d'impianto non inferiore a 6m x 6m, dalla ritardata entrata in produzione, ma molto longevi (da tramandare da nonno a nipote). Il 26 giugno del 2009, a Pisa, nel corso della Conferenza Internazionale "I Portinnesti degli alberi da frutto", nell'autorevole relazione a invito: "Innovazioni nei principali portinnesti del melo" lo stesso S. Sansavini ha mostrato una serie d'immagini sul nuovo modo d'allevare il melo che ha radicalmente fatto mutare l'aspetto della coltura in Italia e non solo: le immagini ritraevano questa volta meli in impianti con densità superiori a 2.000 piante/ha, con cultivar straniere, allevate con forme (fusetto) messe a punto



Fig. 3 *Olivi allevati a “Monocono” in provincia di Firenze (sopra). Modello di “nuova” olivicultura intensiva in provincia di Bari (sotto)*



Fig. 4 *Melicoltura d'altri tempi (in alto) e moderna (in basso). Foto S. Sansavini (la spiegazione nel testo)*

fuori d'Italia, con alberi alti non più di 2 metri perché innestati su portinnesti nanizzanti di origine non italiana, con entrata in produzione assai precoce sebbene meno longevi dei primi. Detta silenziosa "rivoluzione" (cultivar, portinnesti, forme d'allevamento, densità di piantagione, entrata in produzione, longevità) è stata unanimemente accettata e messa in atto non per motivi estetici, ma per mantenere competitiva la coltura, nel rispetto degli standard qualitativi, con aumento delle produzioni areiche da un lato e riduzione dei costi di gestione del meletto dall'altro (fig. 4).

L'OLIVICOLTURA SUPERINTENSIVA

In analogia con il "nuovo" modello di melicoltura si pone la proposta innovativa chiamata olivicoltura superintensiva, anche se viene dalla Spagna (fig. 5). È un modello di olivicoltura che nasce nella prima metà degli anni novanta e che nell'arco di tre lustri ha trovato diffusione su circa 100.000 ettari nel mondo, per un investimento globale tutt'altro che indifferente perché vicino a 2 miliardi di Euro (Mateu et al., 2009). Aggiungo ch'esso richiama i già ricordati "nostrani" allevamento a "cespuglio" oppure a "siepone", questa volta però con materiale genetico adatto. Riconosco che non tutto il *Made in Spain* degli ultimi quarant'anni in tema di olivicoltura è stato intelligente: ricordo in negativo il modello di oliveti "tricaule", con tre alberi d'olivo piantati ai vertici di un triangolo equilatero (fig. 6, sopra), con aumento più che proporzionale di tempi e costi di raccolta; non condivido l'indiscriminato consenso dato ai vivaisti spagnoli a estirpazione e libera vendita di olivi centenari e millenari (www.viveros-olivos-centenarios.es); apprezzo invece lo spirito di porre riparo a quella evidente carenza legislativa (fig. 6, sotto), ma non posso condividere le conclusioni di salvaguardare, su una popolazione di centinaia di milioni di alberi, un numero di olivi monumentali decisamente irrisorio, quale quello riportato nel testo! (Munoz et. al., 2009).

L'innovazione messa a punto in Catalogna presenta aspetti meritevoli d'essere presi in considerazione, con principi, limiti e risultati ripetutamente illustrati (Godini e Bellomo, 2002; Bellomo e Godini, 2003; Camposeo et al., 2006a, 2006b; Godini, 2004, 2006, 2007, 2009; Godini et al., 2006a, 2006b, 2006c).

Il modello si basa sulla disponibilità di varietà a crescita contenuta, a basso costo perché propagate per talea, con entrata in produzione precoce (3° anno), consistente produzione iniziale (tra 1,0 e 2,0 kg/pianta, pari a 1,7 e 3,3 t/ha/olive), stabilizzazione della produzione a partire dal 5° anno (tra 5,0



Fig. 5 Esempi di oliveti superintensivi fotografati nel 1999 in Catalogna (sopra) e nel 2008 in California (sotto)

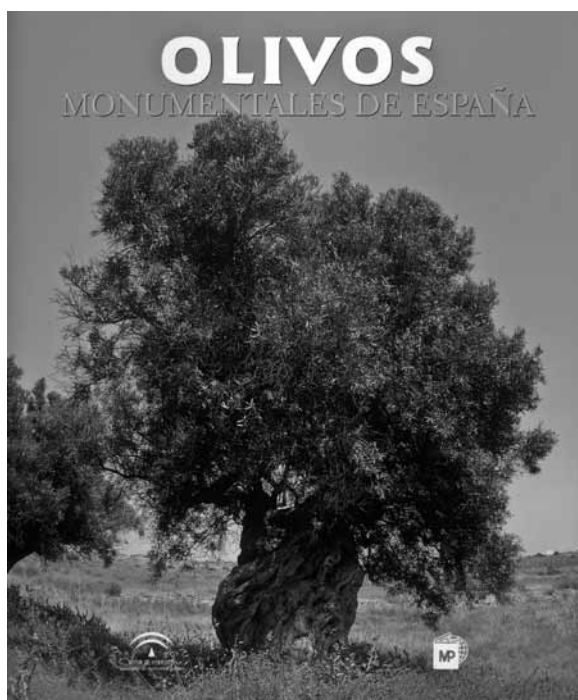


Fig. 6 Esemplare residuale di olivo “tricaule” in Andalusia nel 2005 (sopra) e copertina del volume di Munoz et al. (sotto)

e 6,0 kg/pianta, pari a 8,3 e 10,0 t/ha/olive), resistenza dei frutti all'impatto con i battitori della macchina raccogliitrice, buona qualità dell'olio. A parere di chi scrive, il sostegno dell'irrigazione, soprattutto nel meridione d'Italia, diventa indispensabile.

