

EXTRAVERGINE E SOSTENIBILITÀ

VERSO UN'UNICA CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ NAZIONALE

Giornata di studio a Roma con il Ministro Lollobrigida e i rappresentanti di tutta la filiera oleicola, dal campo alla tavola, ideata dagli imprenditori Giovanni e Alessia Zucchi, tra i pionieri della sostenibilità nel settore oleario a livello internazionale

- *A sostegno del suo primato qualitativo, l'olio d'oliva italiano si candida oggi a diventare modello di riferimento per una vera sostenibilità di filiera, dalla produzione al consumo. Questo il senso della giornata di studio "Extravergine e Sostenibilità" che si è tenuta all'hotel St Regis di Roma e che ha visto la partecipazione del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste on. Francesco Lollobrigida.*
- *Articolata in tre distinte tavole rotonde, la giornata è stata un'importante occasione di riflessione con tutti i rappresentanti della filiera oleicola, nella consapevolezza che la sostenibilità della filiera stessa debba essere vissuta come valore imprescindibile da tutti gli attori che vi operano, a partire dagli olivicoltori per arrivare al consumatore finale, impegnati insieme in un percorso che risponda alle specifiche problematiche e ai reali bisogni di ciascuno.*
- *Al termine del suo intervento, Alessia e Giovanni Zucchi hanno donato al Ministro on. Francesco Lollobrigida le "Linee Guida per la valutazione e la comunicazione della sostenibilità degli oli da olive italiani". Frutto di un lavoro interdisciplinare durato più di tre anni e sviluppato con il contributo di un Comitato Scientifico di docenti ed esperti attivi in alcune tra le più prestigiose Università italiane, le Linee Guida costituiscono uno strumento fondamentale per qualificare e comunicare la sostenibilità dell'olio di oliva italiano, nei diversi ambiti in cui essa si articola: ambientale, sociale, economico e nutrizionale.*
- *"In un momento storico così delicato, è necessario che tutta la filiera - from farm to fork - converga su un'unica certificazione della Sostenibilità dell'Olio Extravergine di Oliva. Credo molto in questo progetto e per questo sono onorato di aver sostenuto il Comitato Scientifico che ha realizzato le Linee Guida". Ha commentato Giovanni Zucchi, che sin dal 2016 riversa il massimo impegno nella promozione della sostenibilità nel settore oleario, per la crescita di tutta la filiera.*

ROMA, 23 MAGGIO 2023 - Pilastro della dieta mediterranea, l'olio d'oliva italiano è uno dei prodotti che meglio esprimono i valori che fanno del made in Italy alimentare un riferimento di qualità assoluto, non solo in Europa ma nel mondo intero. Per questo è fondamentale che, coerentemente con le indicazioni della strategia europea "from Farm to Fork", la filiera olivicolo-olearia del nostro Paese raccolga rapidamente e nel modo più efficace la sfida verso una transizione a sistemi di gestione capaci di coniugare la massima qualità del prodotto con le più alte garanzie di sostenibilità.

È questo il tema di fondo sul quale si è sviluppata la giornata di studio "**Olio extravergine e sostenibilità**", tenutasi oggi all'hotel St. Regis di Roma, con la partecipazione del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste on. Francesco Lollobrigida e dei rappresentanti di tutta la filiera.

Nel dare il benvenuto ai presenti, **Alessia Zucchi** ha introdotto il senso della giornata: segnare un passo importante nel percorso di crescita dell'olio di oliva italiano. Un percorso di crescita al quale Alessia e Giovanni contribuiscono con la forza e la passione ereditate dal padre Vito, recentemente scomparso, che è stato figura chiave ed esempio di imprenditoria illuminata per l'intero mondo oleicolo italiano e internazionale.

A seguire, il **prof. Giovanni Mattia (Università degli studi Roma Tre)** ha presentato la ricerca sul "Percepito della sostenibilità dell'Olio EVO: il punto di vista del Consumatore", dalla quale è emersa come esigenza fondamentale una migliore e più efficace interazione tra produzione e consumo.

