



GAL L'ALTRA ROMAGNA S. CONS. A R.L.

Via Roma, 24 – Sarsina (FC)

Tel. 0547.698301– Fax 0547.698345– altrarom@tin.it

P. IVA 02223700408 – www.altraromagna.it



PSR ASSE 4 Leader MISURA 412 Azione 6 – Progetto numero 3/2010

TITOLO DEL PROGETTO

“La zonazione olivicola dell’areale romagnolo come strumento di conoscenza e valorizzazione”

Progetto dettagliato delle attività con specifica indicazione dei costi, della copertura finanziaria e dei tempi di realizzazione



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

1. AZIONE DI RIFERIMENTO DELL'INTERVENTO

Misura 412 Azione 6

2. FINALITA' ED OBIETTIVI

PREMESSA

La struttura produttiva

L'Emilia Romagna, possiede oggi un patrimonio olivicolo importante, sia sul piano economico che sul piano paesaggistico e ambientale, anche se limitato ad alcune particolari aree del proprio territorio. L'olivicoltura è ampiamente diffusa in tutta la provincia di Rimini e sulle prime colline della provincia di Forlì-Cesena e in provincia di Ravenna è presente particolarmente nel comprensorio brisighellese.

L'olivo in queste zone trova le condizioni migliori di coltivazione nei territori di media e bassa collina ove mantiene una propria valenza economica e, con la viticoltura, costituisce talvolta l'unica coltura arborea intensiva possibile. La coltura solitamente occupa, in questi territori, le aree marginali che presentano elevate pendenze e sono difficili da coltivare ed è proprio in questi ambiti territoriali che l'olivo diventa anche un importante elemento del paesaggio rurale e svolge un ruolo insostituibile di salvaguardia ambientale.

I dati statistici attuali dicono che la coltura dell'olivo si sviluppa, in regione Emilia Romagna su una superficie complessiva di **circa 3.500 ha**, di cui il **46% in provincia di Rimini**, il **32% in provincia di Forlì-Cesena**, il **13% in provincia di Ravenna** (il 9% nelle province Emiliane di Bologna, Modena, Reggio Emilia e Parma). Le aree geografiche di riferimento e più importanti per la coltivazione dell'olivo in Regione sono: le valli dei fiumi Marecchia, Marano e Conca in Provincia di Rimini, le valli del Rubicone, del Savio, del Bidente e del Montone in Provincia di Forlì-Cesena e le valli del Senio e del Lamone in Provincia di Ravenna. Una recente e significativa ricomparsa della coltura dell'olivo si ha anche in Provincia di Bologna, in alcune aree collinari e limitatamente ai versanti più riparati dai venti freddi settentrionali.

Il numero complessivo di piante di olivo presenti in Regione è pari a circa **1.000.000 unità** che occupano una superficie approssimativa di **3.500 ettari**, considerando una densità media di circa 300 piante / ettaro (ultimi dati Istat disponibili).

Le aziende interessate a diverso titolo alla coltivazione dell'olivo in Regione sono attualmente **circa 4.800**, riunite in un'unica Associazione di Produttori, l'A.R.P.O (Associazione Regionale Produttori Olivicoli), costituitasi in forma unitaria nel 1998 per la determinazione degli olivicoltori nel vincere le divisioni politico-sindacali, quando si devono affrontare e risolvere i problemi economici del settore.

Il numero delle aziende impegnate nella coltivazione dell'olivo sul territorio regionale è il seguente:

- Provincia di Rimini	n° 2.700
- Provincia di Forlì-Cesena	n° 1.570
- Provincia di Ravenna	n° 500
- Provincia di Bologna	n° 30



L'olio extra vergine di oliva prodotto in Regione viene ottenuto quasi tutto all'interno dei territori definiti e delimitati dai disciplinari di produzione che fanno riferimento alle due Denominazioni di Origine Protetta esistenti, DOP "Brisighella" e DOP "Colline di Romagna".

L'olio di Brisighella DOP è riconosciuto uno dei migliori oli dell'Emilia Romagna e ha origine millenarie.

"A Brisighella li ulivi danno frutti sempre così perfetti che se ne stilla da essi un olio finissimo..." lo scriveva Antonio Metelli, storico dell'800, nelle sue cronache.

Molto prima, nel 1594, Andrea Giovanni Callegari, Vescovo di Bertinoro, riferendosi alla Valle del Lamone affermava che :*"L'aria, l'acqua, li vini e l'olio sono così buoni e saporiti che non hanno invidia a qualsiasi altra Regione"*.