La principale innovazione consiste nella meccanizzazione integrale di tutte le operazioni colturali, dalla messa a dimora, alla gestione delle piante e del suolo, alla raccolta, trasporto e lavorazione delle olive. Ad esempio, il costo delle piante per l'impianto di – diciamo – 10 ha di oliveto si aggira intorno 2.505 €/ha (1.670 piante/ha x 1,50 €/pianta), la messa a dimora di un ettaro di oliveto superintensivo richiede tra una e due giornate di lavoro con un costo di noleggio di trapiantatrice laser di precisione (al netto del costo delle piante, dei tutori e della rete irrigua messi in opera in simultanea dalla stessa macchina) intorno a 1.000 €/giorno. L'innovazione massima riguarda però la raccolta, che viene completata nel giro di 2 h/ha da una vendemmiatrice scavallatrice. Tenuto conto che il noleggio del cantiere per la raccolta costa oggi 200 €/h (domani anche meno), la raccolta di un ettaro d'oliveto superintensivo costa 400 €. Per una produzione media, dal 5°-6° anno in poi, di circa 10 tonnellate di olive/ha e quindi di 1,6-1,7 tonnellate d'olio (resa ~16/17%), ne discende che la raccolta incide oggi sul costo di produzione tra 0,23 e 0,25 €/kg di extra vergine. Lascio all'altrui competenza il confronto tra questa incidenza e quella della raccolta non solo dell'olivicoltura tradizionale ma anche di quella meccanica in oliveti semi-intensivi oppure intensivi sul costo di un chilogrammo di extra vergine.

Poiché non risulta che, fino a oggi, per l'irrilevanza delle superfici finora investite, economisti abbiano avuto modo e tempo di studiare in Italia tale modello innovativo e i discendenti costi di produzione, mi vedo costretto a rifarmi a fonti non italiane (Torroja y Miret, 2009), con dati che sono sicuramente di parte e che quindi vanno "presi con le pinze": quelle fonti dicono che, secondo condizioni ambientali, colturali e imprenditoriali non tutte ben specificate, il costo di produzione complessivo dell'olio da olive coltivate secondo il modello superintensivo andrebbe – mi rifugio prudentemente nel condizionale – da 0,80 €/kg a 1,46 €/kg (tab. 3). È proprio questo modello di olivicoltura che sta prendendo rapidamente piede, oltre che in Spagna, Tunisia, Marocco, nel continente americano e in Australia. Basterebbe che quei dati rispondessero al vero per il 70-80% per comprendere che anche in Italia è possibile realizzare una nuova olivicoltura di qualità, competitiva a livello internazionale e affrancata dalle declinanti speranze di sussidi, contributi *et similia*.

Chi scrive, insieme con i suoi collaboratori (S. Camposeo, G. Ferrara, A. Gallotta e M. Palasciano) e col prof. F. Bellomo, del Dipartimento PRO.

AZIENDA/ANNO 2008	PIOGGIA 2008 MM	VOLUMI STAGIONALI (MC/HA ⁻¹)	COSTI TOTALI ANNUALI (€/HA)	OLIO (T/ HA)	COSTO DI PRODUZIONE (€/KG OLIO)
La Almarja (Córdoba - Spagna)	510	2.150	2.468	1,69	1,46
Agricola Hidalgo (Jaén - Spagna)	484	1.548	2.100	1,52	1,38
El Llano (Siviglia - Spagna)	497	1.472	2.522	2,76	0,91
El Cercao (Córdoba - Spagna)	537	2.843	2.265	1,94	1,16
Granja (Montes Velhos- Portogallo)	310	1.900	1.914	2,40	0,80
Valdouro (Ferreira do Alentejo - Portogallo)	374	1.865	2.106	1,58	1,33
El Alcade (Córdoba - Spagna)	495	480	1.707	1,48	1,15
El Camarero (Córdoba - Spagna)	492	--	1.662	1,27	1,31
La Mantanza (Siviglia - Spagna)	442	--	2.063	1,64	1,25
Fonte: Torroja y Miret, 2009					

Tab. 3 *Esempi di produttività e di costi di produzione di olivicoltura superintensiva*