La ricerca ha evidenziato infatti come, per determinare impatti positivi e davvero significativi, gli sforzi di miglioramento delle pratiche di coltivazione, delle tecniche di estrazione e lavorazione dell'olio e dei sistemi di distribuzione, debbano trovare riscontro nella disponibilità dei consumatori a riconoscere questi stessi sforzi, facendo della sostenibilità un driver importante nelle scelte di acquisto. Di qui l'esigenza forte di un nuovo patto di fiducia, fondato sulla trasparenza, sull'ascolto reciproco, e garantito a livello istituzionale.

Un riferimento, quello al ruolo delle Istituzioni, che il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste on. Francesco Lollobrigida ha efficacemente ripreso nel suo intervento.

Il Ministro ha infatti sottolineato come, a fronte della minor produzione legata negli ultimi anni a cause oggettive come la siccità e il diffondersi della Xylella fastidiosa in Puglia, la scelta di puntare sulla sostenibilità permetterebbe di invertire il trend con una strategia di medio-lungo periodo, o comunque di contraddistinguere l'Italia per quella che è la sua peculiarità maggiore: la qualità.

Un Sistema di Qualità Nazionale, legato alla sostenibilità e avvalorato dal Masaf, consentirebbe poi di attuare una segmentazione verso l'alto che, unita a un'efficace comunicazione sul consumatore, permetterebbe una maggiore remunerazione delle produzioni nazionali e un conseguente aumento degli investimenti sul territorio italiano, a fronte di una ritrovata redditività delle coltivazioni e lavorazioni, oggi sempre più limitata.

È fondamentale che l'olio extravergine italiano non sia più vissuto come una semplice commodity, ma ne venga percepito un maggiore valore aggiunto, da distribuire al meglio lungo tutta la filiera e in grado di rilanciare il sistema Italia sotto un unico cappello, quello della sostenibilità.

Al termine del suo intervento, Alessia e Giovanni Zucchi hanno donato al Ministro Lollobrigida il volume con le "Linee Guida per la valutazione e la comunicazione della sostenibilità degli oli da olive italiani", Linee Guida che hanno costituito il focus della prima delle due tavole rotonde in programma.

LA PRIMA TAVOLA ROTONDA:

"Sostenibilità nella filiera olivicolo-olearia: la voce degli esperti guardando al futuro"

La prima tavola rotonda ha evidenziato lo scopo e il valore delle "Linee Guida", raccogliendo le opinioni dei componenti del Comitato Scientifico che ha contribuito alla loro stesura, su alcuni degli aspetti fondamentali inerenti la sostenibilità della filiera olivicola e olearia. Il **moderatore Pietro Senaldi (condirettore del quotidiano Libero)**, nel presentare il gruppo dei relatori, ha sottolineato il valore complessivo delle diverse professionalità e del lavoro di rete e coordinamento realizzato tra le diverse Università, nel dialogo con gli stakeholder.

Diversi gli elementi d'interesse che sono emersi, a testimonianza del grande lavoro svolto. Il **prof Ettore Capri (Università Cattolica del Sacro Cuore)** ha evidenziato come la competitività della nostra filiera oleicola non possa più reggersi unicamente sulla qualità intrinseca del prodotto, ma debba essere sostenuta da un approccio che, coniugando modernità e tradizione, si sviluppi sull'asse fondamentale della sostenibilità. Peraltra, con riferimento alla sostenibilità ambientale, il **prof Antonio Finizio (Università Milano Bicocca)** ha posto l'accento su come la coltura olivicola italiana presenti peculiarità che, nello spirito delle Linee Guida, potrebbero trasformarsi in un modello virtuoso, partendo proprio da elementi oggi considerati di fragilità. La stessa frammentazione agricola e produttiva che da sempre caratterizza la nostra filiera, se da un lato può renderne più complessa la gestione, dall'altro offre eccezionali opportunità di valorizzazione della biodiversità e del territorio. Anzi, ha sottolineato il **prof Fabio Iraldo (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa)**, un ulteriore elemento caratterizzante queste Linee Guida è proprio nel fatto che la sostenibilità non venga vista come elemento che si esaurisce all'interno della filiera stessa, ma piuttosto come un modo di operare che collochi la filiera dell'olio d'oliva in una dimensione di rete con tutti i soggetti che sul territorio creano valore. In questo senso l'integrazione con filiere alimentari parallele e complementari, la valorizzazione del paesaggio, la sinergia con le strutture turistiche e ristorative, sono solo alcuni degli elementi considerati per dare concretezza alla sostenibilità anche sul piano economico e sociale.