Se si retrocede ancora alla ricerca di riferimenti, a testimonianza di quanto sia radicata la coltivazione dell'olivo nella Valle del Lamone, arriviamo addirittura al II secolo d.C. Risale, infatti, a questo periodo il rudimentale frantoio familiare per olive rinvenuto negli scavi di Pieve del Tho'.

Dalla storia antica a quella recente. La millenaria coltivazione dell'olivo a Brisighella sui pendii esposti e protetti dai venti freddi fanno di questa zona, posta ai limiti dell'areale della coltivazione dell'olivo sul versante adriatico, un unicum estremamente interessante.

Dal 1996 l'Unione Europea ha concesso il riconoscimento della DOP all'Olio Extravergine di oliva di Brisighella con la denominazione "BRISIGHELLA DOP".

OBIETTIVI DEL PROGETTO

La ricerca della vocazione colturale di un territorio rappresenta uno degli strumenti più importanti ed efficaci per la tutela della qualità e tipicità delle produzioni e, al contempo dell'ambiente e del paesaggio.

L'intervento si configura quindi come una valorizzazione territoriale, con particolare riguardo alle valenze ambientali e paesaggistiche; un territorio integro e salubre, in grado di esprimere caratteristiche peculiari e riconoscibili, che sono evidenziate ed esaltate dai prodotti tipici ottenuti sul quel territorio.

Non a caso, infatti, si tende a parlare di "qualità totale di un territorio", ovvero di territorio gestito in funzione della qualità dei prodotti, della conservazione del suolo e degli ecosistemi, della salubrità dell'ambiente e della bellezza del paesaggio.

In questo contesto l'olio d'oliva, con la sua storia millenaria e le sue grandi tradizioni, diventa un vero e proprio elemento trainante, in grado di esprimere e rappresentare parte dell'identità territoriale (interazione positiva prodotto-territorio, che ovviamente prescinde da ogni tipo di marca e marchio) .

Al fine di migliorare e caratterizzare con maggior precisione le varie zone olivicole romagnole, con particolare attenzione all'areale di Brisighella, si rende necessario attivare un progetto interdisciplinare di valorizzazione e ricerca volto ad approfondire le conoscenze sulle condizioni tecniche e ambientali necessarie per esprimere la qualità del olio extravergine di questa zona. E' ferma convinzione, infatti, che non basta cambiare tecnica di coltivazione o tecniche di lavorazione per fare qualità in uno specifico territorio ma affrontare il problema in modo complessivo. La produzione olivicola esige oggi modelli innovativi, determinati dall'aumento di richiesta quantitativa dei consumi di olio extravergine e dalla contemporanea evoluzione della

domanda in termini qualitativi. Determinante diviene l'ottimizzazione del rapporto tra olivo e ambiente, cioè la scelta delle condizioni pedoclimatiche e colturali che consentono all' olivo di manifestare appieno le proprie potenzialità. L'approfondimento di tale rapporto trova giustificazione nella necessità economica e sociale di localizzare la olivicoltura in aree di sicura vocazione e nella convinzione che solo le varietà consolidate nel tempo (Nostrana di Brisighella e Ghiacciola) possano esprimere le loro caratteristiche dando agli oli prodotti una riconoscibilità specifica che il consumatore identifichi come tipici di quella zona. E' il concetto di vocazionalità ambientale che viene ottenuta facendo interagire le informazioni climatiche, topografiche, pedologiche ed agronomiche.

A questa accurata fase di studio e ricerca va abbinata una fase di promo-valorizzazione, che riesca nel contempo a comunicare i risultati raggiunti, valorizzarli e renderli fruibili per gli operatori.

A tal fine occorre predisporre una serie di attività con diverse finalità, come illustrato di seguito .

3 AMBITO TERRITORIALE INTERESSATO

Le iniziative si realizzeranno coinvolgendo il territorio delle tre Provincie di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini di competenza del Gal L'Altra Romagna, con particolare attenzione ai Comuni della provincia di Ravenna e il comprensorio Brisighellese.

4. FASI DI ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITA' E DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI

E' necessario proseguire nelle fasi di studio e ricerca al fine di dare supporto alle fasi di promozione e di commercializzazione attraverso una serie di conoscenze tecnico-scientifiche che permettano di fornire scientificamente la connotazione delle specificità e caratteristiche di pregio del prodotto.

Tali azioni e attività rivestono un forte carattere sperimentale e costituiscono vere e proprie esperienze pilota che si auspica siano replicabili in futuro.

