

Presentazione del volume:

Olivi di Toscana
a cura di Paolo Nanni

Firenze, 19 settembre 2012

Saluto

Signori accademici, Signori e Signore,

l'Adunanza pubblica di questa sera è dedicata alla presentazione di un libro che è stato realizzato per iniziativa dei Georgofili e dedicato a olivi di Toscana.

È un volume ricco di documentazioni anche fotografiche e quindi riporta una situazione attuale della nostra millenaria olivicoltura. Ma, in realtà, l'intento è quello di evidenziare i valori storicamente acquisiti dall'olivo nella Toscana e che sono socio-economici, artistico-culturali, paesaggistici, ecc. Il libro vuole assecondare l'apprezzamento di questa antica coltivazione e in particolare i rapporti che esistono tra la qualità dei prodotti e il territorio. Tra gli scopi vi è inoltre quello di diffonderne la conoscenza anche al di là della nostra Nazione e per questo è un testo bilingue. Vorrebbe avere anche caratteristiche di libro d'arte, sperando che possa essere utile per adeguare le conoscenze dei nostri visitatori stranieri che apprezzano l'olio di oliva che, come ho scritto nella presentazione del volume, costituiscono i nostri migliori ambasciatori nel mondo.

Nel 2002 era già stato pubblicato a cura dei Georgofili un libro su *La Toscana nella storia dell'olivo e dell'olio* su iniziativa della ARSIA della Regione Toscana. Purtroppo, la veste editoriale non fu all'altezza dei contenuti e degli scopi che vorremmo ora perseguire.

La necessità di aggiornamenti e le attuali nuove pressanti motivazioni che spingono a dedicare all'olivo un maggiore interesse pubblico, hanno stimolato e animato la realizzazione di questa nuova pubblicazione dei Georgofili ma soprattutto hanno indotto l'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, la Regione Toscana, nella persona dell'assessore all'Agricoltura Salvadori e la Fondazione

* *Presidente dell'Accademia dei Georgofili*

Carlo e Giulio Marchi, a finanziarne la realizzazione riconoscendone l'opportunità nella delicata situazione dell'attuale contesto.

Desidero esprimere la gratitudine della nostra Accademia alle tre Istituzioni, il vivo apprezzamento a tutti gli illustri Autori che hanno collaborato e al dott. Paolo Nanni che ha curato l'opera, nonché le felicitazioni all'editore Mauro Pagliai e un cordiale saluto a voi tutti che avete accolto l'invito a partecipare a questa riunione.

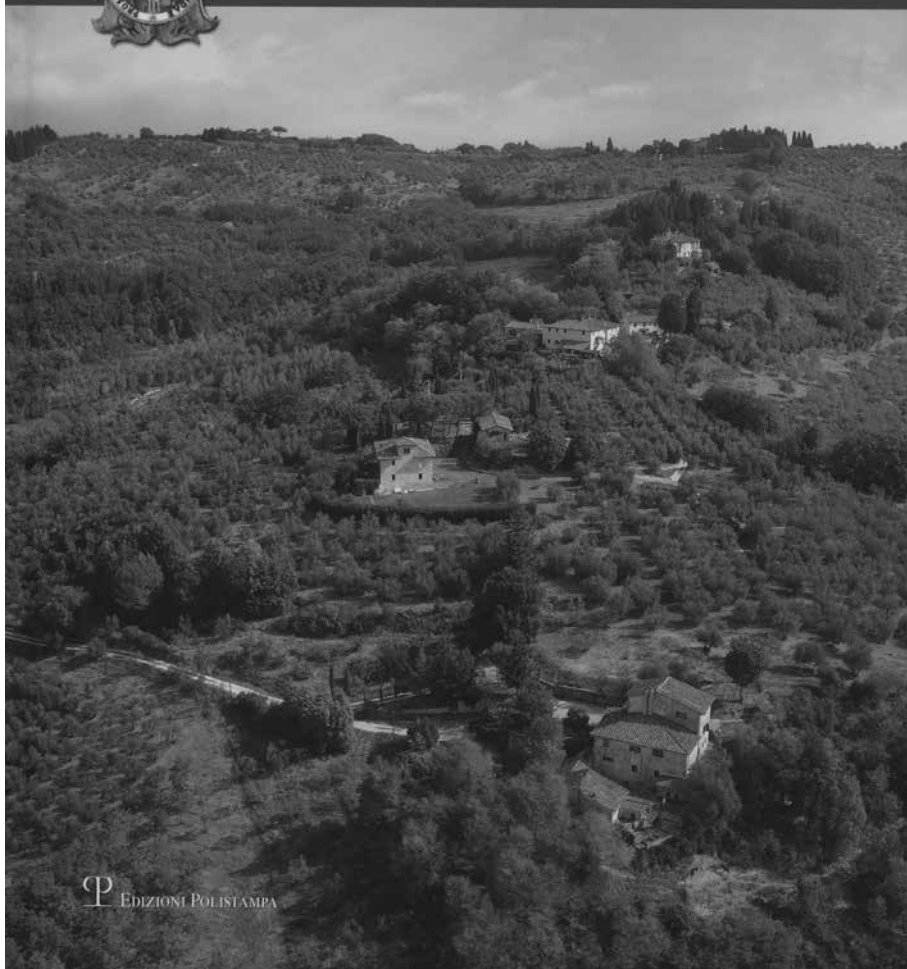
Viva gratitudine desidero manifestare, in particolare, al vicepresidente dell'Ente Cassa di Risparmio, Giampiero Maracchi e all'assessore all'Agricoltura della Regione Toscana, Gianni Salvadori che si sono assunti l'onere di presentare autorevolmente la nostra nuova opera sull'olivo in Toscana.

