

Convegno
Olivicoltura e Politiche Comunitarie di Settore: ambiente, qualità e mercato
Reggello, 29 giugno 2001

Luigi Omodei Zorini

**Aspetti economico-sociali dell'olivicoltura toscana e prospettive per la sua
valorizzazione**

La strutture produttiva dell'olivicoltura toscana

La superficie olivicola toscana

E' molto difficile avere dati attendibili sulle superfici poiché la coltivazione tradizionale dell'olivo, in coltura promiscua con vite e seminativi, anche se resiste in varie realtà territoriali della Toscana, sempre più viene sostituita da monocoltura con risultati assai diversificati. Nel caso di impianti nuovi od ammodernati essa è specializzata con alta densità, mentre in molti altri casi risulta semplicemente dalla cessazione della coltivazione delle viti promiscue e dei seminativi, dove restano solo gli olivi, ma con densità pari a quella che avevano nel seminativo arborato, o minore, a causa delle numerose fallanze non rimpiazzate. La diffusione e l'intensità di coltura perciò variano molto, così che se si prendono in considerazione il numero di piante esistenti ed il rapporto tra superficie olivata e superficie agricola utilizzata in ciascun comune, si possono individuare sei aree caratteristiche. Le aree a minor intensità olivicola corrispondono alla fascia appenninica ed alle aree meridionali interne della regione, mentre quelle a maggior intensità corrispondono alla collina arborata delle province di Firenze, Siena, Arezzo e Grosseto, al basso Pistoiese, alla bassa Lucchesia e ad alcuni comuni di Massa Carrara, Pisa ed alle pianure costiere.

Tuttavia come dati indicativi si possono assumere i seguenti che derivano dalle rilevazioni e dalle stime eseguite dagli uffici regionali e dell'ISTAT.

La superficie complessiva interessata alla coltura che, secondo le statistiche ufficiali, era di circa 187 mila ettari all'inizio degli anni '80, dei quali circa 89 mila in coltura principale e 98 mila in coltura secondaria, ha subito modificazioni significative a causa sia dell'evoluzione delle strutture agrarie toscane, sia delle vicende climatiche, che a partire dalla eccezionale ondata di gelo del 1985/86 si sono ripetute più volte anche se con minor gravità. Si può stimare che nel 1990 la superficie in produzione, riportata a coltura specializzata, ammontasse a poco più di 86 mila ettari, e che nel decennio successivi si sia allargata con leggere oscillazioni fino agli attuali poco meno di 99 mila ettari, situati in collina per oltre l'80%.

Tab 1

I tipi di impianti

L'attuale configurazione della olivicoltura toscana, può, grosso modo, essere sintetizzata in tre situazioni:

a) un'olivicoltura marginale dal punto di vista produttivo, ancora diffusa in vaste aree delle zone collinari più difficili che, a causa della longevità delle piante, testimonia più l'importanza ed il ruolo attribuiti ad essa nel passato che non quelli presenti. In molte zone, infatti, essa non è altro che il residuo dei vecchi ordinamenti colturali delle piccole e medie aziende mezzadrili o di piccoli coltivatori diretti, nelle quali essa rappresentava un'importante fonte di reddito e di occupazione della forza lavoro nei mesi in cui questa non era occupata in altre attività

aziendali. Aziende con ordinamenti produttivi volti all'autoconsumo di famiglie contadine per la cui alimentazione l'olio di oliva rappresentava la principale fonte di grassi. La rigidità di questi impianti rispetto alla innovazioni tecnologiche degli ultimi cinquanta anni, dovuta al lento accrescimento delle piante, alla loro longevità ed alle caratteristiche del tipo di produzione, difficilmente meccanizzabile, ha fatto sì che gran parte di essi sia rimasto estraneo alle trasformazioni agrarie. In molti casi l'olivo e l'olio, da coltura e produzione di prima importanza negli ordinamenti produttivi aziendali, sono divenute attività alle quali si dedica una parte minore delle risorse aziendali e che contribuiscono alla formazione del reddito complessivo in misura limitata. Si tratta, a volte di superfici marginali che quando non sono state abbandonate vengono interessate da operazioni colturali ridotte al minimo indispensabile. In passato, infatti, la tendenza a diffondere l'olivicultura in ogni ambiente che lo rendesse comunque possibile, connaturata, come si è detto, all'ordinamento produttivo e sociale della mezzadria, ha fatto sì che ne venissero interessati anche terreni scarsamente produttivi già allora, che in parte oggi vengono abbandonati; la necessità, poi, di introdurre la meccanizzazione per le lavorazioni del terreno, ha reso e sta rendendo tuttora impraticabili ulteriori superfici olivate, anche discretamente produttive, ma con declività eccessiva. Si tratta di un processo di abbandono iniziato ormai da tempo, a cominciare dalle zone più difficili, tanto è vero che, spesso, nei boschi di più recente costituzione spontanea, non è raro trovare piante di olivo, testimoni di una vecchia destinazione agricola di quei terreni. In altri casi l'abbandono della coltura, là dove è stato concesso compatibilmente con il vincolo paesaggistico, si è tradotto in abbattimento delle piante per trasformare i seminativi erborati in seminativi nudi o vigneti specializzati.