GE.SA dell'Università di Bari, si attribuisce d'avere intuito per primo in Italia le potenzialità di quell'innovativo modello, cominciando a valutarle a partire dal 1999. Tra il 2001 e il 2006 abbiamo realizzato 3 campi sperimentali e tra il 2005 e il 2009 abbiamo organizzato in Puglia 4 affollate giornate dimostrative di raccolta meccanica (fig. 7). I più recenti risultati (tab. 4 e 5) sono riferiti a rilievi eseguiti nel 2008 e nel 2009, al 3° e 4° anno dall'impianto del terzo campo sperimentale realizzato nel 2006 a Valenzano (Bari) e riguardano, per brevità, le 5 varietà finora risultate più rispondenti al modello sulle 13 in valutazione: le spagnole Arbequina e Arbosana, la greca Koroneiki e le italiane Coratina e Urano®, hanno fino a oggi mostrato la migliore adattabilità al modello, quanto a sviluppo vegetativo (un po' più a fatica Coratina), entrata in produzione e consistenza della produzione già al 3°-4° anno. I dati relativi al 2009 sono ancora inediti. Sento di dover precisare per l'ennesima volta che, delle 5 varietà da noi utilizzate, solo una è brevettata, l'italiana Urano®. La macchina per la raccolta si è resa disponibile soltanto un giorno, quando le varietà si trovavano a diverso stadio di maturazione dei frutti, ma la resa di raccolta è risultata comunque eccellente, perché in media pari al 93,2% e al 92,9% rispettivamente nel 2008 e nel 2009: in Arbequina, Coratina e Urano® l'efficienza ha sfiorato il 100%, mentre in Arbosana e Koroneiki è scesa intorno all'87% nei due anni, perché a maturazione tardiva. Le olive sono state danneggiate dai battitori della vendemmiatrice in misura irrisoria, pari solo allo 0,3%. La produzione teorica media di olive è risultata elevata già al terzo (5,9 t/ha) e ancor più al quarto anno (8,3 t/ha), con un incremento del 40,7%. Resta da capire, ma al riguardo stiamo già lavorando, il perché del forte calo di produzione di Urano® tra 2008 e 2009.



Fig. 7 *Le vendemmiatrici da noi impiegate in Puglia: New Holland a Cassano delle Murge nel 2005 (sopra); Gregoire a Fasano in oliveto monumentale rinfittito nel 2007 (centro); Pellenc nel 2008 e 2009 a Valenzano (sotto)*

VARIETÀ	PRODUZIONE			
	(kg/pianta)		(t/ha)	
	2008	2009	2008	2009
Arbequina	2,5	5,6	4,15	9,35
Arbosana	2,8	5,7	4,65	9,52
Coratina	3,2	5,1	5,31	8,52
Koroneiki	3,8	6,2	6,31	10,35
Urano® da talea	5,5	2,2	9,13	3,67
<i>media</i>	<i>3,6</i>	<i>5,0</i>	<i>5,91</i>	<i>8,28</i>
Fonte: Camposeo e Godini, 2009, modificato				
* I dati relativi al 2009 sono inediti				

Tab. 4 *Produzione di olive per pianta e teorica per ettaro nel 2008 e nel 2009**

VARIETÀ	RESA DI RACCOLTA (%)	FRUTTI DANNEGGIATI (%)
Arbequina	98,7	0,0
Arbosana	87,7	0,0
Coratina	96,6	1,0
Koroneiki	86,6	0,0
Urano®	96,5	0,3
<i>media</i>	<i>93,2</i>	<i>0,3</i>
Fonte: Camposeo et al., 2009. modificato		

Tab. 5 *Resa alla raccolta meccanica e frutti danneggiati a dicembre 2008*

La resa media in olio è stata pari al 17,3% nel 2008 e al 16,3% nel 2009, corrispondenti, rispettivamente a una produzione teorica media di 1,06 e a 1,34 t/ha d'olio extravergine. Le relativamente più basse e motivate rese di raccolta di Arbosana e Koroneiki non vanno lette in negativo, ma anzi evidenziano la duttilità del modello, che consente di scaglionare la raccolta in base all'epoca di maturazione delle varietà, che può tornare ancora più utile quando le superfici olivicole siano tanto ampie da richiedere il ricorso a tale "strategia" aziendale.

So bene che in altre parti del mondo sono state registrate produzioni per ettaro più alte di quelle da noi ottenute e tuttavia io considero la soglia di "solo" 10 t/ha di olive una buona soglia, non solo perché superiore al triplo di quella media dell'olivicultura tradizionale italiana (tab. 1), ma anche perché ottenuta con riduzione dei costi a molto meno della metà. Il contenimento

delle produzioni entro 10 t/ha (~6,0 kg/pianta) permetterebbe oltretutto di tenere meglio sotto controllo e ben bilanciare attività vegetativa e produttiva, senza incorrere nella pericolosa rottura di quei due delicati equilibri, che porterebbe all'avvio di processi di alternanza di produzione e susseguenti problemi e costi per il loro ripristino.

