

“Maestraolivocultura”

Origini e peculiarità biologiche

L'olivo non è una pianta originale dei nostri territori, ma vi è stata introdotta nel corso di diversi millenni, a varie riprese e in diverse zone della penisola. Si è diffuso partendo dalla Siria e Palestina. Nell'Italia meridionale sarebbe stato portato da Fenici e Greci. L'impero Romano ne favorì l'estensione. Nella nostra penisola subì un declino dopo la caduta dell'Impero e una ripresa nel periodo normanno-svevo. Poi declinò nuovamente con la dominazione spagnola. Ricominciò a diffondersi alla fine del '700, e da allora fu importante il contributo dei Georgofili nell'avviare metodici studi e ricerche per una migliore conoscenza di questa pianta e per una sua più razionale coltivazione. La nostra olivicoltura ha poi subito ulteriori alterne vicende.

Attualmente, l'olivo è diffuso anche in alcune regioni meno miti del nostro Paese. Adattandosi in vario modo ai tantissimi microclimi che lo caratterizzano, con cultivar e tecniche assai differenti, influenzate anche da ragioni storiche, quali la divisione in tanti Stati sovrani che adottavano diverse normative e provvidenze. Sorvolando il nostro Paese dal sud al nord, riscontriamo la plasticità degli oliveti che possono assumere comportamenti e aspetti assai diversi da zona a zona. Non vi è Paese al mondo che abbia un'olivicoltura più eterogenea e più ricca di biodiversità di quella italiana.

E' una pianta del tutto peculiare che riserva ancora nuove sorprese alla scienza. Può crescere come un cespuglio, ma può ergersi ad albero. Ha fatto più comodo allevarlo generalmente ad albero, anche se spesso il tronco marcisce facilmente al suo interno, richiedendo un'antica operazione chirurgica per asportare la parte interna marcescente (*slupatura*). La chioma dell'albero non veniva però raggiunta dal morso degli animali allevati o dalla fauna locale. Gli alberi dell'olivo richiedono

anche un'altra operazione per eliminare i nuovi rami che annualmente nascono numerosi e vigorosi dalla zona sopra il colletto (*spollonatura*) e non dalle radici. Senza questa operazione i polloni si svilupperebbero sempre più della chioma, tanto da ridare alla pianta la fisionomia di cespuglio. Anche le foglie hanno una peculiare struttura anatomica che consente di regolare, attraverso aperture protette (*stomi*), i rapporti con l'atmosfera e assorbire l'umidità dell'aria per ottenerne acqua. Anche grazie alla sua chioma l'olivo è in grado di resistere in zone molto aride. E' una pianta longeva, capace di sopravvivere a dure avversità e autorigenerarsi, assumendo aspetti tormentati e affascinanti, che ne fanno anche un'apprezzata pianta ornamentale. Resiste e produce anche in terreni poveri, ma rifugge da quelli acquitrinosi; è però capace di produrre molto generosamente se accudita con cura. Ha conquistato plurimi interessi, ha ispirato ogni espressione artistica e ha assunto significativi simbolismi religiosi, scolpendo e lasciando profonde tracce nella nostra cultura, non solo nella civiltà contadina.

Le molteplici tipologie

Anche nella nostra Toscana abbiamo ereditato olivicolture diverse. Nelle colline centrorientali , quali quelle che circondano Firenze, troviamo oliveti di taglia relativamente più modesta, residui di colture mezzadrili che venivano consociate a seminativi in rotazione. Nelle colline settentrionali (Monti Pisani, Lucchesia, Versilia) troviamo sistemi colturali nei quali gli olivi sono molto fitti e spesso filanti verso l'alto, in cerca di luce. Erano per lo più associati al pascolo delle pecore. Conservano anche il carattere eroico di un'agricoltura spinta su difficili pendii, con terrazzamenti artificiali sostenuti da muri a secco. Nella pianura del litorale maremmano si sono invece sviluppati oliveti composti da singoli filari alternati ad ampi appezzamenti destinati ad altre coltivazioni. Lungo i filari di olivo si usava spesso associare la vite.