Gli agricoltori che oggi praticano questo tipo di olivicultura sono prevalentemente agricoltori non professionali, con obiettivo principale la residenza in campagna e/o l'autoconsumo e/o l'integrazione del reddito proveniente principalmente da altro tipo di attività.

b) Là dove, invece, la fertilità del terreno, la giacitura ed il tipo di impianti presentano condizioni migliori per la coltura, si è cercato di introdurre alcune trasformazioni, alla ricerca di una economicità dell'attività: così si sono trasformati gli oliveti, un tempo in coltura promiscua, in oliveti specializzati attraverso l'abbandono della coltura erbacea ed l'infittimento con giovani piantoni, o, più raramente, con le ceppaie estirpate nei campi trasformati in seminativi nudi od in vigneti specializzati. Questo tipo di impianti costituisce forse oggi il corpo più consistente del patrimonio olivicolo produttivo, anche se la sua collocazione, prevalentemente di alta collina, il tipo di impianto e le forme di allevamento stesse sono, per lo più, tali da comportare alti costi di produzione per l'elevato impiego di mano d'opera necessario per tutte le operazioni colturali, ma specialmente per la potatura e la raccolta. Tuttavia i tentativi di introdurre innovazioni tecnologiche in questo tipo di impianti sono significativi e meritano particolare attenzione, in quanto possono rappresentare la sola possibilità di sopravvivenza di una parte degli stessi. Essi, diffusisi soprattutto in occasione della ricostituzione degli oliveti in seguito ai danni da gelo subiti nel 1985, hanno riguardato soprattutto le operazioni più costose di potatura e di raccolta, che hanno richiesto anche adattamenti particolari nei sestri di impianto e nelle forme di allevamento.

c) infine un terzo tipo di olivicultura è costituito dai nuovi impianti eseguiti secondo criteri tecnici moderni. Essi, sia pure limitati come superficie complessiva, costituiscono ormai una realtà affermata che ha dimostrato la possibilità di attuare in pianura, ma anche nella collina meno declive e più fertile una olivicultura redditizia. Tuttavia, mentre nelle zone più impervie l'olivo rappresenta l'unica possibilità di uso agricolo di quei suoli, nelle condizioni più facili esso si trova in competizione con colture più redditizie e perciò, come vedremo più avanti, solo con produzioni elevate e di alta qualità, valorizzata in modo da consentire la vendita dell'olio ad alti prezzi, questa olivicultura potrà affermarsi ed affrontare la concorrenza con le altre oliviculture e con le altre produzioni.

Il patrimonio olivicolo toscano così diversificato come appena illustrato, secondo i dati disponibili sulle domande di aiuto alla produzione, è passato da poco meno di 10 milioni di piante della

campagna 1989/90, a più di 14,5 milioni delle ultime annate. Ciò può essere dovuto anche ad una maggiore adesione da parte degli olivicoltori agli incentivi europei, ma certamente è un chiaro indice di uno sviluppo della coltivazione. Occorre anche notare che non tutti gli agricoltori, particolarmente quelli non professionali, presentano le domande di aiuto e che queste non comprendono ovviamente le piante delle superfici dei nuovi impianti e di quelli in fase di ristrutturazione.

Non è possibile avere dati completi sull'entità di queste ristrutturazioni, o nuove piantagioni, ma sta di fatto che dalle domande di aiuto sulla produzione olearia risulta che la densità media è di circa 150 piante ad ettaro: si tratta di una media tra situazioni molto diversificate che vanno dalle 500 piante negli impianti più intensivi moderni, alle 280 piante di impianti intensivi tradizionali, alle poche piante ad ettaro degli impianti residuo degli oliveti promiscui.

