

**Sostenibilità in campo e in frantoio in olivicoltura:
il caso studio del Presidio Slow Food® dell'Olio Extravergine di
Oliva**

Martina Contro

MaSRA 2019/2020

ABSTRACT

Da qualche anno il settore dell'olivicoltura italiana è in forte sofferenza. Diversi sono i fattori che hanno influito negativamente, spesso riconducibili ad una crisi di settore strutturale determinata da un contesto internazionale estremamente diversificato e complesso. Sebbene la situazione di pandemia da Covid-19, che ha colpito l'Italia nel 2020 e ancora permane, non abbia aiutato a migliorare la situazione, è necessario scavare più in fondo e ricercare le problematiche in tutte le fasi della filiera. Si può notare, inoltre, che l'aumento della meccanizzazione e delle coltivazioni intensive, vede l'olivicoltura europea orientata maggiormente verso modelli industriali, spesso caratterizzata da oli di scarsa qualità, venduti a basso prezzo, che vengono offerti a consumatori che non sempre manifestano sufficiente attenzione su ciò che acquistano. Un appello importante è stato lanciato dall'associazione internazionale no profit Slow Food, attraverso la creazione del Presidio dell'Olio Extravergine Italiano, il quale manifesta la volontà di mantenere in vita l'olivicoltura italiana di qualità puntando sull'altissimo valore che questa produzione possiede in termini ambientali, nutrizionali, di turismo, e di cultura. La loro filosofia produttiva sostenibile e di consumo privilegia la qualità e l'origine degli oli Slow, unico modo per distinguerli dal prodotto anonimo e omologato che domina il mercato italiano dell'extravergine. In questo modo si assicurerebbe la grande biodiversità di cui è costituita l'olivicoltura italiana che potrà finalmente risultare vincente. Con il termine di sostenibilità di solito si intende un modello di sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere

la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri. Questo processo infatti deve essere raggiunto anche dall'olivicoltura italiana, attraverso la responsabilità in campo del coltivatore e quella del frantoiano durante la lavorazione. Ovviamente è necessario interconnettere tutti e tre i settori dello sviluppo sostenibile: quello ambientale, sociale ed economico. Questo modello viene esplicitato e supportato da un piccolo documento con valore legale che solitamente accompagna tutti i prodotti appartenenti ad un Presidio Slow Food: l'etichetta narrante. In tutti i Presidi appartenenti all'Arca del Gusto, affianca quella obbligatoria e, insieme alle indicazioni previste dalla legge, fornisce informazioni sui produttori, sulle varietà vegetali e sui territori dove sono coltivate, sulle tecniche di coltivazione, sulla raccolta e il confezionamento, insomma una sintesi di una filiera agroalimentare sincera nel suo contenuto e rintracciabile grazie alla narrazione. Oltre che attraverso la Guida degli Extravergini che seleziona le aziende virtuose con i loro prodotti di qualità e ogni anno viene messa a disposizione dei consumatori per un acquisto responsabile di un olio buono, giusto e pulito. Le aziende del Presidio sono indicate all'interno della Guida ma non tutte le aziende della Guida fanno parte del Presidio dell'olio EVO. Tuttavia, accade spesso che aziende che si caratterizzano per un modello di produzione virtuoso vengano escluse dal Presidio, a motivo di oli difettosi e non corrispondenti alle indicazioni di qualità previste da Slow Food. La tesi si occupa di ricercare quali potrebbero essere i punti di debolezza all'interno della filiera attraverso interviste a produttori e frantoiani delle aziende partecipanti. Sono state scelte le regioni Toscana e Puglia, per la loro forte e antica tradizione olivicola, oltre che per il loro impegno nella salvaguardia di specie vegetali secolari uniche al mondo e, sebbene in presenza di situazioni culturali estremamente differenti, per una condivisa volontà di valorizzare l'olivicoltura tradizionale. Se con i rappresentanti regionali è stato fatto un quadro generale del tema con i lati positivi e negativi dell'olivicoltura regionale, con gli olivicoltori sono state affrontate interviste dirette con domande specifiche per gli uni e per gli altri.

I risultati hanno portato a comprendere che, in Toscana le tecniche agronomiche in campo da parte del produttore e quelle in fase di estrazione in frantoio, seguono la filosofia di Slow Food, poichè tutti gli oli non hanno mostrato difetti ma ottime caratteristiche organolettiche che definiscono un olio, extravergine di oliva di alta qualità. Mentre in Puglia, a causa della propensione per la quantità di prodotto a discapito di una maggiore qualità, sono stati esclusi diversi oli difettosi. Le problematiche sono riscontrabili sia nelle tecniche utilizzate in campo che per piccole mancanze in frantoio.