Senza dimenticare la sostenibilità nutrizionale, sulla quale ha insistito il **prof Raffaele Sacchi (Università degli Studi di Napoli Federico II)** che, descrivendo le riconosciute prerogative di salute dell'olio extravergine italiano, ha evidenziato come esso riesca a rispondere sempre meglio alla crescente domanda di benessere che i consumatori esprimono e che è manifestazione del bisogno di una vera sostenibilità, considerata in ogni suo aspetto. A questo proposito, la **dottoressa Luna Aristei (Luiss Guido Carli Roma)** ha ricordato come lo scenario normativo nel quale si collocano le Linee Guida abbia visto in questi ultimi anni parecchi sviluppi in tema di sostenibilità. A fianco delle norme tecniche relative alla produzione, alla distribuzione e al commercio,

un elemento di particolare attenzione – citato anche dal Ministro Lollobrigida - riguarda poi le norme destinate a regolamentare la comunicazione ai consumatori. La messa a punto di etichette di sostenibilità e la front pack label previste dalla strategia Farm to Fork, sono oggi terreno di un aspro confronto che evidenzia l'importanza enorme del dialogo con i consumatori. Un'attenzione, quella alla comunicazione, che nelle Linee Guida si configura come un ulteriore pilastro di sostenibilità grazie ai contributi del **prof Carlo Alberto Pratesi (Università degli Studi Roma Tre)** e di **Giorgio Donegani (Consigliere Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari)**. Il professor Pratesi ha sottolineato i cardini più efficaci delle strategie di Marketing e innovazione per diffondere ulteriormente la sensibilità dei consumatori nei confronti dell'olio extravergine. Il dottor Donegani ha concluso focalizzando il fatto che, per trasformarsi in abitudini di consumo, è necessario che la comunicazione informativa venga affiancata da un'azione educativa, anche con il coinvolgimento importante della scuola.

La SECONDA TAVOLA ROTONDA.

Prima parte: “Sostenibilità nella filiera olivicolo-olearia: Le Fondamenta”

Le Linee Guida sono state formulate sulla base di un'attenta analisi di quanto già esistente e sono frutto anche del confronto con chi, in questi anni, ha posto le basi per promuovere la sostenibilità come driver di crescita della filiera oleicola, fornendo contributi importanti per un approccio sistemico, che non trascurasse alcun anello della filiera stessa. Nella parte iniziale della seconda tavola rotonda, il moderatore Pietro Senaldi ha perciò chiamato i relatori a testimoniare l'esperienza di alcune tra le più importanti realtà nazionali attive non certo da oggi sul tema della sostenibilità.