Volendo tentare di tracciare un quadro sintetico dell'attuale olivicoltura Toscana si è cercato di distinguere, con ampi margini di approssimazione, tre grandi e diverse tipologie di oliveti:

1) **marginali**, non più sostenibili e non migliorabili, ormai in evidente progressivo abbandono. Troppi dei nostri attuali oliveti sono ancora su terreni ripidi o terrazzati, sui quali molte macchine non possono operare. Spesso, si tratta di vecchi impianti tradizionali, ispirati da criteri consociativi del passato, con alberi reimpiantati e quindi disetanei, a sesti irregolari, con morfologie eterogenee della chioma, con disordinate mescolanze di cultivar diverse, ecc. Tutto ciò è di ostacolo alle indispensabili operazioni colturali e determina costi di produzione più alti e non competitivi.

Quella "marginale" rappresenta una parte consistente, più problematica e meno sostenibile dell'olivicoltura. L'assegnazione di contributi finanziari integrativi a queste realtà è estranea agli obiettivi di sviluppo e può quindi assumere solo un carattere meramente assistenziale, ma non potrà certamente essere eterna e non costituisce una soluzione delle difficoltà attuali. Anche le polverizzazioni fondiarie, soprattutto per le illimitate e incontrastate divisioni nelle successioni ereditarie, continuano a creare proprietà di oliveti tanto piccole da non offrire sufficiente lavoro e reddito. I membri delle famiglie proprietarie di tali piccole superfici svolgono altrove le proprie attività e solo qualcuno (soprattutto se anziano e pensionato) vi lavora qualche ora, magari la domenica. Giustamente le statistiche ufficiali europee non le considerano più come aziende agrarie. Ma non giurerei che siano escluse dalla distribuzione di contributi finanziari pubblici.

2) **tradizionali**, suscettibili di adeguamenti e rinfittimenti, spesso già trasformati.

3) **moderni e intensivi**, nati in Toscana, con impianti più fitti (anche oltre 500 piante/ettaro) e impiego razionale dei mezzi colturali (dalla meccanizzazione all'irrigazione). I nuovi orientamenti sono derivati da più aggiornate conoscenze biologiche di questa peculiare pianta. Si è riusciti a ridurre il periodo improduttivo iniziale (l'olivo si piantava per i figli), anticipando così l'ammortamento delle spese di impianto. Nè si è rimasti condizionati dai vecchi concetti che consideravano essenziale la longevità degli oliveti, in quanto legata allo stesso valore fondiario.

Questo processo di modernizzazione della nostra olivicoltura è nato alla metà del secolo scorso ed ha avuto come pietra miliare di partenza il trattato di olivicoltura di Alessandro Morettini (Ed. REDA, 1950), propugnatore della olivicoltura specializzata, con un maggior numero per ettaro di alberi di mole ridotta e un'applicazione razionale di mezzi agronomici. Questi moderni indirizzi oggi sono ampiamente condivisi, ma allora contrastavano con la dominante opinione, anche in sedi accademiche, che fosse economicamente più conveniente mantenere sesti di impianto più larghi per consociarli anche a varie coltivazioni in rotazione. Molti non percepivano ancora il destino della mezzadria e i segni premonitori della carenza e dei crescenti costi della manodopera.

4) *superintensivi*, non ancora adeguatamente considerati in Italia, nonostante la loro ampia diffusione mondiale. Raggiungono circa 2000 piante/ettaro, allevate in contropalliere (analoghe a quelle oggi diffusamente adottate per la vite). Consentono di produrre oli extravergini a costi più che dimezzati rispetto ai nostri. Ma, il numero di questi oliveti finora realizzati nel nostro Paese è incredibilmente scarso, per lo più lasciato a singole pioneristiche iniziative private.

Certamente i nostri oli sono apprezzati per le caratteristiche loro conferite dalle numerose cultivar che sono state empiricamente selezionate nel tempo. Non tutte si prestano ad essere allevate con le nuove tecniche superintensive, ma anche gli oli che importiamo non sono prodotti con le nostre cultivar. Perché allora, in attesa che la genetica realizzi per queste un mirato miglioramento dei caratteri, non importiamo e coltiviamo anche le cultivar estere convalidate, così da offrire anche ai nostri agricoltori la possibilità di trarne un reddito e al Paese di ridurre le importazioni? Si stava già lavorando a questo obiettivo per l'olivo. Erano già in campi sperimentali dell'Università della Tuscia le nuove cultivar ottenute, ma sono state fatte abbattere e distruggere senza alcun comprovato e accettabile motivo!