Il panel test ha attribuito agli oli di Arbequina, Arbosana, Koroneiki e Urano® (quello di Coratina è assai ben noto) una mediana del fruttato (3,70-4,25), dell'amaro (3,05-3,40) e del piccante (2,75-3,00) che ne accertano per tutte l'equilibrio e le indubbie caratteristiche di pregio. L'olio di Urano®, in particolare, valutato per la prima volta in ambiente meridionale, ha fornito i migliori risultati, seguito, in ordine decrescente, da quelli di Koroneiki, Arbosana e Arbequina (Camposeo et al., 2009). I dati riguardanti le ultime tre varietà non si discostano da quelli ottenuti da altri in Lazio (Marone et al., 2009), che ne hanno classificato gli oli tra buoni ed eccellenti. L'olio delle 4 varietà sopra indicate è risultato caratterizzato da un non elevato contenuto in polifenoli, tanto da poter essere definiti "dolci", di "pronto consumo", come, ad esempio, quello della ben più nota Ogliarola barese o Cima di Bionto. Perché però non pensare al superamento del limite di quegli oli, ammesso e concesso che si tratti di limite insuperabile, ad esempio con la messa a punto di tagli con studiati quantitativi di oli di altre varietà della tradizione italiana (con più elevati contenuti in polifenoli)? O non è forse quello che fanno da sempre le più rinomate industrie olearie e i più seri frantoi privati? O non è forse quello che contemplano tutte le DOP e IGP italiane? Oppure c'è forse qualcuno che teme che la diffusione dell'olivicoltura superintensiva in Italia possa portare alla scomparsa totale e in simultanea dell'intera olivicoltura tradizionale, con perdita irreparabile dell'intero patrimonio varietale indigeno e relativa produzione? Sempre a proposito di tagli, a me vengono, ad esempio, in mente le pugliesi Coratina e/o Peranzana, note anche per l'alto contenuto in polifenoli e che trovano giusto apprezzamento, se non ancora mercantile almeno tecnologico, nell'industria olearia di altre regioni d'Italia per quel loro "prezioso" apporto. Oltretutto, se Coratina sta mostrando una promettente risposta al modello superintensivo posso aggiungere che Peranzana, introdotta a Valenzano un anno più tardi, ha mostrato quanto meno un'interessante consistenza della produzione iniziale di olive, perché pari a 3,5 t/ha al 3° anno (dati inediti) e un portamento che fa bene sperare. Non mi sento neppure di escludere che possano esistere altre varietà italiane, tra vecchie e nuove e finora non prese in considerazione, con oli con elevato contenuto in polifenoli e delle quali basterà valutare l'adattabilità al modello superintensivo.

CONCLUSIONI

Un 10-15% della produzione nazionale di extravergine, quella di “nicchia”, vive tranquilla e senza bisogno di particolari sostegni ed è negli auspici non solo di chi scrive che quella percentuale possa aumentare. Resta il problema di cosa fare per fare uscire dallo stato di sofferenza il “rimanente” 85-90%, quello meno felice, dell’olivicoltura che produce anch’essa extravergini, ma di massa. Visto che, nel futuro prossimo venturo, le quotazioni alla produzione dell’extra vergine di massa italiano non potranno non tenere conto di quelle, più basse, dei paesi concorrenti, europei o extraeuropei; visto che c’è da temere che quelle quotazioni saranno comunque e sempre inferiori ai costi di produzione attuali dell’olivicoltura tradizionale; visto che se già oggi in Italia produrre comunque extra vergine costa troppo, domani costerà ancora di più; vista la liberalizzazione degli scambi in ambito mediterraneo dal 2010 e mondiale dal 2015; visti i presumibili tagli dei sussidi UE all’olivicoltura dal 2014; visto che i diversi modelli italiani di olivicoltura tradizionale non sono ristrutturabili in modo tale da tornare a essere competitivi, abbiamo di fronte tre scenari, che si armonizzano e completano a vicenda:

- valorizzare dell’esistente, attraverso l’applicazione del “Piano Olivicolo-Oleario”;
- produrre olio extra vergine della migliore qualità possibile al più basso costo possibile;
- decidere cosa fare della restante parte dell’olivicoltura nazionale, destinata a irreversibile processo di marginalizzazione.

La risposta al primo scenario spetta alle Organizzazioni che tutelano gli interessi dei produttori. Ma è bene che si sappia che essa può volere significare una sola cosa: riuscire almeno a raddoppiare/triplicare le attuali quotazioni alla produzione degli extra vergini di massa dell’olivicoltura tradizionale. Mi auguro che l’intelligente applicazione del “Piano” riuscirà nell’intento di valorizzare il *made in Italy* aiutandolo almeno a raddoppiare i quantitativi dell’attuale produzione di “nicchia”, facendola passare dal mio ottimistico 10-15% a un super ottimistico 20-30%. Oltre quella percentuale temo che sarà molto difficile andare, perché si finirà col portare il prodotto – non più di “nicchia” – sugli scaffali delle rivendite di alimentari della piccola, media e grande distribuzione a prezzi tali da renderlo irraggiungibile per la gran massa dei consumatori.

Il secondo scenario mira a integrare la quota parte di olivicoltura tradizionale di “nicchia” con modelli innovativi, che portino all’incremento delle pro-

duzioni unitarie, alla produzione di extra vergini di qualità da “olive coltivate in Italia” (in accordo cioè col “Piano Olivicolo-Oleario”), con abbattimento dei costi di produzione a meno della metà di quelli dell’olivicoltura tradizionale e conseguente contenimento dei prezzi di vendita. La competenza di tanto spetta agli Istituti di ricerca, che devono offrire nuovi modelli olivicoli realmente competitivi. A nome dei miei collaboratori e mio personale ritengo di avere fatto quanto in nostro potere per fornire un contributo concreto, avendo individuato in quello superintensivo, seppure “di marca spagnola”, un modello che ritengo realmente innovativo per l’olivicoltura nazionale, tale da consentirle, grazie alla quantità/qualità delle produzioni insieme con l’abbattimento dei costi, di rimanere competitiva nei confronti degli altri Paesi produttori, tra vecchi ed emergenti.

Quanto al terzo scenario, la competenza chiama in causa le politiche nazionali e regionali d’indirizzo e mi rendo perfettamente conto che è anche il più difficile da affrontare e portare a soluzione. Per esso esistono due possibilità: quella di sottoporre a pacata e serena revisione le leggi del 1945, del 1951 e del 2004 di divieto di abbattimento e/o di tutela del paesaggio olivicolo, con conseguente assunzione di scelte anche dolorose oppure quella, che però ancora oggi mi rifiuto di prendere in considerazione e che posso chiamare “di decidere di... non decidere”.