A loro cedo la parola.

ACCADEMIA
DEI GEORGOFILI



OLIVI DI TOSCANA TUSCAN OLIVE TREE



EDIZIONI POLISTAMPA

Nel volume sono presenti contributi di: *Cristina Acidini, Stefano Barzagli, Leonardo Casini, Giovanni Cherubini, Caterina Dinnella, Nicoletta Ferrucci, Piero Fiorino, Angelo Godini, Carlo Galoppini, Filiberto Loreti, Elettra Marone, Maria Grazia Mammuccini, Erminio Monteleone, Paolo Nanni, Claudio Peri, Pier Luigi Pisani Barbacciani, Maria Salemi, Luciano Santini, Franco Scaramuzzi, Giuliana Strambi, Gino Tellini, Enrico Triolo, Marco Vieri.*

PREMESSA

Presentare un libro sull'olivo e sulla olivicoltura è un compito arduo perché l'argomento indulge a facili sentimentalismi e ad ancor più facili luoghi comuni. La chiave di lettura corretta di un libro come questo, voluto dall'Accademia dei Georgofili e patrocinato dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Firenze, è nella comprensione del passato, nell'interpretazione del presente e nel disegno del futuro. Siamo in un periodo in cui spesso si contrappone l'Europa del Nord con l'Europa del sud, la prima rigorosa e lavoratrice, la seconda spendacciona e scansafatiche; al di là del valore degli stereotipi che tendono a semplificare cose spesso assai complesse e anche variabili, quando si tratta di storia, da un periodo all'altro, sarebbe invece più appropriato e interessante approfondire la differenza fra le civiltà e le culture attraverso gli aspetti peculiari della vita quotidiana. Fra questi, l'alimentazione è senz'altro la sintesi delle risorse del territorio, delle modalità che l'uomo ha messo a punto per farne l'uso migliore, dei risvolti di vario genere fra cui quelli sociali della convivialità, insomma, in poche parole, le diverse civiltà. Quella del mezzogiorno d'Europa è contraddistinta dal pane, dal vino e dall'olio. Dunque l'olivo non è una semplice pianta come potrebbe essere un qualsiasi ortaggio o un frutto, ma è il cuore di una civiltà. La cucina infatti a base di olio (al di là degli aspetti nutrizionali che oggi vanno così di moda, ma semplicemente in termini di preparazione dei piatti tipici) ha caratteristiche completamente diverse da quelle regioni dove si usano solo i grassi animali e permette una varietà di preparazioni, specialmente per quanto riguarda i su-

* *Vicepresidente dell'Accademia dei Georgofili*

ghi, che moltiplica enormemente il numero e la qualità dei piatti. La seconda riflessione parte dall'immagine del *Buon Governo* di Ambrogio Lorenzetti nel palazzo comunale di Siena che si può considerare come una sorta di programma governativo *ante litteram*. Nel paesaggio ordinato di una agricoltura rigogliosa fonte di benessere e di ricchezza, la coltura più evidente è proprio quella dell'olivo. Se lo confrontiamo con le dichiarazioni del ministro Passera concernenti la ripresa economica secondo le quali questa parte dall'agenda digitale, nel momento in cui l'unica attività economica che risente meno della crisi è proprio l'agroalimentare, ci sarebbe piaciuto che si sottolineasse questo aspetto piuttosto che rincorrere settori per i quali fino a ora il nostro Paese non ha dimostrato particolare vocazione. Anche in questo caso come nella prima riflessione ogni cultura ha delle specificità e fra quelle del nostro Paese vi è la tradizione della agricoltura di qualità.

LA CIVILTÀ DELL'OLIVO

Dunque intorno all'olivo si è sviluppata una civiltà che va al di là del semplice prodotto. Pensiamo infatti allo sviluppo della lavorazione degli orci invetriati per conservare l'olio e per trasportarlo, pensiamo all'uso del legno come materia prima dell'artigianato e della ebanisteria, ma pensiamolo anche come simbolo di una agricoltura polifunzionale. L'olio infatti nelle civiltà del passato si usava largamente come base per la cosmetica, come componente per la produzione dei saponi, come materia prima per la illuminazione che avveniva mediante i lumi a olio. La stessa articolazione del volume parte dalla storia per passare attraverso i vari aspetti della cultura che ci danno una idea del ruolo dell'olivo e dell'olio nella nostra civiltà riassunto nei versi di Lorenzo il Magnifico «l'olio sana ogni dolore e risolve ogni durezza».

Non è un caso se questo volume è stato voluto dall'Accademia dei Georgofili, nata in un periodo storico, alla metà del settecento, in cui il pensiero illuministico suggeriva ai governi dell'epoca misure in favore dell'economia. Il granduca volle l'Accademia proprio perché gli intellettuali dell'epoca contribuissero con i loro dibattiti e con le loro competenze al miglioramento delle condizioni di vita della popolazione. Questo in particolare attraverso il progresso tecnico in agricoltura e nei documenti su tali temi fatti preparare da Pietro Leopoldo si legge dell'olivo la definizione di «albero più utile per lo Stato». Dunque una lunga storia, dall'iconografia del buon governo di Lorenzetti ai documenti del granduca di Toscana, l'olivo e la olivicoltura diventano l'albero simbolo della agricoltura che da ricchezza e benessere.

