

Linee guida per il rilancio dell'Olivicoltura Umbra

1. Realizzazione di nuovi oliveti, puntando esclusivamente sulle coltivazioni locali, le uniche in grado di recuperare la redditività economica del settore:

- a) Valorizzazione del patrimonio di coltivazioni locali, peculiari di ogni singola areale di origine (in Umbria si contano numerose varietà minori, rappresentate in alcuni casi da pochi esemplari, ma potenzialmente di grande interesse ai fini produttivi);
- b) Incentivazione a investire e scommettere sulle coltivazioni locali per gli aspetti della produttività, propagazione, esigenze pedo-climatiche e agronomiche e di caratteristiche qualitative dell'olio anche in termini di composti di interesse salutistico e caratteristiche edonistiche (profumi e sapori);
- c) Disincentivazione all'impianto di coltivazioni alloctone, poco adatte alle condizioni climatiche e pedologiche locali, con caratteristiche dell'olio medio-basse e divoratrici di risorse energetiche e idriche.

2. Conservazione e miglioramento del paesaggio olivicolo regionale tradizionale:

- a) Incentivazione al recupero degli oliveti, legati da secoli al territorio, ormai abbandonati, in quanto focolai incontrollati di inoculo dei parassiti (es. mosca olearia) e potenzialmente in grado di offrire nuove opportunità di imprenditoria agricola;
- b) Recupero e salvaguardia del patrimonio di piante pluri-secolari, icone e monumenti dell'olivicoltura umbra, in grado di aumentare l'appeal paesaggistico-ricreativo;
- c) Controllo idro-geologico delle aree marginali e riduzione dei rischi di frane e incendi.

3. Sviluppo di un nuovo marchio regionale, che garantisca disciplinari di produzione rigorosi e differenziati per cultivar, blend e areale:

- a) Aumentare l'aderenza al peculiare sistema produttivo regionale (varietà, sistemi di raccolta, estrazione e conservazione) e ai parametri di alta qualità rispetto agli attuali sistemi di certificazione, per garantire ai produttori di promuovere i loro prodotti e ai consumatori di conoscere con certezza l'origine dell'olio umbro e le sue caratteristiche nutrizionali ed edonistiche;
- b) Rinnovamento delle tecnologie di estrazione e delle pratiche agricole, operando una stretta sinergia tra i produttori, le industrie di impianti di estrazione e i frantoiani.

4. Promozione del valore nutrizionale, gastronomico, culturale ed edonistico dell'olio umbro, nel contesto degli altri prodotti alimentari locali:

- a) Campagne pubblicitarie via web e altri mezzi di informazione;
- b) Iniziative di uso degli oli regionali nell'ambito della promozione turistica, culturale e sportiva;
- c) Informazione nelle scuole ed uso del prodotto regionale a partire dalle mense scolastiche.

5. Costituzione di un osservatorio regionale rivolto ai frantoiani ai produttori ed ai consumatori attraverso lo sviluppo di piattaforme informatiche:

- a) Sportello di informazione e aggiornamento tecnico per gli operatori;
- b) Servizi di previsioni meteorologiche e di 'counseling' tecnico;
- c) Raccordo tra il settore produttivo e quello commerciale e al consumo sia regionale interno che esterno.

Aspetti agronomici e di marketing

L'aspetto agronomico

I problemi sono due: estrema frammentazione delle proprietà coltivate e l'età avanzata degli agricoltori. Bisogna favorire il più possibile la creazione di aziende agricole gestite in maniera manageriale che unifichino le varie proprietà agricole in modo da creare aziende efficienti e che sostituiscano gli attuali vecchi agricoltori (fra 10 anni chi coltiverà i nostri oliveti?). Questo per ridurre il più possibile i costi di produzione agricoli delle nostre olive e introdurre nuove e moderne pratiche agronomiche senza snaturare il patrimonio olivicolo tradizionale. C'è bisogno di efficienza, di gestione manageriale, di reale cognizioni dei costi e dei profitti anche nelle nostre aziende agricole.

L'aspetto commerciale

Per l'olio in Umbria esiste una DOP regionale che è il punto di partenza imprescindibile. Qui bisogna far operare il Consorzio di Tutela (che già esiste) nelle sue funzioni primarie mai esplicate in maniera organica e continuativa perché luogo dei contrasti delle organizzazione degli agricoltori. Le funzioni di un Consorzio di Tutela sono: controllo e promozione; in merito alla prima funzione, il consorzio deve essere dotato di personale che operi sul mercato, prelevi bottiglie, faccia i riscontri analitici e agisca di conseguenza nei confronti del confezionatore (ad esempio il personale della polizia provinciale?). Non devono quindi esistere in commercio bottiglie con olio che non rispettano il disciplinare; in merito alla seconda funzione, è essenziale utilizzare i fondi europei per una promozione sistematica, continuativa nel tempo (non "a spot") su tutti i canali della comunicazione per far aumentare il valore Umbria dell'olio, ovvero auspicando il coinvolgimento di una affermata e competente agenzia di comunicazione che quindi sappia valorizzare al massimo le nostre produzioni.