

FILOCOLTURE

**STUDIO FINALIZZATO ALL'ANALISI
ED ALL'INDIVIDUAZIONE
DELLE PROSPETTIVE DI SVILUPPO
DELLE FILIERE AGROALIMENTARI
DI ECCELLENZA DEL TERRITORIO
PROGETTO INTEGRATO PER LO SVILUPPO DI
FILIERA INIZIATIVA PILOTA – FILIERA OLIVICOLA**

**GAL
TITERNO**

**PSR CAMPANIA 2007-2013
ASSE 4 – APPROCCIO LEADER**

PSL GAL TITERNO

Misura 41 – Azioni Specifiche Leader

Sottomisura 411 - Competitività

Azione 2.1 – Strumenti cognitivi e valorizzazione delle risorse territoriali

Iniziativa 2



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



F I L O C O L T U R E

**STUDIO FINALIZZATO ALL'ANALISI
ED ALL'INDIVIDUAZIONE
DELLE PROSPETTIVE DI SVILUPPO
DELLE FILIERE AGROALIMENTARI
DI ECCELLENZA DEL TERRITORIO
PROGETTO INTEGRATO PER LO SVILUPPO DI
FILIERA INIZIATIVA PILOTA – FILIERA OLIVICOLA**

**PSR CAMPANIA 2007-2013
ASSE 4 – APPROCCIO LEADER
PSL GAL TITERNO
Misura 41 – Azioni Specifiche Leader
Sottomisura 411 - Competitività
Azione 2.1 – Strumenti cognitivi e valorizzazione delle risorse territoriali
Iniziativa 2**





© Copyright GAL Titerno - Tutti i diritti riservati
Fotografie del *dott. A. P. Leone*

ALLEGATI ALLO STUDIO:

- *Caratteristiche del territorio e qualità della produzione olivicola* (A. P. Leone): Tavole;
- *Note metodologiche descrittive dell'attività on field* (A. P. Leone - G. Marotta - G. Pepe);
- *I Progetti Pilota* (G. Nardone, L. Barone);
- *Ricostruzione dei dati del territorio ultimo triennio* (G. Pepe).
- *Analisi S.W.O.T.*

Indice

1. Presentazione	7
1.1 Inquadramento dello Studio nel Piano di Sviluppo Locale del GAL Titerno	7
2. Architettura dello studio	11
2.1 Fase A - Analisi (fasi on desk e on field).....	11
2.2 Il confronto extraterritoriale	12
2.3 Fase B - Strategia	13
2.4 Fase C - Strumenti di Supporto alla Progettazione (DSS)	13
3. Metodologia applicata	15
3.1 Approccio integrato, tematico e partecipativo.....	15
4. Gruppo di lavoro	16
4.1 Multi-settorialità e multi-disciplinarietà del progetto	16
4.2 Professionalità coinvolte e loro specifiche competenze.....	16
ANALISI	19
5. Caratteristiche del territorio e qualità della produzione olivicola	20
5.1 Introduzione	20
6. Area di studio	21
7. Attività realizzate e risultati ottenuti	22
7.1 Il sistema territoriale del Gal Titerno:Cartografia tematica.....	22
7.2 DTM e morfometria	22
7.3 Uso del suolo.....	24
7.4 Comune pilota Cerreto Sannita.....	25
7.4.1 Carta dell'uso del suolo	25
7.4.2 Carta delle unità di paesaggio.....	30
7.4.3 Carta del paesaggio olivicolo	33
7.4.4 I suoli dei paesaggi olivicoli.....	33
7.5 Comune pilota San Lorenzo Maggiore	38
7.5.1 Carta dell'uso del suolo	38
7.5.2 Carta delle unità di paesaggio.....	38
7.5.3 Carta del paesaggio olivicolo	40
7.5.4 I suoli del paesaggio olivicolo.....	41
8. Caratteristiche varietali dell'olivicoltura del gal titerno	42
8.1 Distribuzione delle cultivar sul territorio del GAL Titerno.....	43
8.2 Caratteristiche compositive.....	46
8.3 Relazioni tra ambiente fisico e caratteristiche compositive	50
9. Conclusioni	52
10. Bibliografia	53

11. La filiera olivicola nel territorio di riferimento del GAL Titerno.	
Analisi economica.....	54
11.1 La filiera olivicola nazionale	54
11.1.1 Caratteristiche del settore	58
11.1.2 Organizzazione della filiera	60
11.1.3 Tipologie di prodotto e marchi di origine	61
11.1.4 Commercializzazione: dove e a chi si vende.....	65
12. La filiera olivicola regionale	68
12.1 Caratteristiche del settore	70
12.2 Organizzazione della filiera.....	72
12.3 Tipologie di prodotto e marchi di origine	74
13. Evoluzione dei consumi alimentari e nuove motivazioni d'acquisto:	
impatti sul settore olivicolo – oleario.....	75
13.1 Un consumatore consapevole.....	76
13.2 L'importanza del territorio	77
13.3 I nuovi bisogni del consumatore in materia di olio.....	79
14. Lo studio della filiera olivicola nel territorio del GAL Titerno.....	80
14.1 Aspetti socio - demografici.....	80
14.2 Il sistema economico	89
14.3 Industria e servizi	89
14.4 Settore agricolo	92
15. Il sistema olivicolo nell'area del GAL Titerno.....	94
15.1 Le caratteristiche dell'olivicoltura titernese	94
15.2 Aspetti metodologici della ricerca.....	96
15.3 Indagine field: le aziende olivicole del sistema GAL Titerno	97
15.4 I principali risultati delle interviste	103
15.5 Dati strutturali e caratteristiche generali	104
15.6 Struttura organizzativa e performance economiche	106
15.7 Performance ambientali	111
15.8 La valenza della filiera olivicola – olearia del Gal Titerno sotto il profilo paesaggistico e le implicazioni economico – ambientali	112
15.9 Networking.....	115
15.10 Le interazioni delle aziende olivicole titernesesi con i players locali	117
15.11 Politiche.....	120
15.12 Gli effetti della Programmazione 2007 – 2013	122
15.13 Conclusioni	147
16. Le vecchie richieste di dop mai andate in porto.....	150
STRATEGIA	153
17. Una strategia di sviluppo della filiera olivicolo-olearia del sistema territoriale GAL Titerno	154

17.1	Introduzione	154
17.2	Linee di sviluppo per un piano di valorizzazione e promozione commerciale.....	156
17.2.1	La creazione di valore	156
17.2.2	Gli Obiettivi.....	156
17.2.3	Il Concept	156
17.2.4	La Qualità	157
17.2.5	Il Territorio	157
17.2.6	La Salute.....	157
17.2.7	L'Ambiente.....	157
17.2.8	Il Target: la Domanda	157
17.2.9	Il Punto di Vendita (Trade)	157
17.2.10	Il Consumatore Finale	158
17.3	Promozione e comunicazione	158
17.4	Programmazione delle risorse finanziarie necessarie.....	160
17.4.1	Il quadro normativo	160
17.4.2	Gli obiettivi.....	160
17.4.3	Attività finanziate.....	161
17.5	Il ruolo dei marchi e dell'origine	161
17.5.1	Tipologia di programmi.....	162
17.5.2	Beneficiari.....	162
17.5.3	Entità del contributo	162
17.5.4	Procedura e tempi di partecipazione.....	162
17.5.5	Risorse assegnate dalla UE.....	163
17.6	Opportunità	164
17.6.1	Sottomisura 3.1 - Sostegno alla nuova adesione a regimi di qualità	164
17.6.2	Sottomisura 3.2.1 Informazione e promozione sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	164

PROGETTI PILOTA..... 153

18.	Progetto pilota filiera olivicola del titerno	168
18.1	Introduzione	168
18.2	Elementi di contesto utili alla definizione degli scenari.....	168
18.3	Costruzione degli scenari di valorizzazione.....	172
18.4	Scenario differenziazione.....	172
18.5	Scenario diversificazione	174
18.6	Scenario efficientazione	175
18.7	Scenario territoriale.....	178
19.	Potenziali percorsi di valorizzazione: concept di progetti pilota	179
19.1	Caratterizzazione degli EVO locali quali alimenti funzionali	180
19.2	Valorizzazione delle acque di vegetazione mediante estrazione di polifenoli	183
19.3	Utilizzo di sansa di olive nella formulazione di mangimi zootecnici	185

19.4 Olio di oliva ozonizzato per utilizzi cosmetici.....	187
19.5 Centrale a biomassa per combustione residui di potatura.....	189
19.6 Costituzione di un Gruppo Operativo dei PEI.....	190
19.7 Adozioni di modelli di allevamento intensivi e superintensivi.....	198
19.8 Caratterizzazione di una strada dell'olio.....	200
Bibliografia.....	206
20. Analisi di pre-fattibilità di uno o più progetti pilota.....	201
20.1 Premessa.....	208
20.2 La metodologia di indagine.....	208
20.3 Il contesto territoriale e socio - economico.....	209
20.4 Il comparto olivicolo nel territorio del GAL Titerno.....	210
20.5 I criteri di selezione delle best practice.....	211
20.6 Descrizione e discussione delle best practice selezionate.....	215
20.7 Individuazione di progetti pilota.....	235
20.8 Analisi di pre-fattibilità.....	236
20.9 Conclusioni dell'analisi di pre-fattibilità.....	242
Bibliografia.....	244



1. Presentazione

(Elio Mendillo)

1.1 Inquadramento dello Studio nel Piano di Sviluppo Locale del GAL Titerno

La mission assegnata ai Gal dall'Unione Europea fin dagli anni ottanta mutava, per l'azione di tali Soggetti, l'orizzonte di riferimento delle policies locali individuando una dimensione mediana tra l'angustia del particolarismo municipale ed il perimetro provinciale.

La dimensione comprensoriale diventava, dunque, il riferimento della programmazione e della sperimentazione territoriale anticipando di molto le scelte che i legislatori, in particolare, da ultimo, quello italiano, sono andati ad assumere e stanno faticosamente assumendo in materia.

Anticipando i tempi (cosa affatto normale per chi, come i Gal, opera in via sperimentale), i Gal han dovuto saggiare il percorso minato di scomporre le relazioni stellari centro-periferia per generare, in alternativa, circuitazioni e corto circuitazioni neurali entro la periferia, nei Territori, promuovendo senso di identità e consapevolezza ma al contempo richiedendo agli Attori pubblici e privati capacità di cambiamento e di associazionismo, responsabilizzazione, protagonismo ed accountability.

E' un'avventura tuttora in corso, con luci ed ombre (tante), con le difficoltà non banali che non agevolano il passaggio dalla micro dimensione e dall'individualismo (spesso cannibalistico) del "municipio" alla consapevolezza ed alla socializzazione di sistema territoriale basato su regole condivise, sulla reciprocità, sull'affidamento, su nuovi modelli di governance multi livello.

In tale prospettiva le strategie territoriali abbisognano per la costruzione di strumenti innovativi ed appropriati che sappiano coniugare alla necessaria dimensione ed integrazione territoriale un'altrettanta visione integrata degli scenari territoriali e settoriali e delle relative strutture di governance.

Tale approccio ha orientato nel 2009 il disegno alla base del Piano di Sviluppo Locale (PSL) del Gal Titerno: integrazione, contaminazione, rete diventano, dunque, le assumptions attraverso cui ripensare il Territorio per riarticolarne i sentieri delle strategie di sviluppo.

Il PSL del GAL Titerno ha lo scopo, dunque, di aumentare la competitività del territorio, attraverso la promozione di un modello di sviluppo dell'area, concentrato, durevole e sostenibile, basato sull'esaltazione della distintività, della riconoscibilità, e della qualità delle risorse locali.

E tra le risorse locali è indubitabile, come peraltro già ripetutamente condiviso in sede programmatica dalle amministrazioni locali e dal partenariato economico-sociale¹, che il Territorio con le sue produzioni agroalimentari di eccellenza e le sue connotazioni ambientali e paesaggistiche sia la risorsa locale pivotale.

Nell'ambito della Misura 411 *Competitività - Iniziativa 2 attivazione Misure specifiche LEADER strumenti cognitivi e valorizzazione delle risorse territoriali* del predetto Piano è introdotto uno "*Studio finalizzato all'analisi ed all'individuazione delle prospettive di sviluppo delle filiere agroalimentari di eccellenza del territorio*".

Tra le filiere agroalimentari di eccellenza del Territorio di competenza del GAL Titerno, dopo

¹ - Si vedano gli atti alla base del PIR Valli Saticula e Telesina ovvero dell'Accordo di Reciprocità oggetto di specifici deliberati consiliari degli Enti Locali del comprensorio.

quella vitivinicola sicuramente in uno stadio di maggiore maturità e già oggetto di interventi alcuni dei quali in corso (PIF), quella olivicola riveste un ruolo di sicura importanza produttiva e paesaggistica ma mantiene caratteri di indubbia debolezza sin qui difficili da eliminare.

Dunque, uno sguardo alle filiere di riferimento, quella vitivinicola innanzitutto, ma anche la lattiero-casearia e, da ultimo, ma con maggiore attenzione, per come si dirà appresso, quella olivicola. Infatti, vino e carne-latte-prodotti caseari, con numeri sicuramente diversi, anche con luci e ombre, rappresentano settori con dati rilevanti rispetto alla strutturazione del tessuto economico del comprensorio di riferimento.

Numero di unità locali ed addetti raccontano dinamiche di interesse con potenziali di sviluppo affatto interessanti.

Altrettanto non può dirsi per la filiera olivicola, non perché sia residuale, basta dare uno sguardo alla superficie olivetata per riconoscerne non solo l'esistenza (di fatto) ma la sua capacità di caratterizzare il paesaggio, i ritmi agricoli, la cultura, le tradizioni gastronomiche etc.

Ebbene, per come si vedrà, emergono problemi, debolezze, incongruenze, che vanno indagate e comprese innanzitutto.

Perché tanti ulivi, tanti ulivicoltori, tanto paesaggio olivetato, tanta cultura e tradizione e poco valore aggiunto?

Per tale ragione, la iniziativa pilota, a cui si è ritenuto orientare lo Studio, è la realizzazione di un progetto integrato finalizzato a cogliere le condizioni e le opportunità per lo sviluppo della predetta filiera agendo con approccio condiviso e multidisciplinare: esemplificativamente, la filiera olivicola non è una problematica solo agricola o solo artigianale o solo privata; intorno ad essa si condensano aspetti di interesse urbanistico e paesaggistico, ambientale, turistico, agricolo, industriale, tecnologico e così via e come tale va approcciato nella sua multifunzionalità ed interazione con il territorio.

Il progetto, oltre al miglioramento della competitività nel settore specifico dell'olivicoltura, in linea con gli obiettivi e la filosofia generale del PSL Terno, mira ad implementare un modello dimostratore di analisi e sviluppo, replicabile sulle altre filiere d'interesse territoriale ovvero, più in generale, nell'ambito di altri territori.

L'iniziativa pilota "filiera olivicola" ha inteso, inoltre, implementare e validare la funzionalità di un Sistema Informativo Geografico (Geographical Information System, GIS), nel quale far confluire i risultati dello studio realizzato.

Il GIS costituisce uno strumento essenziale di supporto alla gestione del sistema olivicolo (ed in prospettiva degli altri sistemi agricoli), essenziale per la tracciabilità della produzione e, quindi, per l'ottenimento di processi di qualità, marchi, certificazioni e tutele.

1.2 Finalità dello Studio

Lo Studio finalizzato alla definizione strategica ed operativa del “Progetto Integrato per lo Sviluppo di Filiera - Iniziativa Pilota - Filiera Olivicola” è concepito come strumento atto a raggiungere un duplice scopo:

- da un lato, esso si configura come metodologia di orientamento e di definizione di strategie programmatico-progettuali che costituiscono contributi per il ciclo di programmazione 2014-2020. Di tale elaborazione si prefigura una visione di lungo periodo;
- dall’altro lato, si configura come strumento di carattere operativo, che definisce le linee di intervento ed indica gli strumenti rispondenti ad istanze immediatamente concretizzabili nel breve periodo (Progetti Preliminari Pilota). In questo modo gli operatori potranno attuare e sperimentare indirizzi progettuali innovativi ed in linea con la filosofia e l’approccio metodologico che sottendono l’intera strategia implementata.

Il *concept* dell’intero Studio attinge e si informa, come detto in precedenza, ai principi della Programmazione 2014-2020, in particolare per quel che riguarda i seguenti temi:

- Approccio partecipativo ed ascendente;
- Strategia di sviluppo su base locale, integrata e multisettoriale;
- Approccio fondato sui fabbisogni e le risorse territoriali;
- Approccio innovativo;
- Approccio volto alla creazione di reti.

In tal senso, si colgono i nessi di integrazione e complementarietà con il complessivo impianto strategico delineato dal GAL Tiverno in seno al proprio Piano di Sviluppo Locale (PSL), laddove, anticipando quanto sarebbe stato sancito nei documenti comunitari relativi alla programmazione 2014-2020, si è delineata una strategia imperniata su un approccio costruttivo-partecipativo e, quindi, del tutto in linea con quanto definito, negli stessi documenti comunitari, come “Sviluppo locale di tipo partecipativo (CLLD)” [Reg. 1303/2013, artt. 32-35].

E’ evidente che lo Studio ambisce a raggiungere risultati e promuove un approccio metodologico, per come si dirà appresso, di carattere sperimentale e dimostrativo. Esso è focalizzato su un’attenta valutazione quantitativa e qualitativa dei fabbisogni e delle potenzialità della filiera, di tipo partecipativo, e, per tale verso, in grado di strutturare un percorso-processo dinamico e a definizione progressiva ed adattiva.



Foto di A. P. Leone (2015)

2. Architettura dello Studio

2.1 Fase A - Analisi

L'analisi del contesto di riferimento è stata conseguita attraverso una lettura statica del territorio e nello specifico della filiera, essa è stata articolata nella maniera seguente:

- fase *desk*;
- fase *on field*;
- cartografia tematica;
- laboratorio di ascolto.

Ciascuna fase (*work packages*), a sua volta, è stata suddivisa in ulteriori azioni specifiche, implementate strategicamente, in funzione degli obiettivi progettuali attesi.

In generale gli approfondimenti conoscitivi, caratterizzanti questa fase iniziale, hanno riguardato:

- Evoluzione strutturale del comparto sotto il profilo qualitativo e quantitativo: tipologia e numerosità delle aziende, modelli produttivi, tipologie qualitative, etc;
- Modello organizzativo territoriale (cooperazione, associazionismo, diversificazione produttiva, etc.);
- Commercializzazione dell'olio/Il modello commerciale;
- I marchi e le denominazioni esistenti e i procedimenti in corso.

Al fine di ottenere una corretta e realistica caratterizzazione del contesto di riferimento è stata esperita un'approfondita analisi dei fabbisogni della filiera e, particolarmente importante, si è attivata la fase di "ascolto" delle istanze provenienti dal territorio ossia dagli attori, dai portatori di interesse in esso operanti. L'ascolto, il confronto, il *benchmark* di tale fase hanno orientato l'implementazione delle attività di progetto.

Si è proceduto, pertanto, ad una lettura dinamica del contesto territoriale realizzata mediante un primo Laboratorio di Progettazione Partecipata (LPP) rivolto ad *opinion leaders*, operatori direzionali, rappresentanze degli attori privati e pubblici strettamente operanti nel territorio di riferimento.

Questa fase di analisi e studio, animazione e sensibilizzazione, articolata in una serie di attività, azioni ed eventi, ha avuto come *output* finale la individuazione dei punti di forza e di debolezza, delle minacce e delle opportunità della filiera. A valle di tale fase è stata, pertanto, elaborata un'analisi SWOT. Tale documento di analisi è allegato al presente Studio.

La frammentazione e la debolezza complessiva della filiera sono emersi irrimediabilmente in sede di analisi.

Emergono la assoluta mancanza di organizzazione degli attori, l'assenza di una batteria di dati e informazioni certificati dove troppe fonti autorevoli raccontano troppi numeri e scenari diversi; si è colta non solo la difficoltà di indagine per una ricostruzione della catena del valore, ma più gravemente si è colta la mancanza codificata di una visione d'insieme, anche dal punto di vista normativo-regolamentare e dunque delle rilevazioni ufficiali dei dati.

E' una filiera che ancora non "esiste": esistono gli olivicoltori, esistono i frantoiani, esistono gli operatori industriali.

Le attività svolte, intanto mettono in luce tale limitazione e si spera possano promuovere la soluzione della problematica; d'altro canto, le indagini in campo, hanno provato a ricomporre, almeno, in parte alcune delle lacune e delle asimmetrie informative registrate.

Una delle conseguenze critiche di tale situazione è stata quella di dover riconoscere l'impossibilità di procedere ad una ricostruzione quantitativa dei "numeri" della filiera e della sua catena del valore al di là degli esercizi pur svolti in merito.

Una impossibilità che riconosce nei compartimenti stagni che separano il segmento primario da quello della trasformazione e da quello della commercializzazione e nella scomposizione dei nessi tra aiuti e produzioni e dichiarazioni ambientali, un inspiegabile ed ingiustificabile ostacolo alla conoscibilità e, dunque, alla governabilità.

Analogamente, si dica per il marchio o denominazione: il territorio beneventano, ed al suo interno il comprensorio del Terno e della Valle Telesina oggetto di indagine, non ha ottenuto alcun riconoscimento in termini di marchi e denominazioni protette, con ciò ponendosi al di fuori del perimetro di operatività delle agevolazioni del PSR.

E' una storia, quella del riconoscimento della denominazione, difficile da capire e da raccontare che nell'arco di alcuni lustri ha macinato evidenti insuccessi e di cui non è ancora chiaro il finale. Insomma, ancora una volta tanta olivicoltura ma tantissima disorganizzazione.

2.2 Il confronto extraterritoriale

Questa fase progettuale ha dato vita ad approfondimenti relativi all'esame di iniziative progettuali e *best practices* presentati in altre realtà con analoga vocazione produttiva. Sono stati, inoltre, recepiti ed integrati i risultati del Workshop condotto all'interno dell'evento di Girolio tenutosi nel territorio di riferimento nel novembre 2012. Anche per tale fase di analisi e studio sono state svolte attività, azioni ed eventi che hanno prodotto quali *output* finali una rassegna ricognitiva delle esperienze condotte in materia presso altri contesti territoriali, utili alla definizione di modelli e *benchmark* di riferimento e finalizzati ad una migliore focalizzazione del fabbisogno.

Momenti importanti ed esperienze fortemente costruttive per i differenti stakeholder locali coinvolti hanno rappresentato i due viaggi-studio effettuati. Il primo viaggio studio in Piemonte, finalizzato alla conoscenza di realtà aziendali vitivinicole importanti del territorio delle Langhe, Roero e Monferrato e inoltre è stata svolta anche una visita al Salone del Gusto – Terra Madre di Torino. Tale viaggio si è svolto dal 25 al 29 Ottobre 2014.

Il secondo viaggio si è svolto in Umbria, dal 9 al 12 Maggio 2015, sul tema della olivicoltura, sono state visitate aziende olivicole locali ed in particolare un impianto di fitodepurazione, tale esperienza ha permesso ai partecipanti di conoscere una delle poche strutture italiane in grado di trattare i reflui della produzione olearia.

2.3 Fase B - Strategia

Per la costruzione della strategia del Progetto Integrato si è proceduto interagendo con il Laboratorio di Progettazione Partecipata (LPP). La strategia ha rappresentato la sintesi e la sistematizzazione di quanto emerso in sede di ascolto e condivisione partecipata relativamente agli obiettivi dello studio e si è concentrata, al netto delle limitazioni riscontrate, sulla enunciazione di obiettivi assunti ad elemento unificante e caratterizzante dell'insieme più complesso di azioni ed interventi a farsi.



2.4 Fase C - Strumenti di Supporto alla Progettazione (DSS)

2.4.1 Implementazione di un G.I.S. (Geographical Information System)

Attraverso la implementazione di un G.I.S. è stato possibile catturare, immagazzinare e manipolare le informazioni prelevate in campo. In tal modo tutti dati di tipo geografico sono stati analizzati, gestiti, rappresentati e georeferenziati. Lo scopo principale è stato quello di consentire lo sviluppo di un sistema di supporto alle decisioni (DSS), strumento basilare alla attività di progettazione e pianificazione territoriale. Inoltre, un DSS è uno strumento capace di agevolare le collaborazioni interdisciplinari facilitando la comunicazione interna ed esterna alle organizzazioni che ne usufruiscono, sia privati che pubblici.

2.4.2 Laboratorio di Progettazione Partecipata

La partecipazione come strategia di coinvolgimento degli attori territoriali e di mobilitazione degli stessi è un processo di progettazione collettiva finalizzata a prefigurare non solo scenari condivisi e aderenti alle istanze provenienti dal territorio, ma di efficace implementazione progettuale. Pertanto i Laboratori di progettazione progettuale sono stati costruiti a partire dai seguenti argomenti:

- adozione di una metodologia partecipativa;
- individuazione delle criticità e potenzialità della filiera;
- messa a sistema delle proposte progettuali emerse.

E' stato, pertanto, svolto un ciclo di workshops tematici, pubblicati sul sito web del progetto.

2.4.3 Implementazione di un Piano di Comunicazione

Riconoscendo alla comunicazione il ruolo di fondamentale strumento di trasparenza e di mobilitazione e partecipazione, atto a consentire un accesso condiviso e paritetico, da parte dei destinatari, alla definizione del percorso progettuale, è stato dotato il Progetto di uno specifico Piano di Comunicazione. Tale strumento favorisce una comunicazione realmente integrata a tutti i livelli, integrando obiettivi e strumenti, target e attività, attraverso la predisposizione di azioni di comunicazione esterna a sua volta supportata da una efficace comunicazione interna.

In fase di elaborazione del Progetto, l'attività di comunicazione è stata incentrata su azioni (vedi Laboratori di Progettazione Partecipata) destinate a svolgere una funzione di animazione e sensibilizzazione rispetto ai temi affrontati, con l'obiettivo di convogliare interesse e partecipazione in vista della costruzione dell'impianto progettuale.

In una fase successiva, il Piano è stato finalizzato a comunicare e divulgare gli esiti del Progetto stesso, con riguardo agli obiettivi e dai benefici e risultati attesi. E' evidente che esso è stato anche concepito come strumento atto ad incentivare la partecipazione e l'adesione, da parte degli operatori, ai progetti preliminari pilota concepiti a valle dell'intero percorso di analisi e studio.

La struttura del Piano di Comunicazione è stata articolata **anche in ragione dell'attività di animazione** e divulgazione prevista, come Azione Specifica Leader, all'interno del Programma di Sviluppo Locale del Gal Titerno. Ci si riferisce, in particolare, all'Iniziativa 3 del PSL GAL Titerno: Misure specifiche LEADER: Strumenti cognitivi e valorizzazione delle risorse territoriali *«Attività di divulgazione ed informazione relativa agli esiti dello Studio sulle filiere di eccellenza»*.

La suddetta attività consta delle seguenti azioni:

- Raccolta degli esiti dell'attività di studio e predisposizione dei contenuti informativi da divulgare presso gli operatori del settore e la comunità territoriale;
- Identificazione degli strumenti operativi per la realizzazione dell'attività di divulgazione (organizzazione di eventi, produzione di materiale informativo, etc.);
- Realizzazione del materiale informativo per l'attività di comunicazione dei risultati e di trasferimento dei modelli di sviluppo delle filiere agroalimentari di eccellenza del territorio;
- Organizzazione di eventi informativi, workshop, forum e seminari per l'incontro dei soggetti di riferimento del settore.

2.4.4 Apertura del Sito Web del Progetto

Ha supportato ed integrato l'aspetto comunicazionale del Progetto il Portale Web inteso come strumento di sintesi, un compendio in perpetuo aggiornamento. Esso ha avuto un importante ruolo di definizione ed implementazione continua della strategia ed è stato la via di accesso ai dati GIS sia per fruitori interni che esterni.

Il Portale WEB ospita:

- Descrizione della complessiva struttura dello Studio;
- Pubblicazione e calendarizzazione dei momenti partecipativi: laboratori di progettazione partecipata, seminari, workshop, etc.;
- Collegamento al WEB-GIS implementato dal presente Studio;
- Pubblicazione dello Studio.

3. Metodologia Applicata

3.1 Approccio integrato, tematico e partecipativo

L'approccio metodologico adottato risponde all'obiettivo complessivo dello Studio di avviare un percorso di progettazione integrata, tematica (di filiera) e territoriale ossia di un insieme articolato di opzioni possibili, capaci di dare risposta ai differenti fabbisogni della diversificata platea di attori della filiera e del territorio. In tale logica, dunque, l'approccio metodologico ha definito un percorso strutturato di costruzione della strategia complessiva e della conseguente individuazione ed articolazione in obiettivi ed azioni da essa scaturenti. Si elencano, di seguito, alcuni principi metodologici basilari ritenuti indispensabili nella costruzione della metodologia progettuale.

- la filosofia generale, posta a base del costruito programmatico-progettuale rappresentato dallo Studio, si è concretizzato in uno scostamento dalla logica tradizionale di intervento sulla filiera, privilegiando un *approccio integrato e multisettoriale* che ha incluso tematiche come la diversificazione e la multisettorialità degli interventi, considerando gli impatti attesi nei settori connessi a quello principale di riferimento (turismo, ambiente, energia, etc.);
- nella definizione del percorso di analisi sono stati utilizzati metodi e strumenti di coinvolgimento e partecipazione che hanno attinto a prassi ormai consolidate e sperimentate, strumenti e metodi partecipativi in grado di fornire utili risultati di orientamento programmatico e progettuale;
- le attività di studio ed analisi sono state organizzate secondo una rigida logica di programmazione che ha tenuto conto dei nessi di consequenzialità ed interdipendenza tra le varie fasi, in vista dell'obiettivo progettuale.
- Il processo di costruzione partecipata dello Studio si è concretizzato anche attraverso un'efficace azione di comunicazione che ha integrato le componenti di comunicazione interna ed esterna, sensibilizzando ed animando il territorio rispetto agli obiettivi progettuali individuati.

4. Gruppo di Lavoro

4.1 Multi-settorialità e multi-disciplinarietà del progetto

Il Gruppo di lavoro incaricato della redazione dello Studio ha avuto una composizione e formazione a struttura progressiva. Al nucleo di base costituito da competenze specialistiche interne al GAL e da competenze specialistiche esterne, si sono aggiunte altre professionalità, di volta in volta, necessarie in ragione della definizione e dell'accrescimento tematico dell'architettura progettuale.

4.2 Professionalità coinvolte e loro specifiche competenze

Si riportano di seguito brevi profili delle professionalità coinvolte nello Studio.

Prof. Giuseppe Marotta

Ordinario di Economia Agroalimentare e Politiche di sviluppo rurale presso l'Università del Sannio. Direttore del Dipartimento di Diritto, Economia, Management e Metodi Quantitativi (DEMM) presso la stessa Università in cui è anche Coordinatore del Master di 2 livello "Manager delle imprese agro-sociali e delle reti territoriali". Si occupa di studi e ricerche sui temi della economia della impresa agricola e alimentare, della responsabilità sociale d'impresa, dei sistemi territoriali rurali oltre che delle politiche di sviluppo rurale, per i quali è autore di numerose pubblicazioni.

Dott. Antonio P. Leone

Agronomo, Primo Ricercatore dell'Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo del CNR. Ha soggiornato per lunghi periodi presso istituzioni universitarie e di ricerca internazionali. E' stato coordinatore di diversi progetti di ricerca di un network euromediterraneo riguardante i "Fattori limitanti la produttività Agricola nel Mediterraneo". E' stato docente di scienze del suolo e di telerilevamento applicato all'agricoltura di precisione presso l'Università del Molise. Svolge ricerche attinenti a: rilevamento, classificazione e cartografia dei suoli; uso della spettroscopia vis-NIR, metodi statistici multivariati e geostatistici e sistemi d'intelligenza artificiale per la predizione delle proprietà dei suoli (pedometria) e per la cartografia digitale dei suoli (*digital soil mapping*); telerilevamento da piattaforme satellitari, aeree e da sistemi a pilotaggio remoto applicati alla cartografia e al monitoraggio dei suoli e del loro stato di degrado; *land evaluation*; zonazione viticola e olivicola. Autore di oltre 100 lavori a stampa, a diffusione internazionale e nazionale.

Prof. Gianluca Nardone

E' professore ordinario di Economia Agraria presso l'Università di Foggia, dove ricopre anche la carica di Consigliere di Amministrazione e Vice-Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente. Ha conseguito i titoli di Master of Science all'Università del Connecticut, USA, e di Dottore di Ricerca all'Università di Padova. Ha prodotto oltre 100 pubblicazioni scientifiche soprattutto sui temi dell'organizzazione dei mercati alimentari e sulle implicazioni in materia di innovazione e politiche agricole. È particolarmente impegnato nell'attività di consulenza oltre ad essere amministratore di diverse aziende pubbliche e private. Tra gli altri, attualmente ricopre i ruoli di Presidente di DARE scarl, il Distretto Tecnologico Agroalimentare Pugliese, e di CERTA scarl, il Centro di Competenza Agroalimentare dell'Italia Meridionale.

Dott.ssa Lucia Barone

Dal 1998 svolge attività di assistenza e consulenza a organizzazioni pubbliche e private per l'elaborazione e il coordinamento di progetti finanziati con risorse comunitarie e nazionali nei settori del riconoscimento e dello sviluppo delle competenze e delle qualifiche professionali, modernizzazione e rafforzamento delle istituzioni del mercato del lavoro. Negli ultimi sette anni ha fornito supporto tecnico alle Amministrazioni regionali e locali nell'attuazione di programmi di assistenza tecnica cofinanziati dai fondi SIE, con particolare riguardo ad alcuni temi trasversali (politiche sociali, politiche occupazionali, cooperazione territoriale).

Dott. Giancarlo Pepe

Laurea in Chimica Industriale. Dipendente e consulente della Unilever ha maturato esperienza ventennale nella consulenza alle aziende del settore ambientale e alimentare. Svolge attività di formazione ad aziende, enti pubblici e scuole in ambito ambientale, alimentare e della sicurezza. Responsabile tecnico di diversi progetti di ricerca e sperimentazione nel settore agricolo ed agro-alimentare. Titolare di società di servizi operanti nel settore del controllo qualità e sicurezza.

Dott. Gaetano Pascale

Laureato in Scienze Agraria presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Dal 2000 al 2006 è stato Fiduciario della Condotta "Valle Telesina" di Slow Food. Dal 2003 al 2007 è stato consigliere internazionale Slow Food. Successivamente ha ricoperto la carica di presidente Slow Food Campania e membro della segreteria nazionale dal 2006 al 2012. Attualmente ricopre la carica di presidente nazionale Slow Food.

Hanno collaborato alla fase di Analisi delle filiere gli Agronomi:

Dott.ssa Maria Vittoria Ceniccola

Dott. Antonio Ciervo

Dott. Vincenzo Lepore

Dott. Luigi Materazzo

ed il Perito agrario *Corrado Guerrera*.

Ha lavorato al Coordinamento del Progetto:

Dott.ssa Maria Rosaria Leonardo

Ha svolto funzione di Segreteria Tecnica:

Arch. Elena Arcopinto



Foto di A. P. Leone (2015)

ANALISI



5. Caratteristiche del territorio e qualità della produzione olivicola

(Antonio P. Leone)

5.1 Introduzione

Il presente lavoro descrive la metodologia ed illustra i risultati di uno “*Studio finalizzato all’analisi e all’individuazione delle prospettive di sviluppo delle filiere agroalimentari di eccellenza*”, con particolare attenzione alla “*filiera olivicola*”.

Alcune attività hanno riguardato l’intero territorio del GAL Titerno, altre hanno invece concentrato l’attenzione su due “aree pilota”, corrispondenti ai territori comunali di Cerreto Sannita e di San Lorenzo Maggiore.

Le attività realizzate sull’intero territorio del GAL hanno portato alla produzione dei seguenti elaborati: Modello Digitale del Terreno (*Digital Terrain Model*, DTM), mappa ombreggiata del rilievo, Carte morfometriche (altimetria, esposizioni, pendenze), Carta dell’Uso del suolo, Carta della superficie olivicola a scala di semi-dettaglio.

In collaborazione con gli agronomi dr.ssa Maria Vittoria Ceniccola e dr. Antonio Ciervo, con l’agrotecnico Sig. Corrado Guerrera e anche con il supporto tecnico ed organizzativo dell’arch. Elena Arcopinto, è stata realizzata un’indagine varietale. Per ciascuna delle principali *cultivar* censite è stata quindi prodotta una Carta della distribuzione spaziale.

Le attività realizzate sulle aree pilota hanno portato alla realizzazione, per ciascun territorio comunale, dei seguenti elaborati: Carta dell’uso del suolo e Carta della superficie olivicola a scala di dettaglio; Carta delle unità di paesaggio e Carta del paesaggio viticolo, a scala di semi-dettaglio. Sono stati inoltre descritti i suoli (tipologie e/o proprietà) delle singole unità di paesaggio olivicolo.

I dati geografici acquisiti e la cartografia tematica prodotta sono stati organizzati in un GIS data base.

Le cartografie citate nei paragrafi seguenti costituiscono l’Allegato n°1 al presente lavoro. Un approfondimento della fase di acquisizione dati, potrà essere sviluppato attraverso la lettura di una Nota metodologica descrittiva dell’attività on field e comprendente tutti i questionari somministrati. Tale elaborato è intitolato Allegato n°2.

6. Area di Studio

Il territorio del GAL Titerno (Fig. 1) è localizzato nella parte nord-occidentale della provincia di Benevento. Confina a nord con la provincia di Campobasso (Molise), a sud con il basso corso del F. Calore, a est con le colline del Titerno e a ovest con la provincia di Caserta. Esteso 34.636 ha (17.75% dell'intero territorio provinciale), ingloba 15 comuni (Fig.2): Cusano Mutri, Pietraroja, Cerreto Sannita, San Lorenzello, Faicchio, Pontelandolfo, San Lupo, Puglianello, Amorosi, San Salvatore Telesino, Telesse Terme, Castelvenere, Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, Ponte.

L'idrografia è dominata dall'asta del T. Titerno, affluente del F. Volturno. Quest'ultimo lambisce la parte sud occidentale del territorio del GAL, mentre il F. Calore ne lambisce, come già accennato, la parte meridionale. Il clima è tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-invernale e temperature più elevate (e con esse le richieste evaporative dell'atmosfera) nel periodo primaverile-estivo.

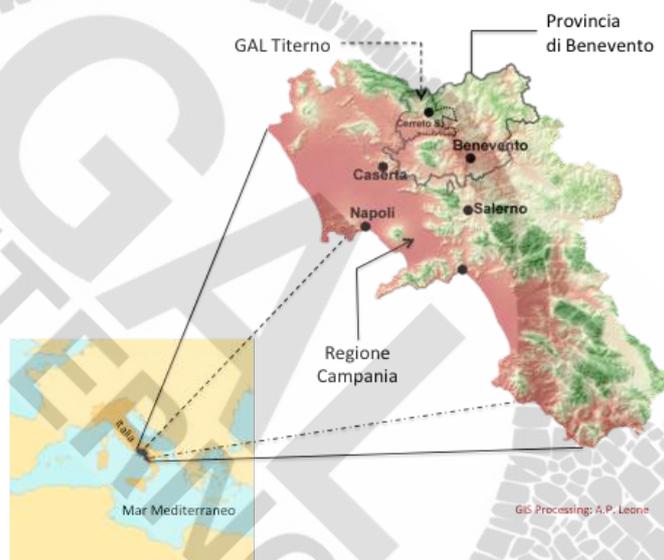


Fig. 1 - Inquadramento geografico del territorio del GAL Titerno nel contesto mediterraneo, nazionale, regionale e provinciale.

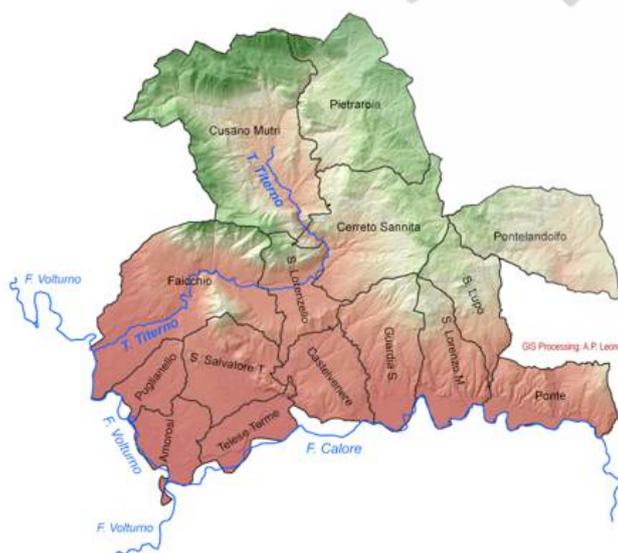


Fig. 2 – Limiti comunali e principali corsi d'acqua che attraversano o lambiscono il territorio del GAL Titerno su una mappa ombreggiata del rilievo

7. Attività realizzate e risultati ottenuti

7.1 Il sistema territoriale del GAL Titerno

Cartografia tematica

7.2 DTM e morfometria

Da un Modello Digitale del Terreno (DTM) con risoluzione 5x5 m, reso disponibile dalla Regione Campania in formato ascii, operando in ambiente GIS, è stato prodotto un DTM dell'intero territorio del GAL Titerno (Fig. 3). Il DTM è stato elaborato, per produrre una mappa ombreggiata del rilievo (Fig. 2) e le Carte morfometriche (altimetria, pendenze, esposizione) (Tav. I, II e III) del territorio d'interesse.

L'analisi della tabella degli attributi della **Carta altimetrica** (Tab. 1) ha rivelato (Tav. I) che gran parte del territorio del GAL ricade nelle zone altimetriche ISTAT² della pianura (43%) e della montagna (42%); la rimanente parte (28%) ricade nella zona altimetrica della collina.

L'analisi dei contenuti informativi della **Carta delle pendenze** ha evidenziato (Tav. II, Tab. 2) la prevalenza (46% del territorio) di aree con acclività da rilevante a forte. Tali aree interessano prevalentemente le colline argilloso-marnose del Titerno³, la fascia di aggradazione detritico-coluviale dei Monti carbonatici del Matese, i versanti e le superfici sommitali dei Monti calcareo-silico-marnosi del Matese, i crinali e i versanti delle colline argilloso-marnoso-calcaree e calcarenitiche del Calore, il *glacis* di erosione delle colline arenaceo-molassico-calcarenitiche del Calore e i terrazzi sospesi sul fondovalle attuale della Valle del F. Calore.

Le aree sub-pianeggianti o a debole pendenza (31% del territorio) occupano, prevalentemente, i terrazzi alluvionali di fondovalle del T. Titerno e dei F. Calore e Volturno, i terrazzi deposizionali di genesi complessa della Piana di Telesse e i terrazzi deposizionali in Ignimbrite Campana della Piana di Castelvenere e della Valle del Titerno.

Le aree a maggior pendenza, da molto forte a ripida (24% del territorio), interessano soprattutto i versanti a controllo strutturale dei Monti carbonatici del Matese.

2 - **Zone altimetriche ISTAT**: montagna interna; montagna litoranea; collina interna; collina litoranea; pianura.

Montagna: territorio caratterizzato dalla notevole presenza da masse rilevate aventi altitudini, di norma, non inferiori a 600 metri nell'Italia settentrionale e 700 metri nell'Italia centro-meridionale e insulare.

Collina: territorio caratterizzato dalla presenza di diffuse masse rilevate aventi altitudini, di norma, inferiori a 600 metri nell'Italia settentrionale e a 700 m nell'Italia centro-settentrionale e insulare.

Pianura: territorio basso e pianeggiante caratterizzato di masse rilevate ed avente altitudine, di regola, non superiore a 300 m

3 - La descrizione dei Paesaggi, riportata in varie parti del presente paragrafo, fa riferimento alla **Carta delle Unità di paesaggio** in scala 1:50.000, prodotta dal CNR-ISAFoM (Fusco, *et al.*, 2006), attualmente in fase di revisione e di aggiornamento a scala di maggior dettaglio (1:25.000).