D'altra parte i diversi aspetti trattati nella prima e seconda parte del volume relativi a storia e cultura ci fanno fare alcune altre considerazioni relative all'attuale situazione di crisi del modello di economia dell'ultimo secolo. L'olio e l'olio sono anche il simbolo di alcuni valori che estrinsecano anche nella preparazione alimentare basta pensare alla pappa, alla ribollita, al minestrone, piatti di una cultura contadina attenta al risparmio e al riciclo, esempio da considerare in una civiltà in cui a fronte di 100 kg massimo di pane consumati in un anno da una persona si usano 170 kg di imballaggi alimentari che vanno a incrementare i rifiuti oltre a rappresentare un costo.

Ma anche da un punto di vista dei consumi di risorse sempre più scarse come l'acqua questo tipo di preparazioni alimentari confrontate con la carne richiedono molto meno acqua. L'olio è il condimento naturale di questa tipologia di alimentazione. Sempre in relazione al modello in atto, numerosi altri sono i paradossi del XX secolo come il fatto che si consumino nel mondo confezioni di una bevanda completamente artificiale come la coca cola 5 volte di più di una bevanda naturale come il vino che, oltretutto, contiene numerose sostanze benefiche se consumato in dosi limitate.

D'altra parte se si guarda alle statistiche di un Paese che ha dato avvio alla società dei consumi si può osservare che la spesa media di una famiglia americana per l'automobile è maggiore della somma della spesa per l'istruzione dei figli e dell'alimentazione. La conseguenza è che l'aumento dei trasporti va di pari passo con la produzione dei gas a effetto serra, il 50% del totale nel 2020, con le conseguenze che vediamo ogni giorno, fenomeni estremi in tutte le direzioni, piogge violente e siccità, ondate di freddo e ondate di caldo, sfasamenti stagionali continui e di segno opposto da un anno a un altro con conseguenze disastrose anche sulla produzione agricola.

L'olio è dunque il simbolo di una alimentazione frugale attenta anche alla salute del consumatore, mentre il sovraconsumo dei fast food in tutto il mondo aumenta il numero degli obesi e dei soggetti a rischio cardiocircolatorio con aumento anche della spesa pubblica per la salute che nei paesi occidentali è spesso una voce assai importante del bilancio degli stati e del debito pubblico.

Nei Paesi infatti dove il consumo dell'olio di oliva è parte integrante della tradizione alimentare come Grecia, Spagna, Italia e Portogallo il rischio della mortalità per coronopatie è la metà di quelli come gli USA dove si consumano molti grassi di origine animale.

Ma anche nel settore della olivicoltura è necessario guardare al futuro per risolvere i numerosi problemi soprattutto di natura economica che affliggono i produttori olivicoli. Per questo il volume compie una articolata disamina dei

problemi tecnici e delle possibili innovazioni che si rivolgono soprattutto al sistema di allevamento, alla possibile meccanizzazione della raccolta (che rappresenta il maggior costo del prodotto) e in parallelo al miglioramento genetico con la messa a punto di cultivar che meglio di quelle tradizionali si prestano a sistemi di allevamento intensivi che permettono la raccolta meccanica e che in alcuni Paesi come la Spagna cominciano a diffondersi.

Le difficoltà economiche infatti della attuale olivicoltura hanno potenziali rischi anche nell'abbandono di tanta parte del territorio toscano con la conseguenza di una modifica radicale del paesaggio ma soprattutto con il rischio di un incremento della cementificazione del territorio che sottrae terra utile già largamente diminuita negli ultimi decenni. Nel settore del miglioramento genetico viene evidenziato come in cento anni nel complesso delle varietà dei prodotti agricoli si sia avuta una erosione enorme della variabilità genetica tale per cui siamo giunti a una riduzione del 90% delle razze e varietà delle piante di uso agricolo nel mondo. Dunque anche nel campo dell'olivo è indispensabile salvaguardare le numerose varietà presenti nelle varie regioni italiane di cui è possibile utilizzare le caratteristiche che si adattano meglio al clima, al terreno e alle fitopatie delle zone di origine permettendo così l'uso di tecniche colturali più rispettose dell'ambiente.

PROSPETTIVE FUTURE

Il volume dedica tutta l'ultima parte a una serie di temi che riguardano le prospettive future.

Infatti numerosi sono i problemi sia di tipo naturale, ad esempio i cambiamenti climatici che in molti casi mettono a rischio con stagioni primaverili troppo calde o troppo fredde l'esito delle fioriture, sia di tipo economico come ad esempio la raccolta che in quelle regioni come la Toscana in cui la produzione a pianta è modesta, incide fortemente sul prezzo. A questo si aggiungono problemi di natura commerciale legati alle normative che non valorizzano le produzioni locali e la qualità delle varietà locali, risolvendosi unicamente nella denominazione di extra vergine d'oliva legato a caratteristiche organolettiche che sono proprie degli oli di importazione il cui costo di produzione è assai più basso di quelli italiani (e in particolare toscani) a causa del basso costo della mano d'opera. D'altra parte i numeri della olivicoltura che sono ben illustrati nell'ultima parte del volume parlano chiaro infatti l'Italia è il secondo produttore mondiale di olio per un controvalore di circa 3 miliardi di dollari ma è anche il primo importatore d'olio con 2.5 miliardi di dollari. È,