Non si possiedono dati sufficientemente dettagliati, ma si sa che in questi anni è avvenuta anche una certa redistribuzione spaziale della coltivazione, con abbandoni od espianiti nelle zone meno produttive o nelle quali la concorrenza con colture più redditizie (vigneti) ha penalizzato l'olivo e con nuove piantagioni nelle aree meno difficili e non destinabili a vigneto.

Le aziende: tipologie e caratteristiche

Le unità produttive nelle quali si attua la produzione olivicola, risultavano 70.000 al censimento generale dell'agricoltura dell'ISTAT del 1990, mentre dalle ultime indagini sulle strutture agrarie, risultavano al 1996 pari a circa 60 mila (su di un totale di circa 150 mila). La maggioranza della superficie olivata, inoltre appartiene ad aziende dirette coltratrici (circa il 60%), ma le tipologie di aziende produttrici di olive sono numerose e molto diverse tra loro.

L'olivo, infatti, è una delle colture più interessate dalle imprese cosiddette accessorie, quelle cioè che non producono principalmente per il mercato ma per l'autoconsumo e nelle quali non è impiegata nemmeno una unità di lavoro a tempo pieno. Ciò è facilitato dalla spiccata stagionalità delle operazioni colturali, specialmente nelle zone non soggette per motivi climatici agli attacchi della mosca dell'olivo e dove perciò non sono necessari molti interventi antiparassitari. La produzione olivicola è una tipica attività agricola che può essere attuata anche non vivendo in campagna o comunque con un impegno a tempo parziale e senza una dotazione di mezzi meccanici poiché le lavorazioni del terreno possono essere ridotte al minimo indispensabile facendo ricorso al contoterzismo, mentre il grosso del lavoro è richiesto per la potatura, normalmente manuale, che tuttavia può essere attuata anche ad anni alterni, e per la raccolta, anch'essa manuale. Si tratta delle numerose aziende condotte da persone anziane, magari coadiuvate dai parenti più giovani nei momenti di punta, delle aziende residenziali, dei terreni annessi alle seconde case di campagna, od, infine, delle tipiche aziende di famiglie pluriattive. Questo insieme di situazioni, molto diffuso nella "campagna urbanizzata" toscana, anche se non rappresenta una quota rilevante della produzione, costituisce una realtà importante per la presenza umana su territori ad elevato grado di frazionamento fondiario, o a bassa fertilità che spesso altrimenti sarebbero abbandonati e svolgono un ruolo non trascurabile nella organizzazione sociale: residenza, sviluppo rurale, integrazione di reddito e di impiego lavorativo ecc..

Nelle altre tipologie aziendali, quelle di tipo professionale, l'olivicoltura si pratica su dimensioni più elevate, ma in ogni caso, come si è visto, difficilmente rappresenta una attività prevalente, o di specializzazione ed il più delle volte è associata alla produzione vitivinicola.

Una caratteristica dell'olivicoltura toscana è il basso grado di specializzazione, rappresentato dalla percentuale di superficie destinata alla coltivazione dell'olivo nell'ambito dell'azienda. Secondo le analisi effettuate da De Muro e Storti¹ il 50% delle unità produttive toscane coltiva ad olivo meno del 7% della Superficie Agraria Utilizzata e solo il 10% vi destina più del 38%. Ciò dimostra che le aziende agricole toscane attuano la coltura dell'olivo in ordinamenti

¹ P.De Muro e D.Storti, Strutture aziendali e performance: un'analisi regionale dell'olivicoltura, La Questione Agraria, n° 56, Franco Angeli ed., 1994

produttivi misti dove il calendario delle operazioni colturali si integra con altre attività il che consente di utilizzare i fattori produttivi fissi, in particolare mano d'opera e macchine, in modo più completo.

L'importanza di questa produzione per le aziende agricole toscane risulta perciò molto superiore a quanto rappresentato dalla percentuale della superficie ad essa investita. A riprova di questo fatto sta la reazione che gli agricoltori hanno avuto dopo la distruzione del patrimonio olivicolo causata dalla gelata del 1985: molte aziende hanno approfittato dell'occasione per ammodernare i propri impianti o per impiantarne di nuovi, certamente anche favoriti dai provvedimenti di incentivo messi in atto negli anni immediatamente successivi quali la legge 198/85 ed i Reg.CEE 1654/86, 2052/88, 2081/93, 2328/97 e 950/97.