Tab. 1 – Distribuzione del territorio del GAL Titerno per fasce altimetriche

Fascia altimetrica (m s.l.m.)	ha	%	Classificazione ISTAT
< 100	6319	18	Pianura
100 – 300	8721	25	
300 – 500	4904	14	Collina
500 – 700	4915	14	
700 – 900	3910	11	Montagna
900 – 1100	3040	9	
1100 – 1300	1914	6	
1300 – 1500	665	2	
1500 – 1700	190	1	
> 1700	58	< 1	

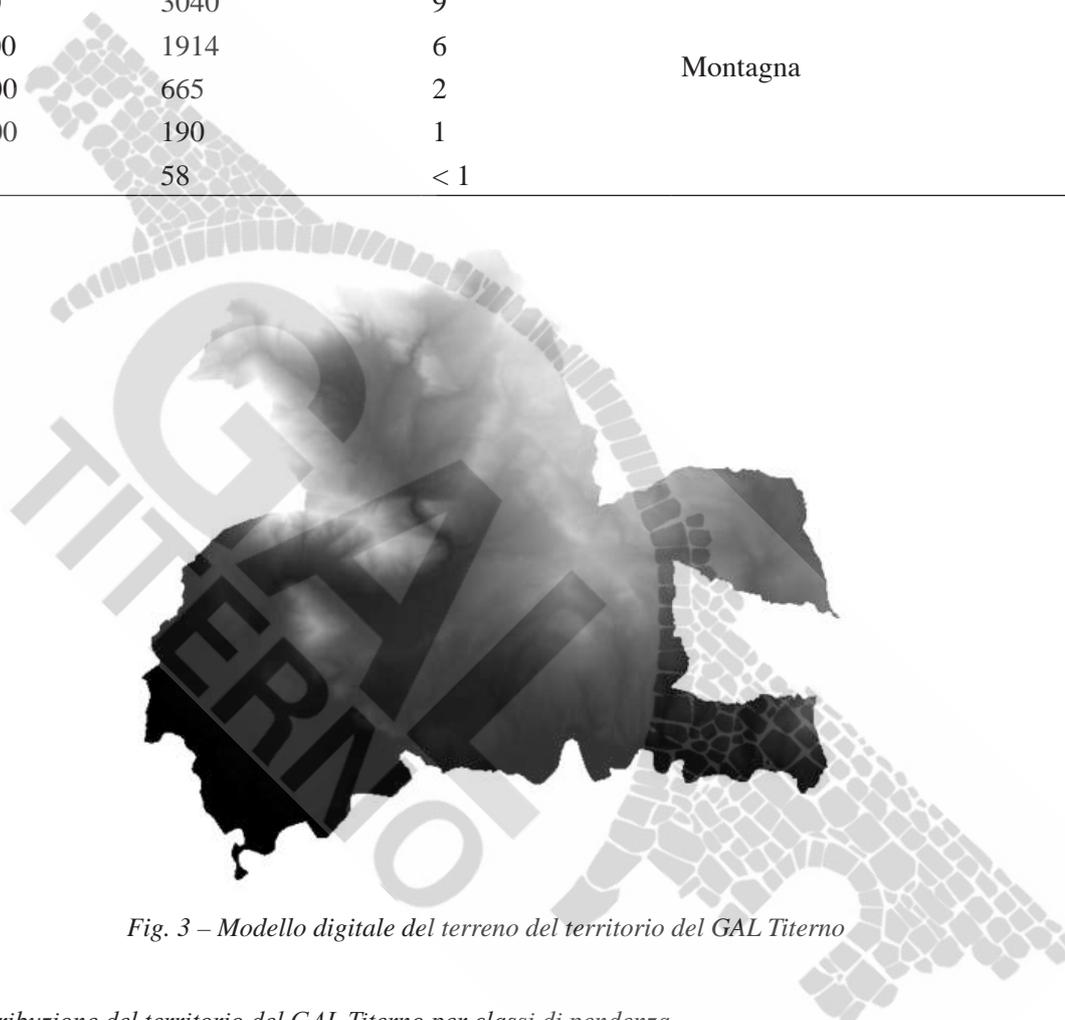


Fig. 3 – Modello digitale del terreno del territorio del GAL Titerno

Tab. 2 – Distribuzione del territorio del GAL Titerno per classi di pendenza

Classe di pendenza (%)	ha	%	Classificazione*
< 2	5103	15	da pianeggiante a sub-pianeg.
2 – 5	1327	4	debole
5 – 10	4090	12	moderata
10 – 20	8937	26	rilevante
20 – 35	6913	20	forte
35 – 60	5248	15	molto forte
60 – 90	2289	7	scoscesa
> 90	727	2	ripida

*da Costantini (2008), mod.

Tab. 3 – Distribuzione del territorio del GAL Titerno per classi di esposizione

Classe di espos. (gradi)	ha	%	Classificazione
	5103	15	Pianeggiante
292.5 – 22.5	1451	4	Nord
22.5 – 67.5	2716	8	Nord-Est
67.5 – 112.5	2778	8	Est
112.5 – 157.5	4717	14	Sud-Est
157.5 – 202.5	5571	16	Sud
202.5 – 247.5	6011	17	Sud-Ovest
247.5 – 292.5	3765	11	Ovest
292.5 – 237.5	2424	7	Nord-Ovest

Per quanto riguarda l'**esposizione** (Tav. III, Tab. 3), il territorio del GAL Titerno è prevalentemente (47%) esposto tra sud e sud-ovest. Le superfici esposte tra ovest e nord-ovest e tra nord e nord-est occupano, rispettivamente, il 18% e il 20% del territorio in esame. La rimanente parte (15%) non ha un'esposizione dominante (superfici pianeggianti).

7.3 Uso del suolo

Per l'intero territorio del GAL Titerno è stata prodotta una **Carta dell'uso del suolo** (Tav. IV), in scala 1:50.000, attraverso la rielaborazione, in ambiente GIS, della Carta dell'utilizzazione agricola dei suoli (CUAS) della Campania (Regione Campania, 2009). Le unità d'uso del suolo sono state riclassificate in accordo con la legenda internazionale *Corine Land Cover Map*.

L'analisi della Carta dell'uso del suolo ha evidenziato (Tab. 4) la dominanza delle superfici occupate da boschi di latifoglie (8804 ha; 25% dell'intera area) seguite, per estensione, dalle superfici ricoperte da seminativi (6649 ha; 19%), da vigneti (5411 ha; 16%) e da oliveti (4620 ha; 13%). Di minore estensione sono risultate le superfici occupate da pascoli naturali e praterie d'alta quota (4620 ha; 13%) e da prati stabili (1509 ha; 4%). Le superfici occupate dalle rimanenti tipologie d'uso del suolo non superano, individualmente, il 4% del territorio e, comunque, riguardano prevalentemente aree non agricole.

Tab. 4 – Estensione delle diverse tipologie d'uso del suolo presenti sul territorio del GAL Titerno

Uso del suolo	ha	% del territorio
Boschi di latifoglie	8804	25
Seminativi	6649	19
Vigneti	5411	16
Oliveti	4620	13
Aree a pascolo naturale e prat.	2478	7
Prati stabili	1509	4
Altri usi	5162	15

*Fonte dei dati: CUAS (Regione Campania, 2009)

Il territorio olivicolo (Tav. V) interessa, con diversa incidenza, tutti i comuni del GAL (Tab. 5). Tra

questi, i più importanti per estensione della superficie olivicola sono Faicchio e Cerreto Sannita; i meno importanti, Cusano Mutri, Telese Terme e Amorosi⁴.

Tab. 5 – Distribuzione del territorio olivicolo* tra i comuni del GAL Titerno

Comune	ha	% sup. olivicola tot.
Faicchio	848	18.4
Cerreto Sannita	742	16.1
Pontelandolfo	516	11.2
Guardia S.	489	10.6
Ponte	388	8.4
S. Lorenzello	372	8.1
S. Lorenzo M.	364	7.9
S. Lupo	321	7.0
S. Salvatore T.	284	6.2
Castelvenere	235	5.1
Cusano Mutri	40	0.9
Telese Terme	19	0.4

*Fonte dei dati: CUAS (Regione Campania, 2009)

Quanto sopra scritto, fornisce un'indicazione concreta di quello che è, o che potrebbe essere, il peso dell'olivicoltura nel sistema agricolo e produttivo del GAL Titerno. Tuttavia, il valore economico, attuale o potenziale, dell'olivicoltura del Titerno non riguarda solo l'aspetto produttivo ma anche, in taluni casi soprattutto, quello paesaggistico. L'interazione dell'olivo con l'ambiente fisico (morfologia, suoli e sottostante geologia) ha contribuito a modellare, nel tempo, paesaggi di notevole valore estetico, per certi aspetti unici, che potrebbero rappresentare un importante valore aggiunto allo sviluppo turistico e, quindi, economico e sociale locale.

Il paesaggio olivicolo più importante, per estensione, è quello del *glacis* di erosione, a cavallo tra Cerreto Sannita, Guardia Sanframondi, Castelvenere, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Ponte. Seguono i paesaggi dei versanti e dei crinali delle Colline del Titerno e del Calore ricadenti prevalentemente nei comuni di Cerreto S., Pontelandolfo e Ponte. Importante è l'estensione degli oliveti sulle superfici di aggradazione detritico colluviale dei Monti del Matese a cavallo tra i comuni di Faicchio (in gran parte) e San Salvatore T. Non trascurabile è la presenza degli oliveti sui terrazzi antichi sospesi sul fondovalle attuale del F. Calore nella parte sud-orientale del territorio del GAL, tra Guardia S., San Lorenzo M. (per la maggior parte) e Ponte.

7.4 Comune pilota Cerreto Sannita

Cartografia tematica

7.4.1 Carta dell'uso del suolo

La **Carta dell'uso del suolo del "comune pilota" Cerreto Sannita** in scala 1:5.000 (Tav. VI) è

4 - Questo comune non è riportato nella Tab. 5 poiché l'estensione della sua superficie olivicola è di poco superiore allo 0%.

stata realizzata mediante fotointerpretazione a video, in ambiente GIS, di ortoimmagini AGEA a quattro bande, ad alta definizione (pixel 50 x 50 cm) (Fig. 2) acquisite nel periodo maggio-giugno 2011. Sono state inoltre utilizzate, come dati ancillari, le ortofoto a colori a grande scala (1:5.000) della Regione Campania, acquisite nel periodo luglio-agosto 2004 e una serie di immagini satellitari a media risoluzione, acquisite dal sistema SPOT HRVIR (risoluzione 20 x 20 m), nel mese di luglio del 2007 e dal sistema Landsat TM (risoluzione 30 x 30 m) nei mesi di giugno e agosto del 2002. La fotointerpretazione è stata integrata con numerosi rilievi di campo. Le ortoimmagini del 2011 sono state visualizzate sia in colore vero (combinazione delle bande 3,2,1) sia in falso colore (combinazione delle bande 4,2,1)⁵. Composizioni RGB in falso colore sono state altresì ottenute dalla combinazione delle bande SPOT SX4, XS3 e SX2 e delle bande Landsat TM4, TM5 e TM3.

Le ortoimmagini del 2011, in vero e in falso colore, sono state utilizzate in combinazione con i dati ancillari disponibili, per una prima identificazione e delimitazione (cartografia) delle principali tipologie d'uso del suolo del territorio di Cerreto Sannita. Nell'identificazione di alcune delle predette tipologie sono risultate particolarmente utili le combinazioni RGB in falso colore delle immagini satellitari (anche se datate e a media risoluzione) (Fig. 4) e delle ortoimmagini del 2011.

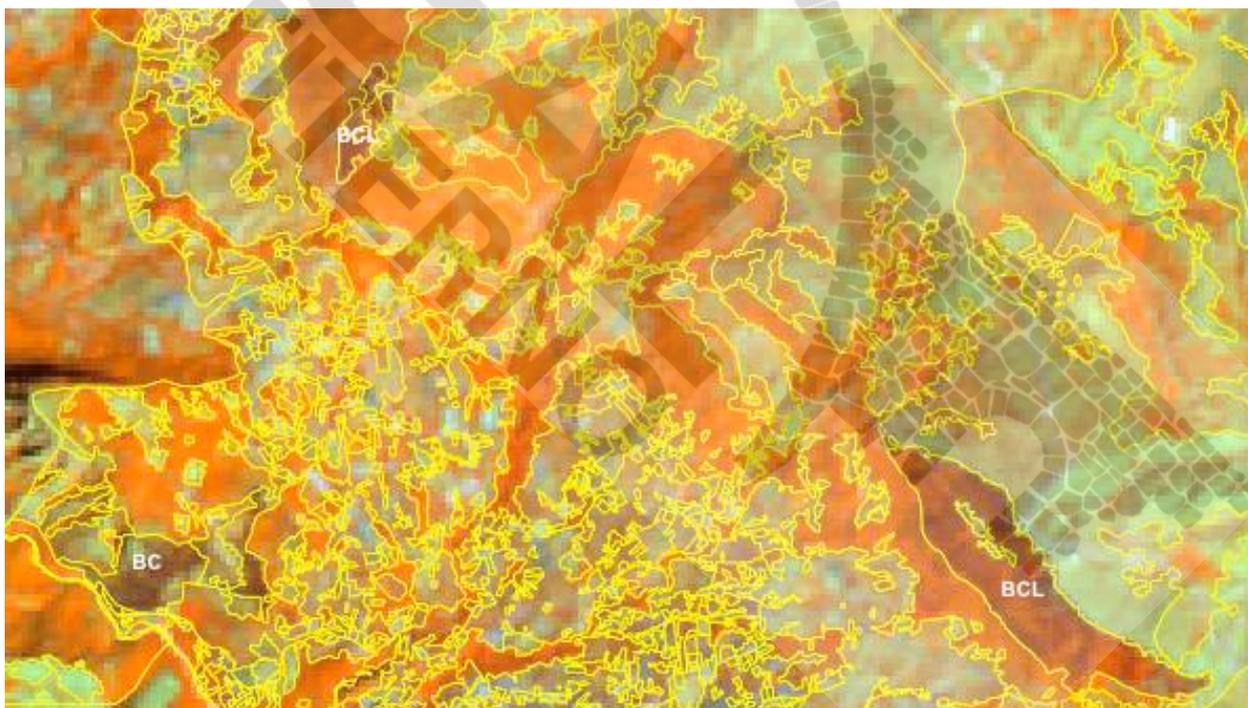


Fig. 4 – Composizione RGB in falso colore (TM4,5,3) di un'immagine Landsat TM acquisita nel mese di agosto. Risultano evidenti le differenze tra i boschi di conifere (BC) o di conifere e latifogli (BCL) e i boschi di latifoglie (aree di colore rosso più chiaro, non etichettate).

5 - Se le bande spettrali ricadenti nelle lunghezze d'onda del blu, del verde e del rosso (banda 1, 2 e 3 delle ortoimmagini del 2011) sono visualizzate, rispettivamente, attraverso i canali blu, verde e rosso del monitor, allora vengono prodotte immagini in veri colori, o colori naturali (i colori rassomigliano a quello che vede l'occhio umano) Se le bande spettrali del blu, del verde e del rosso o dell'infrarosso (bande 1, 2, 3 e 4 delle ortoimmagini) sono associate ai canali del monitor in modo differente, allora si ottengono immagini in falso colore. Ad esempio, associando, rispettivamente, le bande 4 (infrarosso), 2 e 1 di un'ortoimmagine ai canali rosso, verde e blu del monitor, si ottiene un'immagine in cui la vegetazione, molto riflettente nell'infrarosso, appare di colore rosso, più o meno intenso, a seconda della tipologia e della condizione della vegetazione stessa.

Il risultato della fotointerpretazione è stato la realizzazione di una Carta preliminare dell'uso del suolo.

La fotointerpretazione è stata preceduta da una serie di rilievi di campo, in gran parte eseguiti in concomitanza con il lavoro di fotointerpretazione, per la verifica dei limiti e dei contenuti delle diverse unità d'uso del suolo.

Nel corso di una seconda fase d'indagine, i limiti e i contenuti della Carta sono stati riverificati e, dove necessario, modificati attraverso un attento e accurato lavoro di fotointerpretazione, combinato con una nuova serie di rilievi diretti di campo per la realizzazione dell'elaborato definitivo (Tav. VI).

È importante sottolineare che la Carta dell'uso del suolo, anche se commissionata in scala 1:5.000, è stata fotointerpretata e digitalizzata ad una scala di maggiore dettaglio (Fig. 5) (< 1:2.000).

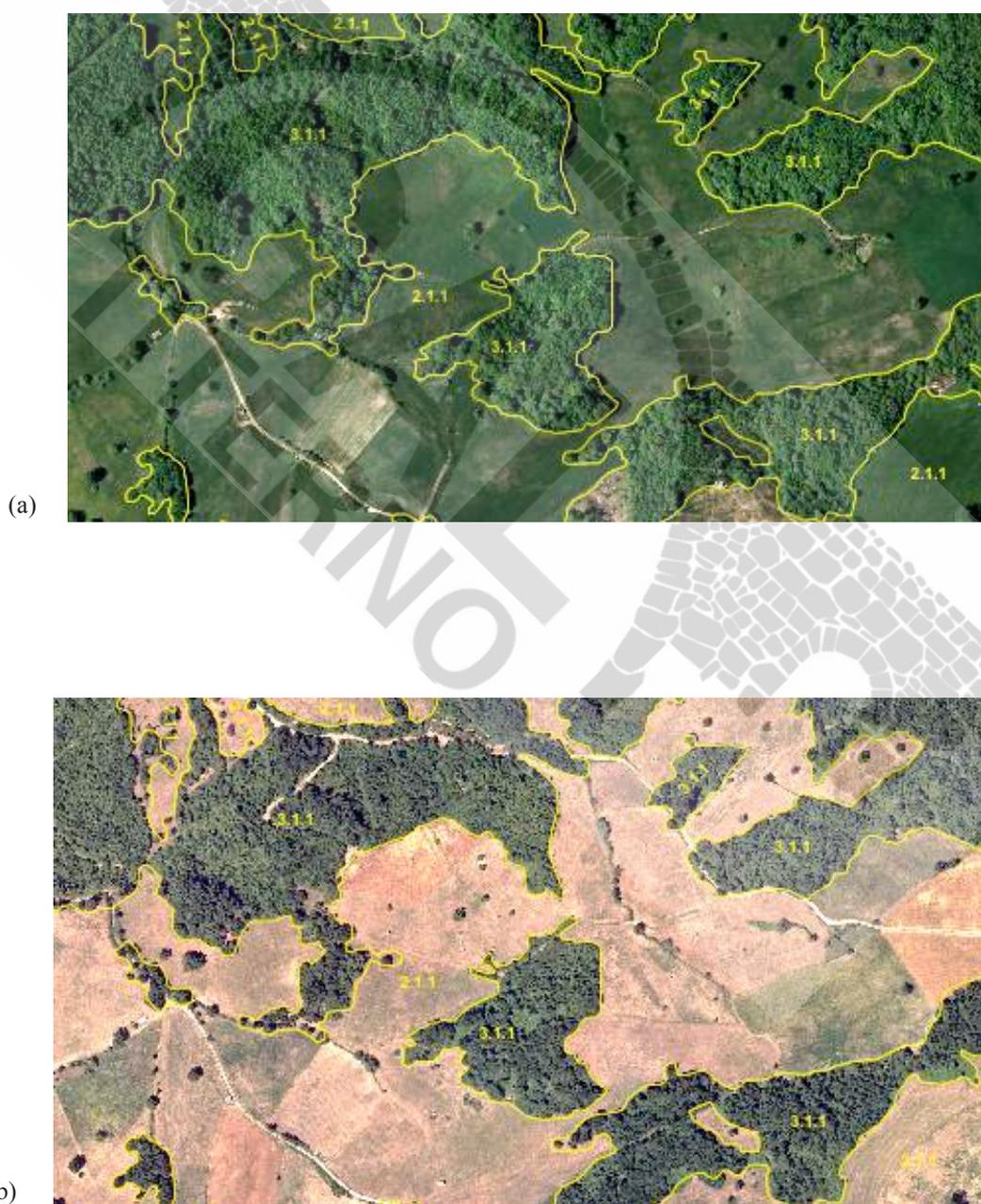


Fig. 5 – Particolare di un'ortofotografia del 2011 (a) e di un'ortofoto del 2005 (b) con sovrapposti i limiti di alcune tipologie d'uso del suolo, digitalizzati in scala 1:2.000.

Per la delimitazione in ambiente GIS delle diverse tipologie d'uso del suolo si è proceduto nel modo seguente: a) digitalizzazione delle linee (archi) corrispondenti ai confini delle unità cartografiche; b) produzione di uno *shape-file* di punti, identificativi delle singole unità cartografiche; c) controllo e correzione di eventuali errori di digitalizzazione e attribuzione dei punti ai temi (unità cartografiche); d) trasformazione dello *shape-file* di linee e punti in uno *shape-file* di poligoni.

Dai risultati ottenuti dallo studio dell'uso del suolo (Tab. 6) è emerso che la classe di uso prevalente sul territorio di Cerreto Sannita è il bosco di latifoglie (866 ha, 26% dell'intero territorio comunale). Invece la classe d'uso agricolo più rilevante, per estensione, è, invece, l'oliveto (611 ha, 18%) (Tav. VII). Una superficie di estensione sostanzialmente comparabile è occupata da pascoli e praterie d'alta quota. Seguono i seminativi, con prevalenza delle foraggere avvicendate e le aree a vegetazione arborea e arbustiva in evoluzione. L'estensione rilevante di quest'ultima tipologia d'uso del suolo è ricollegabile ai grossi incendi che hanno distrutto, nel recente passato, ampie superfici boschive (soprattutto rimboschimenti di conifere), attualmente in fase di ricolonizzazione naturale (Fig. 6 ÷ 10). Una discreta estensione del territorio comunale di Cerreto Sannita è occupata da superfici artificiali, sostanzialmente rappresentate da zone di tipo residenziale. Prati stabili, vigneti e boschi misti di conifere e latifoglie occupano, rispettivamente, 106 ha (3% del territorio comunale), 101 ha (2%) e 68 ha (2%).

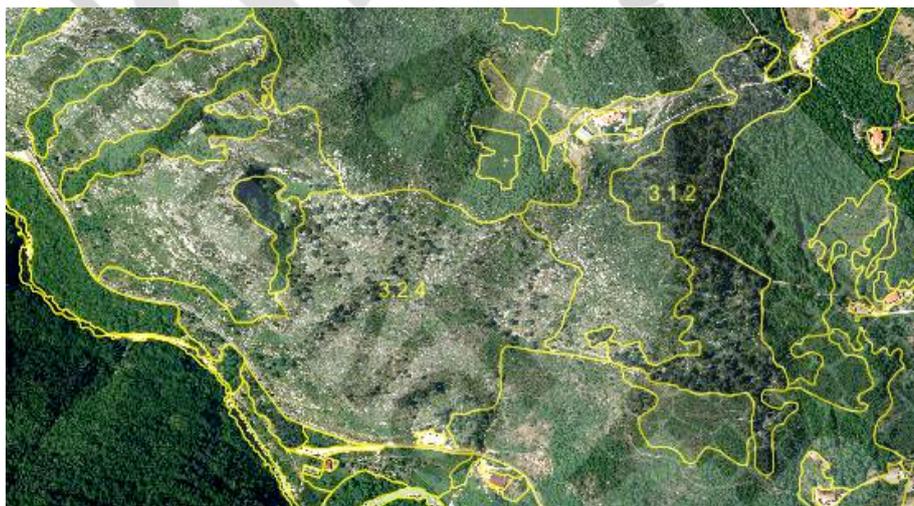


Fig. 6 – Ortoimmagine del 2011 con sovrapposti i limiti delle unità d'uso del suolo: 3.2.4 = superfici a vegetazione boschiva e arbustiva in evoluzione; 3.1.2 = boschi di conifere.



Fig. 7 – Ortofoto del 2004 con sovrapposti i limiti delle unità d'uso del suolo: 3.1.2 = boschi di conifere.

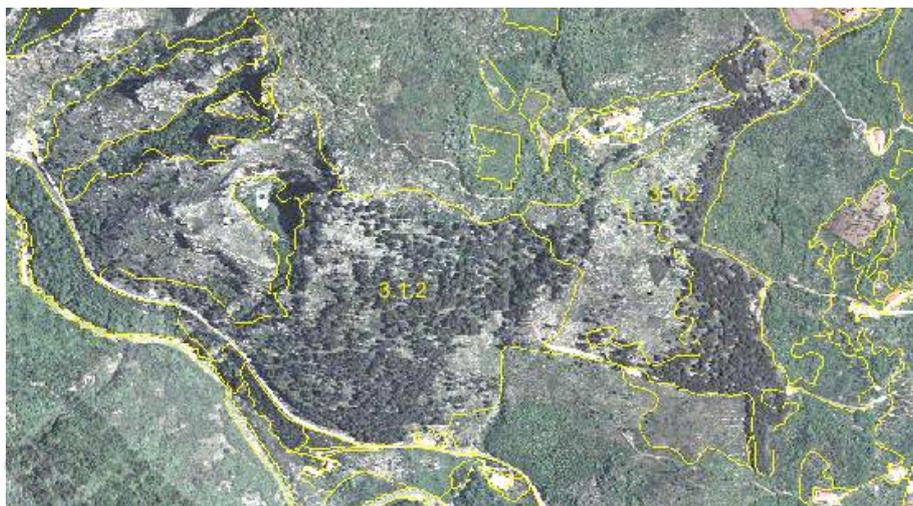


Fig. 8 – Ortofoto del 1999 con sovrapposti i limiti delle unità d'uso del suolo: 3.1.2 = boschi di conifere.

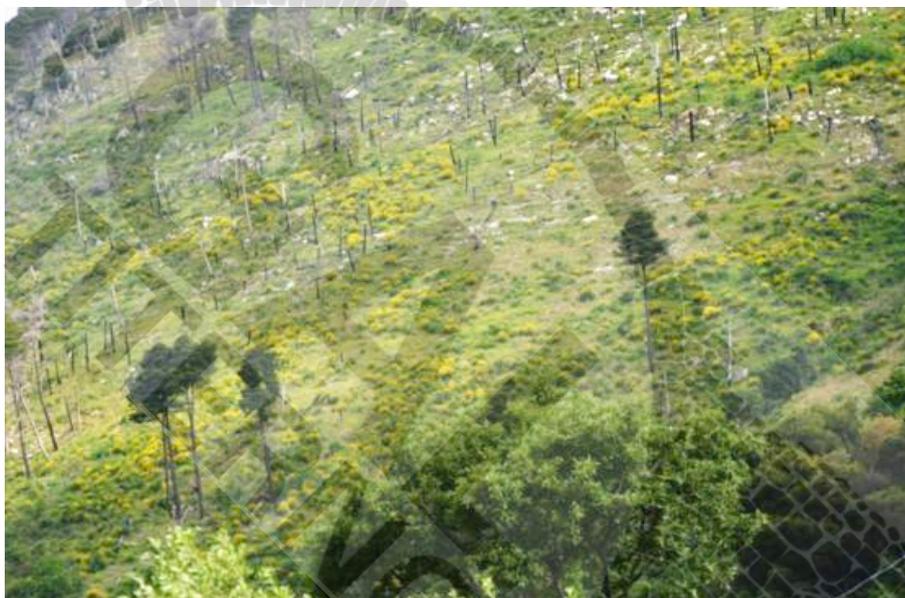


Fig. 9 – Vegetazione arbustiva in evoluzione in un'area distrutta da incendi, sul versante sud-ovest del Monte Cigno.



Fig. 10 – Vegetazione arbustiva in evoluzione in un'area distrutta da incendi, sul versante sud-ovest del Monte Cigno.

Tab. 6 – Estensione areale delle diverse tipologie d'uso del suolo presenti sul territorio comunale di Cerreto Sannita.

Uso del suolo	ha	% del territorio
Boschi di latifoglie	866	26
Oliveti	611	18
Aree a pascolo naturale e prat.	559	17
Seminativi	439	13
Aree a veg. in evoluzione	150	12
Superfici artificiali	132	4
Prati stabili	106	3
Vigneti	101	3
Boschi misti di conifere e lat.	68	2
Altri usi	37	1

7.4.2 Carta delle unità di paesaggio

Esistono molteplici definizioni di paesaggio, relative ai diversi punti di vista disciplinari. Il paesaggio è, infatti, oggetto di studio di molte discipline (non solo scientifiche), dal momento che sono numerosissimi i fattori (fisici, biotici, umani) che concorrono alla sua caratterizzazione.

Nel concetto di paesaggio è implicito il valore estetico ad esso attribuito. Tuttavia, tale valore può essere labile a seconda del gusto o degli interessi che cambiano, sia nell'individuo e sia nella società. Questa osservazione rende evidente il maggior valore dell'interpretazione del paesaggio offerta dai geografi o da altri specialisti, quali geomorfologici, agronomi, pedologi, perché basata sulla valutazione dei numerosi elementi del territorio (struttura, storia, clima, risorse naturali) e non è limitata al solo aspetto estetico. Agganciato a questo aspetto, non solo formale, dell'unità di paesaggio è il suo uso come unità elementare di riferimento nelle indagini territoriali. Da tale concetto deriva evidentemente quello per cui l'unità di paesaggio è anche unità di pianificazione. Ai fini del presente lavoro, le unità di paesaggio sono state intese come ambiti territoriali omogenei dal punto di vista geolitologico e fisiografico⁶. Substrato geologico e forma del rilievo sono fattori rilevanti nella formazione del suolo. Pertanto, è ragionevole assumere che unità di paesaggio omogenee, dal punto di vista dei predetti fattori, tendano a produrre associazioni o consociazioni di suoli omogenei, con specifiche attitudini alle diverse produzioni agricole. Come tali, le predette unità possono essere assimilate ad ambiti omogenei di pianificazione territoriale.

La **Carta delle unità di paesaggio di Cerreto Sannita** (Tav. VIII) è stata realizzata attraverso analisi, in ambiente GIS, di basi topografiche alla scala 1:25.000 e 1:5.000 (CTR Regione Campania) e di ortofoto multiscala. L'analisi è stata integrata con rilievi diretti di campo. Le informazioni geolitologiche sono state dedotte principalmente dalla cartografia geologica ufficiale in scala 1:100.000 e 1:50.000, oltre che da pubblicazioni scientifiche esistenti.

In base all'analisi delle caratteristiche geolitologiche e fisiografiche, il territorio è stato opportunamente suddiviso in unità di rango superiore, scomposte, a loro volta, in unità di rango inferiore, di minore estensione, perché contraddistinte, rispetto alle superiori, da una maggiore uniformità geologica e fisiografica. Tali unità territoriali costituiscono i tre livelli gerarchici in cui si articola la leggenda della Carta delle unità di paesaggio: Grande Sistema, Sistema, Unità.

6 - La fisiografia riguarda l'aspetto assunto dalla superficie terrestre per effetto della morfogenesi.

Le tabelle 7 e 8 riportano, rispettivamente, la descrizione e l'estensione areale delle unità di paesaggio del territorio comunale di Cerreto Sannita.

Dall'analisi della predetta tabella appare evidente che il territorio di Cerreto Sannita è dominato, per estensione areale, dal paesaggio dei rilievi montuosi-collinari. Dal punto di vista fisiografico prevalgono le testate e i versanti d'impluvio, da debolmente a moderatamente acclivi, di origine fluvio-denudazionale soggetti a movimenti in massa del complesso argilloso-marnoso-arenaceo (A1.19: 1165 ha; 35% dell'intero territorio comunale). Seguono, le testate e i versanti d'impluvio, da debolmente acclivi ad acclivi, di origine fluvio-carsica, talora soggetti a movimenti in massa, del complesso calcareo-marnoso (A1.14: 598 ha; 18%) e i versanti a profilo regolare rettilineo da molto acclivi ad estremamente acclivi, a controllo strutturale, dello stesso complesso (A1.12: 439 ha; 13%).

Tab. 7 – Descrizione delle unità di paesaggio del territorio comunale di Cerreto Sannita.

Grande Sistema A: montuoso- collinare		
Sotto-sistema A1: rilievi montuosi-collinari		
Unità		
Sigla	Litologia	Fisiografia
A.1.1	Argille varicolori.	Testata di impluvio o versante di impluvio da debolmente a moderatamente acclive di origine fluvio-denudazionale soggetti a movimenti in massa
A1.2	Calcari	Altopiano carsico
A.1.3	Calcari	Crinale
A1.4	Calcari	Displuvio e/o porzione di versante a debole pendenza sospesa e non raccordata al fondovalle attuale soggetti a fenomeni di erosione
A1.5	Calcari	Parete di forra
A1.6	Calcari	Picco sub-arrotondato e/o ripiano subpianeggiante o a debole acclività, talora con doline, posti in posizione sommitale o intermedia, lungo il versante
A1.7	Calcari	Testata di impluvio o versante di impluvio a basso gradiente di origine fluvio-carsica talora soggetta a movimenti in massa
A1.8	Calcari	Testata di impluvio o versante di impluvio a basso gradiente di origine fluvio-carsica talora soggetta a movimenti in massa
A1.9	Calcari	Versante da moderatamente acclive ad acclive, a controllo strutturale, soggetto a processi di dissoluzione carsica
A1.10	Calcari e marne	Crinale
A1.11	Calcari e marne	Displuvio e/o porzione di versante debolmente acclive sospesa e non raccordata al fondovalle attuale soggetti a fenomeni di erosione
A1.12	Calcari e marne	Versante a profilo regolare rettilineo da molto acclive ad estremamente acclive, a controllo strutturale
A1.13	Calcari e marne	Sommità sub-arrotondata e/o pianoro sommitale ondulato da debolmente a moderatamente acclive
A1.14	Calcari e marne	Testata di impluvio o versante di impluvio da debolmente acclive ad acclive di origine fluvio-carsica talora soggetti a movimenti in massa
A1.15	Calcari e marne	Versante a profilo regolare rettilineo da acclive a molto acclive, a controllo strutturale, soggetto a movimenti in massa
A1.16	Calcari e marne e depositi detritici e colluviali	Picco sub-arrotondato e/o ripiano sub-pianeggiante o a debole acclività, talora con doline, posti in posizione sommitale o intermedia, lungo il versante

A1.17	Complesso marnoso-argilloso-arenaceo	Displuvio e/o porzione di versante debolmente acclive sospesa e non raccordata al fondovalle attuale soggetti a fenomeni di erosione
A1.18	Complesso marnoso-argilloso-arenaceo	Picco sub-arrotondato e/o ripiano sub-pianeggiante o a debole acclività posti in posizione sommitale o intermedia, lungo il versante
A1.19	Complesso marnoso-argilloso-arenaceo	Testata di impluvio o versante di impluvio da debolmente a moderatamente acclive di origine fluvio-denudazionale soggetti a movimenti in massa
A1.20	Complesso marnoso-argilloso-arenaceo con masse calcaree inglobate	Picco sub-arrotondato e/o ripiano sub-pianeggiante o a debole acclività posti in posizione sommitale o intermedia, lungo il versante
A1.21	Depositi di natura limo-argillosa talora con presenza di elementi litici grossolani	Dolina

Sotto-sistema A2: fascia pedemontana
Unità

A2.1	Depositi detritici e colluviali di natura carbonatica e/o piroclatica	falde detritiche
------	---	------------------

Grande Sistema B: collinare
Sotto-sistema B1: rilievi collinari
Unità

Sigla	Litologia	Fisiografia
B1.1	Calcari	Crinale
B1.2	Calcari	Pareti di forra
B1.3	Calcari	Scarpata moderatamente acclive di superficie subpianeggiate
B1.4	Calcari	Superficie sub-pianeggiante di natura erosionale

Grande Sistema C: pianura pedemontana
Sotto-sistema C1: pianura alluvionale
Unità

C1.1	Complesso marnoso-argilloso-arenaceo	Incisione torrentizia
C1.2	Depositi alluvionali sabbioso-ghiaiosi	Superficie pianeggiante coincidente con alveo attivo ed aree golenali del T. Titerno
C1.3	Depositi alluvionali ghiaioso-sabbiosi	Terrazzo fluviale di origine deposizionale

Sotto-sistema C2: pianura intermontana
Unità

C2.1	Tufo Grigio Campano	Superficie terrazzata in TGC
C2.2	Depositi alluvionali antichi	Superficie debolmente acclive

Tab. 8 – Estensione areale delle unità di paesaggio del territorio comunale di Cerreto Sannita*.

Unità di paesaggio	ha	% del territorio
A1.1	35	1
A1.2	171	5
A1.5	78	2
A1.9	73	2
A1.10	44	1
A1.11	78	2
A1.12	439	13
A1.14	598	18
A1.15	18	1
A1.16	83	3
A1.17	214	6
A1.19	1165	35
A 2.1	84	3
B1.4	33	1
C1.1	19	1
C2.1	71	2

*non sono riportate le unità di paesaggio con estensione areale < 1%

7.4.3 Carta del paesaggio olivicolo

La Carta delle unità di paesaggio è stata intersecata, in ambiente GIS, con quella della superficie olivicola per produrre una **Carta del paesaggio olivicolo del territorio comunale di Cerreto Sannita** (Tav. IX).

Dall'analisi della Carta è emerso (Tab. 9) che il paesaggio olivicolo più importante, per estensione, è quello delle testate e dei versanti d'impluvio, da debolmente a moderatamente acclivi, di origine fluvio-denudazionale, soggetti a movimenti in massa, del complesso argilloso-marnoso-arenaceo (A1.19: 477 ha; 79% dell'intera superficie olivicola), segue il paesaggio dei displuvi e/o porzioni di versante debolmente acclivi sospese e non raccordate al fondovalle attuale, soggetti a fenomeni di erosione, del complesso argilloso-marnoso-arenaceo (A1.17: 77 ha; 13%). È sostanzialmente poco rilevante l'estensione degli altri paesaggi olivicoli.

Tab. 9 – Estensione areale delle unità di paesaggio olivicolo del territorio comunale di Cerreto Sannita

Unità di paesaggio	ha	% del territorio
A1.1	4	1
A1.17	77	13
A1.19	477	79
A2.1	6	1
C1.1	6	1
C2.1	13	2
Altre unità	28	4

7.4.4 I suoli dei paesaggi olivicoli

Le due unità di paesaggio (A 1:17 e A1:19) sono state descritte (Tab. 10), in termini delle principali caratteristiche pedologiche influenti sulla fisiologia e sulla produttività dell'olivo, attraverso la rielaborazione di informazioni preesistenti, acquisite dall'autore della presente nota.

Reazione. La reazione dei suoli di entrambe le unità è, in media, moderatamente alcalina (pH 8-00, per l'unità A 1.17 e 8.04 per l'unità A 1.19), con un coefficiente di variazione basso (2.66 e 4.03 %). Nei suoi valori estremi, essa varia da debolmente alcalina a moderatamente alcalina (pH 7.60 ÷ 8.27), per l'unità A 1.17 e da neutra a fortemente alcalina (pH 7.60 ÷ 8.27), per l'unità A 1.19.

In accordo con Cimato *et al.* (2006), l'olivo trova il suo *optimum* in suoli con valori di pH compresi tra 6.8 e 7.5, anche se questa pianta può continuare a vegetare in un intervallo più ampio (5.5 ÷ 8.5). L'olivo, infatti, non è una specie calciofila obbligata, in quanto è in grado di prosperare anche su suoli neutri e sub-acidi. Esso possiede, infatti, rispetto al calcare, una notevole adattabilità in dipendenza di altri fattori, soprattutto climatici e pedoclimatici, fra i quali il contenuto di acqua nel suolo.

Con valori estremi di pH permane, comunque, il rischio di andare incontro a problemi di tossicità, su suoli fortemente acidi (pH < 5.1) o di carenza, su suoli fortemente alcalini (pH > 8.4). Nei primi possono liberarsi nella soluzione circolante ioni tossici, come alluminio e manganese; nei suoli fortemente alcalini possono essere immobilizzati macro- e micro-elementi importanti per lo sviluppo della pianta.

Tab. 10 – Statistica descrittiva dei suoli dei principali paesaggi olivicoli del territorio comunale di Cerreto Sannita:

	A 1:17				A 1:19			
	Media	Min	Max	CV	Media	Min	Max	CV
pH	8.00	7.60	8.27	2.66	8.04	6.80	8.50	4.03
CE (dS m ⁻¹)	0.28	0.11	0.70	70.69	0.27	0.10	0.80	74.80
Sabbia (g kg ⁻¹)	436.88	310.20	610.40	21.54	361.96	42.20	610.40	34.40
Limo (g kg ⁻¹)	243.96	135.00	411.90	44.86	277.76	128.00	508.40	37.26
Argilla (g kg ⁻¹)	319.19	150.20	469.00	31.29	360.20	150.20	502.00	20.82
CO (g kg ⁻¹)*	17.02	5.60	26.20	45.49	17.14	5.60	63.10	71.68
CaCO ₃ (g kg ⁻¹)	79.24	12.70	156.80	59.66	96.30	14.00	231.30	58.56
CSC (Cmol _[+] kg ⁻¹)	24.40	15.60	36.20	35.70	30.24	14.90	42.50	28.15
Na ⁺ (Cmol _[+] kg ⁻¹)	1.10	0.06	2.60	106.92	0.91	0.06	2.90	120.86
K ⁺ (Cmol _[+] kg ⁻¹)	1.11	0.50	2.80	67.54	0.87	0.31	2.20	43.12
Ca ²⁺ (Cmol _[+] kg ⁻¹)	22.49	7.50	40.50	55.66	25.82	7.50	49.60	34.81
Mg ²⁺ (Cmol _[+] kg ⁻¹)	1.61	0.80	2.40	35.70	1.61	0.56	2.70	29.57
P (mg kg ⁻¹)	71.40	7.90	222.60	112.74	53.77	3.00	375.30	136.17
N (g kg ⁻¹)	1.73	0.50	3.29	54.10	1.50	0.40	4.90	52.62

*moltiplicando il valore del CO per 1.724 si ottiene il valore della sostanza organica (SO)

Alla luce di tali considerazioni, possiamo dunque affermare che gli oliveti del territorio comunale di Cerreto Sannita vegetano in condizioni sub-ottimali di reazione del suolo. Pertanto, senza rischi d'intossicazione, a causa di pH molto bassi ma con qualche rischio di assorbimento di elementi nutritivi, in condizioni di pH molto alto.

Tessitura. I contenuti di sabbia, limo e argilla (Tab. 10) si attestano, rispettivamente, su valori medi di 347, 244 e 319 g kg⁻¹, per i suoli dell'unità di paesaggio A 1.17 e di 362, 278 e 360 g kg⁻¹, per i suoli dell'unità di paesaggio A 1.19. Il coefficiente di variazione è in ogni caso moderato (compreso tra il 20 e il 50 %). La tessitura (proporzione relativa dei contenuti di sabbia, limo e

argilla nella terra fina) di entrambe le unità (dati non mostrati) è, in prevalenza, moderatamente fine (da franco-argillosa a franco-argilloso-sabbiosa) e fine (da argillosa ad argilloso-sabbiosa ad argilloso-limosa), subordinatamente media (da franca a franco-limosa) e moderatamente grossolana (franco-sabbiosa).

La tessitura e la struttura (i.e., il modo in cui le particelle di sabbia, limo e argilla sono aggregate) che ne deriva sono le proprietà fisiche più importanti del suolo, per la loro azione su molte altre proprietà indispensabili allo sviluppo della pianta, in particolare: sulla capacità di ritenzione idrica e dei nutrienti, sul movimento dell'acqua e dell'aria, sulla lavorabilità.

I suoli a tessitura media e quelli ben strutturati sono permeabili alle radici, all'acqua e all'aria, mentre quelli a tessitura più grossolana trattengono poco l'acqua e le sostanze nutritive. I suoli fini, al contrario, trattengono l'acqua e le sostanze nutritive ma, se poco strutturati, sono anche poco permeabili e più difficili da gestire per quanto riguarda le lavorazioni. Si consideri che l'olivo è una specie molto sensibile all'asfissia radicale, pertanto, i suoli molto argillosi, se non ben strutturati (per esempio grazie ad una buona disponibilità di sostanza organica) possono risultare sfavorevoli allo sviluppo e alla produzione dell'olivo, soprattutto nelle annate, come quella in corso, ad elevata piovosità nel periodo primaverile-estivo. La sensibilità all'asfissia radicale varia secondo le *cultivar* (Navarro e Parra, 2001). Ad esempio, Frantoio e Leccino sono, tra quelle allevate in Italia, le meno sensibili (Corti e Coniglio, 2000) per la loro capacità di formare radici più vicine alla superficie del terreno. La resistenza della pianta dipende anche dall'età: alberi giovani, caratterizzati da un accrescimento molto attivo, possono non sopravvivere anche dopo pochi giorni (3 – 4) di permanenza delle radici sott'acqua.

Non solo l'eccesso ma anche la carenza idrica influenza lo sviluppo e la produzione dell'olivo. In condizioni di carenza idrica, l'olivo attua il blocco della crescita aerea ma non dell'apparato radicale, modificando, così, il rapporto radici/chioma a favore delle radici, limitando soprattutto lo sviluppo dell'area fogliare e consentendo il mantenimento dell'apparato radicale funzionante (Nuzzo *et al.*, 1995).

Considerato quanto sopra detto, i suoli olivicoli del territorio comunale di Cerreto Sannita, per le loro caratteristiche tessiturali, potrebbero avere limitazioni soprattutto per eccesso idrico, piuttosto che per difetto. Tuttavia, la disponibilità di sostanza organica (Tab. 10) dovrebbe garantire una buona strutturazione e, quindi, un buon movimento dell'acqua lungo il profilo. Il drenaggio idrico dovrebbe essere ulteriormente facilitato dalla presenza, spesso abbondante, di scheletro.

Lo stato di sufficiente aerazione, almeno negli orizzonti più superficiali dei suoli investigati, è confermato anche da studi sul colore attraverso spettroscopia vis-NIR (Leone e coll., work in progress). Tali studi hanno rivelato valori di Chroma Munsell (saturazione del colore) in genere > 2 . Notoriamente i suoli con problemi di asfissia, per prolungato ristagno idrico, mostrano valori di Chroma $< 1-2$ (Brady e Weil, 2002).

Azoto. I suoli delle aree olivicole esaminate, ricadenti nelle unità di paesaggio A 1.17 e A 1.19, si presentano, in media, ben forniti di azoto (rispettivamente, 1.73 e 1.50 g kg⁻¹). La variabilità dei valori di N è sempre elevata (CV $> 50\%$) (Tab. 10).

L'azoto è notoriamente (Cimato *et al.*, 2006) il nutriente inorganico a cui l'olivo risponde con maggiore rapidità ed è il più importante perché migliora l'attività vegetativa e riproduttiva della

pianta, limitando fenomeni indesiderati di alternanza di produzione. L'azoto stimola l'accrescimento, sostenendo la produzione di nuovi germogli e controlla con il fosforo la dominanza apicale; facilita i processi d'allegagione dei fiori e di sviluppo dei frutti. Inoltre, è componente della clorofilla e ne aumenta la quantità nelle foglie, favorendo così l'assimilazione di altri elementi. L'assorbimento di azoto è strettamente connesso alle disponibilità idriche del suolo. In primavera, la precoce traslocazione d'azoto verso le gemme è fondamentale per favorirne la schiusura e per assistere alla prima fase di formazione della nuova vegetazione. La carenza di azoto limita la crescita, soprattutto delle foglie e dei frutti e, allo stesso tempo, si associa ad un ridotto trasferimento delle sostanze nutritive verso questi organi e ad un aumento del trasporto verso le radici. Una nutrizione azotata troppo abbondante, però, può favorire l'attacco di agenti patogeni, quali quelli responsabili della fumaggine.

