

Manifestazione Olea 2018

24 novembre e 1 dicembre 2018

Eventi organizzati dall'Istituto Tecnico Agrario Statale, Dionisio Anzilotti, di Pescia (PT) per promuovere la conoscenza dell'olivo e dell'olio extravergine.

www.agrariopescia.gov.it/olea-2018/

Patrocinio dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio e della SOI, (Gruppo di lavoro Olivo e Olio), Università degli Studi di Palermo, Università degli Studi di Perugia, e di numerosi altri Enti Pubblici e Privati.

I due eventi sono stati gratuiti e aperti al pubblico che è stato numeroso in entrambe le giornate.

Programma di sabato 24 novembre:

- Ore 9.10: “Dal campo alla tavola: il legame tra qualità e tecnica colturale” (prof. R. Gucci, Università di Pisa)
- Ore 9.40: “Olivicoltura toscana: cambiare abito senza perdere la propria identità” (dott. G. Cresti, direttore presso Olivicoltori Toscani Associati)
- Ore 10.10: degustazione a cura degli studenti guidati dall'esperta Daniela Vannelli di Slow Food Valdinievole, assaggiatrice professionale di olio.
- Ore 10.40: “Innovazione in vivaio: incremento della capacità di radicazione nel metodo di riproduzione per talea, nelle cultivar autoctone toscane” (prof. R. Muleo, Università della Tuscia)
- Ore 11.10: “EVO 2.0: dal vivaio alla tavola. Attività dell'IVALSA” (dott.ssa Anna De Carlo, CNR-IVALSA)

Programma di sabato 1 dicembre:

- Ore 9.10: “Olivo e paesaggio agrario” (prof. G. Barbera, Università di Palermo)
- Ore 9.40: “Il ruolo dell'olivicoltura tradizionale nella riduzione della CO2 atmosferica” (prof. P. Proietti, Università di Perugia)
- Ore 10.10: degustazione a cura degli studenti guidati dall'esperta Daniela Vannelli di Slow Food Valdinievole, assaggiatrice professionale di olio.
- Ore 10.40: “Scelte colturali nei sistemi tradizionali e di nuova generazione” (prof. L. Sebastiani, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa)
- Ore 11.10: “La tutela dei prodotti dell'olivicoltura” (avv. F. Caruso, SIB LEX Milano)

SALUTI del Dirigente scolastico, Prof.ssa Lucia Maffei

L'istituto Tecnico Agrario di Pescia organizza, da ormai numerosi anni, la manifestazione Olea. Questo insieme di eventi non solo costituisce un momento di significativo approfondimento su tante interessanti ed innovative tematiche legate alla filiera dell'olio, ma corrisponde ad un impegno volto alla promozione della conoscenza di tale attività, all'incremento della consapevolezza intorno a tale processo produttivo ed alla diffusione dell'amore verso l'olivo e l'olio extravergine. L'edizione 2018 ha visto susseguirsi due giornate di ricchi interventi che si sono distinti per la loro qualità e per l'eterogeneità dei settori interessati. Come mai prima, la manifestazione ha permesso un

proficuo incontro fra esperti del mondo accademico, liberi professionisti, rappresentanti degli ordini professionali, docenti dell'istituto, alunni, appassionati di agricoltura e produttori operanti nel territorio. Gli esperti intervenuti hanno instaurato un fruttuoso dialogo con il numeroso e variegato pubblico presente, riuscendo ad approfondire tematiche con modalità tali da interessare ed arricchire sia chi già possedeva competenze e conoscenze specifiche in tale ambito sia coloro che per la prima volta si affacciavano a questo mondo. La manifestazione ha visto inoltre la partecipazione attiva degli alunni delle classi V°B e V°C dell'indirizzo produzioni e trasformazioni che a conclusione del loro percorso di approfondimento sul settore dell'olivicoltura, guidati dall'esperta Daniela Vannelli, hanno proposto al pubblico degustazioni di oli extra vergine durante l'intervallo tra gli interventi, esponendo le linee essenziali del procedimento di "assaggio". L'Istituto coglie questa occasione per ringraziare nuovamente tutti i numerosi esperti che con la loro partecipazione ed il loro intervento hanno reso possibile questo evento.