Prospettive dell'olivicoltura mondiale

La situazione della olivicoltura mondiale presenta invece alcuni elementi importanti e certi:

- i pregi alimentari e salutistici dell'olio di oliva sono conosciuti sempre meglio e più diffusamente apprezzati;
- la coltivazione dell'olivo e la produzione dei suoi oli sta ampiamente diffondendosi anche in nuovi Paesi e Continenti;
- si è quindi indotti a ritenere che i consumi globali dovrebbero aumentare contestualmente alla crescita dei consumatori e delle nuove tecniche colturali che consentono di produrre a costi più bassi e nuove elaiotecnologie che migliorano la qualità degli oli.

La diffusa presenza dell'olivo nelle nostre campagne continuerà ad essere "sostenibile" finché svolgerà il suo ruolo produttivo e sarà coltivato con ogni dovuta cura. Venendo a mancare un adeguato reddito, per forza si diminuiscono le cure. Credo che nessuno, neppure lo Stato, possa assumersi l'onere di mantenere tutti gli attuali oliveti, con le stesse attenzioni colturali dedicate dagli agricoltori fino a qualche tempo fa. Oggi, non potendo liberamente abatterli o sostituirli, li trascurano o li abbandonano all'invasione spontanea dei boschi, preparandosi ad affrontare altre leggi incombenti che minacciano di espropriare i terreni, giudicati incolti o comunque classificati come "beni di interesse pubblico" (anche paesaggistico). Di fatto, un numero crescente di oliveti manifesta evidenti sintomi di sofferenza per incuria, perdendo sempre più la loro valenza estetica.

La bella olivicoltura toscana, usata come accattivante vetrina commerciale dell'olio "*Made in Italy*", tende a ridursi ancora e impoverirsi. In mancanza di cambiamenti nelle strategie politiche, rimaste legate a ideologie di facciata, ma non realistiche e lungimiranti.

Problemi paesaggistici

I prezzi pagati ai produttori tendono a essere sempre meno remunerativi e le difficoltà crescono non soltanto nelle aree marginali. Gli olivicoltori cercano di ridurre l'acquisto di concimi, carburanti, antiparassitari, ecc., lasciare i terreni più a

lungo incolti, limitare l'impiego di manodopera, anche usando motoseghe e trasformando in poliennale la minuziosa potatura annuale del recente passato. Si trascurano operazioni come la spollonatura e ormai si ignora la slupatura.

Bisogna oggettivamente prendere atto dell'odierna realtà e riflettere sul futuro che sembra destinato a non consentire atteggiamenti solo e rigidamente conservatori.

Dall'anno 2000, il Codice Urbani invece ha introdotto una "conservazione" del paesaggio agricolo. Anche questa espressione, però, avrebbe dovuto e potuto essere intesa nell'unico senso possibile e attuabile, cioè come tutela della "destinazione d'uso agricolo" dei terreni coltivabili. La pretesa di una conservazione statica dell'olivicoltura (e di tutta l'agricoltura) annulla le libertà delle imprese agricole che hanno sempre consentito di adeguare le colture e le tecniche alle cangianti esigenze dei tempi. Da alcuni decenni il paesaggio agricolo toscano è fortemente cambiato perché, l'abolizione della mezzadria, l'esodo dalle campagne, lo sviluppo industriale e la crescente carenza della manodopera avevano reso indispensabile assecondare la meccanizzazione e l'ampliamento delle unità colturali, cioè dei singoli appezzamenti. Al tempo stesso, le tradizionali consociazioni sono state sostituite da una specializzazione per favorire la più tempestiva, razionale ed economica applicazione delle moderne tecniche. Particolarmente evidenti sono stati i cambiamenti nelle tipiche colture della vite e dell'olivo. Mentre la tecnica viticola si è fortemente evoluta, espansa e tipicizzata, sviluppandosi anche come monocoltura aziendale e territoriale, le superfici olivicole si sono invece contratte.