come dire, che ci facciamo del male con le nostre mani perché l'olio d'importazione finisce sui banchi della grande distribuzione a prezzi che sono talvolta il 25% del prezzo dell'olio locale con il risultato di deprimere l'olivicoltura nazionale e di favorire l'abbandono di terreni che sono tradizionalmente da secoli coltivati a olivo. D'altra parte nel volume si mette in evidenza la necessità di promuovere l'informazione sulla qualità dei nostri oli e sul significato dell'apprezzamento da parte del consumatore di un olio di qualità. In effetti, mentre per il vino la tipicità della produzione di un singolo produttore è un dato acquisito, questo ancora non è per l'olio. Si tratta di effettuare un lavoro a livello nazionale per creare una cultura dell'olio come a suo tempo è stato fatto per il vino. In questo senso anche il ruolo delle regioni è decisivo in questo contesto. Un aspetto particolare riguarda anche i prodotti conservati sotto olio, un metodo antico ma che permette di conferire un gusto particolare specialmente ai prodotti dell'orto e anche risparmiare energia che verrebbe utilizzata per la conservazione con il freddo.

In conclusione il libro è una occasione:

- per riflettere sul ruolo della economia di eccellenza nell'economia del Paese;
- per analizzare il nuovo ruolo dei territori per il futuro;
- per riaffermare il valore della nostra civiltà;
- per studiare i modi per rendere queste attività sostenibili economicamente;
- per avviare i giovani a considerare di nuovo alle soglie del terzo millennio l'agricoltura una attività fondamentale per l'uomo.

Sentiamo il dovere di ringraziare gli autori, l'Accademia dei Georgofili e la Fondazione Enta Cassa di Risparmio di Firenze per aver ideato e realizzato questo volume.

Vorrei iniziare ringraziando e dicendo che, a differenza di quelle del professor Maracchi, le mie saranno considerazioni che rischiano con molta probabilità di apparire banali se confrontate con i contenuti del libro, da un lato, e con l'intervento del professore, dall'altro. Sento quindi le mie considerazioni cosa assolutamente modesta. Non mi soffermerò oltre su quanto è scritto nel libro, in quanto il professore lo ha già sintetizzato in maniera importante. Partirò da una prima considerazione che è presente nella presentazione dell'invito all'incontro di questa sera e che mi ha colpito perché è una di quelle cose che a mio avviso ci devono spingere a ragionare sugli olivi, ma non solo sugli olivi, in Toscana.

Il professor Scaramuzzi diceva: «questa pubblicazione è dedicata a tutti coloro che amano la Toscana e la sua campagna». Mi vorrei soffermare sul verbo amare, che è un elemento che ci deve contraddistinguere oggi; dobbiamo cioè, in qualche modo, sentirci coinvolti e appassionati da questo grande tema che è la Toscana e il suo futuro. Noi siamo sicuramente una pulce, geograficamente parlando, nello scenario globale, ma rappresentiamo probabilmente un punto di riferimento più o meno consapevole di milioni e milioni di persone. Non solo da un punto di vista culturale ma anche da un punto di vista di condizioni del buon vivere, che in Toscana sono rappresentate – e il libro ne è una sintesi – che appassionano e affascinano milioni e milioni di persone nel mondo. Credo che questa voglia di amare la Toscana debba permetterci e consentirci e spingerci a costruire le condizioni per affrontare i nodi che abbiamo di fronte. Tento di affrontare alcune di queste riflessioni che già sono state fatte e cerco di dire anche la mia. La prima: ho l'impressione che nel nostro

* *Assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione Toscana*

Paese, ma anche in Toscana, l'idea di pensare a uno sviluppo che veda l'agricoltura al centro, per troppo tempo non è stata considerata. Io sono figlio degli anni '70, dell'impegno, della conoscenza, momento del manifatturiero, poi di improvviso siamo arrivati al primo terziario, poi al terziario avanzato e ora siamo alla finanziarizzazione assoluta. Credo che queste cose siano il tentativo di sviluppo del nostro Paese, ci hanno spinto tutti, istituzioni, banche, a concentrare e individuare su questi il punto di maggior interesse per dare futuro, per dare lavoro.

Oggi ho la profonda convinzione che occorra tentare un percorso opposto, che a me piace sintetizzare così. Passare dalla rendita finanziaria al lavoro, intendendo per lavoro in senso lato dalle imprese al manifatturiero, al produrre beni, alla realizzazione di cose concrete, toccabili, visibili, spendibili nel mercato mondiale, non effimere, anche se oramai non possiamo perdere di vista il filone che è legato a questi strumenti e quindi alla velocizzazione dei rapporti che sono fattore decisivo anche per la costruzione della vita oggi. Ma se perdiamo l'aggancio con il lavoro, perdiamo parte rilevante per la costruzione del nostro futuro, anche perché (sono molto d'accordo) l'idea di lavoro permette di affrontare un tema rilevante per la vita di tutti i giorni che è il rapporto tra la persona e il denaro, tra la persona e l'idea di ricchezza. Credo che l'idea di lavoro ci spinga ad affrontare questi nodi con la gradualità necessaria, cioè una ricchezza diffusa e graduale, l'opposto di quello che abbiamo vissuto negli ultimi 20 anni, ricchezza rapida e concentrata. Se andate a prendere i dati della distribuzione nel nostro Paese, tra le grandi categorie, profitti e salari, vi renderete conto che dal '95 a oggi, si è spostato 8 punti percentuali dal salario al profitto. Ma nell'ambito del profitto è triplicata la rendita immobiliare, e quindi l'opposto dell'investimento. Questo è il nodo su cui a mio avviso il nostro Paese, ma anche la Toscana non ne è esente, deve lavorare per guardare al futuro. E il futuro di nuovo è fatto di economia reale. Questo può valere anche per il Paese, ma per la Toscana sicuramente. Dobbiamo in tutti i modi intrecciare pezzi di futuro insieme all'idea di territorio, perché abbiamo un territorio dove c'è una concentrazione di bellezze e di ricchezza unica al mondo e allora ripartiamo da lì, da questo intreccio che permetta di mettere insieme l'economia del territorio e io mi permetto di aggiungere l'idea di socialità. Questo individualismo esasperato che stiamo vivendo sta distruggendo l'idea di socialità che era alla base, non di una cultura arcaica in senso negativo, ma la costruzione di rapporti e di relazioni tra persone che permettano di rilanciare la nostra economia. Rapidamente accenno a quello che voglio dire: o costruiamo reti di imprese che si intrecciano tra di loro e con il territorio oppure la Toscana avrà difficoltà a collocarsi sul mercato, in