RINGRAZIAMENTI

L’attività di ricerca svolta nel settore dell’olivicoltura superintensiva è stata resa possibile da finanziamenti concessi dalla Provincia di Bari.

RIASSUNTO

La coltivazione tradizionale dell’olivo si caratterizza per gli alti costi, che oggi superano i prezzi di vendita dell’olio, almeno al netto dei sussidi UE, destinati a probabile scomparsa dopo il 2013. Da gennaio 2010 è intanto partita la libera e legittima importazione di extra vergini d’oliva a basso costo dal Sud-Mediterraneo in base agli accordi di Barcellona del 1995. In Italia, la maggiore voce di spesa è quella per la manodopera, sempre più rara e più cara. Poiché i livelli produttivi degli alberi della coltura tradizionale non possono essere dilatati a piacere e i prezzi d’acquisto delle materie utili per l’esercizio dell’olivicoltura sfuggono al controllo degli olivicoltori, delle due l’una: o le Organizzazioni dei produttori, attraverso il “Piano Olivicolo-Oleario”, riusciranno a valorizzare la produzione portando le quotazioni a livelli remunerativi per gli olivicoltori oppure all’olivicoltura non resta che una radicale innovazione, cosa impossibile da ottenere coi modelli tradizionali che sono sotto gli occhi di tutti. Taccio sulla terza op-

zione, che riguarda degrado, abbandono e drastica riduzione delle superfici oggi destinate alla coltura in Italia. Un viaggio compiuto in Catalogna nel novembre 1999, divenne occasione per convincerci ad avviare in Puglia studi sul modello di olivicoltura superintensiva, con meccanizzazione integrale di tutte le operazioni colturali. È bene precisare che quello che più ci ha intrigato è stato il modello, a prescindere dalle poche varietà che a esso ancora oggi risultano adattarsi. La relazione si conclude con l'illustrazione di produttività e rese di raccolta al terzo e quarto anno dall'impianto di un oliveto sperimentale realizzato in quel di Valenzano (Bari) con le varietà finora risultate le più adatte al modello. Vengono quindi sintetizzati i risultati sulle qualità sensoriali degli oli Arbequina, Arbosana, Koroneiki e Urano*.

ABSTRACT

The Italian Oliveculture between exploitation and innovation. The Italian traditional olive industry is designed according to centuries-old training systems and consequently is burdened by relevant labour with relating high production costs. Therefore the profitability of the crop is doubtful. Till now EU subsidies helped olive farmers to arrange their balances but the likelihood that the subsidy system born in 1966 will definitively end in 2014 is impending. Moreover, following the 1995 Barcelona agreements, the application of "free exchange" area from 2010 on will make the import in Europe of cheapest and therefore competitive olive oils from the southern side of the Mediterranean basin absolutely lawful.

Since in Italy olive yield level and olive oil price can not be expanded at pleasure by olive growers, there are two possibilities of keeping profitable the Italian oliveculture:

- exploiting at best the current production, through the effective and intelligent application of the incoming "Piano Olivicolo-Oleario";
- flanking the above alternative, by introducing innovative cultural models leading to the drastic reduction of labour in order to produce premium quality extra virgin olive oils at lowest production costs.

In the present paper the numerous attempts at reforming the Italian traditional oliveculture in the last fifty years are summarized. The super high density olive growing is briefly illustrated as the most innovative cultural model. The model has been recently developed in Catalonia (Northern Spain) and at present is spread over 100.000 hectares all over the world with a total investment of more than 2 billion dollar. We are uncertain whether any exploitation policy would solve the problems of the majority of the Italian traditional oliveculture. Therefore the super high density olive growing has been taken into serious consideration by us as possible alternative based upon the sensational reduction of production costs by means of the integral mechanization of all cultural practices, from planting to harvesting. The performance of the more suitable varieties in term of cropping consistence at the third and fourth year after plantation are reported. Data concerning oil sensorial characteristics of Arbequina, Arbosana, Koroneiki and Urano* are summarized.

BIBLIOGRAFIA

- BELLOMO F., GODINI A. (2003): *Primeros campos experimentales de olivo superintensivo en Puglia-Italia*, «Olint», 7, pp. 29-30.