La produzione

Le caratteristiche della struttura produttiva e le trasformazioni di cui si è detto hanno fatto sì che i livelli produttivi, nel complesso della Regione, si siano mantenuti pressoché costanti, fatta salva la temporanea diminuzione, peraltro durata qualche anno, dovuta alla eccezionale gelata dell'inverno 1985/86. Gli abbandoni delle coltivazioni, consistenti come superfici, infatti, hanno riguardato piante scarsamente produttive e sono stati, perciò più che compensati dagli incrementi dovuti alla specializzazione degli altri impianti ed al, sia pure parziale, ammodernamento delle tecniche colturali. Così l'andamento della produzione a livello regionale, sta recuperando, a partire dall'inizio degli anni '90 i livelli di tre decenni fa (1.048 quintali di olive nel triennio 1958-'60; 1.025 nel triennio 1996-'98), con le tipiche oscillazioni di questa produzione, accentuate da una serie di eventi che in certe aree hanno assunto intensità eccezionale (attacco di mosca dell'olivo nel 1982-'83, nelle zone costiere, gelo negli anni '85-'86 e, localmente, in alcuni anni successivi). Diminuzione delle superfici promiscue interessate dalla coltura e sostanziale costanza delle produzioni vogliono dire, ovviamente, aumento delle rese unitarie, che sono passate da 4-5 q.li di olive per ettaro di trenta anni fa ai 11-12 di ora. Si tratta, evidentemente di produzioni non elevate e largamente orientative, in quanto risultano da medie di dati molto disomogenei, sia per la diversità di ambienti e di produttività dei terreni e degli impianti, sia per la già ricordata compresenza di oliveti specializzati e promiscui.

Così come le produzioni di olive, anche le rese di trasformazione delle olive in olio subiscono alcune oscillazioni, sia pure in modo più attenuato: nell'ultimo decennio la media regionale si è attestata intorno a 17% con oscillazioni delle medie provinciali, da un anno all'altro, che vanno dal 13% al 20%.

Si può stimare, pertanto, che la produzione di olio in Toscana, media dell'ultimo triennio, sia pari a 161,2 mila quintali, ma con una punta nel 1995/96 di quasi 239 mila, vicina anche se ancora inferiore, quindi, alle punte realizzate nel periodo immediatamente precedente i danni da gelo del 1985, che potevano essere stimate in 250-270 mila quintali; è da notare, tuttavia che la gran parte dei nuovi oliveti non è ancora entrata in piena produzione.

Tab2

Non è il caso qui di entrare nel merito delle tecniche produttive se non per alcune considerazioni che riguardano i riflessi sui costi di produzione. Come è noto le operazioni colturali più impegnative, la potatura e la raccolta vengono tradizionalmente eseguite a mano, salvo alcuni tentativi di meccanizzazione che, tuttavia ancora non hanno trovato una larga diffusione.

Oltre alla produzione delle olive non si può non citare una "produzione" non commercializzabile, ma sempre più importante, che è rappresentata dal valore paesaggistico di queste piantagioni e dalla funzione di tutela ambientale, che in molti casi esse svolgono grazie anche alle sistemazioni idraulico-agrarie alle quali sono indissolubilmente legate. Le difficoltà economiche di una parte

rilevante di questo settore dell'agricoltura rischiano di compromettere anche questo aspetto così importante per gli ambienti toscani.

I costi di produzione

I costi di produzione di un determinato prodotto che viene ottenuto in aziende agricole ad ordinamenti produttivi misti, sono indicatori economici solo parziali della economia aziendale, in quanto è sempre relativamente arbitrario l'isolamento di una attività dal contesto aziendale complessivo. Questo è il caso dell'olio di oliva toscano che, come si è visto, viene prodotto nella quasi totalità dei casi in ordinamenti produttivi misti, nei quali l'olivicoltura spesso occupa un posto minoritario. Tuttavia la stima dei costi di produzione, se correttamente utilizzato, può costituire un utile elemento di giudizio, sia per il confronto costi/prezzi, sia nell'analisi delle differenze zonali e delle tecnologie, sia per una quantificazione delle voci più onerose.

A differenza di quanto avviene per colture le cui tecniche produttive sono molto più standardizzate e gli ambienti di produzione molto più omogenei, per l'olivicoltura toscana la casistica nei livelli dei costi è molto ampia e diversificata, tanto che non si può fare un discorso generalizzato, ma occorre riferirsi a casi specifici, rappresentativi delle varie realtà.