maniera oggettiva. La dimensione delle nostre imprese, non solo agricole, è tale che o facciamo rete oppure avremo grandi disagi. E mi permetto di aggiungere su questo che l'idea di fare rete, che sembra solo una evocazione che facciamo nell'ambito di iniziative convegnistiche per la Toscana, comincia a diventare un'ipotesi realistica. Con i primi bandi di filiera abbiamo messo in rete più di 100 aziende, con i secondi bandi di filiera, che stiamo esaminando, e quindi non so ancora quanti ne riusciremo a soddisfare, le proposte mettono in rete più di 3000 imprese toscane. Allora è possibile, possiamo osare, possiamo farcela.

La seconda riflessione è questa: l'agricoltura è solitamente considerata come Cenerentola in Toscana. I dati dei primi 3 mesi dell'export toscano nel 2012 ci portano a un aumento dell'export pari al 14%, al netto dell'oro, che ha avuto l'esplosione per i motivi che sappiamo a livello internazionale. L'altro dato significativo è che l'aumento dell'export è rappresentato dai prodotti agroalimentari con più dell'8%. Questo è, non solo in termini occupazionali, a cui faceva riferimento il professor Maracchi, l'altro dato su cui poco si riflette, al punto che in Toscana abbiamo i distretti su tutto ma non siamo riusciti in 70 anni a costruire un distretto agroalimentare toscano. Credo che questo debba essere il primo obiettivo dell'istituzione regionale, insieme sicuramente al mondo della ricerca, dell'università, a tutti gli operatori. Perché se facciamo questo, facciamo rete. Se facciamo questo riusciamo a posizionarci e a valorizzare le grandi eccellenze che abbiamo in Toscana e anche quelle un po' meno eccellenti, e trainiamo la nostra economia: partendo dall'agroalimentare, trainiamo anche il resto. Credo questo debba essere uno dei punti su cui noi in prima istanza dobbiamo lavorare e che debba trovare il valore per tutti. Su questo sono abbastanza ottimista, sto vedendo le reazioni che ci giungono al tentativo di partecipare a un bando europeo e a un bando del Ministero dell'Università e della Ricerca per la costituzione di un cluster sull'agroalimentare, e la reazione vista è una reazione positiva, di gente che ha voglia di costruire questa esperienza.

E allora credo si debba lavorare per raggiungere questo obiettivo. Perché sto notando un dato, più da esterno perché mi sento un manovale nell'agricoltura, e come tale tento di usare il buon senso, e di accettare i suggerimenti, i consigli di tante persone. In proposito colgo l'occasione per ringraziare il prof. Scaramuzzi e l'Accademia per i suggerimenti che mi dà e che ci dà. Quindi mi sento un manovale in questo senso però noto una cosa. La Toscana è inerte da troppo tempo. Non possiamo continuare su questa strada. E su tutto, anche sul settore vitivinicolo. Siamo fermi. Quando i francesi si presentano con le grandi regioni, noi ci presentiamo nel mondo con migliaia e migliaia di eti-

chette e di marchi,. Ma mi sembra una strada alla quale va affiancato anche qualche altro sforzo che permetta di “vendere l’idea di Toscana”, che rappresenta una delle condizioni che possono migliorare le capacità di competizione sul mercato delle nostre imprese che non ha nessun’altra regione nel mondo.

E allora credo che questo sia l’altro versante su cui dobbiamo cominciare a impegnarci in maniera vera, concreta, non seduti. Da un lato distretti, da un altro questo, poi probabilmente possiamo tentare anche di ragionare sui tentativi che abbiamo in corso e che spero portino a qualche risposta positiva.

E quindi vengo un po’ più strettamente alle cose che riguardano l’olivo e l’olio. Cerco di dar continuità a un ragionamento che è scritto nel libro e che è stato fatto dal professor Maracchi.

Il primo: noi non abbiamo scelto di stare fermi sull’olio. Come Regione abbiamo individuato anche nell’olivo e nell’olio una delle problematiche emergenti che abbiamo in Toscana. Credo che tra i primi progetti di filiera e i secondi ci metteremo quasi 7 milioni di euro. È quanto era possibile spendere in maniera più diretta su queste problematiche. E abbiamo chiesto su questo di costruire rapporti di filiera, perché penso che questa sia la strada per tentare di raggiungere quegli obiettivi che prima dicevo. Ormai siamo credo nella fase conclusiva: dopo mesi di discussione che ci ha visti anche dibattere pubblicamente il 18 di maggio ad Arezzo con una serie di relazioni, fra cui una del professor Scaramuzzi, quella centrale, *Dove va l’olivicoltura Toscana*, noi dovremo uscire con uno strumento di indirizzo del settore a livello regionale che tenti di affrontare le varie questioni, i vari aspetti e dare un’indicazione che veda il coinvolgimento e il consenso maggiore possibile da parte dei vari attori che son presenti nella filiera olivicola. Cosa non facile perché quando facciamo degli incontri con i rappresentanti della filiera, io almeno personalmente ne ho fatti 4 o 5, ma poi so che i dirigenti e i funzionari della Regione ne hanno fatti molti altri, a ogni incontro su questo settore partecipano tra i 40 e i 50 soggetti, uno diverso dall’altro.