Breve Sintesi delle relazioni **di sabato 24 novembre**

Il Prof. Riccardo Gucci, docente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari Agro Ambientali di Pisa, e Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo nella sua relazione "**Dal campo alla tavola: il legame tra qualità e tecnica colturale**", ha evidenziato alcuni recenti risultati dimostrando che esiste un collegamento stretto tra fattori genetici e colturali dell'olivicoltura e le caratteristiche qualitative dell'olio extra vergine d'oliva. In particolare, Gucci ha illustrato i dati scaturiti dal progetto di ricerca "Caratterizzazione degli oli extra-vergini in funzione della varietà, fattori colturali e tecnologici" dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo, finanziato dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Spoleto, in cui è stato messo in evidenza il ruolo che la disponibilità idrica nel terreno svolge sulla composizione fenolica degli oli. La ricerca, condotta congiuntamente con il prof. Maurizio Servili dell'Università di Perugia, in Toscana e in Umbria, è uno degli esempi che mostrano scientificamente che, come per la filiera viti-vinicola, anche la qualità dell'olio si fa in campo per cui la scelta della varietà, dell'epoca di raccolta e del regime idrico possono influire in maniera determinante sulla composizione fenolica e comunque gli attributi di amaro e piccante dell'olio.

Il dott. Giampiero Cresti direttore della cooperativa Olivicoltori Toscani Associati e vicepresidente del Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP nel suo intervento dal titolo "**Olivicoltura Toscana: cambiare abito senza perdere la propria identità**" parte da un paradosso: la domanda e i prezzi dell'olio Toscano IGP sono in costante aumento e la produzione di olio in Toscana diminuisce progressivamente. Confrontando i dati dell'ultimo decennio con quello precedente la produzione è diminuita di oltre il 25%, la ragione, secondo Cresti, è attribuibile alla scarsa sostenibilità economica di gran parte degli oliveti toscani che ormai sono, in larga parte, poco gestiti prefigurando uno stato di semi abbandono. Il limite è determinato dalla obsolescenza degli impianti che li rende scarsamente produttivi e di difficile gestione agronomica a causa della impossibilità di introdurre innovazione compresa quella meccanica. Si stima, continua Cresti, che il 30% degli impianti sia collocato in aree difficili dal punto di vista orografico, caratterizzate da sistemazioni idraulico agrarie particolari (muretti, ciglionamenti), che circa il 60% sia costituito da olivicoltura tradizionale e solo un 10% da impianti efficienti. Viene evidenziato che la riflessione si riferisce all'olivicoltura tradizionale la quale presenta i limiti ricordati, aggravati dai

danni da freddo che si sono più volte ripetuti nel secolo scorso, e non a quella marginale dove i miglioramenti possibili sono modesti; per questa categoria la sostenibilità economica deve obbligatoriamente passare da una progettualità che vada oltre la produzione olivicola considerato che il ruolo e l'interesse della coltivazione dell'olivo, in queste aree, riguardano aspetti paesistico ambientali e di salvaguardia idrogeologica. Per l'olivicoltura tradizionale che costituisce, quindi, oltre il 50% del patrimonio olivicolo regionale sono necessari interventi radicali tesi ad una progressiva sostituzione degli impianti esistenti. La realizzazione di impianti razionali, oltre a renderli economicamente efficienti, consente anche un miglioramento qualitativo del prodotto, rendendo meglio gestibili le diverse fasi del processo produttivo. Il progressivo miglioramento della qualità, includente il concetto di tipicità, è il secondo imprescindibile obiettivo: è impensabile che realtà produttive come la Toscana possano competere nei mercati nazionale e internazionali senza un prodotto con una forte identità territoriale. In questo senso, per la realizzazione dei nuovi impianti, la scelta delle cultivar è il primo elemento da prendere in considerazione; occorre ancorarsi al vasto patrimonio varietale autoctono per garantire ed esaltare le caratteristiche organolettiche tipiche toscane. Sul territorio regionale sono finalmente presenti alcune iniziative che porteranno, a breve, alla realizzazione di oltre 1.000 ettari di nuovi impianti, è necessario che il vivaismo accetti questa sfida, sapendo che c'è in gioco un aspetto estremamente delicato legato alla disponibilità di materiale vivaistico rispondente quantitativamente e qualitativamente alle esigenze varietali e sanitarie.

