

Il Progetto BiOS. L'Emilia Romagna, attraverso i PSR, punta alla valorizzazione dell'olivo

Autori:

Tommaso Ganino - Università di Parma

Giovanni Nigro - CRPV



Impianti olivicoli in provincia di Parma, Modena e Piacenza

Premessa

L'olio d'olivo e in particolare quello extravergine di oliva sta conquistando un interesse sempre più ampio tra i prodotti alimentari, così come dimostrato dal significativo incremento registrato da qualche anno sia delle produzioni sia dei consumi. A tal riguardo giova ricordare che l'olio extravergine di oliva (EVO) è l'alimento principale della **dieta mediterranea** (inserita dall'UNESCO nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità). Da qualche anno nelle provincie di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza si sta assistendo ad una rinnovata diffusione dell'olivicoltura. Infatti, lungo la fascia pedemontana delle suddette provincie, esiste una zona in cui, per le particolari condizioni microclimatiche, è possibile far crescere e sviluppare l'olivo. Le segnalazioni della presenza di questa specie hanno permesso di reperire tangibili ed importanti prove sull'antica esistenza di questa coltura, in aree ritenute al limite per la vegetazione della specie, e nel contempo hanno consentito l'avvio di un entusiasmante lavoro di ricerca finalizzato allo sviluppo di una olivicoltura da reddito.

I Partner e l'Obiettivo

Il progetto BiOS (**Biodiversità Olivicola e Salvaguardia**) è stato avviato nel 2017 da un Gruppo Operativo (GO) costituito da 3 Enti di Ricerca - Università di Parma (Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco), l'Istituto per la Bioeconomia IBE-CNR di Bologna e l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza – e 5 Aziende Agricole. Queste ultime sono rappresentative dell'area Emiliana della Regione, infatti tra i Partner troviamo l'Azienda Agricola Bonazza (BO), l'Azienda Agricola Ferri Claudio (PC), la Società Agricola Buzzetti Fabio (PC), l'Azienda Agricola Bolondi Luca (RE) e l'Azienda Agricola Gavinell (PR). I soggetti interessati al Progetto sono coordinati dal CRPV Soc. Coop. (FC), mentre la Responsabilità Scientifica è affidata all'Università di Parma.

Il progetto si pone l'**Obiettivo** di guidare lo sviluppo dell'olivicoltura emiliano-romagnola, attraverso il recupero, la salvaguardia e la caratterizzazione di varietà autoctone a rischio erosione nonché la valorizzazione agronomica finalizzata ad una corretta gestione di nuovi impianti olivicoli e alla produzione di un olio con caratteristiche peculiari del territorio emiliano.

Sulla base delle suddette considerazioni è nato il Gruppo Operativo per l'Innovazione (GOI) *“Recupero, Salvaguardia e Valorizzazione della Biodiversità olivicola dell'Emilia Romagna”*, ammesso a contributo nell'ambito del PSR della Regione Emilia - Romagna – Misura 16.1.01 – Focus Area 4A.

Il *recupero*, la *salvaguardia*, la *caratterizzazione*, il *ripristino* e la *valorizzazione* di varietà autoctone a rischio erosione (alcune già in fase di iscrizione al Repertorio Regionale) sono i capisaldi del Piano di innovazione, i cui obiettivi saranno perseguiti prevalentemente in specifiche realtà agricole ricadenti in *zone soggette a vincoli naturali*, mediante la conservazione del patrimonio paesaggistico sottoposto a tutela e la riduzione dell’impatto ambientale (*agricoltura ad alto valore naturalistico*).

Le basi di Partenza

Il Progetto parte già da basi solide, infatti se da un lato l’olivicoltura in queste zone rappresenta solo un’area marginale, dall’altro lato dal 1996 al 2015, grazie al costante impegno della ricerca coordinata dal CRPV, si è assistito ad un forte aumento delle superfici olivetate (fonte RER, 2015); quest’incremento è certamente legato all’elevato valore paesaggistico della pianta, alla possibilità di poter diversificare il reddito con un prodotto di nicchia in grado di ampliare la gamma di prodotti offerti dall’azienda e di ripristinare gli ecosistemi agricoli in aree svantaggiate. Ovviamente l’olivicoltura in area emiliana richiede particolare attenzione e, soprattutto, utilizzo di materiale vegetale autoctono adatto a queste aree.