Ho voluto dire questo per dimostrare non tanto la difficoltà del dialogare, infatti sono tutte persone bravissime e quindi si dialoga molto bene, quanto la complessità del sistema che dobbiamo tentare di mettere insieme. L’idea di fondo è portare reddito, perché altrimenti l’abbandono continuerà. Se c’è una pecca nel libro è che presenta in maniera troppo bella la Toscana, non c’è una foto sull’abbandono, e credo sia giusto, perché mi auguro che questo libro vada oltre Firenze e quindi, augurandomelo, vorrei che la Toscana fosse così vista dal mondo. Noi dobbiamo però sapere che abbiamo questo problema dell’abbandono.

Quindi dobbiamo portare reddito, perché se non c’è reddito continuerà l’abbandono. Io non sono d’accordo con chi pensa che potremo dargli pezzi

di risorse che arrivano dall'Europa, per vedere di coprire condizioni che non vanno nelle nostre imprese. Non funziona così, non va bene, dobbiamo pensare a fare impresa, non a fare assistenza. Anche se tutta la partita del *greening* ci ha visto e ci continua a vedere impegnati perché l'esito di questa non risulti penalizzante. Anche la nostra olivicoltura dipende da come andremo a completare il percorso di regionalizzazione sul primo pilastro; di queste cose ne terremo conto ma non possiamo pensare che questo supplisca il fare impresa.

E allora dobbiamo portare reddito. Su questo che cosa possiamo fare? Sicuramente una grande azione sui nuovi impianti, accanto alle nostre olivicolture che abbiamo già in essere, per aumentare il numero degli ettari che sono dedicati all'olivicoltura e all'olivicoltura intensiva. Su questo abbiamo aperto una grande discussione in quel gruppo e sono emerse posizioni che credo sia utile riportare in questa sede.

Alla fine c'è la convinzione di tutti a lavorare, dove è possibile, per costruire impianti intensivi aggiungendo che vorremo utilizzare *cultivar* toscane che ci dicono (e io non posso non bere l'acqua che mi viene offerta) avere le caratteristiche per aumentare le quantità prodotte.

Però credo che questa delle coltivazioni intensive sia una strada, laddove possibile, da percorrere sicuramente. L'altro fronte su cui lavorare è quello delle modalità, degli strumenti, delle tecnologie da utilizzare per la lavorazione e la raccolta per la diminuzione dei costi. Sulla diminuzione dei costi dobbiamo in tutti i modi valorizzare le materie che oggi sono un costo e non sono un'entrata, una risorsa. Vi sono infatti le condizioni per la valorizzazione energetica della sansa e degli altri sottoprodotti dei frantoi. Credo si debbano fare anche altri passaggi per quanto riguarda la valorizzazione del prodotto olio in quanto tale. E qui penso che si debba ragionare oltre al tema della qualità. Partendo anche qui da una riflessione: non mi capita di sentire nessun produttore in giro per l'Italia, per esempio nelle riunioni che mi capita di fare con le Città dell'olio, che dica di avere un prodotto scadente. Allora non possiamo dire che la Toscana è qualitativamente migliore delle altre regioni perché lo diciamo io e la politica. Dobbiamo documentare scientificamente questa condizione di qualità. In questo apro e chiudo una parentesi, credo sarebbe importante rispondere a una domanda che si poneva il professor Maracchi. Perché se andate a vedere nei rapporti import export, noi esportiamo più di 400 milioni di euro di olio. Voi sapete quanto ne produciamo in Toscana, siamo ben lungi da questo valore di esportazione. Questo danneggia poi l'idea di qualità su cui noi dobbiamo lavorare. Ma aggiungerei che l'idea di qualità per noi oggi si dovrebbe tradurre nell'inserire nell'etichetta il valore di polifenoli presenti all'interno di quell'olio perché questo taglia la testa al toro e a tante discussio-

ni. Accanto alle caratteristiche organolettiche, abbiamo questa caratteristica che non è solo funzionale alla bontà del nostro olio ma è anche funzionale al ruolo salutistico che l'olio può avere. E credo che questo ci aprirebbe importanti mercati. Ho visto il dato che non conoscevo sul rapporto tra l'olio e l'incidenza delle coronopatie in alcuni Paesi, penso agli americani e penso ai giapponesi, dove secondo me su questi argomenti potremo lavorare in maniera intensa.