Il prof. Rosario Muleo dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, nella sua relazione **“Innovazione in vivaio: incremento della capacità di radicazione nel metodo di riproduzione per talea, nelle cultivar autoctone toscane”**, ha esaminato tecnologie e metodologie che potrebbero essere introdotte nella filiera vivaistica toscana. La prima innovazione, però, è l'acquisizione della conoscenza del comportamento biologico e fisiologico della pianta di ciascuna varietà per ottenere un “astone” gestibile in campo dopo la messa a dimora. Partire dalla pianta donatrice (madre) è essenziale per generare una talea che dia una produzione quanti-qualitativa ed economicamente remunerante di una pianta sia essa autoradicata sia innestata su portinnesto clonale. Forme di allevamento delle piante donatrici adeguate devono essere adottate per mirare a produrre germogli con un buon vigore ed accrescimento rapido, mantenendo nello stesso tempo un carattere di giovanilità, necessario per lo sviluppo delle radici avventizie. Trattamenti fisici, quali: qualità ed intensità della luce; trattamenti chimici, quali: a) macro e microelementi che esaltino lo stato vegetativo a scapito del cambiamento di fase, b) trattamenti con olobionte dei metaboliti batterici, come ad esempio Pantoea, unitamente ai formulati auxinici; trattamenti con molecole di acidi nucleici, quali: small RNA e RNA da degradoma, sono nuovi strumenti tecnologici per produrre un'elevata radicazione avventizia ed una pianta con proprietà plastiche adeguate per una crescita rapida e di pronta entrata in produzione, e di adattamento ai nuovi sistemi di allevamento e di densità di impianto. Nuove tecnologie di illuminazione e di filtraggio della luce sono disponibili e unitamente a nuovi vettori nanotecnologici, veicolanti sia le molecole chimiche sia gli acidi nucleici, dovranno essere impiegate per guidare lo sviluppo del germoglio sulla pianta donatrice, lo sviluppo delle radici avventizie dalle talee, e lo sviluppo successivo della pianta. La pianta prodotta in vivaio è assimilabile ad un organismo nato e vivente in cattività, e nell'ambiente in cui sarà posta a dimora competerà con altri organismi, pertanto l'impiego di tecniche di applicazioni di micorrize, per generare connubi simbiotici, non solo accelererà lo sviluppo della pianta in vivaio, ma le permetterà anche di competere adeguatamente con gli organismi che troverà nel suolo che l'ospiterà.

L'obiettivo di un vivaismo olivicolo produttore di una gamma ampia di varietà deve fornire all'olivicoltore la garanzia dell'identità genetica della varietà e dello stato sanitario, ma deve fornire anche una pianta dotata di un'elevata plasticità di adattamento all'ambiente e ai diversi sistemi agro-ambientali, per rispondere positivamente alle diverse olivicolture.

La dott.ssa Anna De Carlo, Ricercatrice dell'Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree (IVALSA) del CNR, nel suo intervento dal titolo **“EVO 2.0, dal vivaio alla tavola: attività dell'IVALSA”** ha illustrato le attività dell'Istituto nell'ambito del Progetto PIF finanziato dalla Regione Toscana nel Programma di sviluppo rurale 2014/2020. Nella sottomisura 16.2 dal titolo “Extra vergine di oliva 2.0 – EVO 2.0”, è coinvolta come soggetto scientifico, oltre all'IVALSA, anche l'Università degli Studi della Toscana, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE). Il progetto, che partirà nei primi mesi del 2019, si propone nel suo complesso di migliorare le produzioni olivicole, sia in termini quantitativi che qualitativi, individuando le cultivar di olivo del germoplasma locale ad elevata attitudine produttiva, ponendo attenzione ai principali parametri qualitativi che caratterizzano l'olio extravergine di alta qualità. In particolare, il ruolo svolto dall'IVALSA sarà quello di promuovere l'innovazione tecnica e metodologica al fine di rendere la produzione vivaistica più competitiva in uno scenario di incertezza produttiva in cui si trova oggi l'olivicoltura toscana. L'obiettivo primario è quello di rispondere ad alcune criticità relative alla forte concorrenza internazionale nel settore vivaistico e alla enorme richiesta di piante che oggi l'olivicoltura toscana deve affrontare. Le azioni di competenza dell'IVALSA forniranno quindi (i) protocolli innovativi di coltura in vitro e di propagazione per microtalea uninodale per la produzione di piante di elevata qualità garantite per l'aspetto genetico sanitario, (ii) metodiche che stimolino la produzione di radici anche in varietà considerate fino ad ora recalcitranti. I molteplici benefici offerti da queste tecniche di propagazione innovative potranno giocare un ruolo strategico nell'ambito del vivaismo olivicolo toscano. La relazione prosegue ricordando le principali fasi della coltura in vitro delle specie vegetali, con particolare riferimento alle numerose esperienze sulla micropropagazione dell'olivo condotte dal gruppo di ricerca, composto dalla Dott.ssa Anna De Carlo, dalla Dott.ssa Carla Benelli e dal Dott. Maurizio Lambardi. Sono state richiamate anche le potenzialità delle tecniche di coltura liquida in immersione temporanea e della conservazione in vitro applicate all'olivo.