I livelli dei costi stimati in aziende rappresentative collinari, nelle ultime annate, difficilmente scendono al di sotto delle 13 mila lire al Kg ma con una media che si attesta intorno alle 18 mila, ma con punte che arrivano a 25 mila lire negli impianti più tradizionali. Nelle zone di collina poco declive o di pianura con impianti moderni, intensivi e nei quali sono state meccanizzate le operazioni di potatura e raccolta, si possono facilmente trovare casi nei quali il costo di produzione è contenuto al di sotto delle 10 mila lire

Gli elementi discriminanti appaiono essere la produttività a pianta e ad ettaro e la quantità di lavoro impiegato specialmente per la raccolta delle olive.

Le varie analisi di costo mostrano che, affinché il costo si collochi ai livelli dei prezzi, occorre che la produttività ad ettaro risulti almeno superiore ai 5 quintali di olio, ciò che vuol dire intorno ai 30-40 quintali di olive. Tenendo conto che la densità di impianto degli oliveti tradizionali si aggirano in media intorno a 200-250 piante ad ettaro, occorrerebbe ottenere una produzione a pianta di oltre 2,5 Kg di olio, mentre in media difficilmente si supera 1,5Kg. Ovviamente negli impianti specializzati intensivi il discorso cambia in proporzione alla maggior densità.

Molto importante risulta l'analisi della composizione del costo di produzione delle olive; prendendone in considerazione le principali voci, si può notare che il costo della mano d'opera raggiunge il 55% nelle aziende che attuano potatura e raccolta manuale, mentre scende al 15-18% in quelle che hanno meccanizzato queste operazioni.

La quantità complessiva di lavoro richiesto, tuttavia, è comunque elevata con grosse differenze a seconda delle tecniche adottate: nella olivicoltura tradizionale si raggiungono normalmente le 250-300 ore di lavoro per ettaro, ma spesso si arriva alle 400 ed oltre mentre in aziende ben meccanizzate si può scendere intorno alle 100 ore.

L'alto contenuto in lavoro umano induce a valutazioni diverse nelle imprese coltivatrici ed in quelle capitalistiche: per le prime, infatti, a differenza delle altre, il costo di lavoro non è un costo monetario e sono quindi in grado di resistere più a lungo a situazioni di sottoremunerazione. Nelle seconde, invece, i costi monetari ammontano ad oltre il 70% di quelli totali. Esse sono pertanto sollecitate molto di più alla meccanizzazione ed alla soppressione di alcune operazioni colturali non strettamente necessarie (la potatura sempre più viene eseguita ogni due o tre anni anziché tutti gli anni e le lavorazioni della terra sono ridotte al minimo indispensabile (ad esempio ricorrendo all'inerbimento dei campi).

Occorre anche considerare il fatto che una parte non trascurabile della produzione viene effettuata in quelle aziende che abbiamo chiamato accessorie, che non producono per il mercato, e che pertanto non prendono le proprie decisioni sulla base del confronto costi-prezzi.

La trasformazione delle olive in olio

Il tipo di impianti olivicoli, le loro dimensioni e le tecnologie utilizzate, precedentemente illustrate, dipendono, ovviamente, dal tipo di prodotto che si vuole ottenere.

In Toscana la produzione di olio di oliva è caratterizzata dalla produzione del cosiddetto "olio di frantoio", ottenuto con mezzi fisici, senza interventi chimici. Si tratta prevalentemente degli oli extravergine e vergine di oliva.

Gli impianti di trasformazione delle olive in olio possono essere distinti, in relazione agli operatori ed al tipo di servizio prestato in due gruppi, quelli gestiti da agricoltori singoli od associati e quelli gestiti da non agricoltori.

In passato gli impianti di tipo aziendale ed interaziendale erano di gran lunga i più diffusi. Ogni fattoria toscana che producesse olive aveva il frantoio aziendale, che serviva principalmente i propri poderi, ma anche le aziende diretto-coltivatrici più piccole che non disponevano di frantoi propri. Si trattava di impianti di piccole o medie dimensioni a macine in pietra e presse. Negli ultimi trenta anni essi sono andati via via scomparendo. La maggior parte delle fattorie hanno chiuso il proprio frantoio in quanto la tecnologia e le dimensioni adottate rendevano la fase di trasformazione eccessivamente onerosa, anche se essa, come vedremo in seguito, non incide in maniera preponderante sul costo di produzione dell'olio. Si trattava, tuttavia di impianti tecnicamente superati: difficilmente adattabili, o comunque troppo piccoli per la messa a norma secondo le nuove regole di sicurezza ed igiene e di impatto ambientale, che non potevano realizzare un ciclo continuo di produzione, la cui lentezza pertanto provocava un eccessivo prolungamento della stagione di raccolta delle olive, a scapito della qualità. La produzione da parte dell'industria olearia, d'altro canto, di impianti a freddo in grado di trasformare maggiori quantità, in tempi più brevi ed in grado, ormai di assicurare una qualità migliore del prodotto ha, di fatto, portato ad una sostituzione graduale dei vecchi frantoi con quelli più moderni, che con tutta probabilità proseguirà in futuro. Il numero totale dei frantoi attivi che all'inizio degli anni 80 era intorno a 700, è passato all'inizio degli anni 90 a circa 380 per risalire, in coincidenza con la ripresa della produzione dopo la nota gelata dell'85, a 429 nel 1997. Di questi ancora circa il 62% operava nel 1997 secondo il metodo tradizionale contro il 78% di sei anni prima, ma tale rapporto, in ragione delle diverse dimensioni medie, si capovolge se si considera la produzione di olio ottenuta con i due sistemi che nel 1997 proveniva per il 68% dai frantoi a ciclo continuo e solo per il 32% da quelli tradizionali.