Per fare questo, voi mi insegnate, non basta dirlo, occorre tentare di migliorare tutta la filiera e io devo dirvi che su queste cose sto incontrando una resistenza spaventosa. Allora dobbiamo lavorarci in maniera vera, perché questo si realizzi non in tempi lontani, ma in tempi brevi, lavorando con i frantoiani, lavorando con chi ci può dire quando è il momento migliore per la raccolta delle olive in quel dato campo, come succede nel vino, come succede nella vite. Non possiamo pensare di dire: «raccolge quello accanto a me, raccolgo anche io». Bisogna migliorare questo aspetto. Dobbiamo migliorare il rapporto tra momento di raccolta e momento della frangitura. Non è possibile che vi siano tempi indefiniti. Dobbiamo in tutti i modi costruire questo rapporto. Credo che questo sarà un altro degli aspetti che saranno inseriti nelle linee di indirizzo regionali a cui facevo riferimento. Proprio perché, lo ripeto, la Toscana deve rilanciare la qualità, ma la deve rilanciare con criteri diversi, non dicendo: «siamo la Toscana, sinonimo di qualità», non funziona più così sul mercato.

Dobbiamo trovare il modo di recuperare il lavoro nei nostri campi, perché quando vado alle assemblee dove presentano le cooperative e i consorzi dell'olio, trovo un livello di età molto avanzato. E allora dobbiamo trovare il modo di costruire percorsi che permettano di portare i giovani a lavorare anche nel settore olivicolo, sicuramente con il reddito, ma anche con la messa a disposizione della terra. Allora, presenteremo insieme con la Finanziaria 2013 un progetto per costruire in Toscana la Banca della Terra che, partendo dal patrimonio di proprietà della Regione e mettendolo, non tutto, ma una grossa parte, a disposizione, possa funzionare anche da collettore per tutti quei soggetti istituzionali e privati che vogliano mettere la loro terra a disposizione degli altri, in un percorso che non creerà difficoltà nei rapporti in quanto garantito dal ruolo delle Istituzioni. Sento dire da troppi che l'abbandono è legato all'impossibilità di portare in azienda i familiari a continuare un'esperienza lavorativa. Quindi dobbiamo dare un'opportunità. Poi posso anche accettare l'idea che uno dica: «ma queste sono cose parziali», sono d'accordo, ma fra tentare e stare fermi passa il futuro o meno della nostra Toscana e se stiamo fermi, l'esito è scontato, è già deciso, perché in Toscana ormai abbiamo

un'età media superiore ai 63 anni per chi lavora nel mondo agricolo e la fine è scritta in questo dato. Per cui o tentiamo di cambiare, oppure siamo certi di cosa succederà alla nostra agricoltura.

Finisco su un tema: il paesaggio, l'olivo e l'idea di conservazione. Questo sarà uno degli elementi su cui lavoreremo anche all'interno delle linee di indirizzo, ne stiamo ragionando anche con l'assessorato all'urbanistica e le cose non sono semplici. Proprio in queste ore a livello nazionale stanno discutendo di istituire, a livello governativo, un osservatorio sul paesaggio, nel cui ambito dovrebbe essere definito l'uso delle singole particelle per regione. Le idee sono del tipo: «siccome là mi piacerebbe vederci un colore rosso, o un colore giallo, decidiamo quale tipo di pianta deve essere coltivata in quel dato campo». E io non sono molto d'accordo. Anzi non sono per niente d'accordo su questo tipo di impostazione.

Sono convinto che occorra non disperdere il patrimonio paesaggistico della Toscana, ma non è possibile pensare che il paesaggio sia una cosa immobile o definibile a tavolino, sulla base di idee che non tengono conto della realtà economica. Allora vorrei ribaltare il concetto perché mi sono convinto che i grandi cambiamenti del paesaggio toscano sono stati fatti nei secoli anche nel tentativo di aumentare il reddito per tutti, di produrre più beni alimentari. E io vorrei partire da lì.

Come facciamo a far sì che le imprese toscane abbiano, non vincoli, ma opportunità dal paesaggio per portare reddito alle proprie imprese? Occorre quindi non una visione conservativa nel senso più stretto del termine, ma una visione dinamica che non distrugga quello che c'è già, ma che nemmeno parta dal presupposto che, come qualcuno dice: «lì dobbiamo metterci i girasoli, perché in Toscana ci sono sempre stati i girasoli» (bugia gigantesca, ci sono stati, se non sbaglio, professore, a seguito degli aiuti comunitari concessi prima del disaccoppiamento).

L'olivo, in questo contesto, è un elemento decisivo. E quindi dobbiamo trovare le modalità per intervenire, oltre che su quell'agricoltura che possiamo definire da reddito, anche sull'agricoltura più da paesaggio, ambientale e su questa indirizzare delle risorse, non per ragione assistenziale, ma perché individuiamo in quel tipo di agricoltura un fattore decisivo per un pezzo dello sviluppo della Toscana che è quello turistico. Per questo penso che si possa fare questa scelta.

Quindi ci stiamo lavorando, non so quando uscirà il piano paesaggistico della Toscana, ma presumo che ne parleremo in maniera vera e profonda, perché non possiamo pensare di essere superficiali su una scelta di questo genere. Stiamo lavorando per far ritenere dal settore urbanistica che tutto quanto non

è urbano sia da considerare rurale, perché questo ci permetterebbe una rivoluzione copernicana nell'affrontare i problemi del territorio. Poi vedremo come fare a superare tutta una serie di visioni vincolistiche che a mio avviso fino a oggi sono state applicate anche in Toscana.

Quindi il percorso che abbiamo di fronte, non solo sull'olio e sull'olivo, ma più in generale sull'agricoltura toscana, è un percorso che ritengo importante, ma possibile; l'unico inadatto e inadeguato mi sento io, che tento di fare un mestiere e spero di farlo al meglio, però vedo imprese, e non solo imprese, vedo l'Accademia e il mondo della ricerca in Toscana che è all'avanguardia e questo mi dà forza.