Non possiamo rassegnarci a disperdere risorse finanziarie per mantenere assurdi *statu quo* paesaggistici, economicamente insostenibili. Dobbiamo responsabilmente considerare realistiche possibilità di innovazione e sviluppo della maggior parte possibile della nostra tradizionale olivicoltura sostenibile, affinché rimanga o divenga capace di produrre un adeguato reddito e di continuare a essere competitiva su un mercato globale in rapida evoluzione.

Gli oli e il loro commercio

Il destino del nostro intero comparto olivicolo non è solo nelle mani degli olivicoltori, ma anche di chi gestisce i processi ai quali le olive e il loro olio sono sottoposti, cioè le attività complessive delle filiere che portano al consumatore.

Negli ultimi decenni, la frangitura, cioè l'estrazione dell'olio dalle olive, ha realizzato molte e importanti innovazioni tecnologiche, in grado di governare sempre meglio un processo capace di far emergere le migliori caratteristiche qualitative degli oli.

Segue la fase commerciale, oggi in gran parte nelle mani di grandi industrie, spesso multinazionali. Non mancano aziende olivicole che dispongono di moderni frantoi e che commercializzano direttamente il proprio olio. Spesso però non sono singolarmente in grado di svolgere un'adeguata attività pubblicitica per documentare, comunicare e valorizzare i pregi delle proprie produzioni.

Le filiere oggi includono anche la "grande distribuzione", che ha ormai assunto un ruolo fondamentale, anche nell'influire sulle scelte dei consumatori. La desiderata costanza dei caratteri qualitativi è resa difficile anche per gli oli monovarietali e persino usando olive raccolte sempre da un medesimo albero. Sappiamo, che da un anno all'altro, possono essere estratti oli non identici, a seconda della carica produttiva della pianta, dell'epoca di raccolta rispetto a quella di maturazione dei frutti, del tempo che intercorre tra raccolta e spremitura, delle tecnologie di estrazione, ecc..

Bisogna riconoscere che, nel complesso, il commercio del nostro olio di oliva presenta profili peculiari. Annualmente produciamo, importiamo e contestualmente esportiamo oli in quantità notevoli, abbastanza prossime tra loro. Le statistiche dimostrano che da tempo la nostra produzione non è sufficiente a soddisfare il complessivo fabbisogno nazionale e che quindi non esportiamo soltanto olio italiano prodotto qui con le nostre olive. Gli oli (anche extravergini) che importiamo da più parti vengono da noi manipolati e miscelati, ma non sempre sappiamo dove e come. Poi vengono commercializzati, spesso in confezioni etichettate "*Made in Italy*" e offerte anche a prezzi incredibilmente bassi.

Gli oli che oggi raggiungono e superano i parametri necessari per essere definiti

extravergini sono ormai diventati numerosi. Si stanno cercando valenze qualitative più elitarie, capaci di distinguere oli di oliva superiori, da qualcuno già chiamati "di eccellenza". Ma ciò potrà avere successo finché esisterà una clientela disposta a pagare prezzi adeguati alle qualità documentate e tutelate. Dobbiamo però essere pronti a fare anche i conti con un mercato che tende invece a valorizzare un equilibrato rapporto qualità/prezzo, capace di soddisfare le esigenze di una clientela più vasta.

Frodi e illegalità varie

Sono state varate diverse norme per poter controllare l'autenticità di quanto dichiarato in etichetta. Ora si cerca di ottenere una documentata tracciabilità lungo tutto il percorso della filiera, dal campo al consumatore. Vengono però posti ostacoli che riescono a fermare insistenti proposte legislative a questo riguardo. Purtroppo, non siamo ancora in grado di garantire una piena tutela dalle tante frodi possibili e di impedire commerci sleali. In questo ambito, continua a svilupparsi una complessa gara tecnico scientifica, sempre più avanzata, tra gli Organi ufficiali di controllo e gli autori di sofisticazioni e frodi sempre più raffinate. E' assolutamente necessaria l'adozione di provvedimenti forti.

L'ampia gamma di oli di oliva extravergine commerciati a livello internazionale non hanno sufficienti controlli di conformità e lasciano spazio a prodotti adulterati o etichettati in modo fuorviante. Il Commissario Europeo all'Agricoltura ha manifestato l'intenzione di definire un apposito piano strategico per il comparto olivicolo, riconoscendone le difficoltà. Ci auguriamo che questi intenti si realizzino con la forza e l'impegno necessari per superare le miopie e le incomprensioni contingenti.