Il mercato

La produzione media di olio di oliva, che per la Toscana abbiamo indicato oscillare tra 150 e 200 mila quintali degli anni più recenti, costituisce l'offerta locale che si contrappone ad una domanda che, stimata sulla base del consumo medio pro capite, supera i 400 mila quintali. Così l'olivicultura toscana riesce a far fronte a meno del 50% del consumo regionale. Dato sorprendente, dal momento che la Toscana gode fama di essere una delle regioni principali per la produzione di olio di oliva, fama legata, evidentemente, più alla qualità del prodotto che non alla sua quantità.

L'olio toscano di frantoio ha caratteristiche organolettiche e nutrizionali particolari di elevato pregio che sono legate all'ambiente pedoclimatico (che, tra l'altro in molte aree rende gli oliveti indenni dagli attacchi della mosca), alle varietà degli olivi, alle tecniche di coltivazione, alle modalità ed all'epoca della raccolta, anticipata rispetto alla maturazione fisiologica delle olive, modalità di trasformazione delle olive e di conservazione dell'olio. Tuttavia tali caratteristiche sono apprezzate da una porzione crescente, ma ancora troppo ristretta, di consumatori prevalentemente locali, che sono disposti a pagare prezzi notevolmente più alti rispetto a quelli degli oli, anche della stessa categoria merceologica, ma provenienti da altre regioni.

Ciò fa sì che nel circuito distributivo molta della produzione di olio di frantoio in Toscana passi direttamente dal produttore al consumatore, senza intermediari, sia sotto forma di autoconsumo delle famiglie di agricoltori, sia sotto forma di compenso in natura per i raccoglitori di olive (compensati normalmente con una quantità di olio variabile da 1/3 a 1/2 di quello corrispondente alle olive raccolte a seconda delle condizioni produttive delle piante e della resa alla frangitura), sia più ancora come acquisto diretto da parte dei non agricoltori presso l'azienda od il frantoio stesso. Non è facile stimare la quantità di domanda soddisfatta da questo circuito. Essa è stata stimata intorno ai 40 mila quintali per l'autoconsumo, mentre non è possibile fornire un dato per la vendita diretta ai consumatori. Questa è la quota di prodotto che viene venduta ad un prezzo notevolmente superiore rispetto a quello che segue i circuiti commerciali più complessi. I livelli dei prezzi nelle ultime campagne olearie, al frantoio si sono mantenuti a livelli dalle 15 alle 18 mila lire al Kg, mentre per i circuiti commerciali diversi essi per l'olio extravergine di oliva, con acidità massima di 1%, sono risultati mediamente più bassi di un terzo, se di produzione locale, o della metà, se di provenienza da regioni del sud Italia.

La necessità di valorizzare ulteriormente le differenze regionali già apprezzate, come appena detto dal livello dei prezzi, ed il fatto che la connotazione "toscano" dell'olio si era già affermata come segno di distinzione sul mercato, ha portato alla richiesta ed all'ottenimento della Indicazione Geografica Protetta (IGP) Olio extravergine di oliva "Toscano" con Reg. CE n°644 del 20/3/98, ai sensi del regolamento CEE 2081/92, per cui già dalla campagna olearia 98/99 l'olio extravergine di oliva toscano può avvalersi di questo importante strumento di garanzia per i consumatori e di promozione per i produttori. A tale riconoscimento a livello regionale si sono poi aggiunte tre DOP Denominazioni di Origine Protette, l'Olio extravergine di oliva "Chianti Classico", quello "Terre di Siena" che già dalla campagna 2000/2001 saranno attivate e quello di "Lucca", in corso di approvazione, in grado di far valere caratteristiche di particolari aree di pregio che, pur nel comune alto livello qualitativo dell'intera regione, hanno una loro specificità e quindi di far apprezzare meglio le naturali differenziazioni.