I risultati da raggiungere

Con il progetto BiOS si prevede di poter raggiungere importanti traguardi:

1. Caratterizzazione genetica e morfologica di nuovi genotipi autoctoni di olivo a rischio di erosione e caratterizzazione chimica e sensoriale degli oli;
2. Ampliamento della base varietale regionale con l’introduzione di varietà autoctone;
3. Definizione di linee guida agronomiche per una gestione sostenibile dei nuovi impianti di olivo;
4. Valorizzazione e promozione di alcune varietà attualmente in fase di iscrizione al Repertorio regionale mediante realizzazione di blend di oli monovarietali emiliani che mettano in luce le caratteristiche qualitative e il legame con il territorio di appartenenza;
5. Produzione e distribuzione di varietà di olivo certificate attualmente iscritte al Repertorio regionale al fine di prevenire il rischio di erosione genetica e quindi garantire la salvaguardia della biodiversità olivicola.
6. Diversificazione e aumento del paniere di prodotti aziendali in particolar modo per le aziende dislocate in aree protette o per agriturismi.



Moltiplicazione del germoplasma olivicolo autoctono dell’Emilia.

Le fasi di realizzazione

Recupero, salvaguardia e caratterizzazione di antiche accessioni

Per reperire, identificare e caratterizzare nuove risorse genetiche autoctone del territorio emiliano il progetto non può prescindere dalla raccolta di informazioni storico-geografiche, sopralluoghi con

interviste e analisi morfologiche e del DNA delle piante e caratterizzazione della qualità degli oli che verranno prodotti dai vetusti olivi individuati.

I risultati di queste attività serviranno per l'Iscrizione al Repertorio Volontario Regionale (RVR) degli olivi con caratteristiche agronomiche di pregio.

Valorizzazione delle varietà autoctone a rischio erosione

L'Emilia, nonostante sia una zona al limite dell'areale di coltivazione dell'olivo, possiede cultivar di olivo già in fase di iscrizione al Repertorio regionale, certificate a livello genetico-sanitario, rappresentative della biodiversità olivicola emiliana e che possono essere dunque reintrodotte, previa moltiplicazione da parte dei partner del progetto, in zone ad alto valore paesaggistico vale a dire aree protette e siti della Rete Natura 2000.

Questi genotipi sono stati individuati e selezionati nel corso di un decennio di ricerca sull'olivicoltura emiliana: Montecalvo2, Montecalvo3, Oliveto, Montebudello, Montecapra e Farneto per la provincia di Bologna, Fiorano per la provincia di Modena e Bianello, Montelocco e Montericco per la provincia di Reggio Emilia.

Valutazione agronomica e definizione di linee guida per la gestione ottimale degli impianti di olivo

In una zona in cui l'olivicoltura non è una coltura principale, la messa a punto di specifiche linee guida per una gestione altamente sostenibile delle piante risulta indispensabile.

Il processo di reintroduzione e valorizzazione va seguito passo passo, dall'impianto, alla gestione del suolo, alla raccolta, alla potatura e alle strategie di difesa per il contenimento dei patogeni.

Realizzazione di blend di oli emiliani

Una valorizzazione riguardante solo la parte agronomica e di produzione sarebbe però poco efficace.

E', infatti, importante valutare l'impatto del prodotto finito sulle preferenze dei consumatori; per questo motivo saranno creati appositi blend costituiti da una base di cultivar note in miscela con le nuove cultivar in studio.

Oltre alla valutazione del loro impatto sui gusti dei consumatori, tali blend verranno valutati in abbinamento con piatti tipici del territorio. Il passaggio più complesso sarà affrontato valutando le reali potenzialità commerciali degli olii ottenuti dalle cultivar a rischio erosione e definendo opportune strategie di posizionamento sul mercato.

In un progetto così complesso un ruolo fondamentale è affidato alla divulgazione, infatti, attraverso una serie di azioni divulgative promosse nell'ambito del presente Piano sarà possibile trasferire i risultati ottenuti, contribuendo a realizzare un "circolo virtuoso" di collegamento funzionale tra innovazione, trasferimento e applicazione, più volte ribadito nel PSR.

Per concludere, l'auspicio è che i risultati che si otterranno dalla realizzazione del Progetto possano trovare una concreta applicazione nelle aziende olivicole della regione Emilia – Romagna con la possibilità di differenziare le proprie referenze introducendo prodotti nuovi come quelli ottenibili da cultivar di olivo autoctoni, di incrementare il benessere aziendale e di sviluppare le attività in questi territori al fine di valorizzare aree tutelate in cui l'olivo ha trovato un ambiente ideale.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 4A - Progetto "Biodiversità olivicola e salvaguardia."