Tale azione deve confluire in due distinti percorsi:

Attività di ricerca e sperimentazione

Nell'area di Brisighella occorre individuare oliveti, di Nostrana di Brisighella e di Ghiacciola, rappresentativi e situati in sottozone geografiche diverse a seconda delle condizioni pedologiche, climatiche e ambientali.

Tale scelta sarà effettuata con criteri scientifici, individuando aree ritenute idonee alle ricerche in oggetto, avendo cura di osservare criteri di massima imparzialità , garantendo vantaggi per il territorio e mai per le singole aziende.

Su questi oliveti saranno effettuati prelievi di campioni di olive, per giungere alla determinazione dei principali parametri quali/quantitativi posseduti dall'olio ottenuto, dalle suddette varietà, nei diversi areali di coltivazione, individuati sul territorio. L'individuazione degli oliveti dovrà tener conto anche delle forme di allevamento adottate e delle relative modalità di raccolta delle olive. Sui siti saranno raccolte e poi molite le olive seguendo un protocollo standard in modo da far emergere le differenze territoriali e mantenendo costante la tecnica di molitura. Sugli oli ottenuti saranno eseguite le necessarie verifiche di laboratorio .

Una ricerca sulla zonazione della vite, premessa per l'attuale lavoro di zonazione sull'olivo, consente di lavorare sulle diverse tipologie pedologiche dei vari ambienti.

A livello geologico nell'area si possono identificare, utilizzando le carte esistenti, le seguenti formazioni:

- aree terrazzate di fondovalle, costituite da alluvioni Quaternarie; interessano circa l' 11% dell'areale;
- formazione delle Argille Azzurre (FAA – Pliocene) site a Nord, interessano circa l' 8% dell'areale; la litologia prevalente si compone di peliti azzurrastre, da cui il nome della Formazione;
- formazione dei Gessi (GES – Messiniano), localizzata principalmente a Nord-Ovest, comprende circa il 6% dell'areale; composta soprattutto da gessi microcristallini, con frequenti intercalazioni di litologie più argillose;
- formazione Marnosa-Arenacea (FMA – Miocene). Comprende la totalità del territorio rimanente, giungendo a totalizzare quasi un 75% ed è costituita da diversi Membri che si differenziano principalmente per il diverso rapporto marna/arenaria. Dal punto di vista paesaggistico vengono distinte una Marnosa-Arenacea di alta collina e una di montagna.

In queste formazioni si dovrà andare a ricercare gli oliveti campione da analizzare.

Questa ricerca dovrà prevedere l'impiego di un tecnico agrario ricercatore, che lavorando nel territorio ed utilizzando le strutture esistenti, sotto la guida di Centri di Ricerca, possa attuare tutte le fasi per raggiungere l'obbiettivo prima indicato.

Sensibilizzazione, diffusione dei risultati

La parte divulgativa e promozionale della ricerca consta di tre iniziative, da mettere in relazione e sinergia fra loro:

- Realizzazione di un evento dedicato alla fruizione da parte di un pubblico di settore dei risultati della ricerca con il PREMIO BRISIGHELLA "*territorio di qualità e benessere*"; e di un evento incentrato sull'Olio di Brisighella che sarà dedicato alla fruizione da parte di un pubblico più ampio possibile, durante la manifestazione ARCA DEI SAVORI: in questa occasione i produttori verranno coinvolti attraverso l'esposizione e la commercializzazione delle tipicità locali, in sinergia con gli operatori turistici del luogo (ristoranti, agriturismi e strutture ricettive) i quali proporranno piatti dedicati all'Olio di Brisighella, in relazione alle tipicità risultanti dal lavoro di zonazione.
- Realizzazione di azioni promozionali ad hoc per attrarre esperti del settore e pubblico interessato alla ricerca stessa ed all'evento ad essa riferito, con la realizzazione di stampati promozionali, ufficio stampa dedicato all'evento, azioni pubblicitarie e promo-commerciali ed invito a testate giornalistiche e televisive.
- Diffusione dei risultati dello studio alle scuole del territorio e alle popolazioni residenti in area Leader, con particolare attenzione ai residenti nell'areale di produzione, dei risultati della ricerca abbinate a iniziative di educazione ambientale e alimentare. Per esempio evidenziando il fatto che l'olio extra-vergine di oliva sia un prodotto salubre e sostitutivo dei grassi animali (in continuità con quanto rilevato negli ultimi trenta anni attraverso il progetto sperimentale dell'Università di Bologna denominato "Progetto Brisighella"), ma sottolineando anche il valore storico, paesaggistico, ambientale e di difesa della biodiversità, tipico dell'ulivo.