Al termine della presentazione vi è stato un interessante dibattito, con analisi ed interpretazioni dei risultati qualitativi, seppure provvisori, della campagna olearia 2018-2019 e le prospettive per la filiera in Toscana e in Italia.

Breve Sintesi delle relazioni **di sabato 1 dicembre**

Il Prof. Giuseppe Barbera, dell'Università di Palermo, nella sua relazione su **I paesaggi tradizionali dell'olivo**, ha evidenziato come da qualunque punto di vista si guardi al paesaggio Mediterraneo, non si può non incontrare, con una evidenza innegabile nel tempo e nello spazio, l'olivo. È specie che, grazie anche all'opera di selezione svolta nei secoli dagli olivicoltori è presente in coltura praticamente ovunque in Italia in sistemi colturali e paesaggi specificamente adattati e molto diversificati che possono ritenersi i più antichi del nostro Paese perché sostanzialmente immutati in termini sia biologici che strutturali e di distribuzione territoriale. In un quadro generale, l'olivicoltura tende a differenziarsi e oggi gran parte dell'olivicoltura italiana ha perso il carattere promiscuo

ma nondimeno molte aree mantengono caratteri di marginalità. In ragione della multifunzionalità che si riconosce ai paesaggi agrari tradizionali giungono però da differenti settori e non più soltanto dal mondo agricolo richieste volte a sollecitare politiche per la loro sopravvivenza. Cresce la consapevolezza che l'olivicoltura marginale, per sopravvivere, deve sviluppare, a partire dalle costitutive funzioni produttive, funzioni ambientali e culturali, i cosiddetti servizi ecosistemici. I sistemi e i paesaggi dell'olivicoltura tradizionale, dove ancora permangono, sono spesso mantenuti vitali da agricoltori non professionisti o *part time* che coltivano per ragioni legati alla al tempo libero, alla residenza stagionale, all'autoconsumo, all'integrazione di reddito. Riescono ad essere remunerativi solo quando alla formazione del reddito concorrono insieme il contenimento dei costi di produzione, l'ottenimento di un prodotto di qualità ben apprezzato, la fornitura di servizi. L'economia dei sistemi olivicoli tradizionali va infatti sostenuta attraverso attività non direttamente legate alla produzione ma ai servizi culturali e turistici. È esemplare, in proposito, il successo dell'agriturismo, dell'ecoturismo, del turismo gastronomico e culturale e l'iscrizione di numerosi paesaggi olivicoli nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici istituito presso il Ministero all'Agricoltura.

Il Professore Primo Proietti dell'Università degli Studi di Perugia, nel suo intervento dal titolo **Il ruolo dell'olivicoltura tradizionale nella riduzione della CO₂ atmosferica** richiama le linee guida del "Protocollo di Kyoto", per contrastare i cambiamenti climatici e sottolinea l'importanza del ruolo dei Paesi industrializzati nel ridurre la concentrazione nell'atmosfera dei gas responsabili dell'effetto serra, principalmente l'anidride carbonica (CO₂). Ciò sia con riduzione delle emissioni sia con incremento del "sequestro". L'olivo può sequestrare grandi quantità di CO₂ atmosferica grazie alla longevità e all'elevata massa legnosa. Inoltre, le pratiche colturali che in genere caratterizzano gli oliveti da un lato sono a bassa emissione di CO₂, dall'altro favoriscono l'accumulo di carbonio (C) nel terreno. La Carbon Footprint (CF) misura il totale delle emissioni di gas a effetto serra in tutte le fasi di produzione dell'olio. Le modifiche che in tali fasi sono capaci di diminuire le emissioni e aumentare il sequestro di C nel suolo, da un lato riducono la CF, conferendo così un valore aggiunto all'olio (*green consuming*), e dall'altro possono generare "Crediti di C", vendibili dagli olivicoltori. Il Prof. Proietti prosegue il suo intervento illustrando obiettivi ed attività del progetto Life "OLIVE4CLIMATE" da egli stesso coordinato. In tale progetto, in particolare, è stato analizzato il bilancio del C a partire dalla produzione delle olive e fino all'imbottigliamento/stoccaggio dell'olio. A tal fine, in un caso studio in Umbria, è stata determinata la quantità di CO₂ atmosferica sequestrata nell'albero (radici comprese), nelle potature e nei frutti. Lasciando le potature trinciate sul terreno, il 50% del loro C viene stoccato nello stesso. Il C sequestrato dai frutti in parte può essere riportato nel terreno utilizzando la sansa come ammendante. Già dal quinto anno dall'impianto l'oliveto è risultato capace di sequestrare C (sequestro maggiore delle emissioni). Le pratiche con maggiori emissioni di CO₂ sono risultate la concimazione chimica e i trattamenti antiparassitari. Nella fase di trasformazione le operazioni a maggiori emissioni sono risultate l'estrazione e l'imbottigliamento. Per la produzione di un litro di olio biologico la quantità di CO₂ sequestrata (potature incluse, ma non i frutti) è risultata quasi doppia di quella emessa. Si può quindi affermare che la produzione di olio può avere una CF negativa e che, conseguentemente, può contribuire a mitigare i cambiamenti climatici.