Mi sono permesso di spendere il nome dell'Accademia, professore, quando mi veniva chiesto da chi gestisce Expo 2015. Ho detto alla dottoressa Bracco: «a noi non interessa portare in Toscana altri 2 o 3 milioni di turisti che vengono qui, stanno qui 6 ore e le uniche cose che si ricordano sono, forse la Torre di Pisa o il Campanile di Giotto, ma sicuramente l'outlet nel quale vanno a fare le proprie spese. A noi interessa costruire empatia con chi verrà a visitare l'Expo e la Toscana e quindi dobbiamo stabilire un rapporto culturale». La dottoressa Bracco mi chiese: «beh di chi parla, dell'Università?». E io: «Sicuramente l'Università, non è che siamo gli ultimi del mondo, però in Toscana abbiamo due cose che secondo me possiamo spendere e che gli altri non hanno: una è l'Accademia dei Georgofili e l'altra è l'Istituto degli Innocenti».

Perché ho detto: «una è l'Accademia», lo sapete meglio di me; l'Istituto degli Innocenti perché dobbiamo cominciare a dire in giro per il mondo una cosa che non appare tanto spesso, che in Toscana abbiamo la percentuale più bassa di bambini che diventano obesi e credo, visto che io sono un genitore e ho una bambina piccola, che dipenda dal fatto che non gli do le merendine la mattina per andare a scuola. Quindi ci sarà un motivo. La nostra Agenzia Regionale della Sanità ha testato un gruppo di bambini per 8 anni. Dall'altro lato abbiamo la percentuale più alta, a livello di longevità. Se da un lato questo ci crea qualche problema dal punto di vista del costo sanitario e sociale, dall'altro è sicuramente un elemento che caratterizza il nostro buon vivere toscano. Tutti aspetti che sono nel libro, e dei quali è utile cominciare a parlare in giro per il mondo.

Quindi vorrei che l'Expo 2015 per noi rappresentasse questo incontro. Spiegare, fare conoscere la Toscana con queste caratteristiche.

Mi scuso, se l'ho fatta un po' lunga, non ho parlato proprio dell'olivo e dell'olio ma sarei stato assolutamente inadeguato. Ho detto cose banali ugualmente, ma sull'olio e l'olivo avrei detto cose ancora più banali, a confronto con i contenuti del libro e l'intervento del prof. Maracchi.

Intervento conclusivo

Abbiamo raccolto molti apprezzamenti positivi sul nostro nuovo volume dedicato agli *Olivi di Toscana*. Una bella immagine che d'altra parte, proprio per gli scopi che ci eravamo prefissi, non si sofferma sull'immane *rovescio della medaglia*. Cioè sulla crisi che oggi investe l'intero settore olivicolo nazionale per la crescente riduzione o mancanza di redditi, per gli intrecci nebulosi degli scambi commerciali internazionali, per le crescenti e sempre più sofisticate frodi a danno dei nostri oli di oliva di qualità.

È oggi diffuso un sentito e urgente bisogno di nuove normative che tutelino e garantiscano il rispetto di una trasparente tracciabilità di questi oli nell'arco della loro intera filiera, dal campo al consumatore. A questo scopo è stato presentato in Commissione Agricoltura del Senato nell'aprile scorso un organico DDL (n. 3811). Attendiamo la sua approvazione, prima che questa Legislatura decada.

Ciò vale anche per il DDL sulla tutela dei terreni a destinazione agricola, che è stato approvato dal Governo su proposta del ministro Catania. Ma confidiamo anche in tempestivi interventi a livello regionale, come sappiamo che sta predisponendo l'assessore Salvadori. Anche per questo suo intento gli esprimiamo gratitudine e formuliamo gli auguri di buon lavoro. Si aggiungono a quelli per la manifestazione di Ruralia, che si inaugurerà domani alle Cascine e che ha profonde radici storiche nella serie di Esposizioni realizzate, per iniziativa dei Georgofili, a cominciare dal 1838 con "La prima Esposizione dei prodotti delle Manifatture toscane", realizzata presso la sede di questa Accademia. Ne seguirono molte altre, tra le quali la "Prima Esposizione Agricola Italiana", tenutasi a Firenze nel 1861 (non appena realizzata l'Unità Naziona-

* *Presidente dell'Accademia dei Georgofili*

le). Vi furono anche esposizioni universali a Londra (1851), Parigi (1855 e 1867), Vienna (1873), sempre con l'impegno dei Georgofili che consideravano tali esposizioni come strumenti indispensabili per valorizzare lo sviluppo delle attività produttive, tanto quelle agricole fino ad allora prevalenti, quanto quelle manifatturiere e poi industriali.

Il prof. Maracchi ha fatto anche un cenno alla scarsa attenzione che il mondo politico dedica all'agricoltura. Questo è un tema di grande rilievo sul quale bisogna richiamare l'attenzione. Tutto il mondo agricolo è oggi disorientato e sfiduciato. Si sente abbandonato a se stesso e ogni settore produttivo ha i suoi problemi, ma tutta l'agricoltura soffre soprattutto di una errata valutazione del suo ruolo importante e strategico. La nostra Accademia è impegnata ad affrontare questo grave problema che costituirà un filo conduttore nelle nostre prossime iniziative.

Rinnovo a tutti un vivo ringraziamento e l'invito a visitare la mostra su "L'olivo e l'olio negli studi dei Georgofili", inaugurata oggi prima di questa riunione e realizzata nell'ambito delle manifestazioni promosse dalla Regione Toscana con le Giornate Europee del Patrimonio.