Prospettive

L'olivicoltura toscana rispecchia la varietà di condizioni naturali, sociali ed istituzionali del territorio regionale. Così come si tende sempre più a parlare delle agricolture toscane, occorre parlare delle olivicolture toscane. Esse sono accomunate dall'alto livello qualitativo dell'olio, legato soprattutto, come già detto, alle condizioni climatiche, in genere poco favorevoli allo sviluppo della mosca, alla composizione varietale delle piantagioni, alle tecniche di coltivazione e di raccolta delle olive, ma sono molto diverse dal punto di vista strutturale.

a) Nelle zone più produttive delle pianure litoranee e delle colline non eccessivamente declivi, si sta affermando e probabilmente continuerà a svilupparsi, una olivicoltura ristrutturata come sistemazioni idraulico agrarie, sestri di impianto e forma di allevamento, adattate alla meccanizzazione di potatura e raccolta: in questi casi, già da ora non è raro anche trovare impianti di irrigazione a goccia che consentono di attuare l'alternanza produttiva legata anche alle frequenti siccità estive di molte aree. In tali situazioni la possibilità di ridurre i costi, di ottenere elevate produzioni unitarie e, comunque, di mantenere alti prezzi, consente di assicurare una buona redditività all'olivicoltura che, tuttavia, sembra restare "una" delle attività aziendali, normalmente non prevalente, associata ad altre con le quali si trova in competizione nell'uso dei terreni più produttivi.

Il riconoscimento della IGP dell'olio toscano, già in vigore da due anni ha certamente ottenuto effetti benefici per questo tipo di olivicoltura, effetti evidenti se si tiene conto del trend positivo di prodotto certificato che è passato dal 3,6% della campagna 98/99 al 10,0% di quella 99/00 quote che certamente sono destinate a crescere rapidamente, vista la dimostrata buona capacità di penetrazione sui mercati dimostrata dall'olio certificato. Le due DOP già approvate e le

altre che verranno riconosciute in futuro, potranno dare ulteriore impulso al consumo di qualità e selettivo che però si presenta particolarmente esigente. Infatti per l'affermazione di una denominazione di origine protetta occorrono meccanismi di controllo per la certificazione del rispetto dei disciplinari e volumi di prodotto tali da ottenere una riconoscibilità chiara nei mercati sia interni che internazionali. In questo senso si pongono alcuni quesiti sulla presenza dei soggetti dotati della necessaria capacità e forza di gestione e di promozione in ogni potenziale DOP. In certi casi essa è fuori di dubbio, ma in altri non vi è questa certezza. Altro problema riguarda la possibilità di individuare caratteristiche qualitative specifiche, come avviene per i vini, tali che i diversi prodotti siano effettivamente rispondenti a differenti "bisogni" dei consumatori, il che richiede una educazione alimentare sull'olio ben lungi dall'essere diffusa in Italia, ma soprattutto all'estero, la cui mancanza potrebbe compromettere la tutela e la valorizzazione delle specificità locali che si vogliono tutelare con le DOP. Solo il riconoscimento di queste differenze sul mercato in termini di prezzi, può compensare i necessari costi di certificazione che per piccole nicchie di mercato possono divenire abbastanza elevati.

Le sorti di questa politica della qualità certificata specifica di singole aree sono probabilmente legate anche alla capacità di combinare la promozione dell'olio congiuntamente a quella del vino o di altri generi in un paniere di prodotti tipici della stessa zona.