Il prof. Luca Sebastiani della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa nella sua relazione **Scelte colturali nei sistemi tradizionali e di nuova generazione** esamina le criticità

dell'olivicoltura italiana in questo periodo storico, che vede contrarre in modo ormai strutturale la sua produzione di olio d'oliva e dove prevalgono oliveti tradizionali, scarsamente efficienti e localizzati in zone difficili per pendenza e fertilità. A questo si aggiunge un costo della manodopera elevato, con aziende di limitate dimensioni (1,5 ha verso i 5 ha delle aziende spagnole) unito alla mancanza di una chiara politica di sviluppo del settore olivicolo. Le soluzioni? Sono sicuramente complesse, ma un elemento chiave per il futuro della nostra olivicoltura è la scelta di soluzioni colturali che mirino all'aumento della produzione di olive, alla riduzione dei costi di produzione unita all'alta qualità del prodotto e alla sua valorizzazione economica. Nella relazione si passa quindi ad esaminare come rinnovare gli impianti tradizionali verso forme di maggiore intensificazione e gestione razionale. Successivamente si espongono i vantaggi e gli svantaggi degli oliveti intensivi (200-400 piante/ha) ad alta densità (400-1000 piante/ha) e superintensivi (>1000 piante/ha), individuando già negli oliveti intensivi un buon compromesso per l'olivicoltura nazionale in attesa che la sperimentazione in corso in diverse aree italiane confermi la validità degli oliveti ad alta densità costituiti con cultivar italiane. Al termine della relazione si affrontano anche i temi dell'olivicoltura 4.0 e delle innovazioni che allo stato attuale potrebbero già trovare impiego.

L'Avv. Federico Caruso, della Società Italiana Brevetti (SIB)*, con sede a Roma con la sua relazione **La tutela dei prodotti dell'olivicoltura**, ha trattato i temi connessi alla protezione, in base alla vigente legislazione in materia di proprietà intellettuale e industriale, dei prodotti e dei procedimenti che interessano, in tutte le sue varie fasi, la filiera olivicola. Già dalla fase di sviluppo delle varietà olivicole è possibile intravedere profili di protezione delle piante. Difatti, qualora ve ne siano i requisiti una varietà di olivo potrà essere protetta quale nuova varietà vegetale, consentendo così al costituente della varietà vegetale di beneficiare di diritti di esclusiva sullo sfruttamento economico della nuova varietà per una durata di trenta anni a decorrere dalla registrazione. L'olivicoltura, soprattutto quella moderna, è anche innovazione tecnica e tecnologica. Così i nuovi strumenti e – a certe condizioni – i nuovi procedimenti che vengono sviluppati da enti di ricerca pubblici o imprese private, possono essere tutelati attraverso la registrazione di brevetti. Dalla meccanizzazione della raccolta, alla sensoristica applicata per il monitoraggio delle piante, per finire con i macchinari più evoluti per la molitura delle olive, vi è molto spazio per innovare e, pertanto, per proteggere le innovazioni, molto spesso frutto di ingenti sforzi economici. Non meno importante è la tutela dei prodotti dell'olivicoltura e di tutto ciò che riguarda la commercializzazione degli stessi. Le bottiglie di forme particolari saranno, ad esempio, proteggibili tramite le registrazioni di design, mentre le etichette dei produttori potranno essere tutelate come marchi. *Last but not least*, l'olivicoltura può essere una chiave di sviluppo per l'intero territorio, anche in chiave turistica. Associare un prodotto a un territorio, anche attraverso indicazioni geografiche o marchi collettivi o di certificazione, può aumentare - come per certi versi è avvenuto per i prodotti vitivinicoli - l'attrattiva del territorio stesso.

* Si precisa che l'Avv. Caruso afferisce allo Studio Legale SIB-LEX, focalizzato sulla proprietà intellettuale in tutti i suoi aspetti e in particolare nel contenzioso relativo a brevetti, marchi e segni distintivi in genere, design, diritto d'autore e della concorrenza, internet, privacy, contrattualistica in detti settori.

Lo Studio Legale SIB-LEX non va confuso con la Società Italiana Brevetti (SIB)