Per il futuro

La realtà attuale dovrebbe far riflettere sulla possibilità di fidarsi solo sui valori dei nostri attuali oli di oliva "extra vergini", senza considerare con attenzione le dinamiche innovazioni continuamente offerte da nuove tecnologie, e senza poter fare sicuro assegnamento sulle dovute tutele.

Dobbiamo tutti impegnarci a sostenere indirizzi strategici condivisi da produttori e consumatori. Una intesa storica e senza precedenti è stata recentemente sottoscritta dai vertici delle numerose Organizzazioni rappresentative dei nostri olivicoltori, frantoiani, industrie olearie, commercianti ecc. E' stata ribadita la necessità di attuare un Piano Olivicolo Nazionale concordato, che possa destinare risorse a tutto il settore, per incrementare la produzione nazionale, sostenere le attività di ricerca, valorizzare il prodotto e incentivare strumenti di aggregazione dell'offerta. Anche l'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo in un apposito Convegno, tenutosi a Spoleto lo scorso novembre, ha evidenziato promettenti possibilità di rilancio della nostra olivicoltura alla ricerca di nuove cultivar di olivo italiane, idonee sia agli impianti superintensivi che all'applicazione di strumenti sempre più efficaci per la loro gestione.

Dobbiamo essere tutti consapevoli che, per il futuro della nostra olivicoltura, è indispensabile soddisfare innanzitutto alcune fondamentali esigenze:

1) superare gli attuali condizionamenti esercitati sul mercato mondiale da potenti organizzazioni (anche soprannazionali) nel rapporto fra le componenti di fatto delle filiere olivicole;

2) organizzare una comune, forte e decisiva lotta internazionale ad ogni forma di illegalità, a cominciare dalle sofisticazioni, frodi, concorrenze sleali, ecc.;

3) offrire il massimo sostegno alla nostra olivicoltura tradizionale nelle fasi del previsto cambiamento globale, perchè mantenga un'efficace competitività, basata su *una realistica valutazione qualitativa anche nell'applicare possibili nuove tecnologie;*

4) evitare interferenze, ostacoli e condizionamenti delle amministrazioni pubbliche sulle libere scelte imprenditoriali che gli agricoltori ritengono opportuno adottare per modernizzare l'olivicoltura e dimostrare la validità di innovazioni da lasciar copiare se efficaci (come è sempre avvenuto in agricoltura).

Ogni Paese è sovrano e geloso custode della propria indipendenza, così come ogni Istituzione Nazionale tiene a tutelare le proprie prerogative. E' però necessario che tutti i leader comprendano la complessità delle molteplici situazioni possibili e rinuncino a imporre direttive generali attraverso forme di pianificazione (anche indirette), senza assumere concrete responsabilità per i possibili danni conseguiti. Gli stessi tempi burocratici necessari per l'elaborazione, definizione e applicazione di univoci programmi pubblici sono troppo lunghi, quindi spesso tardivi, comunque onerosi e quindi già dannosi. Dobbiamo tenere conto anche del fatto che le sempre più rapide acquisizioni scientifiche e innovazioni tecnologiche, aprono prospettive oggi neppure immaginabili. Si potranno quindi avere anche inattese soluzioni nuove, così come creare altri scenari e problemi, in un inarrestabile divenire che renderà indispensabili tempestivi ed elastici cambiamenti, anche nei confronti di programmi razionali e avveduti.

Non ho considerato la nostra olivicoltura toscana con criteri autoreferenziali, e neppure con spirito "politicamente corretto", ma con un'analisi oggettiva e costruttiva della realtà, che non è più quella ereditata finora. Abbiamo il dovere di fare tempestivamente il possibile per assicurare la sopravvivenza stessa della nostra millenaria olivicoltura e non potremo sottrarci al confronto con un rapido mercato globale. Per poter conservare il nostro antico e riconosciuto ruolo di maestri dell'olivo e del suo prezioso olio, dobbiamo essere pronti e tempestivi nell'adeguarci ai tempi. La staticità, l'attesa e i rinvii non sono utili nè salutari per la nostra olivicoltura.

Franco Scaramuzzi