- CAMPOSEO S., GIORGIO V. (2006): *Rese e danni da raccolta meccanica di un oliveto superintensivo*, Atti Convegno nazionale «Maturazione e raccolta delle olive: strategie e tecnologie per aumentare la competitività in olivicoltura», Alanno (PE), 1 aprile, pp. 131-135.
- CAMPOSEO S., GODINI A. (2009): *Le varietà d'olivo per impianti superintensivi*, «L'Informatore Agrario», 26, pp. 40-44.
- CAMPOSEO S., BELLOMO F., GODINI A. (2009): *Aspetti quantitativi e qualitativi della raccolta meccanica in continuo di un giovane oliveto superintensivo*, Atti 1° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Portici, 1-2 Ottobre 2009 (in corso di stampa).
- CAMPOSEO S., CANTORE A., BARBIERI N., GODINI A. (2006a): *Caratteristiche analitiche ed organolettiche dell'olio della cultivar Arbequina coltivata in Puglia*, Atti Convegno nazionale «Maturazione e raccolta delle olive: strategie e tecnologie per aumentare la competitività in olivicoltura», Alanno (PE), 1 aprile, pp. 195-199.
- CAMPOSEO S., CANTORE A., BARBIERI N., GODINI A. (2006b): *Arbequina e Arbosana alla prova della qualità*, «OliveeOlio», 11, pp. 12-14.
- CAMPOSEO S., FERRARA G., PALASCIANO M., GODINI A. (2008): *Varietal behaviour according to the superintensive oliveculture training system*, «Acta Hort.», 791, pp. 271-274.
- CAMPOSEO S., VIVALDI G. A., GALLOTTA A., BARBIERI N., GODINI A. (2009): *Valutazione chimica e sensoriale degli oli di alcune cultivar di olivo allevate in Puglia con il modello superintensivo*, Atti 1° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Portici, 1-2 ottobre 2009 (in corso di stampa).
- DEIDDA P., FIORINO P., LOMBARDO N. (2006): *Italian olive growing between evolution and extinction*, Proceeding Olivebioteq, 2nd International Seminar, pp. 15-28.
- DELL'OREFICE G. (2006): *Dop verso il traguardo di 8 milioni di bottiglie*, «Agrisole», 17-23 nov., 10.
- GODINI A. (2004): *Varietà spagnole d'olivo ed impianti superintensivi: pro e contro*, «Terra e Vita», 50, pp. 81-82.
- GODINI A. (2006): *L'olivicoltura superintensiva è un'opportunità, non un obbligo*, «L'Informatore Agrario», 31, pp. 4-5.
- GODINI A. (2009): *L'olivicoltura italiana deve innovarsi*, «L'Informatore Agrario», 7, pp. 66-70.
- GODINI A., BELLOMO F. (2002): *Olivicoltura superintensiva in Puglia per la raccolta meccanica con vendemmiatrici*, Atti Convegno internazionale di Olivicoltura, Spoleto, 22-23 aprile, pp. 230-234.
- GODINI A., CAMPOSEO S., SCAVO V. (2006): *Gli aspetti agronomici dell'olivicoltura superintensiva*, «L'Informatore Agrario», 1, pp. 65-67.
- GODINI A., PALASCIANO M., FERRARA G., CAMPOSEO S. (2006): *Prime osservazioni sul comportamento agronomico di cultivar d'olivo allevate con il modello superintensivo*, «Frutticoltura», 3, pp. 40-44.
- GODINI A., CAMPOSEO S., FERRARA G., GIORGIO V., PALASCIANO M. (2006): *L'olivicoltura superintensiva come ultima innovazione: gli aspetti agronomici*, Atti Convegno nazionale «Maturazione e raccolta delle olive: strategie e tecnologie per aumentare la competitività in olivicoltura», Alanno (PE), 1 aprile, pp. 119-124.
- GRITTANI G., TARTAGLIA A. (1979): *Il sistema agricolo-alimentare pugliese: sottosistema olio di oliva*, Istituto di Economia e Politica Agraria, Università di Bari, pp. 1-70.
- MARONE E., MERSI A., OTTANELLI A., FIORINO P. (2009): *Productivity and oil characteristics in a superintensive olive planting system in Central Italy*, IUFRO Workshop, Reggio Calabria (Italy), June 17-19.

- MATEU J.C., GARCIA R.X., PEÑA J.M.L. (2009): *Il superintensivo avanza nel mondo, ma senza fretta*, «OlivoeOlio», 4, pp. 4-8.
- MOROZZO DELLA ROCCA D. (2010): *100% tunisino: l'olio extravergine nordafricano sbarca sul web*, «Teatro Naturale», 2, 16 gennaio.
- MUÑOZ C., BELAJ A., BARRANCO D., RALLO L. (2009): *Olivos monumentales de España*, Grupo Mundi-Prensa Godella (Valencia).
- OLIVA F. (2006): *Prezzi sull'ottovolante tra picchi e speculazioni*, «OlivoeOlio», 11-12, pp. 4-8.
- PAMPANINI R., PIGNATARO F. (2008): *Aspetti economici e gestionali della competitività in olivicoltura*, Atti Convegno Comsiol «Competitività del sistema olivo in Italia», Spoleto, 7 marzo, pp. 53-74.
- SPORTELLI G.F. (1999): *L'olivo non deve fare come il mandorlo*, «Terra e Vita», 34, pp. 41-43.
- TORROJA Y MIRET (2009): *La baja estructura de costes del sistema Todolivo Olivar en Seto, así como la alta calidad obtenida en sus aceites, marcan la sensa de la nueva olivicultura*, «Mercacei Magazine», Mayo/Julio, 59, pp. 282-285.
- www.agea.gov.it
- www.ba.camcom.it
- www.fi.camcom.it
- www.istat.it
- www.viveros.olivos.centenarios.es
- ZAFER CAN H., ISFENDIYAROGLU M. (2006): *Olive oil sector in Turkey*, 2nd Int. Seminar Olivebioteq 2006, Nov. 5-10, Marsala-Mazara del Vallo, Italy, pp. 109-119.

Considerazioni conclusive

L'odierna Giornata di studio ha evidenziato un complessivo e aggiornato quadro degli elementi che possono consentire di esaminare l'insieme della nostra attuale olivicoltura e anche di scrutare oltre l'orizzonte, per cercare di capire quale possa essere il suo prossimo futuro.