Fosforo. Il contenuto di fosforo nei suoli esaminati (Tab. 10) varia, mediamente, da moderato, nel caso dell'unità A 1.17 ($71.40 \text{ mg kg}^{-1} \text{ P}_2\text{O}_5$) a basso, nel caso dell'unità A 1.19 ($53.77 \text{ mg kg}^{-1} \text{ P}_2\text{O}_5$). Non mancano, tuttavia, situazioni estreme di suoli con contenuti molto bassi o molto alti di questo elemento. In assoluto, il contenuto di fosforo nei suoli olivicoli esaminati è risultato essere il parametro con il più alto coefficiente di variazione (136.17%).

Il fosforo è il componente essenziale di enzimi e proteine e svolge un ruolo di primaria importanza nel processo di divisione cellulare e di sviluppo dei tessuti meristemati. Riguardo all'influenza del fosforo sulla produttività dell'olivo, sembra che questo nutriente favorisca i fenomeni legati alla fioritura, all'allegagione e ai processi metabolici che accelerano la maturazione dei frutti (Hartmann *et al.*, 1966). Il consumo di fosforo non è eccessivo e, nel corso dell'anno, il suo livello nelle foglie non subisce sensibili variazioni. Generalmente, è raro che nei suoli coltivati ad olivo si verificano carenze di fosforo; tuttavia, questo elemento può essere bloccato e reso indisponibile dal calcio, dagli ossidi di ferro e di alluminio e dai componenti a basso grado cristallino, particolarmente diffusi in molti suoli vulcanici.

Nei suoli del territorio comunale di Cerreto Sannita, può essere il calcio, presente mediamente in quantità moderate (79.40 e 53.70 g kg^{-1}) un fattore limitante l'assorbimento del fosforo. Più raramente potrebbero essere gli ossidi di ferro (suoli più rossicci) o i materiali vulcanici, delle superfici, poco estese, dei terrazzi in Ignimbrite Campana.

Capacità di scambio cationico e complesso di scambio. La capacità di scambio cationico⁷ (CSC) dei suoli oggetto d'indagine (Tab. 10) è mediamente alta (24.40 e $30.24 \text{ Cmol}_{[c]} \text{ kg}^{-1}$). La variabilità della CSC è moderata (CV 20 – 50%), sia per i suoli dell'unità A 1.17 sia per quelli dell'unità A 1.19. Anche i valori minimi di tale parametro non scendono mai al disotto dei livelli di normalità. Il grado di saturazione in basi (GSB)⁸ è mediamente alto o molto alto (70.02 % nei suoli dell'unità A 1.17 e 87.49 % nei suoli dell'unità A 1.19).

Tra i cationi scambiabili prevale sempre il Ca^{2+} che, tuttavia, nei suoli dell'unità A 1.17 risulta me-

7 - La CSC, definita dalla somma dei cationi scambiabili che un suolo può adsorbire, è, in pratica, una misura della fertilità del suolo.

8 - Il GSB è la misura in cui il complesso di adsorbimento di un suolo è saturato con cationi scambiabili, piuttosto che con idrogeno o alluminio. È espresso come percentuale della capacità di scambio cationico.

diamente basso (50.74 % della CSC), con un'elevata variabilità (CV = 55.66 %) mentre, nei suoli dell'unità A 1.19 è medio-alto (70.61 % della CSC), con una moderata variabilità (CV = 34.81 %). Le disponibilità di K^+ e Mg^{2+} scambiabili sono tendenzialmente medie (3.29 e 3.73 % della CSC per il K^+ e 6.63 e 6.06 % della CSC per il Mg^{2+}). Per il K^+ , la variabilità è alta (CV 67.54 %) o moderata (CV 43.12 %); per il Mg^{2+} , essa è sempre moderata (CV 35.70 e 29.57 %).

Il contenuto di Na^+ scambiabile è, in media, leggermente alto (8.76 e 7.10 % della CSC), con una variabilità molto elevata (CV > 100 %).

Mediamente, il rapporto K^+/Mg^{2+} è leggermente basso (1.70) per i suoli dell'unità A 1.17, mentre è ottimale (2.20) per i suoli dell'unità A 1.19.

Il potassio è l'elemento della produttività e della maturazione dei frutti. Presente nei centri di più intensa attività biologica, esso è basilare nei fenomeni connessi al metabolismo idrico della pianta, di cui ne accentua la resistenza alla siccità ed alle malattie fungine. Il potassio favorisce la sintesi degli zuccheri, il loro accumulo sotto forma d'amido e la formazione di grassi (lipogenesi), aumentando la resa in olio delle olive. Nel corso della maturazione, tale nutriente neutralizza gli acidi uronici formati dalla degradazione delle protopectine e controlla le attività enzimatiche che regolano la sintesi degli amminoacidi e degli acidi fenolici. Il potassio è l'elemento che mostra nell'olivo la maggiore mobilità, tanto che difficilmente è presente a livelli costanti nella pianta durante il ciclo stagionale. Un limitato contenuto di potassio nelle foglie, se legato a bassi valori di fenoli, riduce il processo di fioritura (Gonzales *et al.*, 1976). Il livello di potassio nelle foglie, in genere è inversamente proporzionale a quello di calcio e di magnesio. Viceversa, un'eccessiva disponibilità di potassio nel suolo si traduce, normalmente, in una maggiore difficoltà di assorbimento del magnesio.

Tra le specie arboree da frutto, l'olivo è la pianta più sensibile alla carenza di calcio. La sua funzione principale è collegata alla resistenza meccanica dei tessuti. Nella pianta, la concentrazione di calcio è inversamente proporzionale a quella di potassio: ad alte percentuali di calcio sono state rilevate basse percentuali di potassio nelle foglie (Criscimanno *et al.*, 1975). La sua valutazione è importante soprattutto nei suoli acidi o neutri che non contengono calcare. Tra calcio e magnesio è stata accertata una correlazione diretta: nel caso in cui si verifichi un rapporto Ca/Mg anomalo (inferiore a valori 0.9-1.0), nella pianta si instaura una particolare tossicità da magnesio, fenomeno che non si verifica mai se il rapporto si aggira intorno a 2.

Il magnesio fa parte dei costituenti della clorofilla, interviene nei processi di sintesi dell'RNA ed è attivatore di molti enzimi; comunque, sono rari i casi di carenza di magnesio nei suoli in cui sono coltivati per la maggior parte gli oliveti del Titerno. Possono tuttavia verificarsi fenomeni di carenza di magnesio nelle foglie per dilavamento dei suoli particolarmente sciolti, per pH subacido o per quei suoli con elevate concentrazioni di potassio tali da limitare l'assorbimento radicale del magnesio.

7.5 Comune pilota San Lorenzo Maggiore

Cartografia tematica

7.5.1 Carta dell'uso del suolo

Per la realizzazione della **Carta dell'uso del suolo di San Lorenzo Maggiore** (Tav. X) è stato utilizzato lo stesso approccio metodologico precedentemente descritto per la realizzazione della Carta dell'uso del suolo di Cerreto Sannita (par. 3.2.1.1.).

Dai risultati ottenuti (Tab. 11) è emerso che la classe d'uso dominante è il vigneto (637 ha; 39% dell'intero territorio comunale); segue l'oliveto (281 ha; 17%) (Tav. XI). Una parte del territorio, inoltre, è occupata da vigneti e oliveti in consociazione (51 ha; 3%). Ai vigneti e agli oliveti seguono, per estensione, le aree a vegetazione boschiva e arbustiva in evoluzione (246 ha; 15%). Si tratta, in particolare, di formazioni arbustive ed erbacee con presenza di alberi sparsi, che testimoniano sia il degrado dell'ambiente forestale sia la sua rinnovazione per ricolonizzazione di aree non forestali. Esempi di queste aree sono i suoli agricoli abbandonati, dove, con il tempo, si è avuta la ricolonizzazione di specie arbustive e arboree, le "tagliate" all'interno dei boschi, le zone sottoposte ad incendio che mostrano segni di sviluppo della vegetazione. I boschi di latifoglie occupano 177 ha (11% del territorio comunale). Significativa è, altresì, la presenza di suoli attualmente non utilizzati (45 ha; 3%), vale a dire di aree incolte, probabilmente destinate in passato alla viticoltura e/o all'olivicoltura, senza segni evidenti di ricolonizzazione da parte di essenze boschive o arbustive. Sono state incluse nella classe "incolti" anche aree attualmente non coltivate, in procinto di essere utilizzate per gli usi agricoli prevalenti del territorio (esempio, terreni preparati per l'impianto di nuovi vigneti). Il 3% del territorio di San Lorenzo Maggiore è occupato da corsi d'acqua, in prevalenza da quello del F. Calore, che scorre nella parte meridionale del territorio in esame.

Tab. 11 – Estensione areale delle diverse tipologie d'uso del suolo presenti sul territorio comunale di San Lorenzo Maggiore.

Uso del suolo	ha	% del territorio
Vigneti	637	39
Oliveti	281	17
Aree a veg. in evoluzione	246	15
Boschi di latifoglie	177	11
Superfici artificiali	97	6
Aree a pascolo naturale e prat.	54	3
Suoli attualmente non utilizzati	51	3
Vigneti e oliveti	45	3
Corsi d'acqua	28	2
Altri usi	13	1

7.5.2 Carta delle unità di paesaggio

La **Carta delle unità di paesaggio di San Lorenzo Maggiore** (Tav. XII) è stata realizzata attraverso la rielaborazione dei contenuti informativi della Carta dei suoli della Valle Telesina, prodotta dalla Regione Campania. A tal fine, il documento cartografico, disponibile in formato cartaceo, è stato acquisito come *shape-file* georeferito in ambiente GIS, operando nel modo se-

guente: a) scansione e produzione di un file-immagine formato TIF; b) georeferenziazione del file-immagine; c) digitalizzazione delle linee (archi) corrispondenti ai confini delle unità cartografiche; d) produzione di uno *shape-file* di punti identificativi delle singole unità cartografiche; e) controllo e correzione di eventuali errori di digitalizzazione; f) attribuzione dei punti ai temi (unità cartografiche); g) trasformazione degli *shape-file* di linee e di punti in uno *shape-file* di poligoni.

Le tabelle 12 e 13 riportano, rispettivamente, la descrizione e l'estensione areale delle unità di paesaggio del territorio comunale di San Lorenzo Maggiore.

Tab. 12 – Descrizione delle unità di paesaggio del territorio comunale di San Lorenzo Maggiore.

Sigla	Litologia	Fisiografia
A.1.1	Sedimenti alluvionali prevalentemente limo-sabbiosi e, subordinatamente, ghiaiosi.	Superfici pianeggianti, deposizionali, di origine fluviale, con tracce evidenti degli ultimi eventi di piena; barre ed isole fluviali.
A1.2	Sedimenti alluvionali prevalentemente limo-sabbiosi e, subordinatamente, ghiaiosi.	Superfici pianeggianti, deposizionali, di origine fluviale, con frequenti meandri abbandonati e relativi argini naturali.
A1.3	Sedimenti alluvionali prevalentemente limo-sabbiosi e, subordinatamente, ghiaiosi.	Superfici pianeggianti di natura deposizionale, di origine fluviale, con tracce mal conservate degli antichi percorsi fluviali e dei relativi argini naturali
A1.4	Deposizioni alluvionali a tessitura moderatamente fine o media	Superfici sommitali dei terrazzi alluvionali di I ordine del F. Calore, a morfologia piana o debolmente acclive.
A1.5	Ghiaie fluviali poligeniche ed eterometriche con intercalazioni sabbiose giallastre e, in subordine, di limi e argille verdastre	Superfici sommitali dei terrazzi alluvionali di I e II ordine del F. Calore, a morfologia piana o debolmente acclive
A1.6	Sabbie ciottolose fluviali	Superfici sommitali dei terrazzi di II e III ordine del F. Calore, a morfologia debolmente ondulata
A1.7	Ghiaie fluviali poligeniche ed eterometriche con intercalazioni sabbiose giallastre	Paleoscarpate di erosione fluviale e vallecicole a profilo rettilineo-concavo coronate da scarpate sub-verticali, separate da lembi relitti dei terrazzi fluviali antichi del F. Calore, da moderatamente acclivi a molto acclivi, soggette a movimenti gravitazionali
B1.1	Alternanze marnoso-arenacee o argilloso-calcaree	Superfici sommitali del glacis da dolcemente ondulate a ondulate
B1.2	Alternanze marnoso-arenacee o argilloso-calcaree	Versanti moderatamente lunghi, a profilo rettilineo-convesso, da ondulati a moderatamente ripidi delle incisioni a "V" tra lembi relitti del glacis, a rischio di franosità basso o moderato
B1.3	Argille e marne scagliose policrome	Versanti lunghi, a profilo convesso, irregolarmente ondulato, da moderatamente acclivi ad acclivi, delle incisioni slargate tra i lembi relitti del glacis, a rischio di franosità moderato
B2.1	Calcareni con intercalazioni marnose ed arenarie litoidi a cemento calcareo con coperture detritiche e colluviali discontinue	Superfici sub-planari, debolmente inclinate verso Sud, con frequenti ondulazioni interessate da incisioni sub-verticali in rapido approfondimento
C1.1	Calcareni litoidi	Sommità sub-arrotondate e pianori sommitali ondulati, da debolmente a moderatamente acclivi
C1.2	Calcareni litoidi	Versanti a profilo irregolare, da acclivi a molto acclivi, dei rilievi M. Croce e M. Ciesco
C1.3	Calcareni litoidi	Versanti dei rilievi di M. Croce e M. Ciesco, a profilo regolare rettilineo, da acclivi a estremamente acclivi
C1.4	Detrito calcareo con coperture piroclastiche discontinue	Vallecicole intramontane da moderatamente acclivi ad acclivi, con marcate ondulazioni e frequenti terrazzamenti antropici
C1.5	Rocce carbonatiche con coperture piroclastiche	Versanti medi e bassi, a profilo irregolare, da molto acclivi a estremamente acclivi, con frequenti affioramenti rocciosi

Tab. 13 – Estensione areale delle unità di paesaggio del territorio comunale di San Lorenzo Maggiore.

Unità di paesaggio	ha	% del territorio
A1.7	234	14
B1.3	209	13
B1.1	182	11
B2.1	181	11
A1.6	166	10
A1.5	150	9
C1.1	88	5
A1.3	80	5
C1.3	60	4
A1.4	59	4
A1.1	56	3
C1.2	55	3
C1.5	38	2
B1.2	38	2
C1.4	18	1
A1.2	14	1

7.5.3 Carta del paesaggio olivicolo

La Carta delle unità di paesaggio è stata intersecata, in ambiente GIS, con quella della superficie olivicola per produrre una **Carta del paesaggio olivicolo del territorio comunale di San Lorenzo Maggiore** (Tav. XIII). L'analisi della Carta ha rivelato (Tab. 14) che il paesaggio olivicolo più importante, per estensione (68 ha; 24% dell'intero territorio olivicolo), è quello delle "Superfici sommitali dei terrazzi alluvionali di I e II ordine del F. Calore, a morfologia piana o debolmente acclive" (A1.5). Seguono: le "Paleoscarpate di erosione fluviale e vallecole a profilo rettilineo-concavo coronate da scarpate sub-verticali, separate da lembi relitti dei terrazzi fluviali antichi del F. Calore, da moderatamente acclivi a molto acclivi, soggette a movimenti gravitazionali" (A1.7; 48 ha; 17%); le "Superfici sommitali del *glacis* da dolcemente ondulate a ondulate" (B1.1.; 48 ha; 17%); i "Versanti dei rilievi di M. Croce e M. Ciesco, a profilo regolare rettilineo, da acclivi a estremamente acclivi" B1.3; 37 ha, 13%); le "Superfici sommitali dei terrazzi alluvionali di I ordine del F. Calore, a morfologia piana o debolmente acclive" (A1.4; 37 ha; 13%); le "Superfici sub-planari, debolmente inclinate verso Sud, con frequenti ondulazioni interessate da incisioni sub-verticali in rapido approfondimento" (B2.1; 20, 7%); le "Superfici sommitali dei terrazzi di II e III ordine del F. Calore, a morfologia debolmente ondolata" (A1.6; 19 ha; 7%); i "Versanti moderatamente lunghi, a profilo rettilineo-convesso, da ondulati a moderatamente ripidi delle incisioni a "V" tra lembi relitti del *glacis*, a rischio di franosità basso o moderato" (B1.2; 11 ha; 4%). I rimanenti 6 ha (2% del territorio olivicolo) sono distribuiti tra le unità A1.3, C1.2, C1.3 e A1.1 (vedi tabella 12 per la descrizione).

Tab. 9 – Estensione areale delle unità di paesaggio olivicolo del territorio comunale di San Lorenzo Maggiore.

Unità di paesaggio	ha	% del territorio
A1.5	68	24
A1.7	48	17
B1.1	48	17
B1.3	37	13
A1.4	24	9
B2.1	20	7
A1.6	19	7
B1.2	11	4
Altre unità	6	2

7.5.4 I suoli del paesaggio olivicolo

Le unità di paesaggio olivicolo sono state caratterizzate dal punto di vista dei suoli (Tab. 15). Le caratteristiche dei suoli, combinate con quelle dei diversi elementi morfometrici e climatici, influenzano le attitudini del territorio all'olivicoltura e la specificità/tipicità della produzione olivicola e oleicola.

Per una descrizione dettagliata dell'influenza delle proprietà del suolo sulla fisiologia e sulla produzione dell'olivo si rimanda a quanto ampiamente discusso nel paragrafo 3.2.1.4.

Tab. 15 – Tipologie e caratteristiche dei suoli delle unità di paesaggio (UDP) olivicolo del territorio di San Lorenzo Maggiore.

UDP	Suoli		Descrizione
	Classificazione (WRB)		
A1.5	Haplic (Skeletal)	Cambisols	Associazione di suoli da pianeggianti a dolcemente ondulati, con pietrosità superficiale elevata, molto profondi, eccessivamente drenati, con tessitura media o moderatamente grossolana (grossolana in profondità), molto ghiaiosi, neutri e moderatamente calcarei
A1.7	Haplic (Skeletal) e Haplic Regosols	Pahenzems	Associazione di suoli da moderatamente ripidi a ripidi, con pietrosità superficiale elevata, molto profondi, piuttosto eccessivamente drenati, con tessitura moderatamente fine (franco sabbioso argillosa), molto ghiaiosi, fortemente alcalini in superficie e neutri in profondità, moderatamente calcarei. Presentano un orizzonte superficiale inscurito da sostanza organica umificata e si ritrovano prevalentemente in corrispondenza di accumuli colluviali.
B1.1	Haplic Kastanozems		Suoli da moderatamente ripidi a ripidi, con pietrosità superficiale elevata, molto profondi, eccessivamente drenati, con tessitura moderatamente grossolana, ghiaiosi in superficie, estremamente ghiaiosi in profondità, neutri o debolmente alcalini, calcarei
B1.3	Haplic Regosols e Haplic Calcisols		Consociazione di suoli da dolcemente ondulati a ondulati, con pietrosità superficiale assente, molto profondi, ben drenati, con tessitura da fine a moderatamente fine in superficie, moderatamente fine in profondità, moderatamente alcalini in superficie e fortemente alcalini in profondità, calcarei in superficie, molto calcarei in profondità. Hanno un orizzonte di accumulo di carbonato di calcio.
			Associazione di suoli ondulati a moderatamente ripidi, con pietrosità superficiale comune, moderatamente profondi, ben drenati, con tessitura moderatamente fine, fortemente alcalini, molto calcarei in superficie, calcarei in profondità. Si sviluppano su materiali di accumulo recente per movimenti di massa e non mostrano sviluppo di orizzonti genetici né caratteri di differenziazione dei materiali di partenza.
			Suoli da ondulati a moderatamente ripidi, con pietrosità superficiale moderata, molto profondi, ben drenati, con tessitura moderatamente fine, scarsamente ghiaiosi, da neutri a debolmente alcalini, calcarei. Hanno orizzonti profondi di accumulo di carbonato di calcio.

Segue

Suoli		
UDP	Classificazione (WRB)	Descrizione
A1.4	Andic Kastanozems	Consociazione di suoli da pianeggianti a dolcemente ondulati, con pietrosità superficiale assente, molto profondi, piuttosto eccessivamente drenati, con tessitura media in superficie e moderatamente grossolana in profondità, da moderatamente a fortemente alcalini fino a 95 cm, neutri oltre tale profondità, da calcarei a molto calcarei in superficie, moderatamente calcarei in profondità. Presentano un orizzonte superficiale inscurito da sostanza organica umificata in presenza di materiale piroclastico ed un orizzonte profondo di accumulo di carbonati.
B2.1	Haplic Phaenzems (skeletic) e	Associazione di suoli moderatamente ripidi, rocciosi, profondi, ben drenati, a tessitura fine, ghiaiosi in superficie e molto pietrosi in profondità, moderatamente alcalini in superficie, neutri in profondità, non calcarei in superficie, molto calcarei in profondità, su calcareniti litoidi. e
	Leptic Cambisols	Suoli moderatamente ripidi, superficiali, pietrosi, piuttosto eccessivamente drenati, con tessitura moderatamente grossolana, a reazione neutra e moderatamente calcarei, su calcareniti marnose ed arenarie litoidi
A1.6	Haplic Kastanozems	Consociazione di suoli dolcemente ondulati, con pietrosità superficiale comune, molto profondi, piuttosto eccessivamente drenati, con tessitura media o moderatamente grossolana, scarsamente ghiaiosi, neutri in superficie e moderatamente alcalini in profondità, scarsamente calcarei in superficie e moderatamente calcarei in profondità. Presentano un orizzonte superficiale inscurito da sostanza organica umificata ed un orizzonte profondo di accumulo di carbonati.
B1.1	Haplic Kastanozems	Consociazione di suoli da dolcemente ondulati a ondulati, con pietrosità superficiale assente, molto profondi, ben drenati, con tessitura da fine a moderatamente fine in superficie, moderatamente fine in profondità, moderatamente alcalini in superficie e fortemente alcalini in profondità, calcarei in superficie, molto calcarei in profondità. Hanno un orizzonte di accumulo di carbonato di calcio.

8. Caratteristiche varietali dell'olivicoltura del GAL Titerno

Una corretta programmazione delle attività di valorizzazione del settore olivicolo non può prescindere da un'attenta valutazione e catalogazione delle *cultivar* di olive coltivate, delle loro specificità composizionale, della loro distribuzione sul territorio e delle loro relazioni con l'ambiente fisico. In un lavoro prodotto da Regione Campania (2002), Pugliano e *coll.* hanno descritto le caratteristiche delle principali *cultivar* di olive allevate in Campania e ne hanno genericamente indicato la diffusione sul territorio, con riferimento a macro-zone (es. Beneventano) e/o ad ambiti comunali. Sacchi *et al.* (1999) e Ambrosino *et al.* (2004) hanno fornito un importante contributo alla conoscenza delle caratteristiche composizionali degli oli delle principali *cultivar* di olive della Campania, anch'essi con generico riferimento ad ambiti provinciali e comunali, senza mai fornire informazioni sulle caratteristiche dell'ambiente fisico e sulla loro influenza sulla composizione degli oli. Leone *et al.* (2006) hanno studiato le relazioni tra ambiente fisico e composizione dell'olio di oliva delle *cultivar* Ortime, Ortolana e Racioppella, limitando, tuttavia, l'indagine ad una ristretta area e utilizzando un numero limitato di campioni. Il CNR-ISAFoM, nell'ambito di un importante progetto nazionale (Leone *et al.*, 2011), ha avviato un'indagine riguardante la distribuzione geografica delle *cultivar* di olive da olio nella provincia di Benevento, l'analisi delle loro caratteristiche composizionali e le relazioni tra ambiente fisico e composizione degli oli delle prin-

cipali *cultivar* presenti sul territorio. L'indagine è stata ulteriormente approfondita, ad una scala di maggior dettaglio, nell'ambito del "Progetto integrato per lo sviluppo della filiera olivicola" realizzato del GAL Titerno.

8.1 Distribuzione delle cultivar sul territorio del GAL Titerno

Lo studio e la cartografia della distribuzione delle principali *cultivar* di olive da olio sul territorio olivicolo del GAL Titerno è stato realizzato attraverso interviste agli olivicoltori. Le interviste hanno avuto come base territoriale di riferimento singoli oliveti, per ciascuno dei quali sono state acquisite informazioni riguardanti la percentuale delle diverse *cultivar*. Gli appezzamenti investigati sono stati identificati attraverso foglio e particella catastali e sono stati georeferiti con riferimento alle coordinate dei centri delle particelle stesse. In totale, sono analizzati 191 siti, più o meno uniformemente distribuiti sulla superficie olivicola del GAL (Fig. 11). I dati acquisiti sono stati organizzati in foglio elettronico, quindi importati in ambiente GIS e trasformati in *shape-file*. I risultati dell'indagine sono riportati nella figura 12 e nelle Tavole XIV ÷ XX.

Dall'analisi della figura 12 emerge che le *cultivar* maggiormente allevate sul territorio del GAL Titerno sono la Racioppella (26%), l'Ortice (21%) e l'Ortolana (18%). Seguono, a considerevole distanza, le *cultivar* Leccino (11%), Carboncella (6%), Frantoio e Femminella (5%).

Di seguito si riporta una breve descrizione riguardante la distribuzione delle principali *cultivar* sul territorio del GAL Titerno, in accordo con i risultati della presente indagine, e di alcune loro caratteristiche, in accordo con il già citato lavoro di Pugliano e coll., 2002 e con quanto riportato in Lombardo (2003) e in Ambrosino *et al.* (2004).

Racioppella. Sinonimi: Ansertarella, Olivo Grappatello (Cerreto Sannita); Bella di San Lorenzo, La Ricca, Olivo a Racippella, Olivo a Raciuppe (Guardia Sanframondi); Rappocella (Castelvenere); Spruarella (San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore e San Lupo).

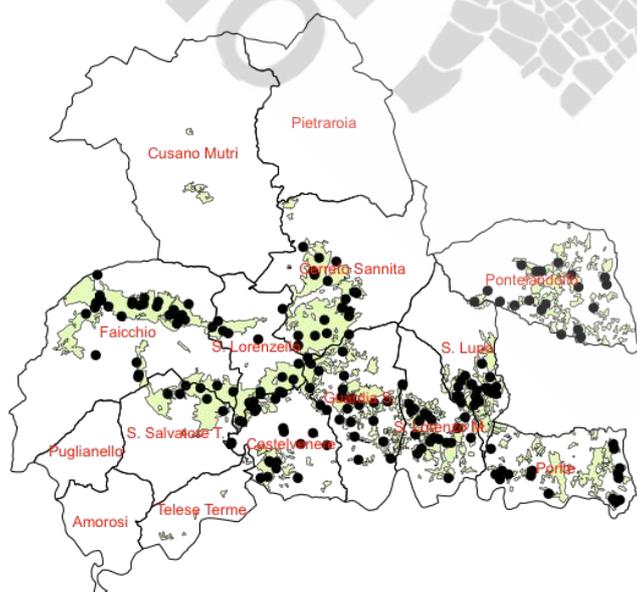


Fig. 11 – Distribuzione dei siti d'indagine varietale sulla superficie olivicola (in verde) del GAL Titerno. Sono riportati i limiti dei comuni.

Il sinonimo “Ansertarella”, attribuito a questa *cultivar*, deriva dal fatto che i grappoli di drupe sono distribuiti sui rami in serie; quello di “Rappocella” perché le olive sono sempre raggruppate a grappolo, soprattutto verso l’apice dei rami; mentre quello di “Spruarella”, perché durante la raccolta delle olive il movimento delle mani ricorda quello che si effettua durante la mungitura. Questa *cultivar* è diffusa soprattutto nel territorio dei Comuni di Guardia Sanframondi, Castelvenere e San Lorenzo Maggiore (Tav. XIV). Appare abbastanza diffusa anche nei comuni limitrofi di Cerreto Sannita, San Lorenzello e San Salvatore Telesino.

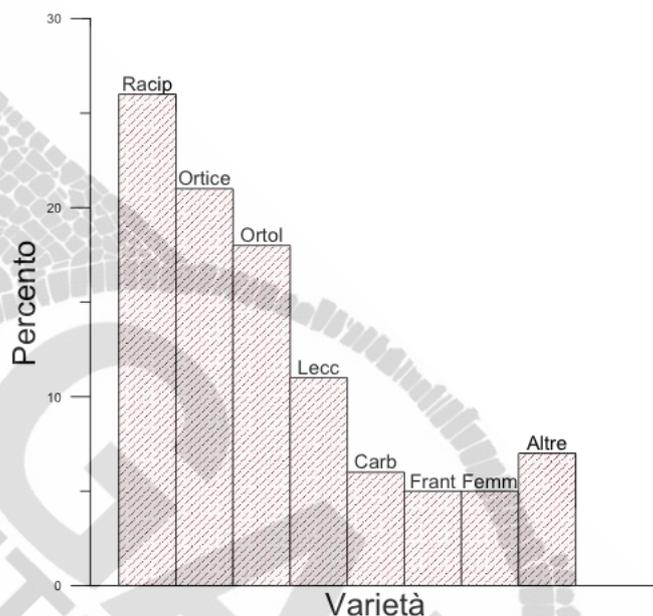


Fig. 12 – Distribuzione di frequenza delle principali cultivar di olive da olio rinvenute nel territorio del GAL Titerno

La Racioppella è molto apprezzata, specialmente per la costante produttività, la qualità dell’olio e per alcune caratteristiche agronomiche, ma non tanto per la resa.

Per quanto riguarda le caratteristiche agronomiche, la pianta è di bassa vigoria e ha portamento tendenzialmente assurgente, con numerosi rami fruttiferi penduli.

È ritenuta autoincompatibile ma per la sua costante e abbondante produzione si è indotti a considerarla invece autocompatibile. Non alterna, bensì produce abbondantemente e la produzione può ritenersi quasi costante. Negli anni in cui, come quello in corso, per condizioni ambientali poco favorevoli, le piante portano meno frutti, questi maturano precocemente e cadono. Tale fenomeno è indicato in loco con il termine “fava cotta”. L’invaiaitura è media, dall’apice ma anche dalla base, uniforme e graduale.

È una *cultivar* resistente alla mosca, alla rogna, all’occhio di pavone e alla siccità. La resa in olio si aggira intorno al 10-12%.

L’olio di Racioppella è caratterizzato, generalmente, da un fruttato di oliva, medio, molto pulito. Al gusto è delicato, dolce, con amaro e piccante leggeri. Presenta sentori di mela e banana, oltre che di erba e vegetali dolci (Ambrosino *et al.*, 2004).

Ortice. Sinonimi: Olivastro (Cerreto Sannita). Di origine non nota, è una *cultivar* molto apprezzata per le caratteristiche organolettiche dell’olio, ritenute eccellenti. È anche utilizzata come oliva da mensa, per lo più allo stato verde.

È una *cultivar* diffusa soprattutto nei comuni di Pontelandolfo e Ponte (Tav. XV).

Per quanto riguarda le caratteristiche agronomiche, la pianta di Ortice è di media vigoria e ha comportamento assurgente. È autoincompatibile e alterna costantemente la produzione. L'invaiaitura è tardiva, dall'apice e graduale. È sensibilissima agli attacchi di mosca, all'occhio di pavone e soprattutto alla rogna. È altresì sensibile alle basse temperature e alla siccità. I caratteri morfologici della pianta e del frutto fanno ritenere questa *cultivar* molto simile alla *cultivar* Ravece. La resa media è intorno al 15-16%.

È presente sul territorio, in rari esemplari, anche una *cultivar* denominata "Ortice gentile", caratterizzata da frutti con superficie perfettamente liscia (da cui "gentile").

L'olio di Ortice è ritenuto un prodotto di elevato livello qualitativo riportando spesso, ai *panel test*, punteggi medi molto elevati (Ambrosino *et al.*, 2004). Il profilo sensoriale è caratterizzato da un fruttato di oliva generalmente verde, di intensità medio-alta, con chiari sentori erbacei e di pomodoro verde. L'intensità di quest'ultimo attributo è variabile anche in funzione dei parametri del processo di estrazione ed in particolare della temperatura di gramolazione. All'assaggio presenta buona fluidità e equilibrio nell'amaro e nel piccante.

Ortolana. Sinonimi: Bella di San Lorenzo Maggiore (Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo); Melella (Casalduni, San Lupo).

Di origine non nota, questa *cultivar* è diffusa soprattutto nei comuni di San Lorenzo Maggiore e San Lupo e, in minore percentuale, in quello di Guardia Sanframondi (Tav. XVI). È presente anche, talvolta in modo consistente, in oliveti dei comuni di Cerreto Sannita, San Lorenzello, San Salvatore Telesino e Faicchio.

La pianta è di vigoria medio-elevata e ha portamento tendenzialmente assurgente, con alcuni rami fruttiferi penduli; essa è ritenuta autoincompatibile. Produce abbondantemente, però la produzione non è costante in quanto all'anno di carica ne succede uno di scarso raccolto. L'invaiaitura è medio-tardiva, soprattutto dall'apice, uniforme e graduale. È sensibile agli attacchi di mosca, all'occhio di pavone (meno dell'Ortice), alle basse temperature, mentre è resistente alla rogna. La resa si aggira intorno al 13%.

L'Ortolana è molto apprezzata per le caratteristiche organolettiche dell'olio, ritenute eccellenti. Il profilo sensoriale è caratterizzato (Ambrosino *et al.*, 2004) da un fruttato di oliva generalmente verde, di intensità media, con chiari sentori erbacei e di mela verde. Sentori che si riscontrano nella tradizione popolare che assegna a tale *cultivar*, come già detto, anche il nome di "Melella". Al gusto l'olio si presenta delicato, prevalentemente dolce, tendenzialmente più piccante che amaro, con lievi ed occasionali sentori di pomodoro maturo e vegetali dolci.

Leccino. Non ha sinonimi locali. Presente in maniera consistente in Toscana e Umbria, negli ultimi 50 anni questa *cultivar* si è diffusa in molte altre regioni, tra cui la Campania. Nell'area del GAL Titerno si rinviene un po' dovunque (Tav. XVII), anche se è particolarmente concentrata nel territorio comunale di Faicchio.

La pianta è di buona vigoria, ha un comportamento espanso con rami fruttiferi penduli, chioma fitta di colore verde intenso.

La *cultivar*, autosterile, è particolarmente resistente al freddo mentre è sensibile al ciclogonio e ad altre malattie fungine della drupa; essa risulta anche suscettibile alla mosca.

Le produzioni sono abbastanza elevate e costanti e ciò ha determinato la sua diffusione, nonostante

le rese di olio non elevate e la composizione dell'olio non sempre ottimale. È una *cultivar* utilizzata, in piccola parte, anche per la produzione di olive da mensa.

Carboncella. Sinonimi: Ariella (Cerreto Sannita, Faicchio, San Lorenzello). Di origine non nota, è diffusa in tutta la zona Alifana, sino al territorio comunale di Faicchio, dove è praticamente concentrata la quasi totalità della produzione di questa *cultivar* (Tav. XVIII), molto produttiva, apprezzata anche per la resa e la qualità dell'olio.

La pianta è di vigoria medio-elevata ed ha portamento tendenzialmente assurgente ma con numerosi rami e frutti penduli. È ritenuta autocompatibile. Non alterna, bensì produce più o meno tutti gli anni. L'invasitura è medio-tardiva, dall'apice, graduale.

Sensibile agli attacchi di mosca, è mediamente resistente alla rogna ma sensibilissima all'occhio di pavone; essa è resistente alla siccità.

I grappoli portano spesso 4-5 frutti e talvolta anche di più. Il frutto maturo è molto amaro. I caratteri morfologici della pianta e del frutto la fanno ritenere molto simile alla *cultivar* Tonda, anch'essa particolarmente diffusa nell'intero territorio alifano, sino a Faicchio. La resa si aggira intorno al 20%. Frantoio. Non ha sinonimi locali. Notevolmente diffusa in Toscana e Umbria, questa *cultivar* si è diffusa, negli ultimi decenni, in altre regioni olivicole, soprattutto per l'eccellente qualità dell'olio. È stata rinvenuta, attraverso la nostra indagine, anche nell'area del GAL Terno (Tav. XIX), soprattutto nei territori comunali di Faicchio e Castelvenere, San Lupo e Ponte.

La pianta è di media vigoria, con portamento espanso, rami fruttiferi sottili e penduli, densità media della chioma.

Femminella. Sinonimi: Spaccarella (San Lupo e dintorni). Di origine non nota, è particolarmente diffusa nei comuni di San Lorenzo Maggiore e di San Lupo (Tav. XX).

È una *cultivar* utilizzata non soltanto per l'olio, ritenuto *in loco* di buona qualità, bensì anche come oliva nera da tavola. Come tale, in passato era alquanto richiesta e ben pagata. La polpa non aderisce al nocciolo. Il termine "Spaccarella" è dovuto al fatto che in alcune annate le drupe mature si lacerano in senso longitudinale.

Per quanto attiene le caratteristiche agronomiche, la pianta è di media vigoria, ha portamento tendenzialmente assurgente, con molti rami fruttiferi penduli. È ritenuta autocompatibile. Alterna parzialmente. L'invasitura è precoce, dall'apice, e più o meno contemporanea. È sensibile agli attacchi di mosca e a quelli di occhio di pavone, mentre è resistente alla rogna. La ceppaia è abbastanza sporgente dal suolo. I caratteri morfologici della pianta e del frutto la fanno ritenere molto simile alle *cultivar* Caiazzana e Curatora. La resa media è del 15%.

Il profilo sensoriale dell'olio di Femminella è caratterizzato (Ambrosino *et al.*, 2004) da fruttato medio-leggero. Al gusto si presenta dolce, lievemente amaro e piccante con sentori di frutti di bosco (mora).

8.2 Caratteristiche composizionali

Le caratteristiche composizionali degli oli delle tre principali *cultivar* di oliva presenti sul territorio del GAL Terno, sono state analizzate su 20 di Ortice, 23 di Ortolana e 24 di Racioppella. Sugli oli, delicatamente estratti, per pressione, dalla polpa delle olive, dopo averla separata dal nocciolo, sono state realizzate le seguenti analisi: lipidi totali, in accordo con il metodo di Folch *et al.* (1957),

acidità totale, composizione degli acidi grassi, attraverso gas cromatografia e polifenoli totali, in accordo con Savarese *et al.* (2007) e attività antiossidante, in accordo con Benzie e Strain (1996). Le caratteristiche composizionali degli oli sono state sottoposte ad analisi delle componenti principali (ACP), i cui risultati (Fig. 11 e 12) hanno evidenziato una netta separazione tra le tre varietà considerate, dal punto di vista delle predette caratteristiche. In particolare, l'analisi congiunta delle figure 11 e 12 rivela che l'olio di Ortice si differenzia da quello delle altre due *cultivar* soprattutto per i maggiori contenuti in polifenoli, per i maggiori contenuti di acido stearico (C18:0) e di acido behenico (C20:0), oltre che per una più elevata acidità e per più bassi valori di acido linolenico. L'olio di Ortolana si differenzia soprattutto per i valori più elevati di acido oleico (C18:1) e per i rapporti più elevati di acido oleico/acido linoleico (O/L), acidi grassi insaturi/saturi (Ins/sat) e acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi (Mono/Poli). Per contro, esso si distingue per i valori più bassi degli acidi palmitico (C16:0), palmitoleico (C16:1) e linoleico (C18:2). L'olio di Racioppella si differenzia per le caratteristiche composizionali diametralmente opposte a quello di Ortolana.

Tab. 16 – Statistica descrittive delle principali caratteristiche degli oli delle *cultivar* Ortice, Ortolana e Racioppella allevate nel territorio del GAL Tiverno

	Racioppella				Ortice				Ortolana			
	Min	Max	Media	CV	Min	Max	Media	CV	Min	Max	Media	CV
pH					4.71	5.19	4.96	3.05				
Lipidi totali					17.14	28.33	23.48	14.82				
Acidità totale (% ac. oleico)	0.26	0.65	0.40	26.70	0.37	0.76	0.57	21.72	0.26	0.60	0.37	21.99
Polifenoli tot. (ppm)	54.33	296.70	113.24	42.16	168.14	298.44	232.20	15.13	73.91	302.66	139.90	36.52
Att. Antioss. (mmol Fe(II) (kg p. f.)	34.79	111.11	68.50	34.71	64.20	119.62	91.04	16.33	39.76	146.20	84.02	33.14
Acidi grassi (%)												
Ac. Palmitico C16:0	10.00	17.41	15.84	10.59	12.43	16.58	13.75	8.95	9.42	15.83	11.05	15.44
Ac. Palmitoleico C16:1	0.34	1.87	1.42	22.05	0.07	0.99	0.24	123.0	0.30	1.65	0.49	66.67
Ac. Stearico C18:0	1.62	2.54	2.05	12.31	2.02	3.34	2.91	13.31	1.12	2.52	1.87	13.62
Ac. Oleico C18:1	52.03	73.52	58.06	9.11	60.55	70.67	66.58	4.68	58.75	76.57	71.56	6.60
Ac. Linoleico C18:2	6.11	22.15	17.72	20.33	9.12	14.78	11.27	14.04	8.15	17.77	10.96	22.59
Ac. Linolenico C18:3	0.85	1.59	1.12	14.24	0.60	0.97	0.72	15.41	0.93	1.88	1.28	19.99
Ac. Arachico C20:0	0.26	0.47	0.38	12.32	0.01	0.47	0.26	65.65	0.26	0.45	0.36	11.18
Ac. Eicosenoico C20:1	0.00	0.32	0.16	67.52	0.01	0.30	0.18	47.06	0.00	0.38	0.23	64.27
Ac. Behenico C22:0	0.00	0.16	0.03	175.63	0.01	1.31	0.23	161.39	0.00	0.11	0.01	266.70
Oleico/linoleico	2.37	10.73	3.61	50.36	4.32	7.34	6.02	15.57	3.42	9.32	6.87	23.67
Insaturi/Saturi	3.81	6.60	4.34	13.57	3.78	5.29	4.72	8.34	4.47	7.45	6.46	13.26
Monoins./polins.	2.32	9.69	3.45	46.42	4.18	6.96	5.74	15.31	3.31	8.35	6.18	22.48

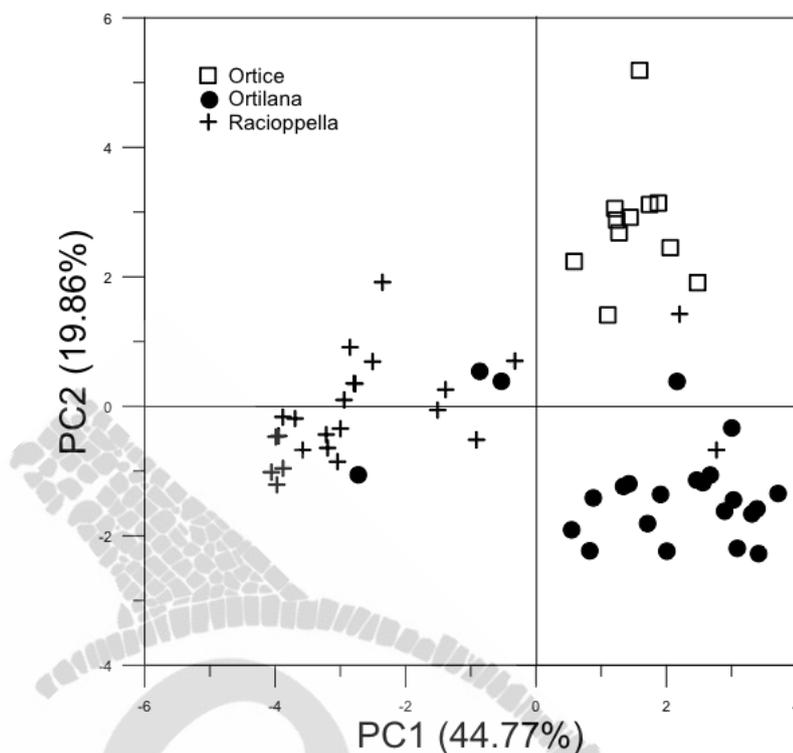


Fig. 11 Campioni di olio delle cultivar Ortice, Ortolana e Racioppella plottati sul piano delle due prime due componenti principali (PC1 e PC2).

Quanto sopra discusso trova evidentemente riscontro nella statistica descrittiva delle caratteristiche composizionali degli oli delle tre *cultivar* in esame (Tab. 18), la cui analisi consente di fare alcune importanti valutazioni e considerazioni pratiche.

L'olio di Ortice del Titerno presenta una composizione media in acidi grassi ricadente all'interno dei valori di riferimento del Regolamento CE 2568/91 (Tab. 17), fatta eccezione per l'acido palmitoleico (valore medio più basso, rispetto ai limiti dell'intervallo di riferimento CE) e per l'acido behenico (valore medio più alto). Il rapporto medio tra acido oleico e acido linoleico (O/L) è mediamente < 7 (Tab. 17). Tale rapporto è un importante indicatore, comunemente utilizzato per una prima valutazione della stabilità all'ossidazione dell'olio. Un contenuto di acido linoleico più basso ($O/L < 7$) può infatti influire negativamente sulla conservabilità dell'olio, soprattutto se questo non ha una sufficiente dotazione di antiossidanti fenolici e non è conservato in opportune condizioni (Ambrosino *et al.*, 2004). Per l'olio di Ortice del Titerno, tenuto conto dei valori piuttosto elevati di polifenoli, è tuttavia ragionevole ipotizzare, in accordo con Ambrosino *et al.* (2004), una buona propensione alla conservabilità.