b) Nelle zone collinari, spesso terrazzate, persiste un'olivicultura tradizionale per quanto concerne le sistemazioni, i sesti di impianto (250-300 piante ad ettaro), le forme di allevamento (vaso), le tecniche colturali (potatura e raccolta manuali). Essa rappresenta un'olivicultura ancora importante dal punto di vista produttivo, e fondamentale per la conservazione del tipico paesaggio collinare toscano e della stabilità idrogeologica di molti versanti della collina arborata. Si tratta, tuttavia dell'olivicultura più a rischio perché il più delle volte, in queste condizioni, non risulta sostenibile dal punto di vista della redditività. Le prospettive evolutive possono essere nelle due direzioni: da un lato verso un'olivicultura ammodernata, con infittimenti ed introduzione di una parziale meccanizzazione anche senza radicali trasformazioni della struttura degli impianti, spesso, tuttavia, vincolata dalle norme di tipo paesaggistico previste dai Piani territoriali di coordinamento delle Province e dai piani strutturali dei Comuni; dall'altro lato, nelle condizioni più disagiate, verso un passaggio di gestione di questi impianti agli agricoltori non professionali, a tempo parziale, di famiglie pluriattive o di pensionati. Per le aziende che producono prevalentemente per il mercato la possibilità di sopravvivenza di questa olivicultura sembrano legate alla capacità di valorizzare con alti prezzi di mercato l'elevata qualità del prodotto, anche attraverso produzioni di tipo biologico, o comunque garantite e certificate, per le quali si possono ripetere le considerazioni appena fatte per il caso precedente. In questo caso tuttavia notevoli sforzi andranno fatti nella direzione di ridurre i costi di produzione, anche promovendo ricerche adatte alla meccanizzazione di questi ambienti ed inserendo la gestione degli oliveti in un'ottica di conservazione ambientale sostenuta dai piani di sviluppo rurale. Il blocco delle superfici, perseguito dalla politica europea per evitare la formazione di eccedenze, sembra penalizzare particolarmente queste superfici impedendo la ristrutturazione con infittimenti necessari alla riduzione dei costi.

c) Il terzo tipo di olivicultura, diffuso un po' ovunque, ma principalmente nelle aree meno produttive od in quelle con elevato frazionamento fondiario e/o nei pressi dei centri abitati maggiori, è quello attuato nelle aziende principalmente volte all'autoconsumo. In questo caso l'importanza di tipo sociale (occupazione di pensionati che altrimenti si troverebbero ad essere completamente inattivi, integrazione di reddito e di occupazione, residenza, occupazione del tempo libero) ed il ruolo potenziale nel presidio e nella manutenzione del territorio, costituiscono per questo tipo di olivicultura elementi che la rendono meritevole di particolare attenzione. Infatti per esso non sussistono tanto problemi di sopravvivenza economica legata al mercato, quanto problemi di capacità di provvedere a tutte quelle opere ed attività di manutenzione del capitale naturale e delle sistemazioni idraulico-agrarie che, per carenza di liquidità o di dotazione di attrezzature, spesso vengono tralasciate. In questi casi occorrerà creare quelle condizioni che non solo

consentano di continuare a risiedere negli spazi rurali, ma anche di svolgere quel servizio di tipo ambientale e culturale connessi ad una attività agricola che, pur non professionale, conserva e tramanda tradizioni e saperi locali importanti per lo sviluppo rurale. Si tratta di un'olivicoltura le cui sorti sono completamente legate al successo delle politiche di sviluppo rurale avviate con il PRS regionale.

In conclusione vorrei richiamare l'attenzione sul fatto che se è vero che solo circa il 4% dei grassi vegetali consumati nel mondo è costituito da olio di oliva e considerate le sue qualità dietetiche, si può pensare ad enormi possibilità di espansione del mercato, sullo sfruttamento delle quali occorrerà investire molto in promozione. In questo senso non può non destare preoccupazione il blocco delle superfici investite deciso dalla Commissione europea che, se pur motivato da comprensibili preoccupazioni di evitare il formarsi di eccedenze, nel caso di una possibile espansione della domanda mondiale (si pensi agli USA ed al Giappone), vedrebbe l'Europa in ritardo rispetto ai concorrenti mondiali mediterranei (Tunisia, Siria ecc) e di oltreoceano (Australia, Argentina, California ecc) che stanno investendo in maniera considerevole; ritardo che nel settore olivicolo richiederebbe molti anni per essere recuperato.

Superfici della olivicoltura toscana

Fonte: Regione Toscana

anni	superficie in produzione(ha)
1990/91	86.189
1991/92	91.347
1992/93	92.285
1993/94	92.129
1994/95	92.268
1995/96	93.372
1996/97	92.094
1997/98	93.586
1998/99	93.361
1999/00	97.041
2000/01	98.920

produzione di olio in Toscana
fonte: Regione Toscana

anni	olio prodotto (000q.li)	kg/pianta
1990/91	143,5	1
1991/92	212,1	1,4
1992/93	174,8	1,2
1993/94	125,5	0,9
1994/95	214,8	1,5
1995/96	238,8	1,5
1996/97	175,6	1,1
1997/98	174,1	1,1
1998/99	165,4	1,1
1999/00	194,3	–
2000/01	123,9	–