Il **Dott. David Granieri (UNAPROL)** ha ricordato come UNAPROL abbia da anni attribuito grande attenzione al tema della sostenibilità, cogliendo da subito la necessità di arrivare a una definizione condivisa della sostenibilità riferita alla filiera olearia e introducendo il “pilastro nutrizionale” come elemento strategico a fianco dei pilastri ambientale, sociale ed economico. Con riferimento a questa concezione di sostenibilità il **Dott. Giorgio Zampetti (Legambiente)** ha evidenziato come al suo interno possano coesistere diversi modelli di agricoltura, per esempio la biologica e l'agricoltura integrata, coerentemente con le indicazioni della strategia Farm to Fork. Strategia che attribuisce grande importanza anche al ruolo della distribuzione come punto di contatto tra produzione e consumo. A questo proposito il **Dott. Marco Pedroni (ADM)** è tornato su quello che la ricerca presentata in apertura di giornata ha evidenziato essere un nodo focale: il disorientamento e la sostanziale sfiducia dei consumatori rispetto all'attuale comunicazione dei valori di sostenibilità. Pedroni ha puntualizzato in particolare quali si siano dimostrati negli anni i maggiori punti di debolezza rispetto agli strumenti comunemente utilizzati, punti da considerare per rinnovare e più efficaci modalità di comunicazione. Le considerazioni di Pedroni sono state riprese in chiusura della prima tavola rotonda dal **Dott. Andrea Marino (Federolio)** che ha confermato come anche dal proprio osservatorio sia facile riscontrare tra i consumatori una certa diffidenza rispetto all'operato generale dell'industria e del commercio, concordando sull'esigenza di ristabilire un patto di fiducia con i consumatori, istituzionalmente garantito, fondato sul dialogo e sulla condivisione dei principi etici e delle buone pratiche di filiera che informano il commercio dell'olio extravergine.

Seconda parte: “Sostenibilità nella filiera olivicolo-olearia: Le Prospettive”

Nella seconda parte della tavola rotonda, lo sguardo si è spostato, dalle esperienze fin qui vissute, verso il futuro. Altri importanti stakeholder del settore hanno efficacemente messo a fuoco un quadro d'insieme stimolante nel quale ricerca e innovazione rappresentano il mezzo per dare nuova spinta alla migliore tradizione olearia. Il **Dott. Gennaro Sicolo (ITALIA OLIVICOLA)** ha esemplificato come, nell'ottica dell'economia circolare, proceda speditamente il processo verso nuove pratiche agronomiche e come siano a buon punto i nuovi metodi di frangitura, in particolare per quanto riguarda il problema quanto mai attuale dell'utilizzo di acqua. Nell'ottica di una crescita coordinata delle diverse componenti del territorio, il **Dott. Tommaso Liodice (UNAPOL)** ha posto invece il focus su quali siano gli strumenti e i supporti ad oggi più necessari agli agricoltori perché possano interpretare al meglio il ruolo di ambasciatori del territorio, in un quadro di relazioni complessivo rivolto all'innovazione e alla sostenibilità. In pieno accordo, il **Dott. Vittorio Cino (IBC e Centromarca)** ha esteso ulteriormente il discorso ipotizzando che la sostenibilità della filiera dell'olio extravergine italiano possa costituire un modello virtuoso, attraverso il quale marcare l'unicità e l'autenticità dal made in Italy e contrastare il fenomeno del famigerato “italian sounding”. E proprio collegandosi ai continui attacchi rivolti al miglior nostro saper fare, il **Dott. Fabrizio Premuti (Konsumer)** ha concluso il giro di interventi ponendo l'accento su come, a partire dalle Linee Guida, un Sistema di Qualità Nazionale riferito alla filiera olearia potrebbe costituire al tempo stesso una importante garanzia di sicurezza e di chiarezza per i consumatori, e un sostegno di grande valore per chi opera a monte della filiera.

A chiudere la giornata di studio, **Giovanni Zucchi**, nel ringraziare tutti i partecipanti, ha voluto formulare l'auspicio che le Linee Guida, come primo tassello di un progetto di ampio respiro, possano contribuire fattivamente allo sviluppo di una diffusa cultura della sostenibilità riferita all'olio d'oliva e rappresentare al contempo lo spunto per arrivare ad un Sistema di Qualità Nazionale dedicato, come primo Paese in Europa.