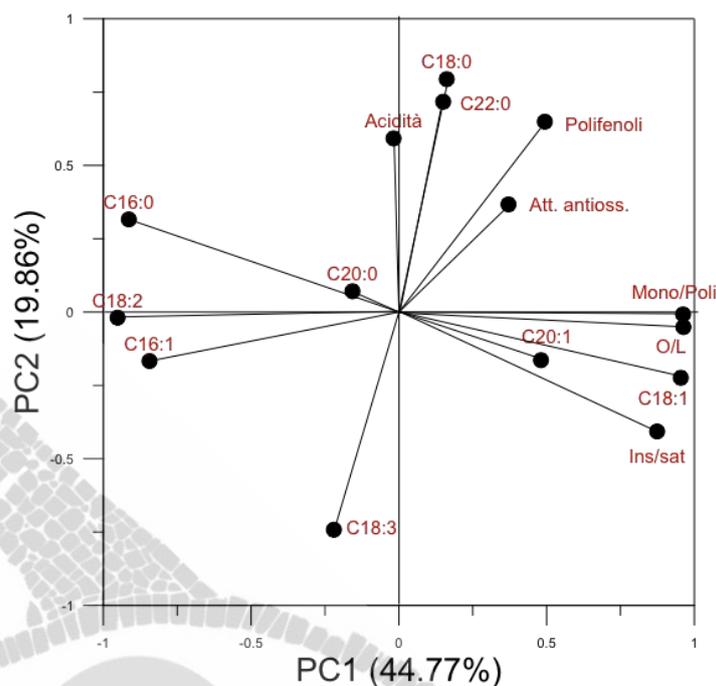


Fig. 12 – Caratteristiche composizionali degli oli di Ortice, Ortolana e Racioppella plottati sul piano delle prime due componenti principali (PC1 e PC2).

L'olio di Ortolana del Titerno è caratterizzato da contenuti in acidi grassi (Tab. 16) nella norma, fatta eccezione per l'acido linolenico, il cui valore medio (1.28%) è superiore al limite massimo (1%) stabilito dal Regolamento CE 2568/91 (Tab. 17). Questo dato, che concorda con i risultati di precedenti indagini (Ambrosino *et al.*, 2004; Leone *et al.*, 2006), indica un'evidente suscettibilità di quest'olio all'ossidazione. Tenuto conto del contenuto relativamente basso in composti fenolici ad attività antiossidante, è ragionevole prevedere, che l'olio di Ortolana abbia una conservabilità non molto elevata. In accordo con Ambrosino *et al.* (2004), per migliorare la conservabilità, è consigliabile miscelare l'olio di questa *cultivar* con quello di altre *cultivar*, come l'Ortice, a contenuti più elevati di sostanze antiossidanti.

Tab. 17 – Valori di riferimento della composizione in acidi grassi dell'olio extra-vergine di oliva

Acido grasso		Regolamento CE 2568/91
Palmitico	C16:0	7.5 – 20.0
Palmitoleico	C16:1	0.3 – 3.5
Stearico	C18:0	0.5 – 5.0
Olieco	C18:1	55.0 – 83.0
Linoleico	C18:2	3.5 – 21.0
Linolenico	C18:3	≤ 1.0
Arachico	C20:0	≤ 0.6
Eicosenoico	C20:1	≤ 0.4
Behenico	C22:0	≤ 0.2

L'olio di Racioppella, come quello di Ortolana, presenta tutti i valori degli acidi grassi nella norma (Tab. 16), rispetto ai valori di riferimento del Regolamento CE 2568/91 (Tab. 17), fatta eccezione per l'acido linolenico (in media 1.12%). Il contenuto di acido oleico (in media 58.06) è tuttavia

vicino al limite inferiore dei valori di riferimento. Ne consegue un rapporto O/L molto basso (in media, 3.61). Queste caratteristiche, combinate con valori molto bassi di polifenoli (in media 113.24%), rendono l'olio di Racioppella particolarmente suscettibile all'ossidazione. In accordo con Ambrosino *et al.* (2004), per aumentarne la conservabilità, è consigliabile miscelare l'olio di questa *cultivar* con almeno il 50% di oli ottenuti da *cultivar* con elevati contenuti di acido oleico e di polifenoli.

8.3 Relazioni tra ambiente fisico e caratteristiche composizionali

Le relazioni tra ambiente fisico (morfometria e proprietà dei suoli⁹) e composizione degli oli delle tre *cultivar*, Ortice, Ortolana e Racioppella, sono state investigate utilizzando il metodo statistico della *Partial Least Squares Regression (PLSR) analysis*. L'analisi è stata applicata prima a tutti i campioni e dopo a quelli di ciascuna *cultivar*, individualmente.

Il metodo multivariato della PLSR è particolarmente indicato quando le variabili da analizzare, come nel nostro caso, appartengono a due "gruppi logici" differenti (variabili dell'ambiente fisico e variabili produttive), quando il numero delle variabili è maggiore del numero delle osservazioni (siti di campionamento) e quando le relazioni tra le variabili sono di tipo asimmetrico (le variabili dell'ambiente fisico influenzano quelle della produzione ma non viceversa). Per poter utilizzare nell'analisi la variabile descrittiva "esposizione" è stato necessario trasformare le classi d'esposizione in variabili dummy (0 – 1).

I risultati dell'analisi non hanno evidenziato relazioni particolarmente rilevanti, fatta eccezione per la *cultivar* Ortice, che è sembrata più sensibile alle caratteristiche pedo-ambientali.

L'analisi della figura 15 mostra alcune interessanti relazioni tra morfometria e caratteristiche composizionali degli oli di Ortice. Particolarmente evidente è la relazione tra acido palmitico (C16:0), acido palmitoleico (C16:1), pendenza ed esposizione a Sud-Est. Altresì evidente è la relazione tra acido linoleico (C18:2), acido linolenico (C18:3) ed esposizione a Sud. In altri termini, i siti con maggior pendenza ed esposizione a Sud-Est tenderebbero a produrre oli più ricchi in acido palmitico e in acido palmitoleico. I suoli esposti a Sud, tenderebbero a produrre oli con maggiori quantità di acido linoleico ed acido linolenico. Meno rilevanti appaiono le relazioni tra esposizione a Sud-Ovest, acidità e contenuti di acido oleico (C18:1, così come quella tra esposizione a Nord-Ovest e contenuti di acido arachico (C20:0).

La figura 16 mostra le relazioni tra proprietà del suolo e caratteristiche composizionali degli oli di Ortice nello spazio definito dai primi due fattori risultanti dalla PLSR. Questi fattori spiegano, insieme, circa il 42% della varianza totale del *data-set* iniziale. Le proiezioni dei risultati della PLSR negli spazi bidimensionali definiti da altre coppie di fattori non hanno fornito informazioni utili e, pertanto, non sono state considerate nella discussione.

Dall'analisi della figura 16 emergono alcune evidenti relazioni tra le variabili in discussione. In particolare, i contenuti di polifenoli e di lipidi totali appaiono positivamente correlati alla capacità di scambio cationico (CSC) e ai contenuti di azoto (N) e di carbonio organico (CO). Capacità di scambio cationico (CSC), N e CO risultano, per contro, inversamente correlate ai contenuti di

9 - I dati relativi alle proprietà dei suoli sono stati estratti prevalentemente dalla letteratura (es., Leone *et al.*, 2006)

acido linoleico (C18:2) e di acido linolenici (C18:3). I contenuti di argilla e di carbonati (CaCO_3) e il pH del suolo risultano positivamente correlati al pH degli oli. Quest'ultimo è, per contro, negativamente correlato ai contenuti di sabbia e di fosforo assimilabile (P). Argilla, pH, CaCO_3 , CSC, CO, N, sono tutte proprietà negativamente correlate alla seconda componente principale. Questa stessa componente è negativamente correlata anche ai contenuti di acido oleico (C18:2) e di acido arachico (C20:0). Ne consegue, pertanto che suoli più argillosi, con valori più elevati di pH, carbonati, CSC, carbonio organico e azoto tendono a produrre oli con più elevati contenuti dei predetti acidi e, per contro, con più bassi contenuti di acido linoleico e di acido linolenico.

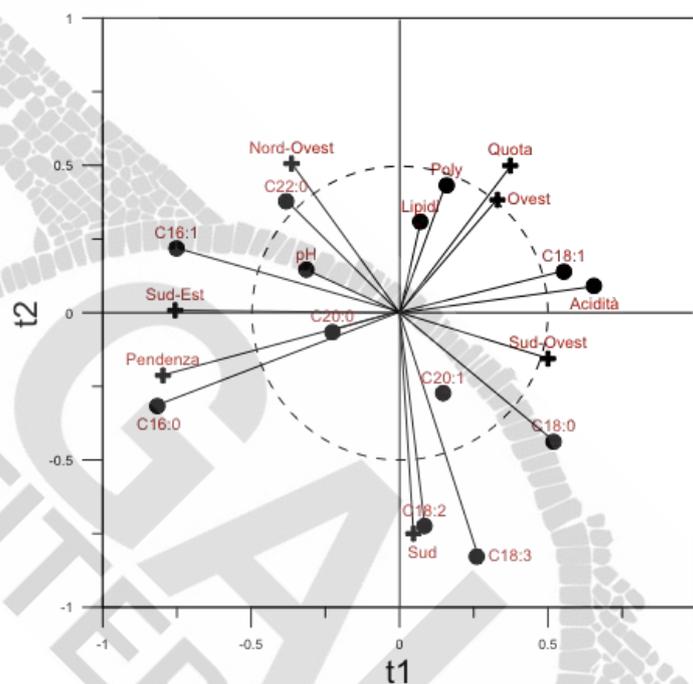


Fig. 15 – Distribuzione delle variabili morfometriche e composizionali degli oli d'oliva della cultivar Ortice nello spazio definito dal primo e secondo fattore (t_1 , t_2) risultanti dall'applicazione della PLSR.

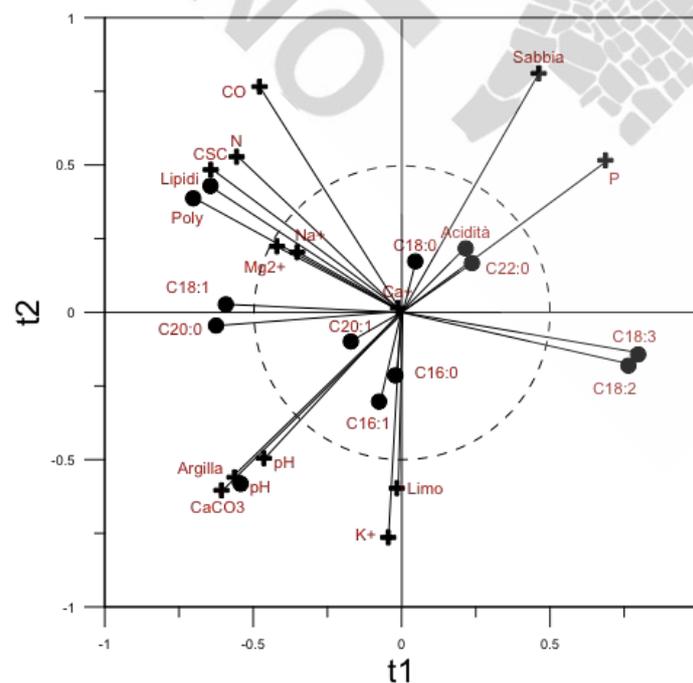


Fig. 16 – Distribuzione delle proprietà del suolo e delle variabili composizionali degli oli d'oliva della cultivar Ortice nello spazio definito dal primo e secondo fattore (t_1 , t_2) risultanti dall'applicazione della PLSR.

9. Conclusioni

Lo studio oggetto del presente lavoro ha consentito di acquisire informazioni importanti riguardanti il sistema olivicolo del Gal Titerno, a differente scala di dettaglio. Tali informazioni sono state organizzate in un sistema computerizzato d'informazione geografica (*Geographical Information System*, GIS) e potranno essere vantaggiosamente utilizzate per la gestione e la valorizzazione del predetto sistema e di quello agricolo, in generale. Esse potranno essere utilizzate anche come strumento di supporto alla programmazione e gestione di attività extra-agricole.

I risultati ottenuti hanno evidenziato il peso rilevante, in termini di superficie olivetata (4260 ha), dell'olivicoltura del GAL Titerno, in ambito locale, provinciale e regionale.

Gli oliveti del GAL Titerno si distribuiscono su un'ampia area, prevalentemente collinare, caratterizzata da una considerevole variabilità dell'ambiente fisico (morfologia, suolo, litologia). Ne conseguono paesaggi per certi aspetti unici e, come tali, valorizzabili per implementare il turismo. La produzione prevalente è rappresentata da *cultivar* di olive da olio "tradizionali", con dominanza della Racioppella, dell'Ortice e dell'Ortolana, espressione dell'ambiente fisico e della coltura locale, tramandata di generazione in generazione.

Gli oli delle principali varietà coltivate, molto apprezzati da esperti e consumatori, mostrano chiari elementi distintivi in termini composizionali, organolettici e di conservabilità, quest'ultima migliore per l'Ortice, per i più elevati valori di polifenoli, rispetto all'Ortolana e soprattutto alla Racioppella.

La composizione degli oli delle principali varietà di olive del Titerno sembra non risentire in maniera rilevante della variabilità locale dell'ambiente fisico, fatta eccezione per l'Ortice. Evidentemente, alla scala d'indagine, l'impronta genetica delle predette varietà è dominante. Pertanto, è ragionevole affermare che, allo stato attuale delle conoscenze, il territorio del GAL Titerno può essere considerato come un'area relativamente omogenea dal punto di vista della specificità (o "tipicità") dei suoi oli monovarietal. Tale affermazione deve essere tuttavia accolta con prudenza, considerato il numero relativamente esiguo di siti di produzione esaminati. È auspicabile che nel prossimo futuro si possano realizzare indagini più approfondite, utilizzando un numero maggiore di osservazioni, omogeneamente distribuite sul territorio, in modo da rappresentare il più possibile la variabilità dei parametri dell'ambiente fisico.

In prospettiva futura, ulteriori indagini potranno sicuramente avvalersi con grande vantaggio dei risultati del presente lavoro e delle metodologie validamente collaudate.

10. Bibliografia

- Ambrosino M.L., et al., 2004. Gli oli di oliva monovarietalità in Campania. Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura, SeSiRCA.
- Brady N.C., Weil R.R., 2002. *The nature and properties of soils*. Prentice Hall, Upper Saddle River, New Jersey.
- Cimato A., Franchini E., Attilio E., 2006. *Esigenze nutrizionali del'olivo e fertilizzazione dell'olivo*. 2006. ARSIA, pp. 144
- Corti G., Coniglio R., 2000. *Studio pedologico dei suoli coltivati a vite e olivo nel comune di Montespertoli*. It. Comm., Firenze.
- Criscimanno F.G., Sottile I., Averna V., Bazan E., 1975. *Ricerche sulla nutrizione minerale dell'olivo. Variazioni del contenuto in N, P, K, Ca in piante autoradicate ed innestate*. Ortoflorofruitt., 59, 48-68.
- Fusco G.L., De Lucia M., Leone A.P., Vella M., Tosca M., Augelli P.C., 2006. *Carta delle unità di paesaggio della provincia di Benevento*. Rep. Tec. CNR-ISAFoM, Prot. n.40/2006.
- Gonzales F., Catalina L., Sarmiento R., 1976. *Aspectos bioquímicos de la floración de olivo, var. "Manzanillo", en relación con factores nutricionales*. IV Coll, Int., CNRS, Gent, 409-426.
- Hartman H.T., Uriu K., Lillesand O., 1966. *Olive nutrition. Fruit nutrition*. Childers (Ed.), Brunswick N., 252-261
- Leone A.P., d'Andria R., Patumi M., Scamosci M., *Relationships between the quality of olive oil and attributes of rural landscapes: a case study in the Telesina Valley, Southern Italy* - OLIVOBIO-OTEQ 5-11 novembre, Italia
- Nuzzo V., Dichio B., Xyloianis C., 1995. *Effetto cumulato negli anni della carenza idrica sulla crescita della parte aerea e radicale della cv. Coratina*. Atti del convegno Olivicoltura Mediterranea, Rende (CS), 26-28 gennaio, 512-518.
- Mavarro C., Parra M.A., 2001. *Plantaction*. In: El cultivo de olivo, Barranco D., Fernandez-Escobar, R., Rallo L., (Ed.), Junta de Antalusia, 173-213
- Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura, Settore SIRCA. *Carta dei suoli della Valle Telesina 1:50.000*.
- Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura, Settore SIRCA. 2009. *CUAS, Carta dell'Utilizzazione Agricola dei suoli della Campania*.
- Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura, Settore SeSiRCA. 2002. *La risorsa genetica dell'olivo in Campania, Carta dell'Utilizzazione Agricola dei suoli della Campania*.
- Sacchi R. Ambrosino M.L., Della Medaglia D.A., Paduano A., Spagna Musso S., 1999. L'olio del Sannio. Collana di monografie – Gli oli della Campania. Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura, SeSiRCA.

11. La filiera olivicola nel territorio di riferimento del GAL Titerno.

Analisi economica

(Giuseppe Marotta)

11.1 La filiera olivicola nazionale

La filiera olivicola ha un ruolo di particolare rilievo nell'economia rurale, in termini paesaggistici, economici e culturali. Non trascurabile è la duplice funzione di salvaguardia del paesaggio e di protezione del suolo che essa assolve negli ambienti più impervi, dove la coltura dell'olivo si è estesa grazie alla sua particolare adattabilità.

Legata a una tradizione millenaria, l'olivicoltura costituisce, ancora oggi, la principale attività economica di molte regioni, nonché la principale fonte di occupazione delle stesse.

L'Italia si colloca tra i principali produttori di olio di oliva a livello mondiale, seconda solo alla Spagna, nonostante si registri una riduzione del 6% tra il 2010 e il 2011¹⁰.

La contrazione della produzione di olio non si è arrestata negli anni successivi, facendo registrare, secondo i dati elaborati dall'ISMEA, in collaborazione con Aifo, Cno e Unaprol, una flessione del 12% per la campagna 2011/2012¹¹ e dell'8% per la campagna 2012/2013¹².

Tale situazione è in parte riconducibile alla crescente competitività che caratterizza l'attuale scenario competitivo, che impone, quindi, all'Italia la necessità di modificare le proprie strategie produttive e commerciali¹³.

La produzione italiana può far leva, da un lato, sui prodotti tipici, espressione dei diversi territori, e, dall'altro, sulle eccellenze, prodotti di alta gamma, con qualità organolettiche e di servizio molto elevate. Per il prodotto più di massa incide, invece, la concorrenza diretta con la Spagna.

La cultura olearia si è sviluppata in quasi tutte le Regioni italiane, soprattutto in quelle meridionali, dove si colloca il 59,18% delle aziende dedite all'olivicoltura. Ridotta è, invece, la presenza di tali aziende nelle aree settentrionali.

Tabella 1 - Numero di aziende produttrici di olive da tavola e da olio

Macro aree	Valori assoluti	Valori %
Nord- ovest	16.159	1,80
Nord-est	12.674	1,40
Centro	167.977	18,62
Sud	533.889	59,18
Isole	171.376	19,00
Italia	902.075	100

Fonte: elaborazione dati ISTAT (2010)

Considerando il dettaglio regionale, emerge che la Regione in cui si colloca il maggior numero di aziende olivicole è la Puglia, seguita dalla Sicilia, dalla Calabria e dalla Campania. Poco signifi-

10 - ISMEA, *Il mercato internazionale e nazionale dell'olio di oliva*, 2012.

11 - ISMEA, "Si riduce la produzione italiana di olio di oliva: -12% nel 2012", *Report Olio: Previsione di produzione 2012*, 21 dicembre 2012.

12 - ISMEA, "L'autunno porta in negativo le aspettative produttive", *Report Olio di oliva: Previsione di produzione 2013*, 14 novembre 2013.

13 - Marotta G. (a cura di), *Nuovi modelli di agricoltura e creazione di valore*, FrancoAngeli, Milano, 2012.

cativo è, invece, il numero di aziende localizzate in Trentino, Piemonte e Friuli-Venezia Giulia e pochissime sono quelle della Valle d'Aosta.

Tabella 2 - Numero di aziende produttrici di olive di tavola e da olio – dettaglio regionale

Regioni	Valori assoluti	Valori %
Puglia	227245	25,191
Sicilia	140164	15,538
Calabria	113907	12,627
Campania	85870	9,519
Lazio	67996	7,538
Abruzzo	54852	6,081
Toscana	50328	5,579
Basilicata	32753	3,631
Sardegna	31212	3,460
Marche	25458	2,822
Umbria	24195	2,682
Molise	19262	2,135
Liguria	13532	1,500
Veneto	6389	0,708
Emilia Romagna	4922	0,546
Lombardia	1939	0,215
Trentino Alto Adige	846	0,094
Piemonte	641	0,071
Friuli-Venezia Giulia	517	0,057
Valle d'Aosta	47	0,005

Fonte: elaborazione dati ISTAT (2010)

Va, inoltre, sottolineato che la maggior parte delle aziende olivicole italiane è dedicata alla produzione di olive da olio (895.850) e solo una piccola parte di esse si dedica alla produzione di olive da tavola (11.347)¹⁴.

Le aziende italiane sono in prevalenza di piccole dimensioni con una classe di superficie agricola utilizzata inferiore all'ettaro (sono 343.208 le aziende olivicole che rientrano in tale categoria) o compresa tra uno e due ettari. Sono solo 4.061 le aziende olivicole con una superficie agricola utilizzata superiore a 100 ettari.

Tabella 3- Numero aziende olivicole per classe di superficie agricola utilizzata

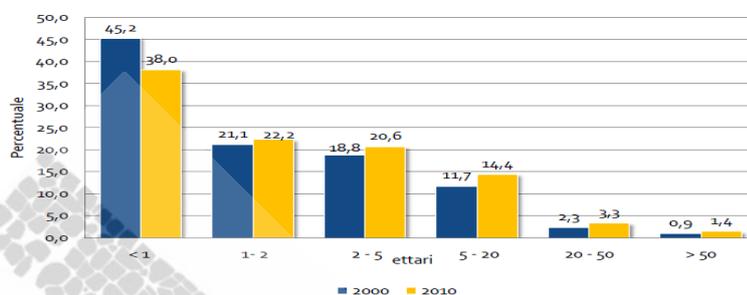
Classe di superficie agricola utilizzata	0,01 - 0,99 ettari	1-1,99 ettari	2-2,99 ettari	3-4,99 ettari	5-9,99 ettari	10-19,99 ettari	20-29,99 ettari	30-49,99 ettari	50-99,99 ettari	>100 ettari	Tot
Territorio											
Italia	343208	200701	93823	92107	82763	46986	16771	13207	8448	4061	902075
Nord-ovest	8.416	4.246	1.452	990	594	271	91	44	33	22	16.159
Nord-est	2.971	2.420	1.535	1.865	1.965	1.100	363	237	140	78	12.674
Centro	52.932	34.552	18.216	19.782	19.279	11.720	4.175	3.463	2.381	1.477	167.977
Sud	216.584	124.558	55.539	51.440	44.041	23.171	7.844	5.903	3.358	1.451	533.889
Isole	62.305	34.925	17.081	18.030	16.884	10.724	4.298	3.560	2.536	1.033	171.376

Fonte: ISTAT (2010)

14 - Istat, 6° Censimento Generale dell'Agricoltura, 2010.

Rispetto al Censimento dell'agricoltura effettuato nel 2000 si assiste, tuttavia, a un decremento delle aziende olivicole di piccolissima dimensione (superficie inferiore all'ettaro) e a un incremento di quelle di dimensioni maggiori.

Grafico 1 - Ripartizione delle aziende olivicole per classe di superficie secondo i dati dei Censimenti degli anni 2000- 2010



Fonte: ISMEA (2013)

Le aziende olivicole sono alla base della filiera olivicolo-olearia. Il secondo anello della filiera è costituito dalle aziende di trasformazione. Tale fase, più tipicamente industriale, si articola in una prima trasformazione, che consiste nella molitura presso i frantoi, da cui si ottengono olio vergine ed extravergine o olio lampante e sanse, e in una seconda trasformazione, durante la quale avviene la lavorazione delle sanse e degli oli lampanti (eccessivamente acidi), al fine di renderli idonei all'uso alimentare.

Per quanto attiene i frantoi, il loro numero è significativamente inferiore a quello delle aziende olivicole: 3.129 imprese dedite alla molitura con un totale di 8.994 addetti. Tuttavia, coerentemente alla distribuzione delle aziende produttrici, essi sono localizzati prevalentemente nel Meridione, in cui 1.918 frantoi occupano 5.487 lavoratori¹⁵.

Il dato è confermato anche dal dettaglio regionale, dal quale emerge una "graduatoria" in sostanza analoga a quella stilata per le aziende olivicole, con qualche piccola differenza, specie dopo le prime posizioni. La Puglia, infatti, continua ad essere al primo posto anche per il numero di frantoi, con una inversione per Calabria e Sicilia (rispettivamente al terzo e al secondo posto in termini di numero di aziende olivicole), mentre la Campania si conferma al quarto posto.

¹⁵ - Istat, 9° Censimento Generale dell'Industria e dei Servizi, 2011.

Tabella 4 - Numero frantoi – dettaglio regionale

Territorio	Numero imprese attive	Numero addetti
Puglia	636	2441
Calabria	500	244
Sicilia	450	1487
Campania	308	718
Abruzzo	289	479
Lazio	206	494
Toscana	134	916
Umbria	111	361
Basilicata	102	244
Marche	101	170
Sardegna	89	178
Molise	83	118
Liguria	71	290
Emilia-Romagna	20	43
Veneto	14	44
Lombardia	11	26
Piemonte	2	2
Trentino Alto Adige	1	2
Friuli-Venezia Giulia	1	1
Valle d'Aosta	nd	nd

Fonte: ISTAT (2011)

Confrontando tali dati con quelli presenti nella banca dati AGEA, emerge che dalla campagna 2005/2006 alla campagna 2007/2008 si assiste a un incremento del numero di frantoi, che arriva a 309 unità in più, facendo registrare una crescita in quasi tutte le Regioni, eccezion fatta per la Calabria, l'Umbria e la Basilicata. Dal 2008 al 2011 si ha, però, una drastica riduzione, fino ad arrivare a 1.844 unità in meno, con un crollo del numero delle industrie di prima trasformazione in tutte le Regioni. Unica eccezione il Piemonte, in cui, nel 2011, si ha un'unità in più.

Tabella 5 - Variazione numero frantoi dal 2005 al 2011

Territorio	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2011	Var. 2006/2007	Var. 2007/2008	Var. 2008/2009	Var. 2011
Puglia	1.040	1.015	1.074	1.010	636	-25	59	-64	-374
Calabria	881	888	850	864	500	7	-38	14	-364
Sicilia	541	527	653	589	450	-14	126	-64	-139
Campania	380	394	464	425	308	14	70	-39	-117
Abruzzo	366	387	412	397	289	21	25	-15	-108
Lazio	306	326	348	329	206	20	22	-19	-123
Toscana	363	359	364	363	134	-4	5	-1	-229
Umbria	219	246	230	231	111	27	-16	1	-120
Basilicata	169	151	150	142	102	-18	-1	-8	-40
Marche	151	142	154	153	101	-9	12	-1	-52
Sardegna	86	112	124	119	89	26	12	-5	-30
Molise	99	107	115	109	83	8	8	-6	-26
Liguria	146	138	145	142	71	-8	7	-3	-71
Emilia-Romagna	27	29	31	29	20	2	2	-2	-9
Veneto	39	34	40	39	14	-5	6	-1	-25
Lombardia	19	14	22	23	11	-5	8	1	-12
Piemonte	0	0	0	1	2	0	0	1	1
Trentino Alto Adige	1	3	4	3	1	2	1	-1	-2
Friuli-Venezia Giulia	4	4	5	5	1	0	1	0	-4
Valle d'Aosta	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	4.837	4.876	5.185	4.973	3129				
Variazione		39	309	-212	-1.844				

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati AGEA (2010) e ISTAT (2011)

Mettendo a confronto i “numeri” del 2005/2006 con quelli del 2011, la riduzione dei frantoi è di 1.708 unità. Si tratta di un numero particolarmente elevato, sul quale incide la chiusura di frantoi localizzati nelle principali Regioni produttrici: prime fra tutte Puglia e Calabria. Netta è la riduzione anche in Toscana e in Liguria, mentre si ha un incremento in Piemonte, dove dalla totale assenza di frantoi nel 2005/2006 si riscontrano 2 unità nel 2011.

Le imprese afferenti alla seconda fase di trasformazione, in base a quanto emerge dal Piano olivicolo – oleario sviluppato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2010, sono quasi interamente associate dall'ASSITOL. L'Associazione rappresenta il 90% dell'olio raffinato, il 45% di quello confezionato e il 70% del totale esportato. Secondo una stima effettuata dall'Ismea, in Italia risultano circa 50 imprese di trasformazione secondaria - raffinazione e sansifici - e 220 industrie confezionatrici.

11.1.1 Caratteristiche del settore

Al fine di effettuare un'opportuna analisi del settore a livello nazionale, è necessario analizzarne le caratteristiche e, in relazione a queste, estrapolarne i punti di forza e di debolezza.

La diffusione dell'olivicoltura è sicuramente da associare alle favorevoli condizioni climatiche

e pedologiche del Paese, che hanno permesso anche un'elevata differenziazione varietale e una significativa estensione territoriale della coltura, fornendo un importante contributo in termini occupazionali. Le filiere di prodotto olivicolo tracciate coinvolgono un notevole e consistente numero di aziende agricole, espressione, questa, di un elevato *know how* sviluppatosi nel corso del tempo. Non va, inoltre, dimenticato il valore ambientale, paesaggistico, storico, culturale e antropologico degli oliveti.

La fase agricola, però, presenta una serie di punti di debolezza, tra i quali vanno, innanzitutto, annoverate la considerevole frammentarietà della struttura produttiva, dovuta alle ridotte dimensioni aziendali, e la diffusione dell'olivicoltura in zone difficili. Prevalente è, inoltre, la presenza di impianti tradizionali a causa del ritardo con cui si recepiscono le innovazioni tecnologiche, probabilmente dovuto anche all'età media dei produttori troppo elevata e allo scarso ricambio generazionale. Ridotta è l'attenzione all'olivicoltura nei PUC e, in generale, nella pianificazione territoriale e ciò, insieme agli elevati costi di produzione, associati ai mancati investimenti dei produttori, incide negativamente sullo sviluppo del settore. A questi elementi si aggiungono un ruolo poco incisivo delle associazioni di categoria nella concentrazione dell'offerta e nella valorizzazione del prodotto, una scarsa coesione tra queste e i produttori e una ridotta capacità di aggregazione tra questi ultimi. Da sottolineare anche la presenza diffusa di olivicoltori "amatoriali" e, quindi, di un'olivicoltura non "imprenditoriale".

Soffermandosi, poi, sull'industria di prima trasformazione, emerge che questa si caratterizza per la capillare localizzazione dei frantoi nelle aree produttive, con maggiore garanzia di lavorazioni tempestive e di qualità, grazie all'elevata professionalità dei frantoiani italiani e alla capacità di una notevole differenziazione del prodotto, sia per tipologia (Dop/Igp, bio, Alta qualità ecc..) sia in base al gusto. Si rileva, inoltre, la presenza di distretti produttivi con un'elevata concentrazione di prodotto e, diversamente da quanto si riscontra per le aziende olivicole, si assiste, nel caso dei frantoi, a una continua modernizzazione degli impianti.

Tuttavia, nonostante il miglioramento degli ultimi anni, il ritardo, in termini di modernizzazione, è ancora eccessivo e le dimensioni dei frantoi ancora ridotte e, coerentemente a quanto si verifica nella fase agricola, si assiste a una scarsa coesione tra gli operatori.

L'industria di seconda trasformazione, infine, presenta un elevato e riconosciuto *know how* e una considerevole capacità di segmentare il prodotto. L'ampiezza dell'offerta, la concentrazione degli operatori di grandi dimensioni, la propensione all'export e la capacità di acquisire quote elevate nei mercati esteri, anche grazie all'immagine del *made in Italy*, sono alcuni dei suoi tratti distintivi. Rilevante è anche la partecipazione proficua alle attività di Ricerca e Sviluppo insieme ad organismi pubblici italiani e internazionali.

In tale fase della filiera si riscontrano, però, una serie di criticità. Innanzitutto, il basso livello di integrazione dell'industria olearia con le fasi a monte della filiera nazionale e la scarsa capacità di attuare politiche di aggregazione per raggiungere "massa critica"¹⁶. Larga parte delle imprese del settore si caratterizza per un eccessivo "nanismo" e, di conseguenza, presenta una struttura finanziaria e commerciale poco adeguata ad affrontare la competizione sempre più allargata.

16 - ISMEA, Scheda del settore olio, 2013.

A questi elementi si affiancano la dipendenza dall'import e quella, eccessiva, dalle regole dettate dalla Grande Distribuzione Organizzata, gli elevati costi del lavoro e della burocrazia e la ridotta attitudine degli operatori italiani a fare sistema. Scarsa è, inoltre, la percezione del surplus qualitativo delle produzioni DOP e IGP da parte dei consumatori.

11.1.2 Organizzazione della filiera

La filiera olivicolo-olearia italiana presenta una struttura piramidale: su una base di 902.075 aziende olivicole, si collocano poco più di 3000 frantoi, un ristretto numero di operatori industriali e commerciali (circa 50 imprese di trasformazione secondaria - raffinazione e sansifici - e 220 industrie confezionatrici) e un gruppo ancora più ristretto di acquirenti per conto delle strutture distributive.

L'olivicoltura nazionale si caratterizza per la prevalenza di aziende aventi una dimensione media di poco superiore all'ettaro di superficie, a cui si correla un elevato grado di frammentazione. Si riscontra, inoltre, un ordinamento policolturale diffuso, cui si aggiunge un'accentuata caratterizzazione multi varietale e la presenza di condizioni orografiche difficili per circa il 30% delle superfici.

Per quanto attiene la tipologia di conduzione aziendale, prevalgono le aziende di autoconsumo, mentre quelle professionali sono, rispetto alle prime, in numero ridotto.

In termini di composizione qualitativa, circa il 60% della produzione di olio di pressione in Italia è costituita da extravergine e il restante 40% è ripartito tra olio vergine (15% - 18%) e olio lampante. Si tratta, però, di una ripartizione che può variare annualmente a seconda dell'andamento climatico, dell'intensità di eventuali attacchi patogeni che condizionano la qualità e, spesso, delle modalità di raccolta.

La fase più tipicamente industriale, cioè quella di trasformazione, è, come già sottolineato, suddivisibile in una prima trasformazione, afferente ai frantoi, e una seconda trasformazione, cui sono riconducibili le attività di imbottigliamento, quelle di raffinazione e quelle dei sansifici.

I rapporti esistenti tra i frantoi e le aziende olivicole risentono delle consuetudini locali e, di conseguenza, gli accordi presi non sono formalizzati con contratti tipici, ma sono semplici accordi verbali. È sempre più frequente, comunque, l'acquisto delle olive e la loro successiva trasformazione, piuttosto che l'erogazione del semplice servizio di molitura. L'olio ottenuto è, per la maggior parte, ceduto sfuso ai grossisti o direttamente all'industria di imbottigliamento o a quella di raffinazione. Alcuni frantoi, però, imbottigliano parte della loro produzione e la immettono nei normali circuiti distributivi, direttamente o tramite distributori¹⁷.

Un ruolo importante è svolto dagli *oleifici sociali* (a cui è imputabile solo il 20% dell'intera produzione nazionale), strutture cooperative che, alla tradizionale attività di molitura delle olive conferite dai soci, affiancano spesso l'attività di imbottigliamento, integrandosi verticalmente con il mercato. Il fenomeno della cooperazione è molto sviluppato in Puglia e in Toscana.

L'industria di raffinazione, costituita dalle aziende che operano prevalentemente nella raffinazione dell'olio lampante e dell'olio di sansa, è un'industria in senso stretto. Dalle attività e dai

17 - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, *Piano olivicolo – oleario*, 2010.

prodotti oggetto di raffinazione si ottengono oli denominati commercialmente “olio di oliva”, “olio di oliva raffinato” e le diverse classi di “olio di sansa”. Nel 2012 si contavano una decina industrie di raffinazione, metà delle quali situate nel Meridione.

Anche i sansifici rientrano nella fase industriale. Essi estraggono l’olio di sansa greggio dalle sanse vergini e, nel caso in cui siano dotati di un impianto di raffinazione, provvedono anche alla trasformazione dell’olio di sansa greggio in olio di sansa raffinato. Gli impianti che operano in questa fase sono 38 e più del 50% di questi è localizzati al Sud, per lo più in Puglia.

Nel settore dell’olio di oliva, particolarmente rilevante, specie per la formazione della “massa critica”, è la figura del grossista, che si colloca a monte dell’azienda di confezionamento e che evita a quest’ultima di relazionarsi con una produzione estremamente frammentata. I grossisti selezionano e acquistano l’olio, sia entro i confini nazionali che all’estero, ed effettuano i *blend* che rivendono all’impresa di trasformazione. In Italia, operano circa 35 aziende di questo tipo, di cui 30 (l’85% del totale) sono localizzate nelle regioni del Sud. Tali aziende hanno una dimensione medio - piccola: quasi i due terzi di queste, infatti, fatturano meno di cinque milioni di euro e solo un numero molto esiguo supera i venti milioni di euro.

L’industria confezionatrice si occupa appunto del confezionamento dell’olio di produzione propria e/o acquistato sul mercato. Le attività tipiche di queste imprese sono la selezione e l’analisi della materia prima, la formazione e la filtrazione di *blend*, il condizionamento e l’imbottigliamento. Se confrontato con il numero di aziende olivicole, quello delle industrie confezionatrici è estremamente piccolo: 220 unità confezionatrici con oltre 4100 addetti. Le più grandi aziende del settore, individuate secondo il fatturato, sono quasi interamente collocate nel Centro-Nord, lontano dai bacini produttivi più importanti: Puglia, Sicilia e Calabria.

La successiva commercializzazione avviene o attraverso la filiera lunga, passando per il grossista, oppure attraverso la vendita diretta al distributore finale.

La distribuzione dell’olio è attuata soprattutto attraverso la Distribuzione Moderna, che da sola assorbe circa il 56% del totale dei consumi delle famiglie, percentuale che sale fino al 70% circa se si considera solo il segmento del confezionato. Il dettaglio tradizionale e la vendita diretta hanno, invece, una quota pari rispettivamente al 6% e al 25% e cresce il ruolo dell’Ho.Re.Ca, anche se è ancora molto ridotto rispetto al canale domestico. Inoltre, circa il 6% dell’olio prodotto, per lo più nella varietà “olio di oliva”, è ceduto all’industria agroalimentare.

In definitiva, il settore dell’olio di oliva italiano è caratterizzato da un accentuato dualismo geografico e da un flusso rilevante di olio sfuso che dalle regioni di produzione del Sud viene spedito nel Centro-Nord per essere imbottigliato e commercializzato. Le aziende olearie si concentrano soprattutto in Umbria, Toscana e Liguria, mentre la percentuale di grossisti dell’olio sfuso è molto più elevata al Sud¹⁸.

11.1.3 Tipologie di prodotto e marchi di origine

L’Italia si caratterizza per un considerevole numero di riconoscimenti D.O.P. nel settore olivi-

18 - ISMEA, “La filiera olivicola-olearia: struttura e rapporti tra gli attori”, *Report Olio di oliva: la struttura del settore*, giugno 2013.

colo: infatti, dopo i prodotti dell'ortofrutta e dei cereali e dopo i formaggi, gli oli extravergine di oliva sono quelli che hanno ottenuto il maggior numero di certificazioni, rappresentando il 17,6% dei prodotti certificati.

In relazione a quanto emerge dal *Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite*, aggiornato al 31 marzo 2014, le 43 denominazioni italiane di olio che hanno ottenuto tali riconoscimenti sono riportate nel dettaglio dalla tabella successiva.

Tabella 6 - Elenco delle denominazioni italiane di olio, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012)

N°	Denominazione	Cat.	Numero Regolamento CEE/CE/UE	Data pubblicazione sulla GUCE/GUUE	Regione	Provincia
1	Alto Crotonese	D.O.P.	Reg. CE n. 1257 del 15.07.03	GUCE L 177 del 16.07.03	Calabria	Crotone
2	Aprutino Pescarese	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Abruzzo	Pescara
3	Brisighella	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Emilia Romagna	Ravenna, Forlì
4	Bruzio	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Calabria	Cosenza
5	Canino	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Lazio	Viterbo
6	Cartoceto	D.O.P.	Reg. CE n. 1897 del 29.10.0	GUCE L 328 del 30.10.04	Marche	Pesaro – Urbino
7	Chianti Classico	D.O.P.	Reg. CE n. 2446 del 06.11.00 Reg. UE n. 216 del 01.03.11 Reg. UE n. 267 del 18.03.13	GUCE L 281 del 07.11.00 GUUE L 59 del 04.03.11 GUUE L 82 del 22.03.13	Toscana	Siena, Firenze
8	Cilento	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Campania	Salerno
9	Collina di Brindisi	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96	GUCE L 163 del 02.07.96	Puglia	Brindisi
10	Colline di Romagna	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L 214 del 26.08.03	Emilia Romagna	Forlì - Cesena, Rimini
11	Colline Pontine	D.O.P.	Reg. UE n. 259 del 25.03.10	GUUE L 80 del 26.03.10	Lazio	Latina
12	Colline Salernitane	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Campania	Salerno
13	Colline Teatine	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Abruzzo	Chieti
14	Dauno	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Puglia	Foggia

15	Garda	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Lombardia, Veneto, Prov. Aut. di Trento	Brescia, Verona, Mantova, Trento
16	Irpinia - Colline dell'Ufita	D.O.P.	Reg. UE n. 203 del 10.03.10	GUUE L 61 del 11.03.10	Campania	Avellino
17	Laghi Lombardi	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Lecco
18	Lametia	D.O.P.	Reg. CE n. 2107 del 04.10.99	GUCE L 258 del 05.10.99	Calabria	Catanzaro
19	Lucca	D.O.P.	Reg. CE n. 1845 del 22.10.04	GUCE L 322 del 23.10.04	Toscana	Lucca, Massa Carrara
20	Molise	D.O.P.	Reg. CE n. 1257 del 15.07.03	GUCE L 177 del 16.07.03	Molise	Campobasso, Isernia
21	Monte Etna	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L 214 del 26.08.03	Sicilia	Catania, Enna, Messina
22	Monti Iblei	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 Reg. CE n. 828 del 14.05.03 Reg. UE n. 307 del 14.04.10	GUCE L 322 del 25.11.97 GUCE L 120 del 15.05.03 GUUE L 94 del 15.04.10	Sicilia	Siracusa, Ragusa, Catania
23	Penisola Sorrentina	D.O.P.	Reg. CE n. 1065 del 12.06.97	GUCE L 156 del 13.06.97	Campania	Napoli
24	Pretuziano delle Colline Teramane	D.O.P.	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03	GUCE L 214 del 26.08.03	Abruzzo	Teramo
25	Riviera Ligure	D.O.P.	Reg. CE n. 123 del 23.01.97 Reg. UE n. 718 del 20.07.11	GUCE L 122 del 24.01.97 GUUE L 193 del 23.07.11	Liguria	Imperia, Savona, Genova, La Spezia
26	Sabina	D.O.P.	Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 Reg. CE n. 510 del 16.06.09	GUCE L 163 del 02.07.96 GUCE L 153 del 17.06.09	Lazio	Rieti, Roma
27	Sardegna	D.O.P.	Reg. CE n. 148 del 15.02.07	GUCE L 46 del 16.02.07	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio

28	Seggiano	D.O.P.	Reg. UE n. 1297 del 09.12.11	GUUE L 330 del 14.12.11	Toscana	Grosseto
29	Tergeste	D.O.P.	Reg. CE n. 1845 del 22.10.04	GUCE L 322 del 23.10.04	Friuli Venezia Giulia	Trieste
30	Terra d'Otranto	D.O.P.	Reg. CE n. 644 del 20.03.98 Reg. UE n. 56 del 22.01.14	GUCE L 87 del 21.03.98 GUUE L 20 del 23.01.14	Puglia	Taranto, Brindisi, Lecce
31	Terra di Bari	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Puglia	Bari
32	Terre Aurunche	D.O.P.	Reg. UE n. 1361 del 19.12.11	GUUE L 341 del 22.12.11	Campania	Caserta
33	Terre di Siena	D.O.P.	Reg. CE n. 2446 del 06.11.00	GUCE L 281 del 07.11.00	Toscana	Siena
34	Terre Tarentine	D.O.P.	Reg. CE n. 1898 del 29.10.04	GUCE L 328 del 30.10.04	Puglia	Taranto
35	Toscano	I.G.P.	Reg. CE n. 644 del 20.03.98	GUCE L 87 del 21.03.98	Toscana	Grosseto, Massa Carrara, Arezzo, Siena, Firenze, Pistoia, Pisa
36	Tuscia	D.O.P.	Reg. CE n. 1623 del 04.10.05	GUCE L 259 del 05.10.05	Lazio	Viterbo
37	Umbria	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 Reg. UE n. 226 del 07.03.14	GUCE L 322 del 25.11.97 GUUE L 70 dell'11.03.14	Umbria	Perugia, Terni
38	Val di Mazara	D.O.P.	Reg. CE n. 138 del 24.01.01	GUCE L 23 del 25.01.01	Sicilia	Palermo, Agrigento
39	Valdemone	D.O.P.	Reg. CE n. 205 del 04.02.05	GUCE L 33 del 05.02.05	Sicilia	Messina
40	Valle del Belice	D.O.P.	Reg. CE n. 1486 del 20.08.04	GUCE L 273 del 21.08.04	Sicilia	Trapani
41	Valli Trapanesi	D.O.P.	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L 322 del 25.11.97	Sicilia	Trapani
42	Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa	D.O.P.	Reg. CE n. 2036 del 17.10.01	GUCE L 275 del 18.10.01	Veneto	Verona, Padova, Vicenza, Treviso
43	Vulture	D.O.P.	Reg. UE n. 21 dell'11.01.12	GUUE L 9 del 13.01.12	Basilicata	Potenza

Fonte: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, 2014

Delle 43 tipologie di olio, 7 sono prodotte al nord, in particolare nella Provincia Autonoma di Trento e in Emilia Romagna, Lombardia, Friuli – Venezia Giulia, Veneto e Liguria. Nel centro della penisola sono, invece, prodotti 12 degli oli che hanno ottenuto il riconoscimento europeo: 10 di questi sono distribuiti tra Toscana (5) e Lazio (4) e i restanti 2 sono prodotti rispettivamente

nelle Marche e in Umbria. La leadership spetta al Sud con 18 oli D.O.P., ripartiti tra Puglia (5), Campania (5), Calabria (3), Abruzzo (3), Molise (1) e Basilicata (1). La Sicilia è la Regione in cui è presente il maggior numero di oli di origine protetta (6), mentre la Sardegna contribuisce con una sola tipologia di olio.

