

Roberto Natali - Responsabile tecnico di CORIPRO-OLIVI DI PESCIA

Consorzio per la Certificazione Volontaria delle Piante di Olivo.

L'olio extravergine di qualità, italiano e in particolare quello toscano, sta finalmente ottenendo grandi successi sul mercato nazionale e internazionale. La nuova PAC (Politica Agricola Comune 2013-2020), il Piano Olivicolo Nazionale, i conseguenti Piani di Sviluppo Rurale offrono nuove opportunità alla nostra olivicoltura. Così come è successo per il vino, è auspicio di tutti che si possa intraprendere un percorso che porti a un nuovo rinascimento del nostro pregiato olio d'oliva, in particolare l'olio extravergine toscano, col concorso di tutti gli operatori, delle istituzioni, delle rappresentanze di categoria. Alla base di questo successo, c'è un impegno conseguente alla antica tradizione olearia e alla grande competenza dei nostri olivicoltori.

Per l'olio di qualità, coniugato nelle diverse DOP e IGP, la scelta della varietà è determinante. Molti sanno, ad esempio, che le varietà Frantoio e Leccino, in particolare, sono presenti nella stragrande maggioranza degli oli di qualità di tutto il mondo.

Questo successo annunciato, chiama tutti a nuove sfide. Per rispondere alla crescente domanda di mercato, dobbiamo mettere a dimora nuovi oliveti, privilegiando ovviamente le varietà autoctone, con sempre maggiori garanzie sotto il profilo sanitario e varietale. In questi ultimi anni la produzione dei vivai italiani - e pesciatini in particolare - ha risposto tempestivamente all'aumento di richiesta; grazie alle esperienze e alle competenze del comparto, nel breve periodo siamo ancora in grado di rispondere a un ulteriore, rapido e consistente aumento. Tuttavia, dobbiamo, vogliamo, essere pronti alle previste nuove e più impegnative sfide.

Nei nostri programmi - conseguenti anche ai risultati del Workshop CNR Ivalsa di Santa Paolina, Follonica GR - intendiamo intraprendere una serie di progetti collegati all'innovazione, grazie ai quali riteniamo di essere in grado di assolvere alle sollecitazioni del settore. E per questo chiediamo attenzione e supporto all'ente pubblico e alla ricerca.

Per ridurre i tempi di produzione, aumentare la sostenibilità ambientale e il potenziamento della produttività, rendendo l'economia locale più competitiva, grazie alla collaborazione del CNR-Ivalsa e di altri istituti scientifici, stiamo mettendo a punto un progetto per la propagazione in vivo e in vitro. Ciò consentirà anche di ridurre i costi di produzione in vivaio, permettendoci di essere più competitivi sul mercato nazionale e internazionale.

Per qualificare il prodotto varietale all'origine, puntiamo a una marcatura delle piante madri presenti nei nostri vivai, selezionate ormai da decenni di esperienza e suggellate dal successo costante della richiesta. Abbiamo costituito un registro comune delle piante madri, che intendiamo collegare a una individuazione varietale tramite DNA e a un sistema di riconoscimento tramite un microchip che accompagni la pianta lungo tutto il suo percorso, se possibile - in collaborazione con altri attori della filiera - arrivando fino alla identificazione dell'olio che sarà il frutto di tante eccellenti competenze.

Per sopperire alle diverse sollecitazioni proposte dalla moderna olivicoltura, è infine nostra intenzione contribuire alla sperimentazione di nuovi impianti che rispondano alla diversa interconnessione fra cultivar

autoctone, complessità dei territori, cambiamenti del clima. L'olivo dà risposte diverse in funzione di come e dove viene impiegato, di come e quando viene gestito, di come si arriva all'eccellente prodotto finale. La realtà italiana comporta una gamma di soluzioni, per coniugare pratiche della tradizione plurisecolare con la moderna gestione meccanizzata, con le novità avveniristiche che si stanno affacciando prepotentemente anche in questo settore.

Il nostro auspicio è che l'ente pubblico, le categorie, gli operatori s'impegnino con noi a valorizzare il nostro patrimonio olivicolo, utilizzando tutti gli strumenti disponibili per mettere a frutto le nostre consolidate esperienze. A Pescia si allevano olivi da oltre duecento anni. Da quasi cinquant'anni i vivaisti del CORIPRO (CORIPROL dal 1970) si adoperano per qualificare le loro preziose cultivar, garantendole sotto il profilo sanitario e valorizzandone l'identità varietale. Nei vivai del Coripro oggi si allevano oltre 100 cultivar, gran parte che fanno parte del germoplasma toscano, ma anche tipiche delle diverse altre regioni d'Italia e del Mediterraneo, fra le più utilizzate per produrre olio extravergine di qualità. Le principali varietà toscane sono prodotte dal Coripro con certificazione VIRUSESENTE, ovvero esenti da tutti i virus dell'olivo. Negli ultimi anni abbiamo registrato un Marchio (CORIPRO-OLIVI DI PESCIA), al quale abbiamo collegato un regolamento interno che mira a qualificare ancora di più la produzione del patrimonio varietale delle aziende associate.