5. INTEGRAZIONE CON OCM E DEMARCAZIONE

Il Programma di attività predisposto ai sensi del Regolamento CE 867/2008 dall'Organizzazione di operatori del settore oleicolo della Regione Emilia-Romagna ed approvato a livello nazionale prevede:

- a) l'offerta di servizi di assistenza tecnica finalizzati a migliorare l'impatto ambientale dell'oleicoltura e a migliorare la qualità delle produzioni di olio d'oliva e di olive da tavola;
- b) l'offerta di servizi formativi per assaggiatori e per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva.

L'OCM non prevede l'esecuzione di attività sperimentali, ma solo quelle sopra descritte.

Il presente progetto integra le attività dell'OCM con iniziative sperimentali e pilota da attuarsi sul territorio e prevede la conseguente divulgazione dei risultati ottenuti attraverso la realizzazione di convegni/seminari rivolti ai produttori, ai tecnici e alla cittadinanza.

6. MODALITA' DI REALIZZAZIONE

Il progetto verrà attuato a regia diretta dal Gal L'Altra Romagna, con il coinvolgimento di competenze esterne specifiche per le varie tipologie di attività, selezionate tramite le procedure previste dal nostro regolamento interno e dal Decreto Legislativo n. 163 del 12.4.2006.

7. TERMINI E SCADENZE

L'iniziativa, a decorrere dall'attivazione degli interventi previsti, si dovrebbe concludere entro il 31.12.2012.

8. ANALISI DEI COSTI

MACRO AZIONE	DESCRIZIONE	IMPORTO Previsto
Studi e ricerche per il conseguimento di una qualificazione ambientale e territoriale	1- Individuazione degli oliveti 2- Individuazione delle piante campione 3- Rilievi fenologici prelievi campioni e analisi dei campioni 4- Raccolta delle olive e trasporto in frantoio 5- Rilievi qualitativi sulle olive 6- Molitura delle olive	€ 20.000,00
Interventi per aumentare, salvaguardare e sostenere il patrimonio di biodiversità dei territori rurali (spese per materiale e attività di sperimentazione e ricerca)	7- Analisi della costanza dei parametri di molitura 8- Verifiche quali-quantitative sull'olio 9- Stoccaggio delle singole partite di olio 10-Imbottigliamento 11-Indagini chimiche-analitiche e	€ 17.000,00

	sensoriali sui campioni di olio a 6 - 12-18 mesi dalla produzione.	
Organizzazione di due convegni per la presentazione dei risultati della ricerca uno in comune di brisighella e uno in provincia di Forlì - Cesena	1- Costi per allestimenti spazi di incontro e riunione 2- Organizzazione incontri, tavole rotonde 3- Spese promozionali, stampati, depliant e brochure, azioni pubblicitarie	€ 13.000,00
Iniziative di educazione ambientale e alimentare, con particolare attenzione alle scuole, per la diffusione di informazioni	4- Diffusione dei risultati dello studio alle scuole con l'ausilio di personale tecnico 5- Acquisto prodotti e materiali per eventi correlati	€ 14.000,00
TOTALE		€ 64.000,00

8. QUADRO FINANZIARIO COMPLESSIVO

Costo totale progetto (Iva esclusa)	Euro 64.000,00
Costo azioni	Euro 64.000,00
Quota Leader 80 %	Euro 51.200,00
Quota co-finanziamento 20% FONDI PROPRI PROVINCE	Euro 12.800,00

9. RISULTATI ATTESI

Contributo alla salvaguardia e tutela delle emergenze agricole territoriali con particolare attenzione alla salvaguardia e diffusione del genotipi locali e della relativa biodiversità.

Sostegno alla promozione e comunicazione di questa eccellenza del territorio.

Creazione di una leva economica attorno all'allevamento estensivo in territori marginali, collinari, montani e relativo presidio territoriale.

Esposizione mediatica del territorio, attraverso la valorizzazione dei prodotti oleicoli e agricoli del territorio e delle sue eccellenze.

Coinvolgimento del maggior numero possibile di aziende agricole, sia dal punto di vista tecnico-ambientale che economico, situate nel territorio Gal.

10. LE PROCEDURE DI MONITORAGGIO

Il monitoraggio delle azioni previste sarà svolto in itinere dal tecnico del GAL, che si rapporterà con eventuali tecnici incaricati di sviluppare le varie azioni, e con gli organismi/enti/associazioni coinvolti.

Il monitoraggio finale, sempre a cura del GAL, produrrà una relazione finale sullo svolgimento delle attività correlata con dati qualitativi e quantitativi.