L'unico olio italiano IGP è il *Toscano*, prodotto nelle Province di Grosseto, Massa Carrara, Arezzo, Siena, Firenze, Pistoia e Pisa.

11.1.4 Commercializzazione: dove e a chi si vende

Sul mercato internazionale dell'olio di oliva, l'Italia è tra i principali protagonisti. Secondo produttore mondiale, essa è il primo Paese importatore e il secondo Paese esportatore.

Degno di attenzione è sicuramente il saldo attivo della bilancia commerciale: per il terzo anno consecutivo si ha un surplus che, nel 2013, è da record, con 151 milioni di euro. Tale valore è il risultato di una riduzione, in termini di volume, delle importazioni del 19,7% e delle esportazioni del 7,6% e di un aumento, in termini di spesa per l'import, del 6% e, in termini di introiti derivanti dall'export, dell'8,2%.

Da sottolineare che, considerando la peculiarità dell'industria italiana e la strutturale situazione deficitaria del bilancio di approvvigionamento italiano, la performance delle esportazioni, seppur con segno negativo, non va considerata particolarmente negativa.

La scarsa produzione spagnola di olio di oliva nella campagna 2012/2013 è stata causa della riduzione, in volume, degli approvvigionamenti italiani: in particolare, la domanda di olio raffinato e di sansa si è ridotta del 40%. Anche in termini di spesa, l'olio lampante e di sansa hanno fatto registrare variazioni negative, sebbene meno che proporzionali rispetto a quelle in volume. Inferiore alla media è, invece, la riduzione degli acquisti di olio extravergine e vergine.

Tabella 7 – Importazioni italiane di olio di oliva e sansa per segmento

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	2012	2013	Var.% 2013/2012	2012	2013	Var.% 2013/2012
Olio di oliva	559.466	457.418	-18,2	1.111.764	1.187.308	6,8
extravergine e vergine	455.915	387.443	-15,0	927.544	1.024.261	10,4
lampante	62.799	38.398	-38,9	107.508	86.213	-19,8
raffinato di oliva	40.752	31.578	-22,5	76.712	76.834	0,2
Olio di sansa	39.869	23.974	-39,9	42.889	36.642	-14,6
greggio	13.131	7.642	-41,8	12.233	9.432	-22,9
raffinato	26.738	16.331	-38,9	30.656	27.209	-11,2
Totale complessivo	599.335	481.392	-19,7	1.154.653	1.223.949	6,0

*2013 provvisorio

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT (2014)

Soffermendosi sui singoli Paesi fornitori, si evidenzia, oltre alla significativa flessione delle importazioni italiane dalla Spagna, un aumento delle importazioni dalla Grecia. Emerge, inoltre, una riduzione pari al 17,3% della domanda italiana in Tunisia e un considerevole aumento di quella rivolta all'olio turco. Compare tra i fornitori anche Cipro, mentre si riducono le importazioni dal Portogallo, dal Cile, dalla Germania e dall'Austria.

Tabella 8 – Importazioni italiane dell’olio di oliva e sansa – principali Paesi fornitori

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	2012	2013	Var.% 2013/2012	2012	2013	Var.% 2013/2012
Spagna	392.542	255.202	-35,0	749.209	641.367	-14,4
Grecia	116.976	140.475	20,1	235.269	369.494	57,1
Tunisia	76.011	62.876	-17,3	138.441	155.921	12,6
Turchia	524	9.623	1.736,7	1.033	22.017	2.030,8
Portogallo	8.691	7.096	-18,4	20.429	20.448	0,1
Francia	1.577	2.192	39,0	3.464	4.937	42,5
Cile	1.823	1.224	-32,9	3.934	3.318	-15,7
Australia	349	684	95,9	691	1.610	133,1
Argentina	110	454	311,5	223	1.070	380,3
Regno Unito	0,3	383	132.723,3	2	930	57.369,5
Siria	0,0	339	-	0,0	619	-
Germania	284	127	-55,2	726	370	-49,0
Stati Uniti	44	91	105,7	170	347	104,8
Cipro	-	135	-	-	346	-
Bulgaria	54	135	151,7	91	273	198,6
Austria	37	32	-14,9	163	181	10,8
Malta	73	129	75,6	80	150	88,6
Paesi Bassi	30	88	187,9	100	149	49,0
Altri	208	109	-47,8	628	402	-35,9
Mondo	599.335	481.392	-19,7	1.154.653	1.223.949	6,0

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT (2014)

Dal punto di vista delle esportazioni, le variazioni in valore sono tutte positive, mentre, in volume, si ha la riduzione del segmento extravergine e vergine, che è, però, in linea con quella del settore nel suo complesso: da sola, questa voce pesa per il 70% sul volume complessivo. Cresce, invece, la consegna all’estero di olio lampante e di olio di sansa.

Tabella 9 – Esportazioni italiane di olio di oliva e sansa per segmento

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	2012	2013	Var.% 2013/2012	2012	2013	Var.% 2013/2012
Olio di oliva	378.590	344.040	-9,1	1.203.547	1.295.479	7,6
extravergine e vergine	283.508	261.703	-7,7	949.686	1.030.331	8,5
lampante	13.149	14.396	9,5	31.078	37.837	21,8
raffinato di oliva	81.932	67.941	-17,1	222.783	227.311	2,0
Olio di sansa	38.290	40.974	7,0	67.259	79.314	17,9
greggio	5.377	12.371	130,1	6.231	10.859	74,3
raffinato	32.912	28.603	-13,1	61.028	68.455	12,2
Totale complessivo	416.880	385.014	-7,6	1.270.806	1.374.793	8,2

*2013 provvisorio

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT (2014)

Per quanto riguarda le performance italiane nei principali Paesi clienti, si assiste a una riduzione del 16% delle consegne effettuate negli Stati Uniti che, comunque, con 112 mila tonnellate, si confermano il primo cliente per il settore oleario italiano. Si riducono anche le esportazioni in Germania (-8%) e in Francia (-10%), mentre aumentano quelle in Spagna (+73%) che, con 26 mila tonnellate nel 2013, si è collocata al quarto posto tra i Paesi clienti. Nei nuovi mercati di de-

stinazione si assiste, da un lato, a un aumento dell'export in Russia (+14%) e in Australia (15%) e, dall'altro, a una riduzione in Cina (-18%), in Brasile (-22%) e in India (-9%).

Crescono gli introiti, con poche variazioni negative e di scarsa entità, tra cui emergono la Francia e la Cina. La riduzione più significativa è quella dei Paesi Bassi con -24,9%¹⁹.

Tabella 10 – Estazioni italiane di olio di oliva e sansa – principali Paesi clienti

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	2012	2013	Var.% 2013/2012	2012	2013	Var.% 2013/2012
Stati Uniti	132.842	112.017	-15,7	402.851	410.793	2,0
Germania	47.898	43.865	-8,4	159.026	174.610	9,8
Francia	28.730	25.980	-9,6	88.552	88.450	-0,1
Spagna	14.890	25.793	73,2	27.292	44.058	61,4
Giappone	25.302	24.102	-4,7	87.625	100.611	14,8
Canada	23.943	20.208	-15,6	70.985	72.649	2,3
Regno Unito	18.321	15.152	-17,3	55.777	57.269	2,7
Cina	10.574	8.724	-17,5	29.505	29.051	-1,5
Svizzera	8.232	7.755	-5,8	39.317	39.422	0,3
Australia	7.377	7.733	4,8	20.654	25.520	23,6
Belgio	7.801	7.649	-1,9	23.709	28.597	20,6
Polonia	5.744	5.476	-4,7	16.561	18.390	11,0
Russia	4.257	4.845	13,8	14.749	18.631	26,3
Austria	4.424	4.682	5,8	16.243	19.590	20,6
Svezia	4.565	4.461	-2,3	14.806	17.601	18,9
Taiwan	3.454	3.983	15,3	9.594	14.323	49,3
Grecia	3.030	3.632	19,9	4.678	7.480	59,9
Brasile	4.476	3.488	-22,1	15.109	13.940	-7,7
India	3.841	3.479	-9,4	8.274	9.125	10,3
Paesi Bassi	5.076	2.961	-41,7	16.655	12.515	-24,9
Corea del Sud	3.051	2.943	-3,5	8.524	10.665	25,1
Danimarca	2.821	2.924	3,7	9.719	11.356	16,8
Hong Kong	2.262	2.536	12,2	6.207	8.272	33,3
Romania	2.759	2.260	-18,1	7.142	7.347	2,9
Messico	1.606	1.933	20,3	5.054	7.580	50,0
Sudafrica	2.273	1.735	-23,7	7.015	6.357	-9,4
Repubblica ceca	1.851	1.688	-8,8	4.884	5.535	13,3
Nuova Zelanda	1.649	1.539	-6,7	4.814	5.444	13,1
Ecuador	1.212	1.502	23,9	3.368	5.361	59,2
Altri	32.618	29.966	-8,1	92.117	104.250	13,2
Mondo	416.880	385.014	-7,6	1.270.806	1.374.793	8,2

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT (2014)

19 - ISMEA, "Attivo record della bilancia commerciale 2013: 151 milioni di euro", *Report Olio di oliva: Commercio estero 2013*, Marzo 2014.

12. La Filiera Olivicola Regionale

La Campania vanta una storia olivicola antica, una struttura produttiva dalle grandi potenzialità e un patrimonio varietale ricco e diversificato.

Il comparto olivicolo regionale è caratterizzato dalla presenza di “antico” e “moderno”, ovvero dalla convivenza di strutture produttive che vanno dagli ulivi secolari, spesso ubicati in aree marginali, ai nuovi impianti, impostati secondo i criteri della moderna olivicoltura di tipo intensivo.

Gli oli campani si presentano come prodotti di eccellente livello qualitativo: si passa dagli oli fruttati e dolci, più prossimi alla costa (quali gli oli DOP *Cilento e Penisola Sorrentina*), agli oli delle colline più interne (l'olio DOP *Colline Salernitane* ne è un esempio), fruttati più intensi, mandorlati e con armoniche sensazioni di amaro e piccante, per poi concludere con gli oli irpini e sanniti, le cui caratteristiche differiscono a seconda della varietà. La Campania offre, quindi, un ventaglio di produzioni ampio e qualificato e, pertanto, non è possibile parlare genericamente di “olio campano”.

In Campania si trovano 85.870 aziende olivicole, che rappresentano quasi il 10% sul totale nazionale e il 16,08% sul totale delle aziende del Sud, facendo guadagnare alla Campania il terzo posto in entrambi i casi.

Tabella 11 – Numero di aziende produttrici di olive da tavola e da olio nel Meridione

		Valori assoluti	Valori %
Sud		533889	
	Puglia	227245	42,56
	Calabria	113907	21,34
	Campania	85870	16,08
	Abruzzo	54852	10,27
	Basilicata	32753	6,13
	Molise	19262	3,61

Fonte: elaborazione dati ISTAT (2010)

Soffermandosi sulle singole Province, quella in cui si colloca il maggior numero di aziende è Salerno con 38.634 unità, seguita da Benevento, Avellino, Caserta e Napoli.

Tabella 12 – Numero di aziende produttrici di olive da tavola e da olio in Campania

Campania		85870
	Salerno	38634
	Benevento	18775
	Avellino	14061
	Caserta	11223
	Napoli	3177

Fonte: ISTAT (2010)

Coerentemente con quanto si verifica a livello nazionale, anche in Campania prevalgono le aziende di piccola dimensione: le unità con una superficie agricola utilizzata inferiore ai due ettari costituiscono da sole il 63,19% del totale campano. Le aziende con una superficie agricola utilizzata

superiore a 100 ettari rappresentano, invece, solo lo 0,08% e sono quasi del tutto assenti nella Provincia di Napoli.

Tabella 13 - Numero aziende olivicole in Campania ripartite per classe di superficie agricola utilizzata

Classe di superficie agricola utilizzata	0,01-0,99 ettari	1-1,99 ettari	2-2,99 ettari	3-4,99 ettari	5-9,99 ettari	10-19,99 ettari	20-29,99 ettari	30-49,99 ettari	50-99,99 ettari	100 ettari e più	Tot.
Territorio											
Campania	33743	20515	10049	9413	7422	3238	757	441	223	69	85870
Caserta	4889	2521	1188	1151	917	389	76	49	36	7	11223
Benevento	6395	3796	2147	2353	2433	1241	259	123	24	4	18775
Napoli	2015	660	233	158	75	26	3	3	4	..	3177
Avellino	4218	3107	1823	1906	1828	811	199	115	45	9	14061
Salerno	16226	10431	4658	3845	2169	771	220	151	114	49	38634

Fonte: ISTAT (2010)

Per quanto riguarda i frantoi, anche in questo caso, in linea con quanto si verifica sul territorio italiano, essi si collocano nelle stesse aree in cui sono localizzate le aziende olivicole e, di conseguenza, la graduatoria stilata per queste ultime resta invariata quando si considerano i frantoi, sia in termini regionali, che in termini di Province campane.

Tabella 14 - Numero frantoi nel Sud

		Numero imprese	Numero addetti
Sud		1918	5487
	Puglia	636	2441
	Calabria	500	1487
	Campania	308	718
	Abruzzo	289	479
	Basilicata	102	244
	Molise	83	118

Fonte: ISTAT (2011)

Tabella 15 - Numero frantoi in Campania

		Numero imprese	Numero addetti
Campania		308	718
	Salerno	136	300
	Benevento	70	195
	Avellino	40	80
	Caserta	36	89
	Napoli	26	54

Fonte: ISTAT (2011)

Da notare che la Provincia di Caserta, nonostante conti 4 frantoi in meno rispetto a quella di Avellino, impiega 9 unità in più, contribuendo in misura maggiore all'occupazione.

12.1 Caratteristiche del settore

Le caratteristiche dell'olivicoltura campana sono ampiamente diversificate in ambito regionale, ma, in relazione alla consistenza produttiva di ciascuna area geografica, è possibile individuare tre grosse aree di concentrazione produttiva e per ciascuna di queste è possibile identificarne caratteristiche, punti di forza e punti di debolezza.

I - La prima area di concentrazione produttiva è localizzata nel salernitano e racchiude le *Colline Salernitane* e il *Cilento*.

Nell'area delle *Colline Salernitane*, oltre a un sensibile recupero degli oliveti e a un infittimento degli stessi, a cui si è assistito negli anni precedenti, si riscontra una discreta presenza di capacità tecniche innovative da parte degli olivicoltori locali: le tecniche di coltivazione sono di un buon livello e, anche dove prevalgono gli oliveti tradizionali, sono sempre più numerosi gli impianti predisposti per la raccolta meccanizzata, favorita anche da interventi di riconversione degli oliveti. In questa zona si ravvisa la presenza di una buona pratica di raccolta e trasformazione: da un lato, gli agricoltori tendono a ridurre la durata dell'intervallo tra la raccolta delle olive e il conferimento ai frantoi e a preferire per il trasporto le cassette ai sacchi (elemento che conserva la qualità delle olive da molire), dall'altro, l'utilizzo di buone tecniche di estrazione (soprattutto in alcune realtà della zona, come Campagna, Valle Dell'Angelo, Castel San Lorenzo e Contursi) fa sì che si riscontrino mediamente una qualità elevata dell'olio prodotto nell'area. Infatti, tutta l'area è caratterizzata dalla presenza e dal riconoscimento del marchio DOP. Emerge anche una discreta presenza di cooperative di produttori e di strutture di trasformazione medio – grandi e molte sono le cooperative di servizi e le strutture già orientate alla valorizzazione commerciale.

Nell'area delle *Colline Salernitane* si assiste, tuttavia, a una certa frammentazione delle aziende agricole, alla presenza di piccoli frantoi di non adeguato livello tecnologico e strutturale e a una considerevole diffusione di varietà extra – regionali, quali *Coratina*, *Leccino*, *Frantoio* e *Pendolino*. Per quanto riguarda il *Cilento*, esso presenta condizioni pedoclimatiche e varietali favorevoli a una produzione di qualità: tali condizioni hanno sicuramente inciso sul riconoscimento DOP attribuito all'olio extra vergine di oliva ivi prodotto. Il Cilento è una zona di antiche tradizioni legate alla coltura dell'olivo, la cui importanza va ben oltre l'aspetto produttivo: essa svolge un'azione di difesa del territorio e di contenimento delle frane e caratterizza il paesaggio, che si identifica con le piante secolari di olivo. Importante punto di forza dell'area è anche la discreta diffusione di impianti di trasformazione innovativi.

Ad ogni modo, la scarsa attenzione da parte degli agricoltori alle pratiche agronomiche adeguate ad una buona qualità rende il prodotto agricolo, in alcuni casi, ancora insoddisfacente. Incidenza negativa ha anche la particolare pendenza dei terreni, che non consente l'introduzione di mezzi meccanici e che rende la quasi, totalità degli stessi, non irrigabile. Inoltre, si rilevano una scarsa attenzione alle caratteristiche organolettiche e di conservazione dell'olio da parte dei frantoiani e l'esistenza di piccole cooperative tali da non consentire un'adeguata massa critica del prodotto. Ridotta è la presenza di cooperative per la valorizzazione del prodotto tipico.

2 – La seconda area di concentrazione produttiva dell'olivicoltura campana è localizzata nel Beneventano e nell'Avellinese, dove si individuano due zone omogenee: il *Sannio* e l'*Irpinia*.

La zona del Beneventano occupa una posizione di grande prestigio in tema di qualità del prodotto e di tradizione olivicola. Il *Sannio* è caratterizzato da un soddisfacente livello delle tecniche adottate nella conduzione degli oliveti e da una diffusa cultura della qualità. Gran parte degli oliveti si trova in territori collinari mediamente fertili ma poveri di risorse idriche. Il livello tecnico di conduzione è abbastanza moderno ma le carenze nelle tecniche di concimazione, di potatura e di difese fitosanitarie comportano una vistosa alternanza produttiva annuale. Nell'area vi è una discreta presenza sia di strutture di medie dimensioni, dotate di un buon livello tecnologico e già orientate verso la valorizzazione della produzione sannita, sia di moderni impianti cooperativi impegnati nella valorizzazione del prodotto.

Tuttavia, l'irrazionale gestione degli impianti estrattivi e la cattiva conservazione del prodotto hanno effetti negativi sulla qualità organolettica dell'olio ottenuto. Prevalgono i frantoi di piccole dimensioni, non sempre caratterizzati da un adeguato livello tecnologico e strutturale e la coltura dell'olivo è per la maggior parte consociata alla vite.

Per quanto attiene l'area dell'*Irpinia*, le varietà autoctone più diffuse sono molto produttive e abbastanza resistenti alle basse temperature e alle malattie. Sul territorio, si rileva la tendenza all'aumento sia delle attività di trasformazione, con l'apertura di nuovi frantoi (soprattutto nel Baianese), sia delle attività di commercializzazione. Considerevole è, inoltre, la presenza di oli con indici di qualità abbastanza soddisfacenti: in particolare, l'olio prodotto nell'area delle Colline dell'Ufita ha ottenuto il riconoscimento DOP.

Le aziende prevalenti nell'area sono di piccole dimensioni e si assiste, quindi, a una loro eccessiva frammentazione. Il livello di meccanizzazione risulta piuttosto modesto e limitato anche dalle condizioni orografiche del territorio. Non sono presenti nella zona delle buone tecniche di allevamento ma, soprattutto, sono carenti le tecniche di raccolta, le modalità di trasferimento in frantoio e quelle di conservazione delle olive, per cui ne risente la qualità degli oli prodotti. Anche i frantoi sono di piccole dimensioni, il livello di meccanizzazione è decisamente basso e larga è la presenza di vecchi impianti, in molti casi consociati a vite e ad altre colture. Vi è una quasi totale assenza di cooperazione e scarsa è la presenza di aziende con marchio proprio e di cooperative per la valorizzazione delle produzioni locali di olio.

3 – La terza area olivicola è costituita dalla Provincia di Caserta e dalla Provincia di Napoli, che presentano al loro interno due zone omogenee: *Penisola Sorrentina* e *Alto Casertano*.

Nelle *Penisola Sorrentina* la coltura dell'olivo trova condizioni climatiche particolarmente favorevoli, con temperature massime che raramente oltrepassano i 30 °C durante l'estate e altrettanto raramente scendono al di sotto dello zero in inverno: tali condizioni consentono produzioni di qualità anche nelle aree più elevate. Da un punto di vista strutturale, vi è una discreta diffusione di impianti di trasformazione innovativi a estrazione "continua", la cui presenza è, però, ancora ridotta rispetto a quelli di tipo tradizionale. La Penisola Sorrentina è, altresì, caratterizzata da un'immagine di qualità nei mercati locali e limitrofi (quello napoletano) degli oli prodotti, probabilmente per merito del riconoscimento DOP attribuito agli oli extra vergine della zona. L'olivicoltura ha,

inoltre, un importante valore paesaggistico.

Nell'area emerge, però, la presenza di tecniche produttive spesso inadeguate e di impianti, per lo più costituiti da piante secolari, in molti casi consociati con agrumeti. L'irrigazione è praticamente assente su tutto il territorio e ridotta è la presenza di integrazione orizzontale tra i produttori. Scarso è l'attenzione riservata al controllo della qualità e alla manutenzione degli impianti estrattivi e ridotta è la diffusione di impianti di imbottigliamento, confezionamento e packaging. Assenti sono forme di associazionismo e la cooperazione per la valorizzazione e la commercializzazione del prodotto.

Nel territorio dell'*Alto Casertano*, fattori di ordine pedologico e orografico, unitamente a una buona esposizione, hanno favorito lo sviluppo di una olivicoltura di qualità. Essa è praticata per lo più nella fascia collinare e, in qualche caso, pedocollinare del territorio, ma la crescente difficoltà di gestione delle aziende collinari ha dato luogo a un progressivo abbandono di queste aree o a una irrazionale coltivazione delle zone più impervie. In quest'area, i cui oli presentano indici di qualità abbastanza soddisfacenti, si rivela una discreta sensibilità da parte dei giovani agricoltori verso il rinnovamento delle forme di allevamento e una più attenta applicazione delle tecniche agronomiche.

Attualmente, molto diffusa è l'olivicoltura estensiva e, di conseguenza, le aziende non sono né organizzate, né specializzate. Alla scarsa specializzazione aziendale si affianca, inoltre, un basso grado di meccanizzazione. Le strutture produttive sono di tipo tradizionale e le cooperative praticamente inesistenti. Si registra, inoltre, un elevato numero di piccoli frantoi con livello tecnologico spesso inadeguato.

In definitiva, le tre aree produttive campane sono sicuramente accomunate dalla cultura della qualità e dall'elevata frammentazione aziendale. Le aziende olivicole e i frantoi sono in prevalenza di piccole dimensioni e il livello tecnologico non è particolarmente elevato. Prevalgono, sul territorio, impianti tradizionali e le caratteristiche dello stesso spesso non facilitano l'irrigazione e la meccanizzazione. Questo mette in evidenza che l'olivicoltura campana necessita di azioni volte al miglioramento della stessa e, soprattutto, alla trasformazione dei punti di debolezza in punti di forza²⁰.

12.2 Organizzazione della filiera

In gran parte delle aree interessate da produzioni olivicolo-olearie, la filiera si caratterizza per un tipo di modello organizzativo territoriale che si esprime e si identifica in due diversi percorsi.

Un primo modello è incentrato sulle aziende agricole che, escludendo l'esternalizzazione della fase di molitura, realizzano una quasi completa integrazione delle fasi produttive. Emerge una filiera completa, che fa leva sulla funzione produttiva e che incide positivamente sulla qualità dell'olio locale, ma che, al tempo stesso, difetta di alcuni elementi, specie in termini di sinergia tra i diversi attori della filiera. I flussi relazionali si limitano ai rapporti tra produttori e consumatori,

20 - Cacace D., Falessi A., Marotta G. (a cura di), *I sistemi agroalimentari e rurali in Campania*, FrancoAngeli, Milano, 2005.

mentre quelli tra produttori e frantoiani sono formali e necessari.

Un secondo modello è rappresentato dalle cooperative, un sistema organizzativo capace di realizzare completamente l'integrazione delle fasi produttive. Si tratta di imprese-territorio: diverse aziende distribuite territorialmente perseguono un progetto unico di valorizzazione di un prodotto e, indirettamente, del territorio che esso rappresenta, comportandosi quasi come unità produttive di una stessa azienda. L'esperienza del modello cooperativo rappresenta un tentativo di creare e rafforzare "beni relazionali" funzionali a una gestione della produzione più collaborativa dei rapporti e delle relazioni esistenti sul territorio. Quest'ultimo modello è, però, decisamente meno diffuso del primo.

Con riferimento all'organizzazione della filiera, le principali aree di localizzazione produttiva sono, come già indicato, la Provincia di Salerno, in particolare il Cilento e le Colline Salernitane, quelle di Benevento e di Avellino, nello specifico il Sannio e l'Irpinia, e quelle di Caserta e Napoli, con l'Alto Casertano e la Penisola Sorrentina. Sorvolando sulle caratteristiche specifiche di ciascuna di esse, di cui si è già parlato in precedenza, in tale sede è sufficiente ricordare che in queste aree, la dimensione media delle aziende costituisce un forte vincolo allo sviluppo della coltura, non consentendo l'adozione di moderni sistemi di coltivazione intensivi e il conseguente abbattimento dei costi di produzione. Modesta è la specializzazione e scarsa è la possibilità dell'impiego di macchine, a causa delle caratteristiche del territorio.

Le strutture di trasformazione sono capillarmente diffuse nelle varie aree di coltivazione, in analogia alla distribuzione della coltura: il 44,16% è localizzato nella Provincia di Salerno, seguita con il 22,73% dalla Provincia di Benevento. Esse sono dotate di un buon livello tecnologico ma risentono di una gestione irrazionale degli impianti estrattivi e di una scarsa attenzione alle modalità di estrazione del prodotto, con effetti sulla qualità degli oli ottenuti. A tale proposito, il settore sembra carente di azioni di assistenza tecnica e di formazione rivolte ai frantoiani, di investimenti finalizzati a realizzare una maggiore concentrazione produttiva e di più concreti investimenti per la creazione di imprese di imbottigliamento. Modesto è ancora il ricorso all'associazionismo.

Per quanto attiene la distribuzione, emerge in tutte le aree la vendita prevalente del prodotto sfuso e uno scarso uso dei marchi industriali. Nella zona delle Colline Salernitane un'alta percentuale del prodotto segue il canale lungo, mentre nel Cilento rilevante è la vendita del prodotto sfuso al grossista. Nel Sannio la commercializzazione presenta elementi di debolezza rintracciabili, essenzialmente, nella ancora limitata diffusione dell'olio locale sul mercato regionale e nella scarsa conoscenza del prodotto sul mercato nazionale e internazionale. Il sistema distributivo ha un raggio d'azione quasi esclusivamente locale anche nell'Irpinia e nel Casertano. Pertanto, in Campania, così come in Italia, prevale soprattutto la vendita diretta presso il frantoio e il mercato servito è un mercato in prevalenza locale. Va sottolineato che, diversamente da quanto rilevato per le fasi della produzione e della trasformazione, le imprese di distribuzione sono localizzate prevalentemente nella provincia di Napoli.

In definitiva, quindi, la filiera olivicola – olearia campana non si discosta significativamente da quella nazionale, ma, al contrario presenta una forte analogia con la stessa.

12.3 Tipologie di prodotto e marchi di origine

La Campania si caratterizza per la presenza di differenti tipologie di olio, che si contraddistinguono per il loro elevato livello qualitativo. La Regione presenta cinque oli DOP:

- due di questi, *Cilento* e *Colline Salernitane*, sono prodotti nella principale area di localizzazione dell'olivicoltura campana: la Provincia di Salerno;
- l'olio *Irpinia - Colline dell'Ufita* è un prodotto che ha origine nella Provincia di Avellino;
- *Penisola Sorrentina* e *Terre Aurunche* sono, invece, 2 oli DOP localizzati nella terza area olivicola campana, rispettivamente in provincia di Napoli e in provincia di Caserta.

Nessun riconoscimento hanno ottenuto, almeno fino ad oggi, gli oli sanniti.

Per quanto riguarda l'olio DOP *Cilento*, la zona di produzione e di lavorazione comprende 62 comuni, posti a sud della provincia di Salerno, tutti inclusi nell'area del Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano e tutti caratterizzati dalla presenza di olivi secolari. L'olio in esame si ottiene dalla premitura di olive delle varietà *Pisciottana*, *Rotondella*, *Ogliarola*, *Frantoio*, *Salella* e *Leccino* per almeno l'85%, mentre altre varietà locali presenti nell'area di produzione possono concorrere in misura non superiore al 15%. *Rotondella*, *Pisciottana* e *Ogliarola* sono alcune delle varietà più diffuse nel Cilento.

Attualmente, la *Rotondella* è la varietà predominante anche nell'area delle Colline Salernitane, soprattutto nelle zone della Costiera Amalfitana, del Calore Salernitano e del Terminio Cervialto. Essa, così come le varietà *Frantoio*, *Ogliarola* e *Leccino*, contribuisce anche alla produzione dell'olio DOP *Colline Salernitane*, che si ottiene dalla premitura di olive delle varietà autoctone della zona di produzione o di antica introduzione, da sole o congiuntamente. In particolare, *Rotondella*, *Frantoio*, *Carpellese* o *Nostrale* devono essere presenti per almeno il 65%, *Ogliarola* e *Leccino* devono contribuire in misura non superiore al 35% e la presenza di altre varietà locali è ammessa per un massimo del 20%. La zona di produzione e di lavorazione dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane comprende 86 comuni della provincia di Salerno, presenti in una vasta area olivetata costituita da: Costiera Amalfitana, Valle del Calore, Picentini, Alburni, l'Alto e Medio Sele, colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano.

L'area di produzione dell'olio DOP *Irpinia - Colline dell'Ufita*, invece, coincide con l'area di coltivazione della *Ravece*, che costituisce il simbolo dello sviluppo dell'olivicoltura di qualità dell'Irpinia. Tale area comprende 38 comuni dell'Ufita e della Media Valle del Calore, in provincia di Avellino. Si tratta di un olio che deve derivare per non meno del 60% dalla varietà *Ravece* (valore elevato all'85% per i nuovi impianti) e che per la restante parte può essere costituito da altre varietà locali, quali l'*Ogliarola*, la *Marinese*, l'*Olivella*, la *Ruveia*, la *Vigna della Corte*. Estremamente ridotto, pari a non più del 10 %, è l'apporto ammesso di varietà non autoctone, come il *Leccino* o il *Frantoio*.

Maggiore è l'apporto dell'*Ogliarola* alla produzione dell'olio DOP *Penisola Sorrentina*, che si ottiene dalla molitura di queste olive per non meno del 65%; *Rotondella*, *Frantoio* o *Leccino*, da

sole o congiuntamente, sono presenti in misura non superiore al 35% e altre varietà non possono superare il 20% del totale. La zona di produzione e di lavorazione dell'olio DOP Penisola Sorrentina comprende i territori di 13 comuni dell'omonima penisola e dei Monti Lattari, nonché l'isola di Capri.

Il territorio dal quale ha origine l'olio DOP Terre Aurunche è, invece la parte nord della provincia di Caserta, nella zona sita intorno al vulcano spento di Roccamonfina. Secondo il disciplinare di produzione, quest'olio extra vergine di oliva richiede l'impiego di olive provenienti per almeno il 70% dalla *Sessana* e per la restante parte dalle varietà *Corniola*, *Itrana* e *Tonacella*.

L'organismo di certificazione autorizzato per tutti gli oli DOP campani è l'*Is.Me.Cert.*, ovvero l'Istituto Mediterraneo per la Certificazione dei prodotti e dei processi nel settore agroalimentare²¹.

13. Evoluzione dei consumi alimentari e nuove motivazioni d'acquisto: impatti sul settore olivicolo - oleario

Francois de La Rochefoucauld, scrittore e filosofo parigino vissuto nella Francia del 1600, affermava che *“mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte”*, arte che oggi sta assumendo un ruolo di primaria importanza. L'evoluzione del quadro socio-economico porta, infatti, a tracciare un nuovo profilo del consumatore, che sembra essere sempre più attento alle conseguenze delle sue scelte d'acquisto dal punto di vista sociale, etico e ambientale. Diversamente da quanto accadeva sul finire degli anni Settanta, quando i prodotti alimentari avevano semplicemente il compito di soddisfare i bisogni di base, oggi essi devono rispondere a molteplici requisiti, ben lontani da quelli “tradizionali”.

Rispetto al 1970, la spesa alimentare si è dimezzata, nonostante il nostro Paese, in rapporto alle altre società europee, continui ancora oggi a caratterizzarsi per maggiori consumi alimentari, che, sul piano interno, risultano essere relativamente più alti nel Mezzogiorno. Quest'ultimo dato non stupisce: la spesa alimentare delle famiglie meridionali è, infatti, storicamente superiore a quella delle famiglie del Nord, a causa dell'età media più bassa degli abitanti, che necessitano di un più consistente apporto proteico e vitaminico, della maggiore ampiezza media dei nuclei familiari e dalla più elevata propensione a consumare pasti in casa, legata al modesto tasso di occupazione femminile.

Negli ultimi quarant'anni, però, nonostante i consumi alimentari abbiano subito un incremento di un terzo in termini reali, essi hanno drasticamente ridotto il loro peso sul Pil, coerentemente con quella che è nota come *Legge di Engel*: all'aumentare del reddito disponibile, la spesa per alimenti aumenta a tassi decrescenti.

Le diverse elasticità della domanda di beni alimentari rispetto al reddito e la rivalutazione di modelli alimentari legati alla dieta mediterranea hanno generato un ridimensionamento dell'utilizzo di alcuni alimenti (pane, cereali, latte, formaggi, uova) e un incremento di altri (pesce, frutta e verdura).

Ad ogni modo, la ricomposizione, nel corso del tempo, dei panieri delle famiglie italiane non dipende solo dal reddito disponibile, ma è significativamente influenzata anche da variabili so-

²¹ - Regione Campania, Assessorato dell'Agricoltura.

ciali, culturali e psicologiche²². Pertanto, sulla loro determinazione incidono, in primo luogo, la tradizione e le stratificazioni culturali a livello territoriale: i meridionali preferiscono pasta, pesce e birra, mentre i settentrionali prediligono carne bovina, salumi, formaggi e vino; abbastanza uniforme è, invece, la spesa per pollame, acqua minerale, biscotti e pasticceria. Rilevanti sono anche la tipologia familiare, lo status sociale, le abitudini e gli stili di vita emergenti: i *single* consumano più frutta e verdura, invece le famiglie con figli mangiano più carne, aumentano i consumi extra-domestici e si attenua l'importanza del pranzo come pasto principale, mentre cresce quella della prima colazione.

In costante aumento è, inoltre, l'attenzione prestata dai consumatori alla qualità dei prodotti e dei processi produttivi e distributivi ad essi sottesi, nonché agli aspetti connessi ai valori individuali di riferimento: tutela dell'ambiente, rispetto dei diritti dei lavoratori, sicurezza, identità territoriale, solidarietà.²³ Quello che emerge è, quindi, un modello di consumo orientato verso prodotti "sicuri" e con finalità socio-culturali, considerevolmente lontano da quello prevalente all'inizio del Novecento, quando l'alimentazione degli italiani era connotata da livelli modesti di calorie medie, "monotonia alimentare" e lentissimi mutamenti nell'evoluzione della dieta²⁴.

13.1 Un consumatore consapevole

L'investimento sul capitale umano e sul livello di istruzione, da un lato, e gli scandali alimentari verificatisi nel nostro Paese ("vino al metanolo", "mucca pazza", "pollo alla diossina" solo per citare qualche esempio), dall'altro, hanno reso gli italiani più attenti ai rischi alimentari e, di conseguenza, alle diverse forme di informazione e di etichettatura degli alimenti. Questa nuova sensibilità del consumatore ha avuto come conseguenza, sia sul piano della regolamentazione che da parte degli operatori privati, l'utilizzo di standard qualitativi e ha posto l'accento sull'importanza della rintracciabilità degli alimenti, intendendo con tale espressione quell'attività che permette di ricostruire, fin dall'origine dell'alimento e per tutto l'iter, le principali tappe della filiera del prodotto.

La qualità, percepita sia attraverso l'informazione esterna (in primo luogo il passaparola), sia attraverso una serie di indicatori (gusto, aspetto, salubrità, marca, origine dei prodotti e marchio di qualità), diventa, oggi, uno dei principali criteri utilizzati nella scelta del prodotto.

L'informazione riveste sicuramente un ruolo di primaria importanza: le fonti ritenute più attendibili sono gruppi di consumatori, dottori e scienziati, seguiti dalle autorità pubbliche. I media generano bassi livelli di fiducia, ma ancor meno affidabili sono ritenuti gli operatori economici (produttori, agricoltori e venditori). Le informazioni sull'origine e sulle date di confezionamento e/o scadenza rendono il consumatore più sicuro. Infatti, per l'acquirente, il più rilevante ed imprescindibile requisito della qualità è la sicurezza, intesa come assenza di qualsiasi elemento fisico,

22 - Recenti modelli, sviluppati nel campo dell'economia comportamentale, mettono in evidenza che la sistematica divergenza degli individui dalla "scelta razionale" nel consumo è dovuta proprio all'influenza delle componenti psicologiche.

23 - Cerosino D., "Consumi alimentari delle famiglie italiane: trend strutturali e congiunturali", in Cerosino D. (a cura di) *I consumi alimentari: evoluzione strutturale, nuove tendenze, risposte alla crisi*, Quaderni, Roma, 2011.

24 - Zamagni V., "L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione", in Capatti A., De Bernardi A., Varni A. (a cura di), *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino, 1998, pp.171-204.

chimico e/o biologico potenzialmente dannoso. Ovviamente, la domanda di sicurezza alimentare è generata dalla valutazione del rischio, presunto o effettivo, che il consumatore ritiene di correre nel consumare i beni alimentari²⁵ ed è tanto maggiore quanto più gravi sono i rischi (le principali preoccupazioni sono riconducibili ai pesticidi, agli ormoni e agli antibiotici). In generale, le donne tendono ad essere più preoccupate rispetto agli uomini, ma tutti manifestano più preoccupazione per i fattori di rischio esterni e meno per i rischi alimentari legati alla preparazione dei cibi.

In Italia, anche in tema di sicurezza alimentare si rileva una significativa dicotomia tra Nord e Sud, con i cittadini settentrionali più attenti al modello alimentare e al consumo di alimenti salubri e ricercati e con quelli meridionali che sembrano essere più orientati alla soddisfazione quantitativa piuttosto che qualitativa, nonostante il Sud si caratterizzi per una consuetudine al consumo di alimenti freschi e genuini maggiore che al Nord.

Inoltre, il perseguimento della “sicurezza” sembra essere prioritario per i consumatori di più alto reddito, mentre quelli con un reddito minore accettano livelli di rischio più elevati. Tuttavia, anche se in modo variabile a seconda del diverso livello culturale e di reddito, tutti i consumatori esprimono una evidente disponibilità a pagare per la sicurezza alimentare, percepita come componente del valore del bene.

Altro aspetto da non trascurare è quello legato all’etica: l’attenzione del soggetto nell’atto di acquisto è oggi rivolta anche alle modalità di produzione del bene, alle caratteristiche di chi lo produce e allo smaltimento del prodotto, privilegiando, processi di produzione meno inquinanti, che non comportino un depauperamento delle risorse naturali e lavorazioni in cui non siano stati violati diritti umani o norme a tutela delle condizioni di lavoro (quali quelle relative a lavoro nero, impiego di minori, orario, salute e prevenzione).

Rispetto al passato è, quindi, cresciuta l’attenzione ai contenuti nutrizionali e salutistici degli alimenti e agli aspetti igienici e di sicurezza sanitaria. Nel tempo, la società ha richiesto all’agricoltura prodotti di sempre maggiore qualità e a basso impatto ambientale, un utilizzo razionale delle risorse naturali e la loro valorizzazione nel processo produttivo. Si viene così delineando un nuovo modello di consumatore-cittadino, che attribuisce alle sue scelte economiche una valenza diversa e ulteriore rispetto al consumatore-cliente, che ricomprende nel concetto di qualità anche la qualità etica del bene e la responsabilità sociale dell’impresa produttrice.

13.2 L’importanza del territorio

In un mercato ormai globalizzato, caratterizzato da prodotti standardizzati e privi di una identità tipica e rintracciabile, i consumatori italiani appaiono molto legati alla propria “terra”, ricercando una sempre maggiore “tipicità alimentare”, intesa come legame tra prodotto e territorio. Tale legame può ritrovarsi nell’origine geografica delle materie prime oppure nella localizzazione delle attività di trasformazione, lavorazione, conservazione o stagionatura o, ancora, nelle metodologie

25 - Columba P., *Le filiere agroalimentari in rapporto alle esigenze di sicurezza*, XLIV Convegno SIDEA - Produzioni Agroalimentari tra rintracciabilità e sicurezza: analisi economiche e politiche d’intervento, Taormina, 8- 10 novembre 2007.

di lavorazione consolidate nella tradizione e nella cultura dei territori di origine²⁶. L'attenzione delle stesse aziende per la zona di origine di un prodotto, da sempre elemento rilevante nel processo decisionale di acquisto dei generi alimentari, è andata via via crescendo con il riconoscimento giuridico delle denominazioni di origine DOP e IGP e con il recupero delle tradizioni.

L'importanza che il cittadino – consumatore attribuisce al territorio, inteso come patrimonio della comunità, fonte di identità e di sicurezza, nonché di distintività, ha portato a una significativa diffusione della filiera corta.

Per filiere corte si intendono tutte quelle modalità di commercializzazione alternative alla grande distribuzione organizzata su scala globale, che si caratterizzano, da un lato, per la riduzione o l'eliminazione degli intermediari fra produttori agricoli e consumatori e, dall'altro, per la dimensione locale delle transazioni commerciali. Le filiere corte sono state protagoniste, negli ultimi anni, di un considerevole sviluppo e notevole è stato il recupero di popolarità dei mercati contadini (*farmers' markets*), grazie all'attenzione prestata alla qualità dei prodotti, alla trasparenza nella formazione dei prezzi e all'importanza attribuita alla creazione di un sistema di relazioni tra gli agricoltori e i cittadini di uno stesso territorio.

Secondo un'indagine condotta nel 2011²⁷, il 61% dei *farmers' market* si trova al Nord, mentre la restante parte è equamente suddivisa tra Centro e Sud. I clienti tipo dei mercati contadini sono le donne di età matura, con un livello di istruzione superiore. Con riferimento alla motivazione, nonostante la crisi economica renda il maggior risparmio uno dei motivi principali del ricorso ai *farmers' market*, sempre più rilevanti sono la possibilità di instaurare un rapporto diretto con i produttori e, soprattutto, la garanzia di freschezza, qualità e genuinità del prodotto. Emerge anche la volontà di sostenere l'economia agricola locale e non mancano consumatori che dichiarano di acquistare mediante la filiera corta prevalentemente per il minore inquinamento, il risparmio di energia e la difesa dell'ambiente legati al consumo dei prodotti locali.

Tra gli aspetti che possono indurre il consumatore a prediligere il canale diretto vi sono, infatti, anche quelli ambientali. Tra questi vanno sicuramente annoverati il minore impatto in termini di eliminazione di scarti e residui, collegati all'uso del packaging richiesto dalla distribuzione moderna, e la maggiore possibilità di diffusione dei prodotti biologici e da agricoltura integrata, ottenuti per definizione con minore uso di input chimici. Non va, poi, dimenticata l'espressione cibo "a chilometri zero", legata proprio all'impatto ambientale dei generi alimentari, in base ai chilometri percorsi dal luogo di produzione al luogo di consumo. L'attenzione a questo aspetto consente di attribuire una connotazione di sostenibilità ambientale alla spesa alimentare.

Non meno importante è, infine, l'aspetto socio-culturale di questa modalità di commercializzazione che si sostanzia nell'occasione di recuperare un rapporto diretto con il mondo rurale, spesso dimenticato, e, più in generale, nella riscoperta della cultura rurale, grazie al contatto ravvicinato con le aziende agricole²⁸.

26 - Nomisma, *VIII Rapporto sull'agricoltura italiana, Prodotti tipici e sviluppo locale*, 2001.

27 - Progetto Filiere Corte, "Analisi degli impatti delle nuove forme di commercializzazione e consumo sul sistema produttivo agricolo italiano, con particolare riguardo alle imprese di produzione primaria, anche alla luce delle best practices europee e internazionali", 2011.

28 - Aguglia L., "La filiera corta: una opportunità per agricoltori e consumatori", *Agriregionieuropa* anno 5, n° 17, 2009.

Il legame tra prodotto e territorio diventa, quindi, elemento fondamentale per un consumatore etico, responsabile e desideroso di riscoprire la tradizione e la tipicità, un consumatore che non guarda più solo ed esclusivamente alla capacità dell'alimento di soddisfare un bisogno primario, ma che si focalizza soprattutto sulla capacità di questo di rispondere a esigenze nuove e sempre più complesse.

13.3 I nuovi bisogni del consumatore in materia di olio

In questo nuovo contesto, si colloca anche il consumatore di olio di oliva, uno dei principali protagonisti della cucina italiana. Si tratta, infatti, di un alimento tipico della dieta mediterranea, che, non solo contribuisce a rendere migliore il gusto delle pietanze in cui è usato come condimento, ma è anche salutare.