La ricerca condotta e illustrata da Omodei Zorini e Polidori è stata impostata ripartendo opportunamente l'attuale olivicoltura toscana in tre categorie diverse. La prima, definita *marginale*, poco o nulla suscettibile di miglioramenti sostanziali. La seconda, più *tradizionale*, che conserva criteri di impianto e di allevamento improntati alla mezzadria. La terza, più *moderna*, costituita da impianti specializzati, a densità relativamente più intensa maggiori e condotti più razionalmente. Giustamente, la ricerca non ha considerato la olivicoltura *superintensiva*, per il semplice motivo che in Toscana è tuttora quasi del tutto assente, nonostante che vada rapidamente diffondendosi nei maggiori Paesi olivicoli e in vari continenti. Ma le caratteristiche e i vantaggi di questa nuova olivicoltura sono stati ampiamente illustrati da Godini, con significativi dati ed eloquenti immagini.

I risultati delle ricerche hanno attestato che una parte della nostra olivicoltura oggi non consente di ottenere redditi remunerativi. Non credo sia rilevante stabilire, per ora, di quanta parte si tratti; anche perché il calcolo può variare di anno in anno, in funzione del prezzo spuntabile sul mercato. Il dato di fatto è comunque, già di per sé, importante perché solleva una questione di principio che può non riguardare solo l'olivo. Investe aspetti di equità o di legittimità nei confronti di norme che, mirando alla conservazione del paesaggio agricolo attuale, impongono il mantenimento delle coltivazioni in essere,

* Presidente dell'Accademia dei Georgofili

indipendentemente dai redditi da queste ricavabili e senza prevedere alcun indennizzo per gli agricoltori danneggiati. Se fossimo certi che si tratti di interventi di pubblica utilità, anche lo strumento dell'esproprio potrebbe dimostrarsi meno iniquo. Siamo quindi chiamati a riconsiderare l'intera materia, con senso di responsabilità, valutando la portata del problema in prospettiva; la possibilità pratica di sostenerne i crescenti costi e l'impegno burocratico per erogare i dovuti indennizzi, basati sul minor reddito ricavato rispetto a quello che gli imprenditori agricoli potrebbero ottenere se fossero liberi di cambiare la destinazione colturale dei loro terreni.

È stato anche evidenziato che i prezzi potrebbero tendere a calare ulteriormente, per l'incremento delle complessive produzioni mondiali di oli extravergini a bassi costi. È probabile anche un aumento quantitativo e qualitativo delle nostre importazioni. Potrebbe quindi verosimilmente continuare a crescere il numero di olivicoltori che verranno a trovarsi in difficoltà. Questi, non potendo fare altro, cercheranno almeno di risparmiare il più possibile nelle spese colturali, riducendo le cure abituali, a cominciare dall'acquisto dei necessari mezzi di produzione (concimi, antiparassitari, carburanti, ecc.) e limitando l'impiego di manodopera (anche della propria). Alcuni hanno già abbandonato a se stessi oliveti marginali, adiacenti a boschi, lasciandoli invadere da uno spontaneo rimboschimento. È comunque probabile che un numero crescente di oliveti possa manifestare palesi sofferenze da incuria, non solo producendo sempre meno e più saltuariamente, ma anche nell'aspetto della chioma, perdendo lo stesso pregio della bellezza conferita al paesaggio e quindi facendo venir meno i motivi della loro conservazione imposta per legge.

Non è in discussione il valore delle produzioni di pregio dell'attuale olivicoltura. Finché riuscirà a fornire redditi soddisfacenti, potremo continuare a godere anche della bellezza che conferisce a certi paesaggi. Essa può fare assegnamento su una clientela di consumatori disposta a pagare un prezzo più alto per la qualità che offre, ma deve essere pronta a fare i conti con un mercato globale competitivo che tende a favorire un giusto equilibrio qualità/prezzo. Ha soprattutto bisogno che il Paese sia in grado di assicurare la indispensabile rigida tutela dalle tante frodi possibili e impedire commerci sleali, in un confuso mercato che vede il nostro Paese autoinsufficiente come produttore e allo stesso tempo grande esportatore di olio *made in Italy*. Mentre sugli scaffali della distribuzione i consumatori vengono attratti dalla trappola di etichette apparentemente equivalenti, ma con prezzi talvolta incredibili o impossibili, inaccettabilmente inferiori ai costi che i nostri olivicoltori sono costretti a sostenere per produrre i propri oli.

La nostra attuale olivicoltura ha comunque necessità di continuare ad avvalersi di ogni utile innovazione per perfezionare sempre le tecnologie e contenere i costi di produzione, oggi soprattutto quelli per la raccolta delle olive. La meccanizzazione integrale delle operazioni colturali ha fatto progressi notevoli, ma la sua efficienza rimane legata al livello e alla costanza della produttività, quindi alla efficacia delle tecniche agronomiche. Nei vecchi oliveti trova però limiti per vari motivi, quali la scarsa accessibilità delle macchine in molti campi, per l'attuale eterogeneità morfologica dei singoli alberi disetanei, nonché per la disordinata mescolanza di cultivar diverse.

Non credo neppure che sia utile per ora mettere a confronto, come alternative, l'attuale olivicoltura e quella superintensiva. Questa valutazione è già stata fatta a livello internazionale e ha evidentemente portato alle scelte attuate in altri Paesi. Ma la nostra olivicoltura, invece, ha già fatto una scelta e persegue un indirizzo che punta sulla possibilità vincente della sua qualità. Credo che sia quindi più utile ricercare oggi una possibile integrazione dei due indirizzi e valorizzare una loro complementarietà. Credo che muoversi su più binari possa interessare complessivamente tutta l'olivicoltura della nostra penisola.