Un consumatore sempre più preoccupato del proprio “benessere” e sempre più informato sa che l'olio, da un punto di vista nutrizionale, è un prodotto alimentare di grande importanza, per il suo elevato potere energetico, per l'ideale rapporto fra acidi grassi saturi e insaturi e per la presenza di alcuni componenti minori, che gli conferiscono un elevato potere antiossidante e stabilità alla conservazione e alla cottura.

Il suo essere, ormai, una componente fondamentale nella dieta è, sicuramente, dovuto alle sue implicazioni salutistiche: rispetto agli altri tipi di grassi, l'olio di oliva sembra favorire le migliori condizioni per il giusto profilo lipemico anticolesterolo, fungendo, così, da protezione per le malattie cardiovascolari²⁹. Numerosi studi mostrano, inoltre, che esso protegge le cellule dal danno tumorale, ostacolando una delle malattie più diffuse nella società contemporanea, e che i suoi effetti sono benefici anche in presenza di altri problemi, quali ipertensione, obesità, artrite reumatoide e, persino, deficit cognitivi cerebrali.

Per il consumatore moderno, tuttavia, la salute è strettamente legata alla qualità dell'olio di oliva, variabile questa fortemente correlata alla provenienza geografica: nell'immagine che il consumatore costruisce nella sua mente, l'olio è associato alla terra e alla casa. Particolare rilievo assume, in quest'ottica, la *Legge salva – olio*, che rende sempre più difficili le contraffazioni e che tutela chi vuole consumare (ma anche chi vuole produrre!) solo olio di qualità. L'emendamento contiene, tra le altre cose, l'obbligo di inserire in etichetta il termine “miscela”, per il prodotto ottenuto con oli di oliva vergini ed extra vergini provenienti da Paesi diversi, consentendo sì di produrre olio miscelato, ma senza mentire agli acquirenti. Inoltre, al fine di evitare lo spaccio di miscele casalinghe e di prodotto a basso costo e di ignota provenienza, è stato introdotto l'obbligo dell'utilizzo del tappo antirabocco per le bottiglie prodotte in Italia, sia nei ristoranti che in tutti gli esercizi pubblici italiani, elemento questo che incide positivamente sulla sicurezza alimentare del prodotto³⁰.

La necessità di sicurezza e la fiducia che i consumatori ripongono nell'interlocutore inducono questi ultimi ad acquistare l'olio di oliva prevalentemente presso i frantoi o presso i *farmers' mar-*

29 - Già negli anni '60, i primi studi epidemiologici nutrizionali suggerirono il minor rischio di malattie cardiovascolari per le popolazioni mediterranee rispetto a quelle del Nord Europa e tale risultato fu attribuito all'utilizzo di condimenti vegetali e, in particolar modo, dell'olio di oliva.

30 - Legge 14 gennaio 2013, n. 9, “*Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli vergini*”.

ket. Si cerca di ridurre, in tal modo, anche il rischio di contaminazione alimentare, presente lungo tutta la filiera, intendendo con tale espressione, secondo quanto previsto dal *Codex Alimentarius*, “qualsiasi sostanza non intenzionalmente aggiunta all’alimento e presente nello stesso come risultato della produzione primaria, della preparazione, della trasformazione, della fabbricazione, del confezionamento, del deposito, del trasporto, della distribuzione, della vendita o fornitura o somministrazione al consumatore o come risultato della contaminazione ambientale”.

Cresce, inoltre, anche nel settore olivicolo, la richiesta di un prodotto etico, un prodotto che sia realizzato non solo nel rispetto dell’ambiente, ma anche nel rispetto dei lavoratori e senza assumere comportamenti al limite della legalità. Ciò che si avverte è, quindi, la necessità di una trasparenza maggiore.

Ad ogni modo, il settore dell’olio di oliva sembra rispondere abbastanza bene ai mutamenti intervenuti nello scenario dei consumi, da un lato perché le sue caratteristiche lo rendono un ingrediente in grado di “tutelare” la salute dell’uomo (se consumato nelle giuste quantità), dall’altro perché i produttori tendono a soddisfare direttamente i bisogni dei consumatori, bisogni di qualità, di sicurezza alimentare e di etica.

14. Lo studio filiera olivicola nel territorio del GAL Titerno

14.1 Aspetti socio - demografici

Secondo i dati rilevati dall’ultimo Censimento generale della Popolazione e delle Abitazioni, effettuato dall’Istat nel 2011, la popolazione residente nei Comuni facenti parte del Gal Titerno è pari a 45.935 unità, concentrate in prevalenza a Telese Terme (6.964), Guardia Sanframondi (5.246), Cusano Mutri (4.186) e Cerreto Sannita (4.083). Meno popolati sono, invece, Puglianello (1.380), San Lupo (863) e Pietraroja (587).

Tabella 17 - Evoluzione popolazione residente

Comuni	Residenti 2011	Residenti 2001	Var %
Telese Terme	6964	5744	21,24
Guardia Sanframondi	5246	5581	-6,00
Cusano Mutri	4186	4390	-4,65
Cerreto Sannita	4083	4181	-2,34
San Salvatore Telesino	4038	3716	8,67
Faicchio	3698	3870	-4,44
Amorosi	2836	2755	2,94
Ponte	2661	2560	3,95
Castelvenere	2620	2623	-0,11
San Lorenzello	2320	2349	-1,23
Pontelandolfo	2288	2513	-8,95
San Lorenzo Maggiore	2165	2276	-4,88
Puglianello	1380	1416	-2,54
San Lupo	863	871	-0,92
Pietraroja	587	667	-11,99
Totale	45935	45512	0,93

Fonte: Istat (2011)

In dieci anni, il numero dei residenti è cresciuto di 423 unità, nonostante la riduzione avutasi in 11 Comuni su 15. Infatti, con le sole eccezioni di Telese Terme (che anche nel 2001 continuava ad essere in vetta alla graduatoria), San Salvatore Telesino, Amorosi e Ponte, gli altri paesi del comprensorio hanno subito un decremento, maggiore per alcuni (primi fra tutti Guardia Sanframondi, Pontelandolfo e Cusano Mutri), di dimensioni ridotte per altri (soprattutto per Puglianello, San Lupo e Castelvenere).

Il Grafico sottostante evidenzia tale evoluzione.

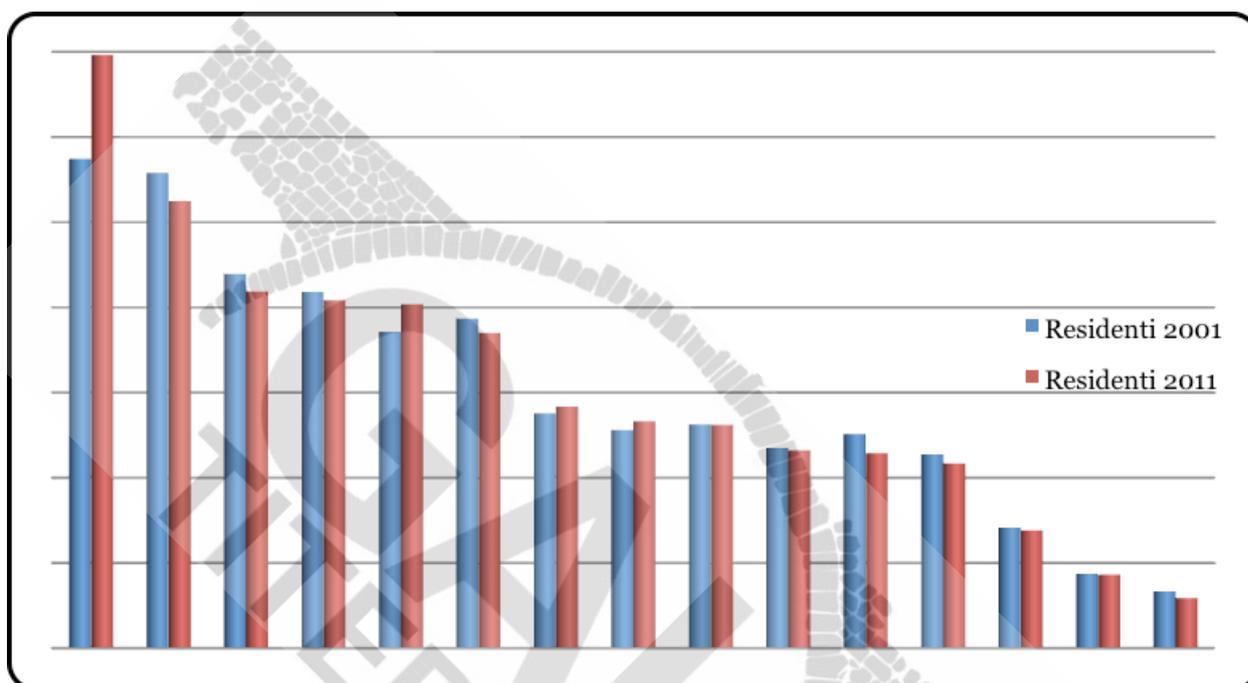


Grafico 2 – Evoluzione della popolazione del Gal Titerno 2001 - 2011

Fonte: ns elaborazione dati Istat

Anche in termini di densità abitativa, Telese Terme è il Comune più densamente popolato, dato l'elevato numero di abitanti e la superficie non molto ampia: 696,48 abitanti per km² e un'estensione territoriale di 10 km². La densità di popolazione è elevata anche ad Amorosi e Guradia Sanframondi, rispettivamente pari a 252,72 e 248,65 abitanti per km². Il Comune più esteso è Cusano Mutri, con una superficie di 58,86 km² e con una densità abitativa di 71,12; seguono Faicchio, Pietraroja e Cerreto Sannita.

Tabella 18 – Densità abitativa

Comuni	Superficie (Kmq)	Densità abitativa
Telese Terme	10	696,48
Guardia Sanframondi	21,1	248,65
Cusano Mutri	58,86	71,12
Cerreto Sannita	33,35	122,42
San Salvatore Telesino	18,31	220,52
Faicchio	43,99	84,06
Amorosi	11,22	252,72
Ponte	17,92	148,53
Castelvenere	15,44	169,73
San Lorenzello	13,88	167,1
Pontelandolfo	29,03	78,82
San Lorenzo Maggiore	16,3	132,86
Puglianello	8,76	157,51
San Lupo	15,3	56,39
Pietraraja	35,81	16,39

Fonte: Istat (2011)

I 45.935 residenti del Gal Titerno si compongono di 44.971 italiani e 964 tra stranieri e apolidi.

Tabella 19 - Popolazione residente suddivisa per sesso e cittadinanza

Comuni	Italiani					Stranieri/Apolidi					Totali				
	M	%	F	%	Tot.	M	%	F	%	Tot.	M	%	F	%	Tot.
Amorosi	1356	48,79	1423	51,21	2779	14	24,56	43	75,44	57	1370	48,31	1466	51,69	2836
Castelvenere	1231	48,24	1321	51,76	2552	31	45,59	37	54,41	68	1262	48,17	1358	51,83	2620
Cerreto Sannita	1976	49,26	2035	50,74	4011	27	37,50	45	62,50	72	2003	49,06	2080	50,94	4083
Cusano Mutri	2091	50,23	2072	49,77	4163	4	17,39	19	82,61	23	2095	50,05	2091	49,95	4186
Faicchio	1786	49,08	1853	50,92	3639	16	27,12	43	72,88	59	1802	48,73	1896	51,27	3698
Guardia Sanframondi	2570	49,58	2614	50,42	5184	24	38,71	38	61,29	62	2594	49,45	2652	50,55	5246
Pietraraja	279	47,61	307	52,39	586	0	0,00	1	100	1	279	47,53	308	52,47	587
Ponte	1233	48,09	1331	51,91	2564	39	40,21	58	59,79	97	1272	47,80	1389	52,20	2661
Pontelandolfo	1098	48,54	1164	51,46	2262	13	50,00	13	50,00	26	1111	48,56	1177	51,44	2288
Puglianello	668	49,44	683	50,56	1351	16	55,17	13	44,83	29	684	49,57	696	50,43	1380
San Lorenzello	1120	49,34	1150	50,66	2270	20	40,00	30	60,00	50	1140	49,14	1180	50,86	2320
San Lorenzo Maggiore	1063	50,07	1060	49,93	2123	16	38,10	26	61,90	42	1079	49,84	1086	50,16	2165
San Lupo	417	49,88	419	50,12	836	13	48,15	14	51,85	27	430	49,83	433	50,17	863
San Salvatore Telesino	1936	49,43	1981	50,57	3917	47	38,84	74	61,16	121	1983	49,11	2055	50,89	4038
Telese Terme	3248	48,23	3486	51,77	6734	77	33,48	153	66,52	230	3325	47,75	3639	52,25	6964
Totale	22072	49,08	22899	50,92	44971	357	37,03	607	62,97	964	22429	48,83	23506	51,17	45935

Fonte: Istat (2011)

Il numero delle donne supera quello degli uomini di 1.077 unità e il dato è confermato a prescindere dalla nazionalità: nel caso degli italiani, la differenza è di 827 unità (22.072 maschi contro 22.899 femmine), mentre per gli stranieri lo scarto è di 250 (357 maschi e 607 femmine). La supe-

riorità numerica delle donne è una caratteristica tipica di quasi tutti i Comuni, fatta eccezione per Cusano Mutri, in cui ci il fenomeno si inverte, anche se per poche unità (4 uomini in più). Considerando solo gli italiani, a Cusano Mutri si aggiunge San Lorenzo Maggiore: nel primo si contano 19 maschi in più, mentre nel secondo solo 3. Nel caso degli stranieri, invece, il numero delle donne eguaglia quello degli uomini a Pontelandolfo e i maschi sono leggermente in maggioranza nel Comune di Puglianello (16 maschi e 13 femmine).

Tuttavia, effettuando una ripartizione dei residenti per classi di età, emerge che fino a 59 anni il numero degli uomini è maggiore rispetto a quello delle donne, con la sola eccezione della classe 40-49 anni. Dai 60 anni in poi le donne prevalgono notevolmente, dato, questo, da ricondurre alla maggiore longevità del “gentil sesso”.

Tabella 20 – Popolazione residente divisa per classi di età

Età	Italiani					Stranieri/Apolidi					Totali				
	M	%	F	%	Tot	M	%	F	%	Tot	M	%	F	%	Tot
0-9 anni	1965	51,29	1866	48,71	3831	46	47,92	50	52,08	96	2011	51,21	1916	48,79	3927
10-19 anni	2460	51,44	2322	48,56	4782	40	40,82	58	59,18	98	2500	51,23	2380	48,77	4880
20-29 anni	2775	52,73	2488	47,27	5263	65	39,16	101	60,84	166	2840	52,31	2589	47,69	5429
30-39 anni	2880	50,85	2784	49,15	5664	87	33,72	171	66,28	258	2967	50,10	2955	49,90	5922
40-49 anni	3355	49,41	3435	50,59	6790	71	34,30	136	65,70	207	3426	48,96	3571	51,04	6997
50-59 anni	2983	50,86	2882	49,14	5865	29	28,43	73	71,57	102	3012	50,48	2955	49,52	5967
60-69 anni	2349	48,95	2450	51,05	4799	12	46,15	14	53,85	26	2361	48,93	2464	51,07	4825
70-79 anni	2079	45,37	2503	54,63	4582	6	60	4	40	10	2085	45,41	2507	54,59	4592
80-89 anni	1107	37,56	1840	62,44	2947	1	100	0	0	1	1108	37,58	1840	62,42	2948
90-99 anni	116	26,36	324	73,64	440	0	0	0	0	0	116	26,36	324	73,64	440
100 anni e più	3	37,50	5	62,50	8	0	0	0	0	0	3	37,50	5	62,50	8

Fonte: Istat (2011)

La classe più consistente in termini numerici è quella dei quarantenni (6.997), seguiti dai cinquantenni (5.967), dai trentenni (5.429) e dai ventenni (4.880). Numerosi sono anche i bambini e, per contro, gli anziani con un'età pari o superiore ai cento anni sono solo otto (di cui 5 donne) e sono italiani. Per quanto attiene gli stranieri, la superiorità numerica degli uomini si ha solo per le classi di età 70-79 e 80-89, classe, quest'ultima, in corrispondenza della quale si ha una sola unità. Nessuno straniero supera gli 89 anni.

Analizzando i singoli Comuni, emerge che i centenari e gli ultracentenari risiedono ad Amorosi (2), Faicchio (1), Guardia Sanframondi (1), Puglianello (1), San Lupo (1) e San Salvatore Telesino (2). Gli abitanti più giovani, ma anche quelli di età intermedia e leggermente avanzata (fino a 79 anni), sono residenti in prevalenza a Telesse Terme, fatta eccezione per gli ottantenni e i novantenni che, invece, prevalgono a Cerreto Sannita.

Tabella 21 – Popolazione residente in ciascun Comune divisa per classi di età

Comuni	Classi di età								Tot
	< 20	%	30-49	%	50-69	%	> 70	%	
Amorosi	842	29,69	804	28,35	671	23,66	519	18,30	2836
Castelvenere	819	31,26	719	27,44	645	24,62	437	16,68	2620
Cerreto Sannita	1269	31,08	1089	26,67	967	23,68	758	18,56	4083
Cusano Mutri	1319	31,51	1088	25,99	1015	24,25	764	18,25	4186
Faicchio	1096	29,64	1027	27,77	820	22,17	755	20,42	3698
Guardia Sanframondi	1552	29,58	1383	26,36	1326	25,28	985	18,78	5246
Pietraroja	162	27,60	145	24,70	124	21,12	156	26,58	587
Ponte	797	29,95	771	28,97	585	21,98	508	19,09	2661
Pontelandolfo	660	28,85	576	25,17	572	25,00	480	20,98	2288
Puglianello	432	31,30	419	30,36	335	24,28	194	14,06	1380
San Lorenzello	697	30,04	663	28,58	572	24,66	388	16,72	2320
San Lorenzo Maggiore	689	31,82	598	27,62	517	23,88	361	16,67	2165
San Lupo	204	23,64	249	28,85	220	25,49	190	22,02	863
San Salvatore Telesino	1285	31,82	1179	29,20	924	22,88	650	16,10	4038
Telese Terme	2413	34,65	2209	31,72	1499	21,52	843	12,11	6964
Totale	14236	30,99%	12919	28,12%	10792	23,49%	7988	17,39%	45935

Fonte: Istat (2011)

I paesi del Gal Titerno contano, in totale, 18.441 famiglie, costituite per il 39,39% da un unico individuo e per il 24,43% da 2. Meno numerose sono quelle con 3 e 4 componenti (rispettivamente il 17,79% e il 19,07% del totale) e ridotte sono le famiglie i cui membri sono pari a 5 (solo il 5,91%). Quasi assenti sono le nuclei familiari con 6 o più membri (la loro percentuale è dell'1,40%) e si rilevano nei Comuni di Telese Terme, Faicchio, Cusano Mutri, Cerreto Sannita e Amorosi. Solo 5.243 famiglie non sono in coabitazione e in tutti i paesi gli alloggi di proprietà superano o si avvicinano al 70%, mentre decisamente inferiori sono quelli in affitto. La netta prevalenza dei primi emerge soprattutto a Pietraroja e Faicchio, seguiti da Cusano Mutri e Cerreto Sannita, mentre lo scarto è minore per Telese Terme, Pontelandolfo, Puglianello e Ponte.

Tabella 22 – Numero di famiglie residenti e di famiglie non in coabitazione e percentuale di famiglie con alloggio in proprietà e in affitto

Comuni	Famiglie	Famiglie non in coabitazione	% di famiglie con alloggio* in proprietà	% di famiglie con alloggio* in affitto
Amorosi	1068	291	72,19	11,14
Castelvenere	1151	386	70,11	10,51
Cerreto Sannita	1553	383	76,56	8,37
Cusano Mutri	1706	535	71,22	2,99
Faicchio	1421	375	76	4,36
Guardia Sanframondi	2104	604	69,79	11,16
Pietraroja	231	68	78,35	5,19
Ponte	1108	306	68,77	12,18
Pontelandolfo	938	266	67,31	12,99
Puglianello	565	191	62,65	6,02
San Lorenzello	948	286	71,84	7,59
San Lorenzo Maggiore	843	230	69,04	6,76
San Lupo	403	109	69,73	5,46
San Salvatore Telesino	1645	469	68,94	9,73
Telese Terme	2757	744	65,36	20,78
Totale	18441	5243		

Fonte: Istat (2011)

*Per alloggio si intende l'insieme delle abitazioni, degli altri tipi di alloggio e delle strutture residenziali collettive.

Dai dati raccolti emerge che in tutti i Comuni è diffuso il fenomeno del pendolarismo: il 41,16% della popolazione (percentuale che corrisponde a 18.905 residenti) si sposta quotidianamente, per motivi di studio o lavoro. Ovviamente, gli spostamenti più significativi si rilevano nei paesi dove è concentrata la maggior parte dei residenti: Telese Terme, Guardia Sanframondi e Cerreto Sannita. Nella graduatoria degli "spostamenti", però, San Salvatore Telesino precede Cusano Mutri, anche se di pochi punti percentuali (rispettivamente 8,99% e 8,52%).

Tabella 23 – Popolazione residente che si sposta quotidianamente per motivi di studio o lavoro

Comuni	Pendolari	% (totale popolazione)
Amorosi	1138	40,13
Castelvenere	890	33,97
Cerreto Sannita	1740	42,62
Cusano Mutri	1610	38,46
Faicchio	1292	34,94
Guardia Sanframondi	2137	40,74
Pietraroja	234	39,86
Ponte	1216	45,70
Pontelandolfo	905	39,55
Puglianello	537	38,91
San Lorenzello	999	43,06
San Lorenzo Maggiore	910	42,03
San Lupo	329	38,12
San Salvatore Telesino	1699	42,08
Telese Terme	3269	46,94
Totale	18905	41,16

Fonte: Istat (2011)

Per quanto riguarda la forza lavoro, ovvero la popolazione occupata e quella in cerca di lavoro, considerando la popolazione residente dai 15 anni in poi, essa è pari a 17.955 unità, di cui 15.139 già occupate e 2.816 ancora in cerca di un'occupazione. Pertanto, rapportata al totale dei residenti, si tratta del 39,09% della popolazione, mentre, se si ci ferma a quella dai 15 anni in poi, il valore sale fino al 45,22%. La percentuale degli occupati è pari a 84,32% ed escluso Puglianello, in cui gli occupati scendono al di sotto del 70% della forza lavoro (68,37%), in quasi tutti i Comuni supera l'80%, raggiungendo valori più elevati a Castelvenere (88,45%) e a San Salvatore Telesino (87,21%). Le percentuali più basse si registrano a San Lorenzo Maggiore (80,63%), Telesse Terme (82,06%) e Faicchio (82,34%).

La restante parte dei residenti presi in esame, cioè la non forza lavoro, appartiene in prevalenza alla categoria dei percettori/percettrici di reddito diverso da quello da lavoro, seguono le casalinghe e gli studenti. Scarsamente numerosi sono i soggetti appartenenti ad altre categorie. Soffermendosi sulla sola popolazione inattiva, la categoria dei percettori, in termini percentuali, tocca il suo punto di minimo a Telesse Terme (43,18%), che, invece, si colloca al primo posto per quanto attiene gli studenti (6,13%) e le casalinghe (23,13%). I paesi con la maggiore percentuale di percettori sono Pietraroja (64,57), San Lupo (59,33%) e Faicchio (57,90%). Va sottolineato che Pietraroja e San Lupo sono all'ultimo posto rispettivamente in termini di percentuale di studenti (0,48%) e di casalinghe (14,83%). Escludendo Ponte e San Salvatore Telesino (Comuni in cui la percentuale di casalinghe è del 21,63%, nel primo, e 20,66%, nel secondo), le casalinghe scendono al di sotto del 20%, fino ad un valore minimo di 14,83% a San Lupo. Per quanto attiene gli studenti, infine, la percentuale è in media pari a poco più del 2,5%, valore che, senza contare Telesse Terme, in cui si concentra la maggior parte di questi, è superato da soli 5 paesi su 15 (Guardia Sanframondi, San Salvatore Telesino, Cerreto Sannita, Cusano Mutri e Faicchio).

Tabella 24 – Popolazione residente dai 15 anni in su suddivisa in forza lavoro e non forza lavoro

Comuni	Forza lavoro							Non forza lavoro							Tot
	Occupati	In cerca di lavoro	Tot	% occupati	Tasso di disoccupazione	Studente	%	Casalinga/o	%	Percettore/Perceptrice	%	Altro	%	Tot	
Amorosi	915	172	1087	84,18	15,82	242	17,64	222	16,18	729	53,13	179	13,05	1372	2459
Castelvenere	835	109	944	88,45	11,55	233	17,34	224	16,67	638	47,47	249	18,53	1344	2288
Cerreto Sannita	1355	213	1568	86,42	13,58	344	17,41	328	16,60	989	50,05	315	15,94	1976	3544
Cusano Mutri	1268	199	1467	86,43	13,57	298	13,71	412	18,96	981	45,14	482	22,18	2173	3640
Faicchio	1128	242	1370	82,34	17,67	293	15,64	305	16,28	1085	57,90	191	10,19	1874	3244
Guardia Sanframondi	1746	280	2026	86,18	13,82	454	17,52	458	17,68	1324	51,10	355	13,70	2591	4617
Pietraroja	191	32	223	85,65	14,35	40	13,25	50	16,56	195	64,57	17	5,63	302	525
Ponte	937	146	1083	86,52	13,48	188	15,51	261	21,53	638	52,64	125	10,31	1212	2295
Pontelandolfo	732	125	857	85,41	14,59	195	16,99	196	17,07	645	56,18	112	9,76	1148	2005
Puglianello	441	204	645	68,37	31,63	104	18,74	101	18,20	312	56,22	38	6,85	555	1200
San Lorenzo	815	141	956	85,25	14,75	172	16,43	191	18,24	564	53,87	120	11,46	1047	2003
San Lorenzo Maggiore	695	167	862	80,63	19,37	171	16,85	153	15,07	565	55,67	126	12,41	1015	1877
San Lupo	290	55	345	84,06	15,94	65	14,61	66	14,83	264	59,33	50	11,24	445	790
San Salvatore Telesino	1357	199	1556	87,21	12,79	312	16,45	392	20,66	918	48,39	275	14,50	1897	3453
Telese Terme	2434	532	2966	82,06	17,94	607	21,66	648	23,13	1210	43,18	337	12,03	2802	5768
Totale	15139	2816	17955	84,32	15,68	3718	17,09	4007	18,42	11057	50,83	2971	13,66	21753	39708

Fonte: Istat (2011)

La rilevazione dell'Istat mette in evidenza che la forza lavoro è costituita soprattutto da uomini, ma anche le donne sono in numero considerevole: 10.567 unità contro 7.388. In entrambi i casi, la maggior parte ha trovato lavoro e solo una percentuale minore, leggermente più alta per le donne (18,08%, mentre quella degli uomini è di 14,01%), è ancora in cerca di un'occupazione.

Diversamente da quanto rilevato per la popolazione residente, in ogni Comune del comprensorio emerge la superiorità numerica della forza lavoro maschile, sia degli uomini occupati che di quelli in cerca di lavoro, anche se, in quest'ultimo caso, le donne prevalgono a San Salvatore Telesino e a Telese Terme.

Tabella 25 – Ripartizione della forza lavoro per sesso

Comuni	Forza lavoro				Forza lavoro maschile				Forza lavoro femminile			
	M	%	F	%	Occu- pato	%	In cerca di la- voro	%	Occu- pato	%	In cer- ca di lavoro	%
Amorosi	655	60,26	432	39,74	567	86,56	88	13,44	348	80,56	84	19,44
Castelvene- nere	545	57,73	399	42,27	488	89,54	57	10,46	347	86,97	52	13,03
Cerreto Sannita	901	57,46	667	42,54	786	87,24	115	12,76	569	85,31	98	14,69
Cusano Mutri	902	61,49	565	38,51	795	88,14	107	11,86	473	83,72	92	16,28
Faicchio	816	59,56	554	40,44	682	83,58	134	16,42	446	80,51	108	19,49
Guardia Sanfra- mondi	1257	62,04	769	37,96	1099	87,43	158	12,57	647	84,14	122	15,86
Pietraraja	135	60,54	88	39,46	116	85,93	19	14,07	75	85,23	13	14,77
Ponte	639	59,00	444	41,00	563	88,11	76	11,89	374	84,23	70	15,77
Pontelan- dolfo	510	59,51	347	40,49	446	87,45	64	12,55	286	82,42	61	17,58
Puglia- nello	384	59,53	261	40,47	275	71,61	109	28,39	166	63,60	95	36,40
San Lo- renzello	557	58,26	399	41,74	482	86,54	75	13,46	333	83,46	66	16,54
San Lorenzo Maggiore	502	58,24	360	41,76	416	82,87	86	17,13	279	77,50	81	22,50
San Lupo	219	63,48	126	36,52	184	84,02	35	15,98	106	84,13	20	15,87
San Sal- vatore Telesino	920	59,13	636	40,87	827	89,89	93	10,11	530	83,33	106	16,67
Telese Terme	1625	54,79	1341	45,21	1361	83,75	264	16,25	1073	80,01	268	19,99
Totale	10567	58,85	7388	41,15	9087	85,99	1480	14,01	6052	81,92	1336	18,08

Fonte: Istat (2011)

Diversa è, invece, la situazione per la popolazione inattiva: le donne prevalgono sugli uomini per ben 4.365 unità e tale “eccedenza” è confermata per tutte le categorie, con la sola eccezione della categoria “altro”, dove gli uomini hanno la meglio sulle donne. La situazione non varia focalizzandosi sui singoli Comuni, con due sole divergenze: a Telese Terme gli studenti superano le studentesse per 19 unità e ad Amorosi, si ha nella categoria “altro” una donna in più. Ovviamente, com’era legittimo attendersi, essendo quello della casalinga un mestiere tipicamente femminile, si hanno pochi uomini che si dedicano alla casa e questi sono del tutto assenti a Pietraraja, Puglianello e San Salvatore Telesino, mentre il numero più elevato si raggiunge a Cusano Mutri.

Tabella 26 – Ripartizione della non forza lavoro per sesso

Comuni	Non forza lavoro				Non forza lavoro maschile								Non forza lavoro femminile							
	M	%	F	%	Studente	%	Casalanga/o	%	Percettore/ Perceptrice	%	Altro	%	Studente	%	Casalanga/o	%	Percettore/ Perceptrice	%	Altro	%
Amorosi	515	37,54	857	62,46	109	21,17	4	0,78	313	60,78	89	17,28	133	15,52	218	25,44	416	48,54	90	10,50
Castelvenero	556	41,37	788	58,63	99	17,81	2	0,36	282	50,72	173	31,12	134	17,01	222	28,17	356	45,18	76	9,64
Cerreto Sannita	821	41,55	1155	58,45	161	19,61	16	1,95	434	52,86	210	25,58	183	15,84	312	27,01	555	48,05	105	9,09
Cusano Mutri	908	41,79	1265	58,21	125	13,77	19	2,09	484	53,30	280	30,84	173	13,68	393	31,07	497	39,29	202	15,97
Faicchio	742	39,59	1132	60,41	137	18,46	9	1,21	476	64,15	120	16,17	156	13,78	296	26,15	609	53,80	71	6,27
Guardia Sanframondi	1022	39,44	1569	60,56	212	20,74	12	1,17	573	56,07	225	22,02	242	15,42	446	28,43	751	47,86	130	8,29
Pietraraja	116	38,41	186	61,59	18	15,52	0	0	89	76,72	9	7,76	22	11,83	50	26,88	106	56,99	8	4,30
Ponte	464	38,28	748	61,72	89	19,18	1	0,22	311	67,03	63	13,58	99	13,24	260	34,76	327	43,72	62	8,29
Pontelandolfo	469	40,85	679	59,15	96	20,47	3	0,64	302	64,39	68	14,50	99	14,58	193	28,42	343	50,52	44	6,48
Puglianella	209	37,66	346	62,34	53	25,36	0	0	134	64,11	22	10,53	51	14,74	101	29,19	178	51,45	16	4,62
San Lorenzello	425	40,59	622	59,41	84	19,76	3	0,71	262	61,65	76	17,88	88	14,15	188	30,23	302	48,55	44	7,07
San Lorenzo Maggiore	430	42,36	585	57,64	79	18,37	1	0,23	262	60,93	88	20,47	92	15,73	152	25,98	303	51,79	38	6,50
San Lupo	177	39,78	268	60,22	30	16,95	1	0,56	109	61,58	37	20,90	35	13,06	65	24,25	155	57,84	13	4,85
San Salvatore Telesino	744	39,22	1153	60,78	139	18,68	0	0	425	57,12	180	24,19	173	15,00	392	34,00	493	42,76	95	8,24
Telese Terme	1096	39,11	1706	60,89	313	28,56	16	1,46	547	49,91	220	20,07	294	17,23	632	37,05	663	38,86	117	6,86
Totale	8694	39,97	13059	60,03	1744	20,06	87	1	5003	57,55	1860	21,39	1974	15,12	3920	30,02	6054	46,36	1111	8,51

Fonte: Istat (2011)

14.2 Il sistema economico

Secondo la classificazione del Piano Territoriale della Regione Campania, il Titerno è uno dei 3 sistemi a dominante rurale - culturale che compongono il sistema territoriale sannita³¹. Infatti, l'intera area si connota per un carattere prevalentemente agricolo e rurale e per la presenza di una significativa componente artigiana, che emerge dalla realizzazione di manufatti di notevole pregio artistico. Prima di focalizzare l'attenzione sul settore agricolo, però, è opportuno verificare anche il peso dei restanti settori.

14.3 Industria e servizi

Dal Censimento dell'Industria e dei Servizi, effettuato dall'Istat nel 2011, emerge, nel decennio 2001 – 2011, una crescita complessiva del numero di unità attive e, conseguentemente, del numero di addetti.

31 - Il Sannio si compone di sistemi territoriali che differiscono significativamente da un punto di vista paesaggistico, come si evince anche dalla classificazione del PTR: un sistema a dominante naturalistica (Taburno), tre sistemi a dominante rurale-culturale (Pietrelcina, Alto Tammaro e Titerno), un sistema a dominante rurale – manifatturiera (Fortore) e un sistema urbano (Benevento). G. Marotta (a cura di), *Nuovi modelli di agricoltura e creazione di valore*, FrancoAngeli, 2012.

Tabella 27 – Evoluzione del numero delle unità attive e del numero di addetti nel decennio 2001-2011

Comuni	N° unità attive			N° addetti		
	2001	2011	Var %	2001	2011	Var %
Amorosi	189	203	7,41	321	378	17,76
Castelvenere	137	134	-2,19	239	273	14,23
Cerreto Sannita	260	256	-1,54	512	516	0,78
Cusano Mutri	217	222	2,30	398	423	6,28
Faicchio	185	204	10,27	377	461	22,28
Guardia Sanframondi	263	299	13,69	474	620	30,80
Pietraroja	15	13	-13,33	24	24	0,00
Ponte	168	190	13,10	674	654	-2,97
Pontelandolfo	117	122	4,27	264	216	-18,18
Puglianello	88	84	-4,55	353	225	-36,26
San Lorenzello	130	149	14,62	324	413	27,47
San Lorenzo Maggiore	101	95	-5,94	181	173	-4,42
San Lupo	35	34	-2,86	82	67	-18,29
San Salvatore Telesino	225	295	31,11	808	919	13,74
Telese Terme	547	700	27,97	1432	1694	18,30
Totale	2677	3000	12,07	6463	7056	17,76

Fonte: Istat (2011)

Nel 2011 si rilevano 323 unità in più, ma alcuni Comuni si discostano dall'andamento generale: si registra, infatti, una riduzione, di lieve entità, a Castelvenere, Cerreto Sannita, Pietraroja, Puglianello e San Lupo. Situazione analoga emerge in tema di numero di addetti: nonostante l'ovvio incremento di 593 unità, alcuni paesi del comprensorio fanno registrare un decremento. Non si tratta, però, come sarebbe stato legittimo attendersi, di tutti quei Comuni in cui si è avuta una riduzione del numero di imprese, anzi, eccezion fatta per Puglianello e San Lupo, in cui si registra rispettivamente una riduzione di 128 e 15 unità, a Castelvenere e Cerreto Sannita gli addetti sono aumentati, mentre continuano a essere stabili a Pietraroja. Il personale si riduce, sorprendentemente, a Ponte (nonostante la crescita delle unità attive in misura pari a 22), Pontelandolfo e San Lorenzo Maggiore.

Considerando le singole categorie di imprese, in quasi tutti i settori si è verificato un incremento. La riduzione più consistente si è avuta nel campo delle attività manifatturiere, dove si rilevano 37 unità in meno rispetto al 2001, e in quello del commercio all'ingrosso e al dettaglio e della riparazione di autoveicoli e motocicli, dove le unità diminuiscono di 17. Seguono le imprese dedite all'agricoltura, alla silvicoltura e alla pesca, per le quali la riduzione è pari a 8, e quelle che operano nel settore del trasporto e del magazzinaggio, con una sola unità in meno.

Coerentemente, con l'andamento generale, le unità locali delle differenti categorie registrano un incremento del numero degli addetti, tranne per quanto attiene le imprese manifatturiere (con 379 addetti in meno), quelle edili, e quelle che si occupano di agricoltura, silvicoltura e pesca, dell'estrazione di minerali da cave e miniere (attività completamente scomparsa) e della fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata.

Tabella 28 – Evoluzione del numero delle unità attive e del numero di addetti per tipologia di attività nel decennio 2001-2011

Attività	N° unità attive			N° addetti		
	2001	2011	Var %	2001	2011	Var%
Agricoltura, silvicoltura e pesca	22	14	-36,36	36	20	-44,44
Estrazione di minerali da cave e miniere	2	0	-100,00	2	0	-100,00
Attività manifatturiere	377	340	-9,81	1791	1412	-21,16
Fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata	2	3	50,00	23	13	-43,48
Fornitura di acqua reti fognarie, attività di gestione dei rifiuti e risanamento	11	19	72,73	50	124	148,00
Costruzioni	267	333	24,72	917	838	-8,62
Commercio all'ingrosso e al dettaglio riparazione di autoveicoli e motocicli	935	918	-1,82	1538	1838	19,51
Trasporto e magazzinaggio	72	71	-1,39	223	286	28,25
Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	182	260	42,86	447	704	57,49
Servizi di informazione e comunicazione	41	48	17,07	110	127	15,45
Attività finanziarie e assicurative	44	59	34,09	115	137	19,13
Attività professionali, scientifiche e tecniche	352	446	26,70	20	52	160,00
Attività immobiliari	16	46	187,50	458	531	15,94
Noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese	39	56	43,59	89	95	6,74
Istruzione	13	19	46,15	30	44	46,67
Sanità e assistenza sociale	138	170	23,19	412	532	29,13
Attività artistiche, sportive, di intrattenimento e divertimento	12	36	200,00	18	49	172,22
Altre attività di servizi	152	162	6,58	184	254	38,04
Totale	2677	3000	12,07	6463	7056	9,18

Fonte: Istat (2011)

Le attività imprenditoriali che rivestono maggiore peso, alla luce del numero di unità presenti nel comprensorio e degli addetti occupati, sono il commercio all'ingrosso e al dettaglio e l'attività di riparazione di autoveicoli e motocicli, le attività professionali, scientifiche e tecniche³², le attività manifatturiere e le costruzioni. Telesse Terme è il Comune in cui si colloca la maggior parte di tali attività, ma ad essa si affiancano Guardia Sanframondi, per quanto attiene le attività commerciali ed edilizie, San Salvatore Telesino e Cusano Mutri, per quelle manifatturiere, e Cerreto Sannita, per quanto riguarda le attività professionali, scientifiche e tecniche. Con riferimento a quest'ultima tipologia, non emerge nessuna unità locale a Pietraroja, nella quale vengono meno anche attività finanziarie e assicurative, attività immobiliari, attività professionali, scientifiche e tecniche, servizi di informazione e comunicazione, unità dedite all'istruzione, agenzie di viaggio e unità che si occupano dell'attività di noleggio e di quella di supporto alle imprese.

L'attività di estrazione di minerali e cave minerarie non è svolta in nessun Comune, mentre nel

32 - Rientrano in questa categoria attività legali e contabilità, attività di direzione aziendale e di consulenza gestionale, attività degli studi di architettura e d'ingegneria, collaudi e analisi tecniche e altre attività professionali, scientifiche e tecniche.

2001 erano presenti due sole unità, localizzate a Faicchio e San Salvatore Telesino, mentre ad occuparsi della fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata è solo Teleso Terme, dove, nonostante l'incremento di una unità, il numero degli addetti è passato da 23 a 13, probabilmente per il maggior ricorso alla tecnologia.

Degna di attenzione è la crescita delle attività di noleggio e leasing operativo, delle agenzie di viaggio e, soprattutto dei servizi di supporto alle imprese, servizi quali la ricerca, la selezione e la fornitura di personale, supporto per le funzioni d'ufficio e attività di servizi per edifici e paesaggio, che acquistano oggi sempre maggior rilievo. Questi servizi si concentrano soprattutto a Teleso Terme.

14.4 Settore agricolo

L'importanza dell'agricoltura e la sua preponderanza emerge, oltre che dalla vocazione del territorio, anche dal numero di aziende agricole presenti sul territorio, rilevate dal Censimento Generale dell'Agricoltura, effettuato dall'Istat nel 2010.

Tabella 29 – Numero di aziende agricole

Comuni	N° aziende	%
Amorosi	405	3,12
Castelvenere	1063	8,19
Cerreto Sannita	1360	10,48
Cusano Mutri	1073	8,27
Faicchio	2091	16,12
Guardia Sanframondi	1159	8,93
Pietraroja	278	2,14
Ponte	781	6,02
Pontelandolfo	1352	10,42
Puglianello	288	2,22
San Lorenzello	800	6,17
San Lorenzo Maggiore	802	6,18
San Lupo	344	2,65
San Salvatore Telesino	917	7,07
Teleso Terme	259	2
Totale	12972	100

Fonte: Istat (2010)

Nei Comuni oggetto d'indagine sono presenti 12.972 aziende dedite all'agricoltura e, diversamente da quanto si verifica per i servizi e l'industria, che prevalgono a Teleso Terme, in questo caso, Teleso si colloca in ultima posizione. La maggiore concentrazione di aziende si ha a Faicchio, che conta ben 2.091 unità, seguito da Cerreto Sannita e Pontelandolfo, dove operano rispettivamente 1.360 e 1.352 aziende. Superano le mille unità anche Guardia Sanframondi, Cusano Mutri e Castelvenere. Minore è, invece, la presenza di aziende agricole a Pietraroja, Puglianello, San Lupo e Amorosi.

Quasi del tutto assente è la coltivazione delle piante sarchiate da foraggio, del girasole e di fiori e piante ornamentali: per ognuna di queste colture si ha una sola azienda, localizzata rispettivamente a Teleso, Castelvenere e Puglianello. Poco diffusi sono i legumi secchi: due delle 4 aziende rilevate

si trovano a Pietraroja e producono piselli e fagioli secchi, mentre, le restanti due coltivano fave e si collocano ad Amorosi e a Telese Terme. Qualche azienda in più si dedica alla coltivazione delle piantine orticole (le 6 aziende sono tutte di San Salvatore Telesino) e delle patate, prodotte, queste ultime, a Cusano (dove si trovano 2 delle 7 aziende rilevate), Faicchio, (dove si concentrano 3 unità produttrici), Pietraroja e San Salvatore Telesino (dove si trovano le restanti 2).

Le aziende agricole con annessi pioppeti e altra arboricoltura da legno si concentrano soprattutto a San Lupo, San Lorenzello, Ponte e Cerreto Sannita (12 aziende su 24), mentre la coltivazione del tabacco (l'unica pianta industriale coltivata oltre al girasole) si riscontra quasi esclusivamente ad Amorosi e Puglianello (20 unità su 29 si trovano in tali Comuni). Leggermente superiore, e quasi esclusiva del Comune di Faicchio, è la coltivazione di agrumi, tra i quali detengono il primato il limone, l'arancio e il mandarino, mentre le ortive sono decisamente più diffuse, ma concentrate anch'esse prevalentemente a Faicchio, seguito, per tale coltura, da San Salvatore Telesino (nei due Comuni si concentra quasi l'80% dell'intera produzione).

Tabella 30 – Numero di aziende agricole per tipologia di coltivazione

Coltivazioni	N° aziende	%
Cereali per la produzione di granella	1395	10,75
Legumi secchi	4	0,03
Patata	7	0,05
Piante sarchiate da foraggio	1	0,01
Tabacco	29	0,22
Girasole	1	0,01
Ortive	90	0,69
Fiori e piante ornamentali	1	0,01
Piantine orticole	6	0,05
Foraggere avvicendate	1353	10,43
Terreni a riposo	303	2,34
Vite	3143	24,23
Olivo	3975	30,64
Agrumi	30	0,23
Fruttiferi	515	3,97
Prati e pascoli	783	6,04
Arboricoltura da legno	24	0,19
Boschi annessi alle aziende agricole	1312	10,11
Totale	12972	100

Fonte: Istat(2010)

Più di 300 aziende, situate prevalentemente a Faicchio, Castelvenere e San Salvatore Telesino, hanno terreni a riposo e più di 500 sono, invece, quelle che si dedicano alla coltivazione degli alberi da frutta, tra cui sembrano essere prediletti il castagno, il melo, il ciliegio e il pero. Ad eccezione del castagno, coltivato quasi esclusivamente a Cusano Mutri, i restanti alberi da frutta si trovano in quantità significative a San Salvatore Telesino e a San Lorenzello.

Nei comuni di Pontelandolfo, Cerreto Sannita e Cusano Mutri troviamo in prevalenza prati e pa-

scoli e aziende con bosco annesso; mentre Cusano, Pontelandolfo e Faicchio sono noti anche per la presenza di erba medica e di aziende che producono granella (frumento, orzo, avena e riso).

In sintesi, nell'intero comprensorio del GAL Titerno, sebbene osserviamo piccole diversificazioni colturali, le aziende agricole più numerose sono quelle che si dedicano alla coltura della vite e dell'olivo (rispettivamente 3.143 e 3.975 unità). La viticoltura è diffusa soprattutto a Guardia Sanframondi, Castelvenere e San Lorenzo Maggiore, ma, pur essendo una delle coltivazioni principali dell'area, il suo peso è comunque inferiore a quello dell'olivicoltura, che prevale su tutte le altre colture.

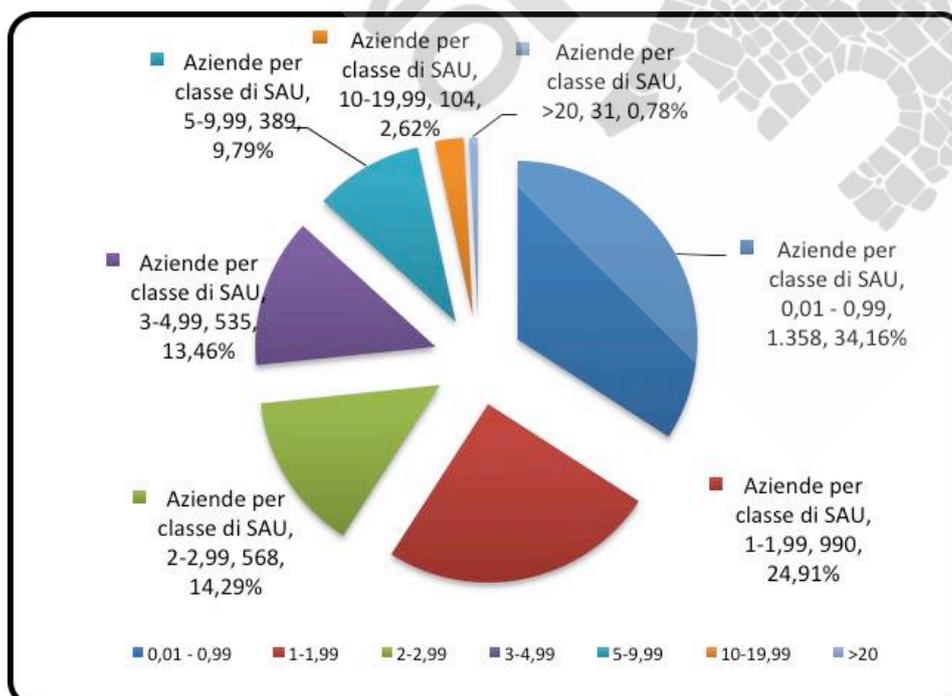
15. Il sistema olivicolo nell'area del GAL Titerno

15.1 Le caratteristiche dell'olivicoltura titernese

La particolare conformazione geografica del territorio rende i Comuni del Gal Titerno aree particolarmente vocate all'olivicoltura: il 21,17% delle aziende olivicole della Provincia di Benevento si colloca nei paesi del comprensorio oggetto di indagine.

Coerentemente con quanto accade a livello nazionale e regionale, anche il Gal Titerno presenta una prevalenza significativa di piccole aziende olivicole, la cui superficie è inferiore all'ettaro: sono 1.358 le aziende di piccolissime dimensioni. Il numero si riduce man mano che si considera una superficie agricola utilizzata maggiormente estesa: sono quasi 1.000 quelle con una superficie inferiore a 2 ettari e meno di 600 le aziende la cui sau è compresa tra 2 e 4,99 ettari. Ancora meno numerose le altre classi, fino a giungere a nessuna unità quando si considera una superficie agricola utilizzata superiore ai cento ettari. Il grafico successivo mostra la ripartizione delle aziende olivicole per classe di superficie agricola utilizzata.

Grafico3 – Aziende per classe di SAU



Fonte: ns. elaborazione dati Istat

Le 6 aziende di maggiori dimensioni, cioè quelle con una superficie agricola utilizzata compresa tra i 50 e i 100 ettari, si trovano a Faicchio (2), Pietraraja (1) e Pontelandolfo (3); in quest'ultimo Comune si localizza anche la quasi totalità delle aziende con una superficie compresa tra i 30 e i 50 ettari (7 su 8 – la restante unità si trova a Faicchio). Le aziende di piccole dimensioni si ritrovano, invece, in tutti i Comuni dell'area, sebbene in misura diversa.

Tabella 31– Numero aziende olivicole per classe di superficie agricola utilizzata

Classe di superficie agricola utilizzata	0,01 - 0,99	1-1,99	2-2,99	3-4,99	5-9,99	10-19,99	20-29,99	30-49,99	50-99,99	>100	Totale	%
Amorosi	13	8	8	6	3	0	0	0	0	0	38	0,96
Castelvenere	153	94	61	51	28	6	0	0	0	0	393	9,89
Cerreto Sannita	140	126	71	58	46	10	1	0	0	0	452	11,37
Cusano Mutri	79	84	46	24	22	0	0	0	0	0	255	6,42
Faicchio	211	134	72	76	54	15	2	1	2	0	567	14,26
Guardia Sanframondi	177	125	86	54	22	10	0	0	0	0	474	11,92
Pietraraja	4	5	0	2	6	4	3	0	1	0	25	0,63
Ponte	97	49	27	50	42	17	3	0	0	0	285	7,17
Pontelandolfo	24	44	32	48	59	22	6	7	3	0	245	6,16
Puglianello	4	6	4	7	7	2	0	0	0	0	30	0,75
San Lorenzello	177	89	31	31	18	3	0	0	0	0	349	8,78
San Lorenzo Maggiore	99	80	53	62	45	6	0	0	0	0	345	8,68
San Lupo	38	35	29	26	14	3	0	0	0	0	145	3,65
San Salvatore Telesino	124	88	30	29	14	4	2	0	0	0	291	7,32
Telese Terme	18	23	18	11	9	2	0	0	0	0	81	2,04
GAL Terno	1.358	990	568	535	389	104	17	8	6	0	3.975	100

Fonte: Istat (2010)

La maggiore percentuale di aziende olivicole si individua nei Comuni di Faicchio (14,26%), Guardia Sanframondi (11,92%) e Cerreto Sannita (11,37%), mentre ridotta è la loro presenza a Pietraraja (0,63%), a Puglianello (0,75%) e ad Amorosi (0,96%).

Per quanto attiene la forma giuridica di tali aziende, date le loro piccole dimensioni, prevalgono le aziende individuali, che costituiscono la quasi totalità. Si rilevano, inoltre, 3 società di capitali, localizzate rispettivamente a Puglianello, San Lorenzello e Telese Terme, 2 enti privati senza fini di lucro, uno a Cerreto Sannita e l'altro a Faicchio, e un solo ente o comune che gestisce proprietà collettive a Guardia Sanframondi.

La maggior parte dei Comuni del comprensorio destina all'olivicoltura una percentuale significativa della superficie agricola. Tale percentuale si avvicina al 40% a San Lupo, supera il 30% a San Lorenzello e il 20% a Cerreto Sannita, Ponte, San Lorenzo Maggiore, San Salvatore Telesino e Faicchio. Prevale, tuttavia, la produzione di olive per olio, mentre ridotta è la sua destinata alla produzione di olive da tavola, coltivazione del tutto assente ad Amorosi, Castelvenere, Pietraraja, Puglianello e San Lupo.

Tabella 32– Sau per la produzione di olive da tavola e da olio

Comuni	Sat	Sau	Sau olivo per la produzione di olive da tavola e da olio			
			Olive da tavola	Olive per olio	Totale	%
Amorosi	493,88	474		13,95	13,95	2,94
Castelvenere	1225,21	1140,68		175,07	175,07	15,35
Cerreto Sannita	2311,48	1809,79	0,87	468,96	469,83	25,96
Cusano Mutri	3913,63	1029,81	0,83	85,47	86,3	8,38
Faicchio	2166,57	1951,57	0,33	436,88	437,21	22,40
Guardia Sanframondi	3772,47	2983,49	1,79	248,79	250,58	8,40
Pietraroja	2731,98	1909,9		10,8	10,8	0,57
Ponte	1237,4	1076,57	0,74	263,11	263,85	24,51
Pontelandolfo	2061,53	1705,32	0,27	277,25	277,52	16,27
Puglianello	525,23	501,93		12,74	12,74	2,54
San Lorenzello	1081,85	938,98	6,24	280,44	286,68	30,53
San Lorenzo Maggiore	1233,07	1110,43	3,99	256,21	260,2	23,43
San Lupo	684,63	574,6		220,06	220,06	38,30
San Salvatore Telesino	956,47	816,14	1,15	187,51	188,66	23,12
Telese Terme	351,39	307,92	0,3	44,3	44,6	14,48

Fonte: Istat (2010)

Tali percentuali testimoniano l'importanza che l'olivicoltura riveste nei Comuni del Gal Titerno e la necessità di individuare ciò che deve essere modificato per permettere il rafforzamento della filiera olivicola locale.

15.2 Aspetti metodologici della ricerca

La ricerca ha interessato la filiera olivicola, analizzandone le caratteristiche dello specifico contesto territoriale, al fine di individuarne le potenzialità e, soprattutto, i limiti per uno sviluppo integrato, sostenibile e competitivo. In particolare, l'area oggetto di indagine è stata quella del GAL Titerno, zona decisamente vocata all'olivicoltura, di cui si è cercato, innanzitutto, di fornire un quadro analitico dettagliato, individuando gli aspetti economici, socio - culturali e ambientali che caratterizzano il territorio e che incidono, in generale, sull'agricoltura e, nello specifico, sull'olivicoltura.

La metodologia utilizzata, attraverso un'analisi *desk* e un'analisi *field*, ha cercato di identificare le variabili critiche sulle quali intervenire per potenziare la filiera olivicola nell'area di riferimento indicata, non trascurando nessuno stadio della stessa, ma prestando attenzione soprattutto alla prima fase. La ricerca, quindi, è stata articolata in due parti.

L'analisi *desk* ha riguardato:

- una *review* della letteratura, cercando, di cogliere gli aspetti multifunzionali dell'olivicoltura;
- un'analisi della filiera olivicola nazionale e regionale, al fine di definirne l'organizzazione, i punti di forza e di debolezza e gli aspetti relativi alla commercializzazione e identificando le indicazioni geografiche;

- un esame dell'evoluzione dei gusti e delle esigenze del consumatore, focalizzando l'attenzione sull'impatto che questa ha avuto sul consumo di olio;
- un'analisi socio – economica dell'area di riferimento del GAL Titerno, al fine di delineare le principali caratteristiche del sistema territoriale analizzato.

L'analisi *field*, invece, è stata orientata a:

- identificare le funzioni aziendali e le caratteristiche strutturali delle aziende olivicole dell'area oggetto di indagine;
- rilevare la capacità di tali aziende di tutelare l'ambiente;
- descrivere le relazioni all'interno della filiera;
- individuare i principali destinatari dell'olio prodotto;
- evidenziare una eventuale *policy dependence*.

Tale aspetti sono stati valutati attraverso la realizzazione di interviste strutturate (somministrazione di questionario) a un campione di aziende appartenenti alla filiera olivicola del GAL Titerno.

15.3 Indagine *field*: le aziende olivicole del sistema GAL Titerno

La ricerca empirica si è posta l'obiettivo di individuare le caratteristiche delle aziende olivicole del GAL Titerno, al fine di identificare punti di forza, ma, soprattutto, punti di debolezza. Lo scopo è stato quello di evidenziare le criticità, proponendo possibili soluzioni atte a consentire il potenziamento dell'intera filiera.

A tal fine, si è resa necessaria la predisposizione di un questionario, articolato e completo nella raccolta di informazioni (vedi Prospetto 1), che, suddiviso in 5 parti, ha cercato di cogliere alcuni aspetti chiave:

- funzioni aziendali (specializzazione produttiva e diversificazione);
- struttura organizzativa e performance economiche (capitale umano aziendale, risultati economici e caratteristiche finanziarie dell'azienda);
- performance ambientali (gestione della risorsa suolo, delle risorse idriche e del paesaggio);
- *networking* (segnali di qualità, commercializzazione e relazioni di filiera);
- politiche (utilizzo di strumenti di *policy* finalizzati alla produzione di esternalità positive).

Prospetto 1 - Questionario di rilevazione

Parte I – Informazioni generali

Nome dell'azienda/titolare _____

Anno di inizio conduzione _____

Localizzazione

Comune _____ (Fraz.) _____

Provincia _____

Altri riferimenti territoriali rilevanti:

- Parco nazionale/regionale
- SIC/ZPS
- Comunità montana
- Area Svantaggiata (LFS)
- Zona Vulnerabile da Nitrati (ZVN)
- LEADER +
- Altro (indicare) _____

Uso del suolo

Distribuzione della SAU

Tipo di uso del suolo	Ha
SAU:	
<i>Olivicoltura</i>	
<i>Colture ortive</i>	
<i>Altri seminativi</i>	
<i>Colture legnose agrarie</i>	
<i>Prati permanenti e pascoli</i>	
BOSCO	
ALTRA SUPERIFICIE	
SAT	

Forma giuridica dell'impresa e sistema di proprietà della terra

Indicare la forma giuridica:

- Ditta individuale
- Snc
- Sas
- Srl
- Spa
- Scarl
- Altro _____

Funzioni aziendali**Ordinamento produttivo :**

A) Oliveti specializzati	
B) Diversificazione produttiva	

1.7 Trasformazione

A) Presenza di frantoi in azienda	
B) Cooperativa di trasformazione	

1.8 Indicare la tipologia di attività produttive extra-agricole attuale:

Diversificazione:

-
- Trasformazione agroalimentare (indicare)

- prodotti agricoli aziendali _____

- prodotti di altre aziende agricole _____

Altre produzioni artigianali (indicare) _____

-
- Vendita diretta in azienda _____

-
- Attività turistiche (indicare) _____

 - ospitalità agrituristica _____ n. posti letto _____

 - ristorazione agrituristica _____ n. coperti _____

 - altre forme di ospitalità (indicare) _____ n. posti letto _____

- fattoria didattica/sociale (indicare) _____

- altro (indicare) _____

-
- Produzione di energia _____

*Parte II – Struttura organizzativa e performance economiche***Capitale umano aziendale**

Componente della famiglia	Genere	Età	Grado di parentela con il conduttore ¹	Livello di istruzione ²	Altra formazione specialistica ³	Partecipazione a decisioni aziendali rilevanti ⁴ (S/N)	Impegno aziendale (gg/anno)	Indicare eventuale lavoro extra-aziendale
Conduttore								
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
Non componenti della famiglia	Genere	Età	Nazionalità ⁵	Livello di istruzione	Altra formazione specialistica	Partecipazione a decisioni aziendali rilevanti (S/N)	Impegno aziendale (gg/anno)	Indicare eventuale lavoro extra-aziendale
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								

2.2 Presenza di ricambio generazionale e/o di continuazione aziendale per i prossimi 10 anni?

- Sì
- No

2.3 Lavoro

Quanti lavoratori sono impegnati in media nell'attività agricola principale dell'azienda?

.....

Quanti lavoratori stagionali in media assume ogni anno?

Per quanti mesi?

Come giudicherebbe il livello di innovazione tecnologica che l'azienda è riuscita ad introdurre nei suoi processi produttivi?

Sono in programma investimenti in nuove attrezzature, impianti o in nuove soluzioni produttive?

Risultati economici e caratteristiche finanziarie dell'impresa

1.4 Fatturato complessivo (considerando tutte le attività aziendali)

Olivicoltura

- meno di 20.000 €
- tra 21-30.000 €
- tra 31 – 50.000 €
- oltre 50.000 €

Altre attività

- meno di 20.000 €
- tra 21-30.000 €
- tra 31 – 50.000 €
- oltre 50.000 €

Parte III - Performance ambientali

Gestione della risorsa suolo

3.1 Sono state realizzate attività per una corretta gestione del suolo?

- si
- no

Se sì, specificare _____

Solo per le aziende zootecniche

Si prevede il trattamento delle acque reflue?

- si
- no

Gestione delle risorse idriche

3.2 Quali sono le fonti idriche utilizzate?

- Fonti proprie
- Consorzio di bonifica
- Altra fonte (specificare

Gestione del paesaggio

3.3 L'azienda presenta attività di tutela del paesaggio?

- sì
 no

Parte IV – Networking

Segnali di qualità

4.1 La produzione è tutelata da marchi di qualità?

- Sì
 No
 Fonte di informazione

Indicare per tipologia di marchio l'anno di adozione e la % sul totale della produzione commercializzata e sul fatturato:

Tipologia di marchio	Anno di adozione	% sul totale dei prodotti commercializzati	
Marchio UE			
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			
Marchi territoriali collettivi			
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			
Produzioni biologiche certificate			
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			
Processo produttivo certificato			
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			
Marchio proprio			
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			
Altro (specificare) _____			
Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			

4.2 Nel caso di risposta affermativa ad almeno una delle domande precedenti: l'introduzione del segnale di qualità ha introdotto modifiche alle relazioni con il mercato?

- Sì
 No

Se sì, quali?

- Modifiche nei contratti (con i precedenti clienti)
 Modifiche nella composizione della domanda (clienti diversi)
 Incremento della domanda (aumento delle quantità domandate)
 Ampliamento della domanda (aumento dei clienti)
 Ampliamento area di mercato

Commercializzazione e relazioni di filiera**4.3 Forme di commercializzazione e creazione di valore**

Quantità olive prodotte (in q.li) _____

Quantità olive trasformate (% del valore riportato sopra) _____

Quantità olive vendute o conferite al consorzio (% del valore di olive prodotte)
_____**4.4 Può descrivere brevemente come viene organizzata la filiera in cui la sua impresa opera?**

Canale diretto _____

Canale corto _____

Canale lungo _____

4.5 Vendita olio

- Autoconsumo %
- Sfuso al dettaglio % vendita ----- prezzo -----
- Grossisti % vendita ----- prezzo -----

4.6 Imbottigliamento

- Vendita GDO % vendita ----- prezzo -----
- Vendita dettaglio % vendita ----- prezzo -----
- Negozi specializzati % vendita ----- prezzo -----
- Agenti % vendita ----- prezzo -----

4.7 Mercati

- Locale -----
- Regionale -----
- Nazionale -----

4.8 Ha la percezione che qualcosa sia mutato nella struttura della filiera olivicola negli ultimi anni?

- Sì
- No

Se sì cosa _____

4.9 Riscontra un clima di collaborazione con le altre aziende, sia agricole che degli altri stadi della filiera?

	con aziende agricole matori	con i fornitori	con i distributori	con i trasfor-
sì	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
no	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
non sempre	<input type="checkbox"/>	o	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.10 L'impresa aderisce ad uno dei seguenti soggetti associativi:

- Cooperativa
- Associazione di produttori
- OOPP
- Consorzio di tutela
- Altre forme associative delle filiere agroalimentari (specificare) _____

Parte V – Politiche

5.1 L'impresa ha utilizzato finanziamenti pubblici?

- Sì
- No

In caso affermativo specificare quale

o POP 94-99 o POR 00-06 o PSR 07-13 o Leader o Altri _____

I questionari sono stati elaborati in modo da raccogliere informazioni socio-economiche e strutturali delle aziende olivicole del primo stadio della filiera.

In totale, nel periodo febbraio – marzo, sono stati somministrati 43 questionari ai conduttori delle aziende, di cui sopra, situate nei Comuni di: Castelvenere, Cerreto Sannita, Faicchio, Guardia Sanframondi, Ponte, Pontelandolfo, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e San Salvatore Telesino. Il campione è stato costruito in modo da considerare le criticità e i punti di forza sia delle aziende localizzate in aree più marginali sia di quelle situate nelle altre realtà territoriali del comprensorio in questione.

Un approfondimento della fase di acquisizione dati potrà essere sviluppato attraverso la lettura di una “Nota metodologica descrittiva dell’attività on field” comprendente tutti i questionari somministrati. Tale elaborato è intitolato Allegato n°2.

15.4 I principali risultati delle interviste

Le interviste effettuate hanno fornito utili informazioni per la finalità dello studio e spunti per la definizione di una strategia di sviluppo della filiera olivicola – olearia locale. In particolare, sono stati evidenziati gli elementi di criticità e le potenzialità inesprese della stessa.

Quello che emerge dall’esame dei questionari è, innanzitutto, un’eccessiva specializzazione delle aziende olivicole locali, con una diversificazione limitata, nella quasi totalità dei casi, alla vendita diretta, salvo pochissime eccezioni, tra le quali si annovera la produzione di energia da fonti rinnovabili (nello specifico, tramite impianti fotovoltaici). Tale aspetto, insieme alle ridotte dimensioni aziendali è causa di livelli di fatturato non particolarmente elevati, elemento sul quale incide l’assenza pressoché totale di segnali di qualità.

Le aziende olivicole del campione difettano di produzioni tutelate da marchi di qualità, salvo un piccolissimo numero di intervistati che ha adottato produzioni biologiche e, di conseguenza, il mercato servito è un mercato quasi esclusivamente locale: la mancata presenza di tali elementi non aiuta a conoscere il prodotto e ne condiziona la commercializzazione.

Nonostante sia presente un buon clima di collaborazione tra le aziende olivicole e i trasformatori, il dato è fortemente negativo per quanto attiene i rapporti tra il settore primario e i fornitori e i distributori e ridotto è il ricorso all’associazionismo.

Non si rileva, inoltre, un’attenta gestione del suolo: solo poco più della metà dei rispondenti ha dichiarato di svolgere attività a ciò preposte. Tuttavia, buona è la gestione del paesaggio, alla cui tutela si dedica una percentuale significativa degli intervistati.

Le aziende olivicole oggetto di indagine sono aziende “giovani”, i cui conduttori hanno un livello di istruzione molto più elevato rispetto a quanto si verificava in passato, con effetti positivi in termini di propensione all’innovazione. Si tratta, comunque, di aziende a forte connotazione familiare, in cui i lavoratori impiegati in azienda sono soprattutto i componenti della famiglia, che, come i conduttori, si caratterizzano per un elevato livello di istruzione e che, nella maggior parte dei casi, partecipano alle decisioni aziendali.

Emerge, infine, l’utilizzo quasi esclusivo della filiera corta e significativo è il ricorso alle *policy* da parte degli imprenditori locali, rischiando, però, con riferimento a queste ultime, una *policy dependence*, inducendo le imprese a indirizzare le loro scelte in funzione delle politiche.

L’analisi dei dati raccolti, attraverso l’ausilio di tecniche statistiche descrittive, sia univariate che bivariate, ha consentito di realizzare una strategia di sviluppo che permettesse di sfruttare al meglio i punti di forza della filiera olivicola locale e che, al tempo stesso, cercasse di trasformare le debolezze di quest’ultima in elementi di positività. In particolare, la strategia elaborata cerca di superare la difficoltà dell’olivicultura dell’area di essere parte di un modello aziendale multifunzionale, adeguando l’offerta alla crescente domanda di beni pubblici e promuovendo una *governance* territoriale volta a creare un’offerta integrata, rafforzando l’integrazione verticale tra i diversi stadi della filiera.

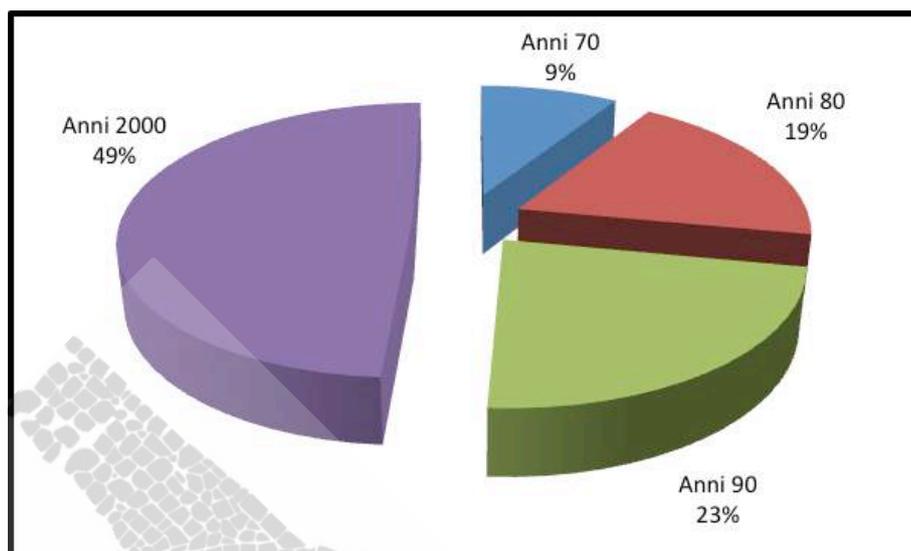
La strategia elaborata si fonda, pertanto, su tre elementi chiave: qualità, diversificazione e cooperazione. Le informazioni raccolte dimostrano, infatti, che, per il rilancio dell’olivicultura titernese, bisogna partire dal miglioramento di questi aspetti con risvolti positivi sull’intera comunità locale. Così facendo, saranno valorizzate le potenzialità dell’olivicultura e, contemporaneamente, anche quelle di un territorio in grado di trasformarsi in una significativa fonte di ricchezza e di un vantaggio competitivo duraturo.

15.5 Dati strutturali e caratteristiche generali

Una prima elaborazione dei dati raccolti ha consentito di effettuare un’analisi descrittiva delle caratteristiche strutturali delle imprese intervistate, localizzate in prevalenza nel territorio del Tiverno. Non risultano, invece, nel campione Zone Vulnerabili da Nitrati e LEADER+, mentre una sola azienda rientra nell’area del Parco Regionale del Matese. Numerose, inoltre, sono sia le aree svantaggiate (35%) sia quelle classificabili come SIC/ZPS (22,50%).

Nell’area oggetto di indagine, emerge che la conduzione della maggior parte delle aziende olivicole ha avuto inizio negli anni Duemila, ma abbastanza consistente è anche la percentuale di aziende la cui conduzione è stata avviata negli anni ’90 e ’80, mentre, per gli anni ’70, la percentuale scende al di sotto del 10%.

Grafico 4 - Anno di inizio conduzione delle aziende olivicole



Fonte: ns. elaborazione dati *field*

In media, quindi, l'inizio dell'attività del campione intervistato risale alla fine degli anni Novanta e, di conseguenza, a pochi impianti di più antica costituzione, si affianca un consistente numero di impianti più recenti. I conduttori sono in prevalenza uomini (anche se la percentuale è di poco superiore rispetto a quella delle donne), con un'età media di 54 anni.

Si rileva, inoltre, che la quasi totalità delle aziende rispondenti è costituita da ditte individuali e le società in nome collettivo rappresentano solo il 4,65%, dato in linea con quanto risulta dall'analisi socio – economica e coerente con il quadro delineato accade a livello regionale e nazionale: il 99,74% delle aziende olivicole campane è composto da aziende individuali, mentre, considerando l'Italia, la percentuale si riduce a 96,16%. La netta prevalenza di questa forma giuridica (a tutti i livelli territoriali) è imputabile al predominio delle imprese di piccola dimensione, che si identificano nella figura del piccolo imprenditore che esercita l'attività agricola prevalentemente con il lavoro proprio e dei componenti della famiglia.

Tabella 33 – Caratteristiche generali

Anno di inizio conduzione - valore medio	1997
Conduttori:	
Età media	54
% Uomini	52,38%
% Donne	47,62%
Forma giuridica attuale: ditte individuali sul totale	95,35%

Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Il 69,77% delle imprese a cui è stato somministrato il questionario è fortemente specializzato e solo il restante 30,23% effettua una diversificazione produttiva. A confermare l'elevato grado di specializzazione è il valore della SAU, così come si evince dalla tabella sottostante.

Tabella 34 – SAU (valori medi)

SAU	7,38
SAU olivicoltura	2,55
SAU colture ortive	0,05
SAU altri seminativi	2,27
SAU colture legnose agrarie	0,29
SAU prati permanenti e pascoli	2,09

Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Il valore medio della superficie agricola utilizzata per l'olivicoltura è maggiore rispetto a quello delle altre colture, in modo significativo per le colture ortive, le colture legnose agrarie e i prati permanenti e i pascoli, mentre lo è solo leggermente per la voce "altri seminativi". In termini percentuali, quindi, l'olivo occupa il 34,59% della SAU e il 28,06% della SAT, testimoniando la particolare vocazione del territorio del GAL Titerno per questa coltivazione.

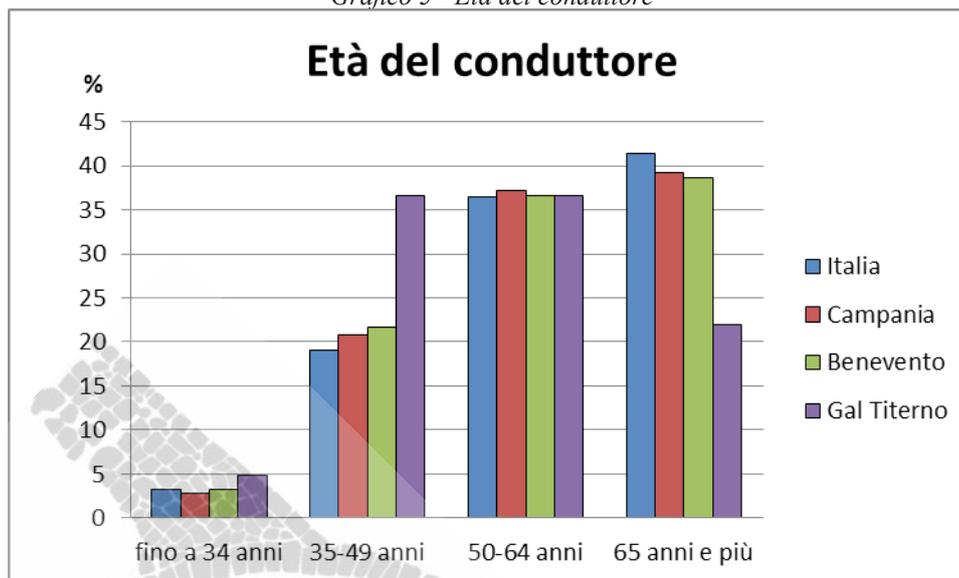
Per quanto attiene la trasformazione, in nessun caso emerge la presenza di frantoi in azienda, mentre l'11,63% delle imprese intervistate vi provvede mediante l'adesione a una cooperativa.

La percentuale di aziende che effettua attività extra – agricole è del 25,58%: solo 2 di queste producono energia mediante l'ausilio di pannelli fotovoltaici e tutte praticano la vendita diretta. Tra i prodotti venduti sono stati segnalati l'olio (da tutte le aziende, tranne una), i cereali, le olive, l'uva, il foraggio, il vino, le patate e i bovini. Nessuna delle aziende del campione effettua trasformazione agroalimentare, altre produzioni artigianali e attività turistiche.

15.6 Struttura organizzativa e performance economiche

Per quanto riguarda la struttura organizzativa, il 61,54% degli imprenditori ha confermato un ricambio generazionale e/o continuazione aziendale per i prossimi 10 anni. La giovane età dei conduttori denota un comparto olivicolo con un ricambio generazionale nettamente superiore rispetto alla media, non solo nazionale ma anche regionale e provinciale. Il grafico seguente consente di cogliere con immediatezza come la percentuale delle aziende con conduttori di età non superiore ai 49 anni sia maggiore nell'area di riferimento. Per contro, decisamente ridotta è la percentuale di imprese olivicole i cui conduttori hanno 65 anni e più, in controtendenza, quindi, con quanto accade negli altri livelli territoriali, dove si assiste a un considerevole invecchiamento degli imprenditori olivicoli.

Grafico 5 - Et  del conduttore



Fonte: ns elaborazione dati Istat (2010) e dati *field*

In termini percentuali, si rileva che il 41,47% degli imprenditori del campione ha meno di 50 anni e solo il 21,6% degli stessi ha un'et  pari o superiore a 65 anni. In Italia, in Campania e nella provincia di Benevento, invece, pi  del 75% dei conduttori ha un'et  superiore a 50 anni e, di questi, la maggior parte   costituita da coloro che hanno 65 anni e pi .

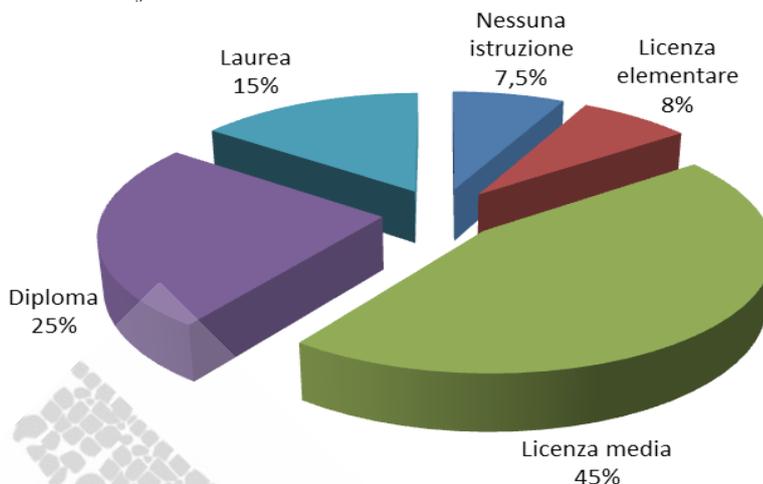
Tabella 35 - Et  del conduttore

%	fino a 34 anni	35-49 anni	50-64 anni	65 anni e pi�
Italia	3,17%	19,05%	36,43%	41,35%
Campania	2,83%	20,74%	37,16%	39,27%
Benevento	3,17%	21,64%	36,59%	38,60%
Gal Titerno	4,88%	36,59%	36,58%	21,95%

Fonte: ns elaborazione dati Istat (2010) e dati *field*

La prevalenza di giovani conduttori si riflette positivamente anche sul livello di istruzione. L'analisi condotta mette in evidenza che il 15% degli intervistati   laureato e il 25%   in possesso di un diploma. Particolarmente elevata   anche la percentuale di conduttori in possesso della licenza media (che prevalgono), mentre decisamente ridotta   la presenza di coloro che hanno la sola licenza elementare. Solo il 7,5% degli intervistati ha dichiarato di non avere alcuna istruzione.

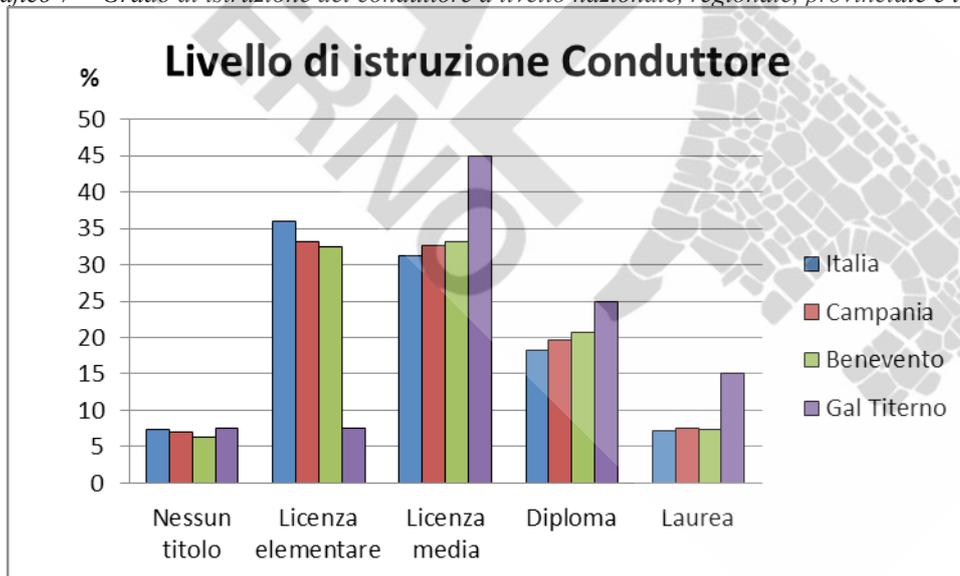
Grafico 6 - Grado di istruzione del conduttore nel GAL Titerno



Fonte: ns. elaborazione dati field

Ancora una volta, quindi, l'area del GAL Titerno si discosta dall'andamento generale. Infatti, i dati forniti dal 6° Censimento dell'agricoltura rilevano che la formazione dei capi azienda è ancora molto legata all'esperienza sul campo e meno al grado di istruzione conseguito, che risulta essere molto basso. Il Grafico 8 mette in evidenza che, sebbene nei Comuni del Gal Titerno la percentuale dei conduttori senza alcun titolo di studio sia leggermente maggiore rispetto a quanto si verifica nei livelli territoriali superiori, nettamente superiore è anche il numero di conduttori "istruiti".

Grafico 7 - Grado di istruzione del conduttore a livello nazionale, regionale, provinciale e locale



Fonte: ns.elaborazione dati Istat (2010) e dati field

L'analisi empirica rileva, inoltre, che solo un imprenditore ha dichiarato di avere una formazione specialistica, acquisita prendendo parte a percorsi formativi finanziati con il POP 94-99.

L'impegno aziendale medio dei conduttori è di 167 giorni all'anno e il 41,86% di questi afferma che almeno un parente è occupato nella propria azienda, mentre solo l'11,83% impiega personale esterno alla famiglia.

L'età media dei lavoratori non appartenenti al nucleo familiare è di 54 anni: si tratta di cittadini

europei che non partecipano alle decisioni aziendali rilevanti e che sono impegnati mediamente 135 giorni all'anno.

La prevalenza dei familiari in azienda e la maggiore completezza delle risposte fornite consentono di effettuare un'analisi più dettagliata per questa categoria.

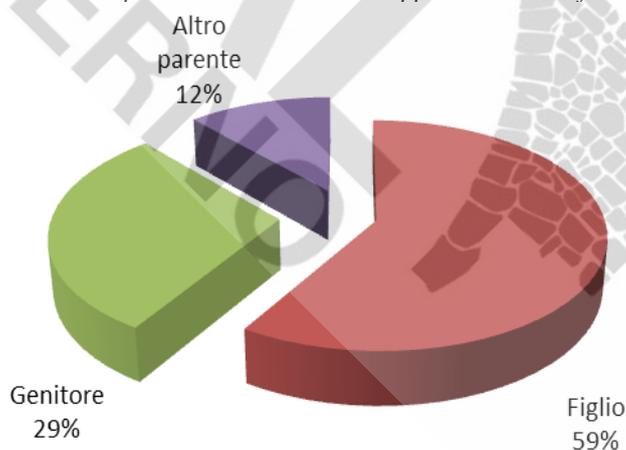
Tabella 36 - Caratteristiche generali dei lavoratori parte della famiglia

Età media	57 anni
Uomini	56,25%
Donne	43,75%
Partecipazione alle decisioni aziendali rilevanti	56,25%
Impegno aziendale medio annuale	71 giorni

Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Diversamente da quanto accade per i lavoratori che non hanno con l'imprenditore alcun grado di parentela, il 56,25% prende parte alle decisioni aziendali ed è impiegato in azienda per un numero di giorni decisamente inferiore: mediamente 71. Prevalgono gli uomini, anche se di non molti punti percentuali, e la loro età media è di qualche anno superiore rispetto ai lavoratori esterni alla famiglia. Emerge, inoltre, che i familiari che prestano la propria attività lavorativa in azienda sono soprattutto i figli del conduttore e i genitori dello stesso e solo il 12% dei familiari impiegati rientra nella voce "altro parente".

Grafico 8 - Grado di parentela dei lavoratori appartenenti alla famiglia del conduttore

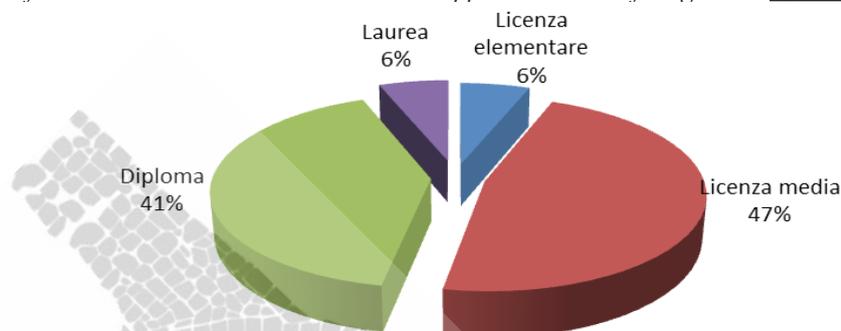


Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Per quanto attiene il livello di istruzione della forza - lavoro, la percentuale dei laureati che si riscontra nei familiari occupati è circa la metà di quella rilevata nella categoria dei conduttori, mentre nessun laureato è presente tra i non componenti della famiglia. I lavoratori appartenenti al nucleo familiare sono in prevalenza in possesso di licenza media (47%), ma una percentuale consistente rientra nei diplomati (41%). Questi ultimi sono in numero significativo anche tra coloro che non fanno parte del nucleo familiare (40%), ma altrettanto numerosi sono, in tal caso, coloro

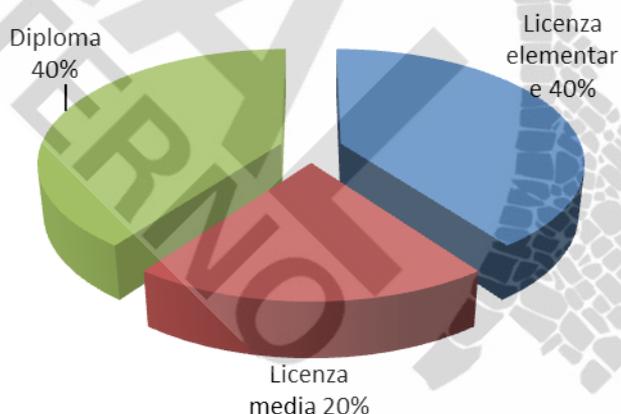
che hanno conseguito la licenza elementare. A differenza di quanto si rileva per i conduttori, però, tra gli occupati non si riscontrano, in nessuno dei due casi, persone che non hanno alcun titolo di studio. I grafici seguenti forniscono una rappresentazione di quanto detto, consentendo di cogliere con immediatezza le differenze tra le diverse categorie di lavoratori occupati in azienda.

Grafico 9 - Grado di istruzione lavoratori appartenenti alla famiglia del conduttore



Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Grafico 10 - Grado di istruzione lavoratori non appartenenti alla famiglia dell'imprenditore



Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Nei diversi livelli della struttura organizzativa si individua un esiguo numero di soggetti che svolgono un lavoro extra – aziendale: nel caso dei conduttori, la percentuale è del 9,30% e si tratta di infermieri, insegnanti, studenti e agronomi, mentre per i lavoratori appartenenti alla famiglia dello stesso, la percentuale è del 15,79% e, in tal caso, si rilevano solo insegnanti e casalinghe. Sono impiegati esclusivamente in azienda, invece, i lavoratori che non afferiscono alla sfera familiare del conduttore.

In media, le aziende del campione impiegano un solo lavoratore nell'attività agricola principale e poche sono quelle che assumono lavoratori stagionali (solo l'11,63%), impiegandoli mediamente per 125 giorni all'anno.

Per quanto riguarda il livello di innovazione tecnologica dei processi produttivi aziendali, il 73,68% degli imprenditori afferma di aver raggiunto un buon livello di innovazione, ma solo il 2,63% lo

reputa alto. La restante parte degli intervistati considera il livello di innovazione tecnologica della propria azienda ancora basso. Tale consapevolezza, induce il 42,42% dei rispondenti a programmare investimenti futuri in attrezzature, impianti o soluzioni produttive.

Tabella 37 – Innovazione e investimenti futuri

	BASSO	23,68%
Livello d'innovazione tecnologica introdotto nei processi produttivi aziendali	MEDIO	73,68%
	ALTO	2,63%
Investimenti futuri in nuove attrezzature, impianti o soluzioni produttive	SI'	42,42%

Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Tuttavia, il livello di innovazione tecnologica non sembra incidere significativamente sulla performance economica delle imprese: tutte hanno un fatturato inferiore a 20.000 euro, sia guardando alla sola olivicoltura, sia guardando alle altre attività, con la sola eccezione, in quest'ultimo caso, di due aziende (di cui una presenta un basso livello di innovazione tecnologica), che hanno dichiarato di avere un fatturato compreso tra 21.000 e 30.000 euro.

15.7 Performance ambientali

Diversamente da quanto rilevato a livello economico, non altrettanto uniformi sono i risultati in tema di performance ambientali.

Solo il 54% degli imprenditori intervistati ha realizzato attività per una corretta gestione del suolo. La maggior parte di questi ha dichiarato di aver effettuato spietramenti e drenaggi, di aver introdotto filari alberati e scoline e di lavorare il suolo periodicamente. Due sole imprese del campione hanno effettuato trinciatura e livellamenti. La maggior parte delle aziende che effettua attività di gestione del suolo si trova in Comuni totalmente montani: la percentuale è del 73,91%. Ridotto è il numero delle imprese che sono localizzate in Comuni non montani (si tratta dell'8,70%) e anche per quanto attiene le aziende situate in Comuni solo parzialmente montani la percentuale non è particolarmente elevata (17,39%): la particolare conformazione del territorio richiede, probabilmente, minore necessità di effettuare tali pratiche, che, tuttavia, non devono in alcun caso essere totalmente assenti. Focalizzando, però, l'attenzione sugli imprenditori che hanno dichiarato di non occuparsi della gestione del suolo, emerge che, sorprendentemente, la maggiore percentuale delle aziende è, ancora una volta, localizzata in aree montane ed è pari al 47,37%. Seguono, poi, le imprese che si trovano in aree parzialmente montane con il 36,84% e quelle localizzate in zone non montane che costituiscono il 15,79%. Con riferimento alla aziende zootecniche, inoltre, si rileva che non è stato realizzato alcun trattamento delle acque reflue. Tale dato, indica, quindi, la necessità di sensibilizzare gli imprenditori sull'importanza di un'adeguata gestione del suolo, aspetto fondamentale per tutelare gli ecosistemi e le risorse naturali e che, nell'area di riferimento,

è trascurato da quasi la metà delle imprese del campione.