Concettualmente, si tratta di considerare l'insieme della olivicoltura, in modo del tutto diverso dal passato. Gli oliveti tradizionali venivano un tempo piantati come investimento per i figli e i nipoti. Infatti, entravano significativamente in produzione solo verso il decimo anno. Anche per ammortizzare le spese, si usava consociare gli olivi ad altre colture annuali o comunque meno longeve (vite, mandorlo, pesco, ecc.). Si piantavano a distanze tali da consentire, alla fine del ciclo produttivo delle consociate, di disporre filari o appezzamenti con soli olivi.

Oggi in qualsiasi attività produttiva, si tende a ottenere il più rapido ammortamento dei capitali investiti. Non interessa tanto la longevità delle colture pluriennali, quanto la loro precoce entrata in produzione e la possibilità di recuperare al più presto i costi, anche per essere in grado di sostituire quegli stessi impianti con altre colture o varietà rispondenti a nuove esigenze tecniche o di mercato.

A partire dalla metà del secolo scorso, per merito di Morettini, all'olivo è stata riconosciuta la capacità di ripagare generosamente le cure che gli vengono praticate, meglio di quanto non facciano altre colture. Su questo si basa appunto la nuova olivicoltura "superintensiva" che, contenendo le chiome in volumi ridotti e ottenendo produzioni elevate e costanti a partire dal terzo anno dall'impianto, consente di ammortizzare i costi entro un decennio. Queste possibilità e i conseguenti vantaggi sono però offerte tuttora solo da

un numero limitato di cultivar. Senza confondere il significato del termine “qualità” con quello altrettanto importante di “tipicità”, si può dire che l’olio da queste prodotto dimostri di avere caratteri qualitativi di un’extravergine. Inoltre è già in atto un ampio lavoro di ricerca genetica per ottenere cultivar dotate dei caratteri idonei a questa olivicoltura e capaci di fornire produzioni qualitativamente gradite ai diversi consumatori.

Non ci si può richiamare alle passate e deluse speranze di cinquant’anni fa, perché allora era stata lanciata solo una valida idea di fondo, ma applicandola con sistemi di allevamento non ancora sperimentati e con cultivar poco idonee. Furono concessi incentivi finanziari per impiantare nuovi oliveti intensivi, ma solo per chi adottava la forma di allevamento “a palmetta”, alla quale peraltro l’olivo non poteva adattarsi. Molti colleghi stranieri venivano a visitare i nostri campi sperimentali e i vari tentativi di usare sistemi e forme di allevamento diversi. Purtroppo nessuna delle nostre cultivar riusciva a mantenere a lungo una chioma sufficientemente raccolta e annualmente produttiva. Gli spagnoli hanno avuto la fortuna di riscontrare invece l’adattabilità di alcune loro cultivar, ottenendo il successo che oggi viene loro riconosciuto. Oggi, siamo invece di fronte a una realtà che ha superato la fase sperimentale e si è ormai diffusa nel mondo. In Italia si stanno già confermando le stesse valutazioni. È possibile che alcune attuali manifestazioni di prudenza nei confronti di una olivicoltura così innovativa possano essere frutto delle esperienze vissute. Ma un atteggiamento contrario *a priori*, non può essere motivato dal timore che la coltivazione superintensiva arrechi concorrenza e danno alla nostra olivicoltura tradizionale. Anche se un siffatto timore avesse qualche fondamento e riuscisse a ostacolare lo sviluppo di una olivicoltura superintensiva nel nostro Paese, non si potrebbe comunque evitare che quella stessa paventata concorrenza venga in egual misura esercitata attraverso l’importazione di quei medesimi oli prodotti all’estero. Saremmo così riusciti solo a penalizzare i nostri imprenditori agricoli favorendo i concorrenti di altri Paesi.

Gli agricoltori che, oggi più che mai, sono alla ricerca di nuove colture capaci di valorizzare la produttività dei propri terreni, possono guardare a questa olivicoltura come a una nuova opportunità. La specializzazione, intensificazione colturale e meccanizzazione integrale di una olivicoltura del tutto diversa, in grado di valorizzare terreni fertili, anche irrigui e pianeggianti, potrebbe offrire redditi superiori a quelli di altre attuali coltivazioni.

Per l’insieme di questi motivi, credo che si imponga una responsabile serie di forti interventi a sostegno e a tutela dell’olivicoltura oggi esistente, perché continui a confermare la validità dei propri indirizzi attuali. Allo stesso tempo, credo sia giusto e opportuno stimolare e sostenere tempestivamente

lo sviluppo di un più ampio programma sperimentale e dimostrativo, con una serie di oliveti superintensivi localizzati ovunque vi siano condizioni che possano essere ritenute idonee a questa nuova coltivazione.

La Giornata di studio odierna sarà stata proficua e sarà ricordata nella misura in cui riuscirà a far riflettere tutti sulla strada migliore da percorrere, aiutandoci reciprocamente a correggere qualche convinzione da superare.

Desidero ringraziare sentitamente tutti, a cominciare da Maria Grazia Mammuccini e dagli autorevoli relatori. Ma ringrazio anche i partecipanti, così numerosi e qualificati. A tutti esprimo l'auspicio di incontrarci nuovamente presto per continuare ad aggiornarci nelle conoscenze e nel confronto delle idee.

Finito di stampare in Firenze
presso la tipografia editrice Polistampa
nel novembre 2010