Per quanto attiene la gestione delle risorse idriche, il 92,31% degli imprenditori che hanno risposto alla domanda utilizza fonti idriche proprie, mentre la restante parte ha dichiarato di avvalersi di “altre fonti”, specificando di ricorrere all’acquedotto. L’olivo, pur essendo una pianta che non richiede un significativo apporto di acqua, inevitabilmente soffre in caso di carenze idriche prolungate, che, talvolta, possono provocare gravi danni alla produzione. Un razionale apporto idrico è fondamentale per accelerare la formazione della pianta, aumentare la produzione e consentire una maggiore uniformità produttiva nel corso degli anni. L’area del GAL Titerno è, in tal senso, particolarmente privilegiata, essendo attraversata da numerosi corsi d’acqua. Ad ogni modo, la gestione delle risorse idriche nell’area di riferimento può essere giudicata positivamente.

Significativa è anche l’attenzione prestata al paesaggio: il 67% degli intervistati ha svolto attività di tutela dello stesso. Si tratta di una percentuale abbastanza consistente, che indica quanto il paesaggio sia importante per le aziende del settore³³. In un contesto in cui l’olivicoltura prevale su tutte le altre colture e le geometriche strutture degli oliveti costituiscono uno dei più antichi paesaggi colturali, è indispensabile “prenderci cura” del paesaggio, concepito come “bene comune”. Anche in questo caso, i Comuni più virtuosi sono quelli totalmente montani (il 72,41% di coloro che hanno dichiarato di aver svolto attività di tutela del paesaggio è conduttore di un’azienda localizzata in tali aree), seguiti da quelli parzialmente montani (20,69%) e da quelli non montani (solo il 6,90% presta attenzione al paesaggio). Analizzando, invece, coloro che dichiarano di non aver svolto alcuna attività di tutela, le aziende localizzate nei comuni montani e quelle situate in Comuni parzialmente montani si rilevano in egual misura: 41,67%. Il restante 16,66% è rappresentato, invece, dai Comuni non montani. Emerge, quindi, la necessità di incentivare soprattutto i Comuni non montani a prestare maggiore attenzione al paesaggio.

In definitiva, il giudizio sulle performance ambientali è sicuramente positivo per le zone totalmente montane, discreto per quelle parzialmente montane e non particolarmente buono per quelle non montane, che, da quanto emerge, tendono a tralasciare aspetti significativi non solo per l’olivicoltura ma per l’ambiente nel suo complesso.

15.8 La valenza della filiera olivicola – olearia del Gal Titerno sotto il profilo paesaggistico e le implicazioni economico – ambientali

L’ambiente, e il territorio nel suo complesso, rivesto per le piccole aziende locali, un ruolo di primo piano, perché da esse potrebbero trarre non pochi benefici.

Il territorio del Gal Titerno è un’area particolarmente caratteristica che presenta non poche bellezze paesaggistiche e aree incontaminate. Non a caso, infatti, parte dei Comuni del comprensorio è classificata come Sito di Interesse Comunitario (S.I.C)³⁴. Come è noto, con tale denominazione si

33 - Va ricordato che uno dei principali punti di forza del settore olivicolo italiano è il valore paesaggistico, ambientale, storico, culturale e antropologico degli oliveti.

34 - Le SIC nascono con la direttiva 92/43/CEE “Habitat”, recepita dal D.P.R n. 357/97 e successivo n. 120/03, il cui scopo è quello di «salvaguardare la biodiversità mediante la conservazione degli habitat naturali, nonché della flora e

fa riferimento alla Rete Natura 2000, che si pone l'obiettivo di salvaguardare la biodiversità europea preservando gli habitat naturali e le specie animali e vegetali di interesse comunitario. Non si tratta di aree protette nel senso tradizionale, ma si ci riferisce a particolari porzioni di territorio che l'Unione Europea intende tutelare attraverso specifici piani di gestione³⁵.

Appartengono a tale categoria le pendici meridionali del Monte Mutria, che rientrano nei Comuni di Cerreto Sannita, Faicchio, Pietraroja, San Lorenzello e San Lupo. Il sito si presenta come un massiccio appenninico di natura calcarea con estesi fenomeni carsici e ospita animali quali la salamandrina dagli occhiali, il lupo, il gambero di fiume e il calandro, tutte specie a rischio di estinzione. Il SIC ricade, tra l'altro, nel Parco Regionale del Matese, un'area protetta della Campania (che prende il nome dal lago del Matese), nel quale rientrano tutti i Comuni indicati, con la sola eccezione di San Lupo e con l'aggiunta di Cusano Mutri.

L'intera area è caratterizzata, come già sottolineato in precedenza, da strutture calcaree oggetto di attrazione e di studio: *Leonessa*, le *Ripe del Corvo*, le stalattiti e le stalagmiti della Grotta Chiusa, le Gole del Tiverno, le Forre e le Doline costituiscono solo una parte della lunga lista delle bellezze paesaggistiche titernesi. Vanno, inoltre, ricordati, per l'importanza che rivestono in termini naturalistici (e turistici), il complesso di *Bocca della Selva* e le terme di Telesse, sorgenti sulfuree le cui acque sono utili per la cura delle malattie della pelle, degli apparati digerente e respiratorio e dei reumatismi.

A rendere unico non solo il paesaggio ma il territorio nel suo complesso contribuiscono la vegetazione, costituita soprattutto da lecci, a cui si aggiungono il cerro, il mirto e il pungitopo, e la fauna selvatica.

Il paesaggio è, quindi, il frutto di fenomeni naturali, che, nel corso del tempo, hanno contribuito a trasformarlo, ma anche le brusche variazioni altimetriche e le differenti colture modificano il territorio e incidono su quest'ultimo. La diversa esposizione ai versanti e la differente altitudine fanno sì che si passi da una zona caratterizzata da colture di vario tipo e da una vegetazione a macchia mediterranea, con querce e colture legnose, a una zona in cui si trovano boschi di faggio, molte specie di funghi e fiori tipici di tali zone.

Il paesaggio è, oggi, un elemento sempre più rilevante, specie per le aziende agricole, le quali, grazie a un'accurata gestione, possono trarne vantaggi significativi. Infatti, nella società contemporanea, attenta alla qualità dei cibi e alla sicurezza alimentare, è sempre più evidente l'associazione mentale che si viene a creare tra il cibo e il luogo di produzione, tra paesaggio e alimentazione. Paesaggi rurali tradizionali sono solitamente associati a prodotti alimentari di qualità, sani e sicuri, che costituiscono una manifestazione tipica della cultura dei luoghi. Il recupero e il mantenimento dei sistemi e delle pratiche agricole tradizionali, sviluppate nelle diverse forme dalle popolazioni locali, sono l'unico modo per impedire il progressivo degrado del paesaggio e per preservarlo. Una gestione del territorio attenta alla salvaguardia del paesaggio non può tralasciare il mantenimento di una diffusa attività agricola che conservi gli elementi costitutivi dei paesaggi rurali storici. Il valore produttivo e quello economico dell'agricoltura non possono, quindi, prescindere dagli aspetti

della fauna selvatiche nel territorio europeo degli Stati membri al quale si applica il trattato».

35 - Non sono presente nell'area in esame Zone a Protezione Speciale (ZPS).

paesaggistici e ambientali, oltre che culturali e sociali.

Il territorio in esame è particolarmente vocato all'olivicoltura, che crea, protegge e valorizza il paesaggio. La significativa prevalenza di aziende olivicole, infatti, fa sì che sia proprio l'olivicoltura a incidere in modo determinante sul patrimonio paesaggistico, rendendo necessarie scelte e politiche che lo preservino. Protetto e valorizzato, esso può trasformarsi in un forte fattore competitivo, un elemento strategico che consente alle piccole aziende locali di "essere un passo avanti" rispetto alle concorrenti.

L'olivicoltura titernese presenta, però, non poche difficoltà di essere parte di un modello aziendale multifunzionale, specie per quanto attiene questo aspetto, sul quale, invece, sarebbe necessario agire, trattandosi di un fattore premiante particolarmente redditizio, non solo nel senso monetario del termine.

Le risorse paesaggistiche sono, infatti, risorse non delocalizzabili e, pertanto, costituiscono uno dei principali elementi sui quali puntare per la definizione di un modello di sviluppo. Esse dovrebbero, quindi, essere integrate nella filiera olivicola – olearia del territorio in esame, al fine di trarne i conseguenti benefici. La maggior parte degli imprenditori locali intervistati dichiara di svolgere attività di tutela del paesaggio, ma quello che manca è la valorizzazione dello stesso.

L'ulivo ha conferito la sua impronta al paesaggio rurale e trova nella conservazione di quest'ultimo una sorta di attestato del suo carattere tradizionale e locale. La presenza di un sistema paesaggistico inalterato costituisce, da un lato, un elemento culturale, perché esso si trasforma in una riserva di tradizioni e cultura, e, dall'altro, un elemento turistico. In generale, il paesaggio si può definire un bene pubblico locale, perché è possibile usufruirne liberamente, senza esclusione alcuna. Tuttavia, esso presenta le caratteristiche di una *open access resources* nel momento in cui la sua fruizione implica l'afflusso di numerosi visitatori in aree delimitate. In questo caso, i visitatori attribuiscono al paesaggio un valore d'uso, pari al beneficio che essi traggono dall'interazione fisica con il bene ambientale e, di conseguenza, scelgono un determinato luogo e sono disposti a pagare di più per poter trarre beneficio da un elemento immateriale non rintracciabile altrove.

La necessità di entrare in contatto con la natura, di riscoprire le tradizioni di un tempo e la cultura rurale, grazie al rapporto ravvicinato con le aziende agricole, si avverte oggi con sempre maggiore forza, incentivando il turismo rurale in tutte le sue sfaccettature. Quando si utilizza tale espressione si fa riferimento alle varie forme di turismo in cui la "cultura rurale" è una componente fondamentale e in cui emerge il collegamento con le risorse della ruralità e il contatto con esse. Si tende spesso a utilizzare espressioni quali turismo verde, ecoturismo e turismo enogastronomico come sinonimi del turismo rurale, ma, in realtà si tratta di particolari segmenti dello stesso. Le aziende olivicole locali potrebbero, quindi, attuare una diversificazione tale da ricomprendere le differenti componenti di questa particolare tipologia di turismo, sfruttando elementi quali la qualità paesaggistica e la reputazione dei prodotti tipici locali, attributi di contesto del prodotto turistico che sono determinanti nella scelta del consumatore.

Siccome gli olivicoltori locali gestiscono una parte significativa del suolo in area rurale, essi rivestono un ruolo fondamentale nel processo di creazione del valore turistico e il loro contributo per la tutela del paesaggio è indispensabile. La naturale conseguenza è sfruttare tale valore per lo sviluppo della filiera nel suo complesso e, in senso più ampio, dell'intero territorio.

Ogni imprenditore olivicolo ha la possibilità di offrire una serie di attività diversificate, oltre a quella puramente produttiva, e diventa, quindi, in un'ottica multifunzionale, gestore del territorio, ampliando le proprie opportunità di business e creando anche maggiori possibilità occupazionali per la popolazione locale. Mediante la fornitura di servizi di ricezione turistica e ricreativa, di tutela ambientale e paesaggistica, percorsi educativi e di conoscenza, produzione e vendita di energia rinnovabile, le piccole aziende olivicole locali potrebbero diversificare e accrescere il proprio reddito (cosa di cui attualmente difettano, data la loro significativa specializzazione) e contribuire a riorganizzare il territorio, essendo indispensabili per il mantenimento di una sussistenza equilibrata tra natura, agricoltura e processi di produzione alimentare.

15.9 Networking

Nonostante il Titerno sia un'area particolarmente vocata all'olivicoltura, non sono state rilevate tra gli intervistati produzioni tutelate da marchi di qualità, con la sola eccezione di una ridotta percentuale (6,98%), che ha dichiarato di aver adottato produzioni biologiche. In media, tali produzioni sono state adottate nel 2011 e costituiscono la quasi totalità dei prodotti commercializzati. L'introduzione di tali segnali di qualità ha modificato le relazioni con il mercato, incidendo, in particolar modo, sulla composizione della domanda, permettendo alle aziende in esame di rivolgersi a nuovi segmenti di clientela. La crescente attenzione dei consumatori alla qualità del prodotto e alla salubrità dello stesso è un elemento che incide positivamente sul futuro di tali aziende.

In media, le imprese del campione producono 63,77 quintali di olive, di cui il 79% è destinato alla trasformazione, mentre la restante parte delle olive è venduta o conferita a un consorzio.

Il canale maggiormente utilizzato è quello diretto, con la vendita, da parte dell'azienda, direttamente al consumatore finale. Il 16,13% degli intervistati ha, invece, dichiarato di ricorrere al canale corto, mediante il conferimento delle olive a una cooperativa. Non emerge in alcun caso l'utilizzo del canale lungo, sempre più "accantonato". L'importanza del legame con il territorio impone, oggi, alle aziende di prediligere la cosiddetta filiera corta o la vendita a chilometro zero, relazionandosi direttamente con il consumatore finale ed evitando che il prodotto "attraversi" più stadi della filiera.

Tabella 38 – Forme di commercializzazione e creazione di valore – valori medi

Olive prodotte (q.li)	63,77
Quantità olive trasformate	79%
Quantità olive vendute o conferite al consorzio	21%
Canale diretto	83,87%
Canale corto	16,13%
Autoconsumo	43%

Fonte: ns. elaborazione dati *field*

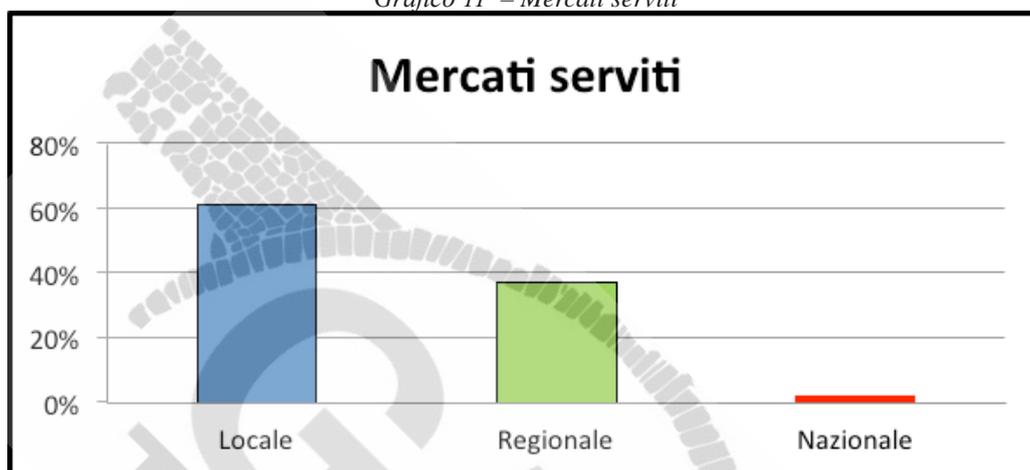
L'olio prodotto è destinato per il 43% all'autoconsumo, mentre la restante parte è venduta sfusa al dettaglio al prezzo medio di 3,74 euro, con la sola eccezione dell'1%, venduto ai grossisti a un

prezzo medio di 5 euro. Tali dinamiche sono coerenti con quanto accade nella filiera olivicola nazionale e, soprattutto, regionale.

Si rileva, tuttavia, che solo il 4,65% dei rispondenti imbottiglia il 20% dell'olio prodotto e lo vende al dettaglio a 5 euro al litro.

Per quanto riguarda i mercati serviti, il GAL si uniforma a quanto accade, in generale, nella Regione Campania, prediligendo il mercato locale, a cui è destinata il 61% della produzione. Al mercato regionale è riservato il 37% dell'olio prodotto e solo il restante 2% è venduto a livello nazionale.

Grafico 11 – Mercati serviti

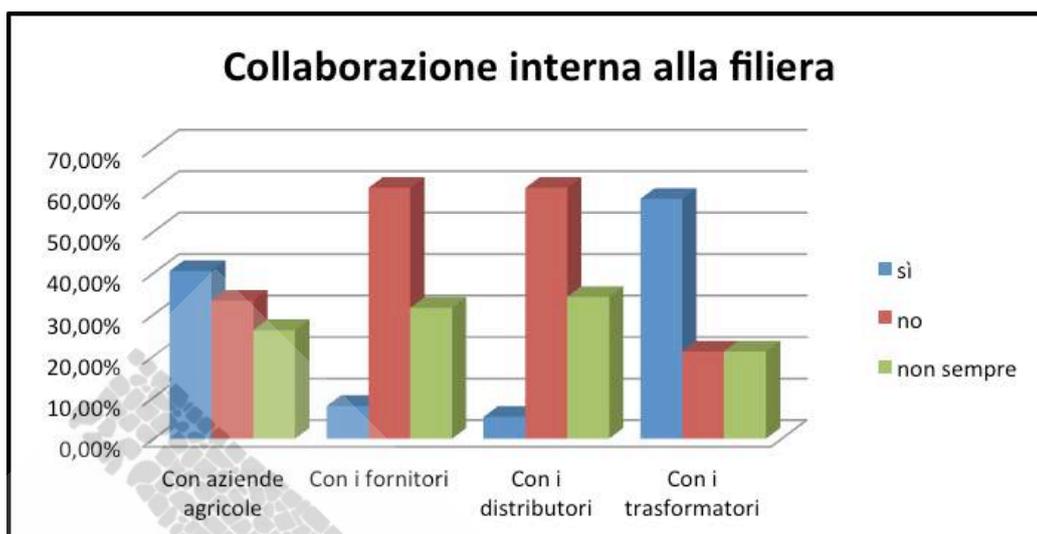


Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Da quanto emerge dall'analisi effettuata, la maggior parte degli imprenditori del GAL Titerno non coglie alcun genere di mutamento nella filiera olivicola: solo il 23,81% degli intervistati percepisce dei cambiamenti nella struttura della stessa. Tra le principali trasformazioni si annoverano i maggiori controlli e la migliore qualità del prodotto, ma anche l'incremento dei costi, le variazioni nei prezzi e l'ampliamento del mercato. Tali modifiche sono sicuramente da imputare all'evoluzione dei gusti del consumatore: al fine di realizzare un prodotto qualitativamente migliore (così come espressamente richiesto dal mercato) è necessario accrescere i controlli, ma la qualità genera costi crescenti, che, inevitabilmente, si ripercuotono sui prezzi. Un prodotto salubre e genuino, di qualità elevata, sebbene costi leggermente in più rispetto al passato è, oggi, maggiormente apprezzato dal consumatore finale, che, di conseguenza, ne acquista in maggiore quantità.

Particolarmente buono è anche il clima di collaborazione che la maggior parte degli imprenditori intervistati riscontra con le altre aziende agricole e con i trasformatori, mentre il dato è negativo per i fornitori e i distributori, aggravandosi particolarmente in quest'ultimo caso.

Grafico 12 – Collaborazione interna alla filiera



Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Nello specifico, il 57,89% dei rispondenti nota una buona collaborazione con i trasformatori, che si collocano, quindi, al primo posto, elemento, questo, particolarmente importante per la filiera olivicola, dove un buon rapporto tra i primi stadi è fondamentale. Non stupisce il risultato ottenuto con riferimento ai distributori (solo il 5,26% delle aziende ha dichiarato di avere con questi una buona collaborazione), data la preferenza mostrata per la vendita diretta al consumatore finale.

Tabella 39 - Clima di collaborazione con altre aziende, sia agricole che degli altri stadi della filiera

	Con aziende agricole	Con i fornitori	Con i distributori	Con i trasformatori
si	40,48%	7,89%	5,26%	57,89%
no	33,33%	60,53%	60,53%	21,05%
non sempre	26,19%	31,58%	34,21%	21,05%

Fonte: ns. elaborazione dati *field*

Ad una buona collaborazione rilevata nei primi stadi della filiera si contrappone, però, un ridotto ricorso all'associazionismo che, così come accade in Campania, ma anche in Italia, non sembra essere significativamente diffuso nell'area in esame: solo l'11,63% delle aziende del campione aderisce a una cooperativa e il 2,33% a una OOPP.

15.10 Le interazioni delle aziende olivicole titernesi con i *players* locali

In tema di collaborazione e, soprattutto, di interazione, si rende necessario un approfondimento relativo alle interazioni tra le aziende olivicole dell'area e i *players* che operano sul territorio locale. Uno dei principali punti di debolezza della filiera olivicola del GAL Titerno è rappresentato dalla fase di trasformazione: nessuna delle imprese in esame effettua, al proprio interno, tale attività e i frantoi locali sono di modeste dimensioni e non particolarmente numerosi. La crisi che quest'anno ha colpito il settore oleario ha messo in evidenza la necessità di fare massa critica per vendere

l'olio prodotto e intercettare nuovi mercati, facendo avvertire ulteriormente la mancanza di un marchio distintivo della produzione olivicola territoriale che ne attesti e ne tuteli la qualità.

È con tali carenze che le piccole aziende titernesesi si confrontano e interagiscono con i *players* industriali presenti nel territorio, spesso di considerevoli dimensioni. La maturità del settore è causa di un'accentuata complessità competitiva, che si traduce nella contemporanea presenza di prodotti che, pur rientrando nella stessa categoria merceologica, presentano consistenti differenze in termini di prezzo al consumo, ma non una altrettanto chiara differenziazione organolettica. Questo genera significative asimmetrie informative, specie per i cittadini-consumatori, che, nella maggior parte dei casi, non sono a conoscenza delle caratteristiche del prodotto, dei processi produttivi e dei contesti di produzione.

Il settore si caratterizza anche per il prevalente ricorso alla vendita diretta, da un lato, per l'opportunità che offre al produttore di trattenere parte del valore aggiunto, evitando che esso si disperda verso i segmenti a valle della filiera, dall'altro, perché, ultimamente, i consumatori sembrano mostrare una preferenza verso tale canale. Tuttavia, il grado di copertura del mercato risulta molto difforme ed è strettamente legato alle dimensioni delle aziende e alla tipologia di canale distributivo utilizzato. Infatti, mentre le aziende leader, grazie al ricorso alla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), possono beneficiare di una distribuzione capillare su tutto il territorio nazionale, le piccole aziende, ricorrono quasi esclusivamente al canale corto, nonostante, in alcuni casi, queste stiano cercando di ampliare progressivamente le aree servite mediante la creazione di agenzie di vendita o attraverso i concessionari, consentendo una copertura distributiva a "macchia di leopardo"³⁶.

Pertanto, le aziende del comprensorio del Gal Tiverno, alla luce di quanto appena esposto, operano in un contesto difficile, specie considerando che esse si trovano a interfacciarsi con uno dei principali complessi agroindustriali oleari, sia nazionali che internazionali: gli Oleifici Mataluni.

Nati a Montesarchio, nel 1935 da un piccolo frantoio artigianale, gli Oleifici Mataluni svolgono, oggi, al loro interno, sia l'attività di molitura, tipica del frantoio, che quella di raffinazione e di imbottigliamento, in confezioni in vetro, in PET e in latta, a cui si aggiungono la progettazione e la produzione degli imballaggi primari (bottiglie e tappi), secondari (etichette) e terziari (cartoni), in Pet, latta e carta. Attenti all'ambiente (lo stabilimento è dotato di impianto fotovoltaico, le bottiglie in PET sono interamente riciclabili e, nel 2013, è stata lanciata la prima bottiglia per oli alimentari realizzata in plastica 100% riciclata), alla qualità e all'innovazione (dispongono di un laboratorio specializzato per il Controllo Qualità e di un Centro di ricerca per lo sviluppo di materie olearie e packaging innovativo – Criol), gli Oleifici Mataluni producono in *private label* oli per aziende leader della Grande Distribuzione Organizzata, raggruppando numerosi marchi storici, tra cui Olio Dante, Topazio e Lupi.

Si tratta, tuttavia, di una società vocata soprattutto all'export, che serve mercati quali il Giappone, la Cina, l'Inghilterra, gli Stati Uniti e l'Australia, ma che difetta della produzione di un olio a marchio di origine. Le certificazioni ottenute dalla società sono numerose e attribuite da enti certificatori accreditati e riconosciuti in tutto il mondo, ma sono inerenti ai soli sistemi di gestio-

36 - Marchini A., Diotallevi F., "Lo scenario competitivo degli oli extravergine d'oliva nel canale GDO" in (a cura di) Marchini A., Pampanini R., Strategie di adattamento al mercato delle piccole e medie imprese olearie, ali&no editrice, 2010.

ne. Pertanto, emerge un elemento in comune tra un'azienda leader del settore oleario e le piccole aziende olivicole dell'area del GAL Titerno: l'assenza di un marchio di origine. Questa comune mancanza permette di identificare una possibile strategia, dalla quale entrambi gli attori della filiera potrebbero trarre vantaggio: le aziende olivicole del comprensorio potrebbero assumere la veste di fornitori della materia prima e gli Oleifici Mataluni si occuperebbero della trasformazione e delle fasi successive della filiera.

Il ricorso a un unico grande trasformatore da parte di tutti gli olivicoltori dell'area permetterebbe, innanzitutto, di evitare i considerevoli investimenti che richiederebbe l'installazione di frantoi in azienda, riducendo, comunque, i costi di transazione e, mediante un'accurata organizzazione, anche quelli di trasporto.

Ben più importante è, però, l'ottimizzazione delle operazioni di trasformazione e il superamento dei problemi di collaborazione, che ne deriverebbe, specie per quanto attiene i distributori, con i quali le aziende olivicole locali dichiarano di non avere un ottimo rapporto. Queste ultime fanno tutte ricorso alla vendita diretta, ma, per quanto problematico, ai fini della crescita, per un'impresa produttrice la collaborazione con la distribuzione è necessaria, poiché le sue capacità di contatto con il consumatore finale sono limitate. I numerosi vantaggi del canale corto non sono, infatti, sufficienti per un'azienda che intende ampliare il proprio mercato di riferimento. Specie nel settore agroalimentare, il ruolo dei grossisti è sempre più rilevante, in quanto essi gestiscono e organizzano gli approvvigionamenti del canale Ho.Re.Ca. (hotel, restaurant e catering), nel quale trovano collocazione i prodotti alimentari a maggiore valore aggiunto³⁷. In quest'ottica, quindi, l'integrazione con gli Oleifici Mataluni permetterebbe di passare da un mercato prevalentemente locale, servito attraverso la vendita diretta in azienda, o al massimo regionale, a un mercato internazionale, che, attualmente, non rientra affatto nei mercati serviti, nemmeno in piccolissima percentuale, e consentirebbe all'olio titernese di entrare nel circuito della GDO abbandonando i preesistenti problemi di collaborazione.

È bene, però, sottolineare che, per attuare una simile strategia, affinché entrambe le parti ne possano trarre un beneficio significativo, diventa importante la comunicazione con il consumatore, che non può acquistare e, soprattutto, desiderare ciò che non conosce. Gli Oleifici Mataluni costituiscono per l'acquirente una garanzia, perché gli oli che essi producono sono noti sul mercato per la loro qualità, per le loro proprietà nutrizionali e per le loro specifiche caratteristiche, che variano a seconda del brand. Non altrettanto noto è, però, l'olio prodotto nel territorio del Gal Titerno, che, nonostante sia qualitativamente buono, non è oggetto di interesse da parte del mercato. Pertanto, il primo passo da fare sarebbe quello di agire sull'informazione (compito che spetterebbe all'Area Marketing e Comunicazione degli Oleifici Mataluni), permettendo alla società di testare un "nuovo prodotto". La nuova tipologia di olio avrebbe tutte le caratteristiche per diventare la punta di diamante dell'azienda, che potrebbe cominciare a dedicarsi anche alla produzione di olio a marchio di origine. Quando si parla di marchio di origine si fa riferimento o alla Denominazione di Origine Protetta o all'Indicazione Geografica Protetta: si tratta di marchi di qualità attribuiti al prodotto agroalimentare, che costituiscono una forma di garanzia e di tutela per il consumatore. In

37 - Sodano V., Sassi M., Marchini A., *Economia Agroalimentare: mercati e politiche*, McGraw-Hill, 2010.

entrambi i casi, le caratteristiche qualitative dipendono esclusivamente dal territorio in cui viene realizzata la produzione, ma mentre il marchio IGP, richiede che una sola fase del processo produttivo abbia un legame con la zona geografica di riferimento, il marchio DOP presuppone che l'intero ciclo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito, sia svolto all'interno di un'area geografica ben delimitata. Il marchio IGP è, quindi, sicuramente più semplice da ottenere e, nel caso in esame, potrebbe rappresentare un ottimo punto di partenza ed essere fonte di non pochi benefici sia per le aziende titinesi sia per gli Oleifici Mataluni. Tra i principali vantaggi vanno annoverati, la migliore qualità e la maggiore genuinità e salubrità attribuita dal consumatore – cittadino ai prodotti a marchio rispetto a quelli di identità sconosciuta, la conseguente disponibilità a pagare un *premium price*, la possibilità di utilizzarli come strumento di differenziazione e l'effetto positivo sul patrimonio reputazionale. Da ciò potrebbe derivare il consolidamento di canali commerciali esistenti o l'apertura di nuovi canali e mercati, aspetto, questo, di non scarso rilievo per una realtà come quella rappresentata dagli Oleifici Mataluni. Non va, però, sottovalutato uno dei principali benefici che trarrebbero le aziende olivicole locali e l'intera area del Gal Titerno: il legame multidimensionale con il territorio fa sì che un prodotto tipico possa esercitare effetti positivi sulle dinamiche di sviluppo rurale. In un'area particolarmente vocata all'olivicoltura, un olio a marchio di origine avrebbe effetti spillover sull'economia del luogo, dando una maggiore visibilità al territorio, contribuendo alla vitalità del sistema sociale ed economico e alla conservazione delle tradizioni e delle culture del luogo³⁸. Tale effetto sarebbe particolarmente importante soprattutto per le aree svantaggiate, in cui rientra il 35% delle aziende olivicole intervistate.

15.11 Politiche

Per quanto riguarda le *policy*, il 69,05% delle imprese del campione ha utilizzato finanziamenti pubblici. Con riferimento alla tipologia, emerge che il 7,69% ha fatto ricorso al POP 94-99, il 23,08% al POR 2000-2006 e il 69,23% al PSR 2007-2013.

Con riferimento al POP 1994-1999, le imprese che hanno dichiarato di aver utilizzato le misure da questo previste non hanno fornito alcuna specificazione al riguardo.

Più dettagliato è, invece, il quadro per quanto riguarda il POR 00-06. Nell'ambito di quest'ultimo, le aziende hanno fatto ricorso alla misura 4.8, misura volta ad accrescere la competitività delle aziende campane. Nello specifico, essa è finalizzata alla realizzazione di processi di ammodernamento strutturale da perseguire mediante il sostegno agli investimenti nelle aziende agricole volti a ridurre i costi di produzione, a migliorare le produzioni aziendali (anche attraverso riconversioni produttive agricole), a promuovere la diversificazione delle attività nell'azienda agricola e ad accrescere il livello qualitativo dei prodotti realizzati. Tale misura, però, presta attenzione anche alla sicurezza degli operatori agricoli e all'ambiente, favorendo investimenti diretti e alla tutela di quest'ultimo (salvaguardando la salute delle piante e degli animali) e al miglioramento delle condizioni di lavoro dei primi. Infine, allo scopo di rafforzare la capacità contrattuale del settore primario, attivando rapporti di integrazione orizzontale e verticale, la misura in esame si prefigge l'obiettivo di favorire la durevole partecipazione del settore primario alle successive fasi della filiera.

38 - Arfini F., "Segni di qualità dei prodotti agro-alimentari come motore per lo sviluppo rurale", *Agriregionieuropa*, dicembre 2005.

Per perseguire tali processi di ammodernamento strutturale, le aziende del campione che hanno fatto ricorso alla misura 4.8 hanno potuto beneficiare di investimenti materiali mobili (quali acquisto macchine, attrezzature e bestiame, limitatamente al primo acquisto) e investimenti fissi (realizzazione di fabbricati aziendali, ad esclusione delle abitazioni, miglioramenti fondiari, opere per il risparmio energetico e opere per la protezione).

Va sottolineato che le aziende che hanno usufruito delle “agevolazioni” del POR 00-06 sono quelle di più nuova costituzione, in cui l’inizio della conduzione risale ai primi anni Duemila. Pertanto, non sorprende il ricorso alla misura 4.8 per il primo acquisto di macchine o attrezzature e per la realizzazione di depositi (così come dichiarato dagli intervistati).

Gli imprenditori che hanno dichiarato di aver fatto ricorso al PSR 07-13 hanno beneficiato di quanto previsto dalla Misura 214, “Pagamenti agroambientali”, che rientra tra le misure finalizzate a promuovere l’utilizzo sostenibile dei terreni agricoli. Essa prevede, un premio per l’impegno quinquennale di introdurre e/o mantenere, per l’agricoltura integrata, metodi di difesa e/o di produzione agricola a minore impatto ambientale su tutta la superficie aziendale, mentre per l’agricoltura biologica, metodi di produzione biologica ai sensi Reg. CEE 2092/91, attraverso l’inserimento nel sistema di controllo per l’agricoltura biologica. Tale misura stabilisce, altresì, un sostegno al pascolo estensivo in aree destinate al pascolo e aiuti a favore di coloro che si impegnano nel mantenimento e nell’incremento della sostanza organica dei terreni con scarsa dotazione di carbonio organico (attraverso apporto di ammendanti organici naturali, interrimento dei residui colturali, lavorazioni meccaniche superficiali e con attrezzi a bassa velocità periferica) e nelle pratiche agronomiche conservative. Sono, inoltre, previsti aiuti agli allevatori e agli imprenditori per le specie animali e vegetali in estinzione e finanziamenti a favore di enti e istituti di ricerca, per azioni finalizzate alla conservazione e alla tutela del patrimonio genetico zootecnico e vegetale autoctono in via di estinzione. Infine, gli imprenditori che si impegnano al mantenimento delle forme di allevamento particolari preesistenti nella coltivazione di ceppi centenari di vitigni locali saranno potranno ottenere degli aiuti.

Le aziende facenti parte del campione hanno dichiarato di aver beneficiato dei premi derivanti dall’agricoltura biologica, elemento che, considerata la presenza di aziende che si dedicano alle produzioni biologica (anche se in piccola percentuale), non sorprende.

Alcuni degli intervistati affermano di aver utilizzato misure agroambientali in generale e indennità compensative. Con riferimento a quest’ultimo punto, trattandosi, in tal caso, di Comuni totalmente montani, si potrebbe desumere il ricorso alla misura 211, “Indennità compensativa per le aree montane”. Questa prevede il pagamento di un’indennità annuale per Ha di SAU per aziende ubicate nelle zone classificate come montane, limitatamente a quella parte di superficie ricadente in tali aree, sostenendo gli agricoltori che si impegnano a coltivare il terreno o a proseguire l’allevamento in modo sostenibile.

Emerge, in definitiva, un consistente ricorso alle *policy* e la volontà degli imprenditori locali di combattere e di arginare gli effetti negativi che i recenti modelli di agricoltura hanno avuto (e continuano ad avere) sull’ambiente, da un lato, e il desiderio di crescere e migliorare, nonostante le difficoltà proprie di alcuni contesti territoriali (è il caso, questo, dei Comuni totalmente montani).

15.12 Gli effetti della Programmazione 2007 – 2013

Il considerevole ricorso al PSR 2007 – 2013 da parte delle le imprese rispondenti, mostra l'importanza che esso ha rivestito per i Comuni della zona in esame e, considerando l'area nel suo complesso, emerge che le Misure a cui si è fatto ricorso sono ben più numerose.

Al fine di effettuare un'analisi approfondita sulle Misure del PSR 07-13 utilizzate dai Comuni del comprensorio, è bene, innanzitutto, effettuare una distinzione tra quelle i cui beneficiari sono soggetti privati, quelle da cui traggono, invece, beneficio soggetti pubblici e quelle rivolte a entrambe le categorie.

Misure a beneficio dei soggetti privati

Rientrano negli interventi a favore dei soggetti privati le seguenti Misure:

- Misura 113, “Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli”;
- Misura 121, “Ammodernamento delle aziende agricole”;
- Misura 112 – 121 Cluster, “Insediamento di giovani agricoltori” e “Ammodernamento delle aziende agricole”;
- Misure 211 e 212, “Indennità a favore degli agricoltori delle zone montane” e “Indennità a favore degli agricoltori delle zone caratterizzate da svantaggi naturali, diverse da zone montane”;
- Misura 311, “Diversificazione in attività non agricole”;
- Misura 312, “Sostegno alla creazione e allo sviluppo delle microimprese”.

Misura 113 - “Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli”

La Misura 113 si pone, innanzitutto, l'obiettivo di favorire il ricambio generazionale, “trattenendo” i giovani nei territori rurali e favorendo l'avvicendamento della titolarità nella conduzione delle aziende agricole. Essa, inoltre, mira ad accrescere la competitività delle stesse, da un lato, attraverso la loro riorganizzazione e mediante il miglioramento della manodopera impiegata, dall'altro, cercando di ridurre l'eccessiva frammentazione del tessuto imprenditoriale, grazie all'ampliamento e all'accorpamento delle aziende agricole.

La misura in esame, applicabile su tutto il territorio regionale, prevede due tipologie di interventi:

1. la corresponsione di una indennità annua agli imprenditori agricoli con età di almeno 55 anni che non abbiano già raggiunto l'età pensionabile (non oltre 65 anni per gli uomini e 60 anni per le donne) e che assumono l'impegno di cedere la propria azienda agricola e di rinunciare all'esercizio dell'attività agricola e di qualsiasi altra attività lavorativa;
2. la corresponsione di una indennità annua ai lavoratori agricoli dipendenti dell'impresa cedente che hanno almeno 55 anni e che non hanno ancora raggiunto l'età normale di pensionamento e rinunciano definitivamente all'attività lavorativa agricola e a qualsiasi altra attività lavorativa.

In entrambi i casi, la durata del sostegno è limitata ad un periodo massimo di 10 anni e non oltrepassa la normale età di pensionamento del cedente e/o del lavoratore.

Nell'area del Gal Tiverno, le istanze approvate con riferimento a tale Misura sono solo 6. Si tratta di un numero decisamente esiguo di imprese partecipanti, localizzate nei Comuni di Castelvenere,

Ponte e San Lorenzo Maggiore. Le aziende agricole di Ponte sono state quelle più attive su questo fronte, partecipando per un numero pari a 4 e ottenendo un contributo di 150.742,47 euro. L'impresa di Catselvenre ha, invece, beneficiato di un importo pari a 64.157,53 euro, mentre a quella di San Lorenzo Maggiore è stato concesso un ammontare pari a 37.004,10 euro. In ogni caso, la somma concessa è esattamente pari all'investimento approvato.

La tabella successiva sintetizza la situazione appena delineata.

Tabella 40: Misura 113 - "Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Castelvenere	1	64.157,53	64.157,53
Ponte	4	150.742,47	150.742,47
San Lorenzo Maggiore	1	37.004,10	37.004,10
Totale	6	251.904,10	251.904,10

Fonte: Regione Campania, 2015.

Lo scarso ricorso al "Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli" è, probabilmente, da imputare al fatto che, nell'area oggetto di indagine, l'età media dei conduttori non è elevata. Con particolare riferimento alle aziende olivicole, i conduttori hanno, in media, 54 anni: il 41,47% degli imprenditori del campione ha meno di 50 anni e solo il 21,6% degli stessi ha un'età pari o superiore a 65 anni. Tale dato denota un comparto olivicolo con un ricambio generazionale nettamente superiore rispetto alla media, non solo nazionale ma anche regionale e provinciale. Pertanto, la Misura 113 non necessita nel territorio del Gal Titerno di un significativo utilizzo.

Misura 121 - "Ammodernamento delle aziende agricole"

L'attivazione della Misura 121 è finalizzata ad accrescere la competitività dei sistemi agricoli in un contesto di filiera, mediante processi di ammodernamento delle aziende agricole che consentono di migliorare il rendimento economico delle stesse, riducendo i costi di produzione. La Misura in esame ha, inoltre, lo scopo di favorire la diversificazione intra ed extra – aziendale delle attività, di incentivare lo sviluppo della commercializzazione attraverso il canale corto e di salvaguardare l'ambiente naturale.

Per raggiungere tali obiettivi, è previsto il finanziamento di determinate tipologie di investimenti:

- costruzione e/o ammodernamento di stalle e altri fabbricati zootecnici, serre, cantine e altri fabbricati per la trasformazione, per il confezionamento e per la commercializzazione diretta dei prodotti agricoli (in ognuno dei casi elencati sono inclusi anche i relativi impianti);
- piantagioni e boschi cedui con un periodo di rotazione inferiore a 5 anni;
- miglioramenti fondiari;
- acquisto di macchine e attrezzature nuove per l'ampliamento e l'ammodernamento dell'azienda;
- interventi per il risparmio idrico ed energetico e per l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili e/o alternative;
- acquisto di terreni agricoli finalizzato al consolidamento, all'accorpamento e all'ampliamento della proprietà, per un costo non superiore al 10% della spesa ammissibile;

- utilizzo di brevetti e licenze, incluso l' acquisto di software di gestione.

Beneficiari del sostegno in esame sono gli imprenditori agricoli, singoli o associati, e i giovani imprenditori che hanno presentato istanza per avere accesso al premio di primo insediamento (Misura 112).

L'applicazione della Misura differisce a seconda delle macroaree in cui è suddiviso il territorio della Regione Campania. Con specifico riferimento alla filiera olivicola, le macroaree interessate sono:

- ✓ A3: aree a forte valenza paesaggistica, pressione antropica e agricoltura paesaggistico - ambientale;
- ✓ C: aree a specializzazione agricola ed agroalimentare, con presenza di marchi di qualità;
- ✓ D1: aree a forte valenza naturalistica con potenzialità di sviluppo integrato;
- ✓ D2: aree in ritardo;
- ✓ Altre aree DOP.

Gli interventi di ammodernamento delle aziende olivicole sono volti, in primo luogo, al miglioramento fondiario e alle alla razionalizzazione delle fasi di processo, nonché alla meccanizzazione anche per le operazioni di raccolta. In secondo luogo, si intende recuperare e reintrodurre le varietà autoctone, grazie a un sostegno agli investimenti agronomici a ciò preposti, e accrescere il valore aggiunto, da un lato, attraverso un prodotto di migliore qualità e, dall'altro, mediante l'abbreviazione della filiera.

Nel territorio del Gal Titerno le aziende che hanno fatto ricorso alla Misura 121 sono 142, diversamente collocate nei vari Comuni dell'area, così come evidenzia la tabella seguente.

Tabella 41: Misura 121 - "Ammodernamento delle aziende agricole"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Amorosi	2	158.889,70	63.555,88
Castelvenere	2	369.863,21	166.598,06
Cerreto Sannita	12	1.255.709,98	620.278,56
Cusano Mutri	3	455.651,67	274.605,94
Faicchio	8	745.500,41	369.430,70
Guardia Sanframondi	38	5.402.533,32	2.689.977,17
Pietraroja	15	2.771.214,54	1.430.590,14
Ponte	15	2.676.396,76	1.328.024,12
Pontelandolfo	10	646.148,18	317.730,71
Puglianello	2	200.630,80	101.925,60
San Lorenzello	4	240.787,33	103.212,61
San Lorenzo Maggiore	11	2.586.084,41	1.243.598,52
San Lupo	5	891.756,30	470.873,79
San Salvatore Telesino	4	303.695,80	144.473,60
Telese Terme	11	1.037.269,98	506.810,21
Totale	142	19.742.132,39	9.831.685,61

Fonte: Regione Campania, 2015.

Il contributo concesso per le 142 istanze è di un ammontare pari a 9.831.685,61 euro, di cui 2.689.977,17 euro alle 38 aziende di Guardia Sanframondi, a fronte di un investimento ammesso

di 5.402.533,32 euro. Pari a poco meno della metà sono le aziende di Pietraroja e Ponte (15), che hanno ottenuto rispettivamente un contributo di 1.430.590,14 euro e di 1.328.024,12 euro, con un investimento approvato di 2.771.214,54 euro, nel caso di Pietraroja, e di 2.676.396,76, per quanto riguarda il Comune di Ponte. A Cerreto Sannita, invece, le 12 aziende che hanno presentato l'istanza hanno beneficiato di un finanziamento di 620.278,56 euro contro i 1.255.709,98 euro approvati. Ridotto, invece, è stato il ricorso alla Misura 121 da parte delle imprese di Amorosi, Castelvenere, Puglianello (2 per ogni Comune) e Cusano Mutri (3). Per le aziende dei primi 3 Comuni l'ammontare concesso è rispettivamente di 63.555,88 euro, per quelle di Amorosi, di 166.598,06 euro per le imprese di Castelvenere, e 101.925,6 euro per le aziende di Puglianello, mentre per le 3 imprese di Cusano Mutri il contributo è di 274.605,94 euro. Gli investimenti approvati sono, in ogni caso, superiori rispetto a quanto ottenuto: 158.889,7 euro per gli imprenditori di Amorosi, 369.863,21 euro per quelli Castelvenere, 200.630,8 euro per le aziende agricole di Puglianello e 455.651,67 euro per quelle di Cusano Mutri.

In definitiva, gli investimenti ammessi per tale Misura, pari a 19.742.132,39 euro, eccedono il contributo concesso di 9.910.446,78 euro.

Si tratta di una Misura abbastanza utilizzata dagli imprenditori locali, presumibilmente perché la maggior parte delle aziende è ancora legata ai tradizionali processi produttivi e necessita, quindi, di processi di ammodernamento. Nel caso delle aziende olivicole, per quanto riguarda il livello di innovazione tecnologica dei processi produttivi aziendali, il 73,68% degli imprenditori afferma di aver raggiunto un buon livello di innovazione, ma solo il 2,63% lo reputa alto. La restante parte degli intervistati considera il livello di innovazione tecnologica della propria azienda ancora basso e tale consapevolezza induce il 42,42% dei rispondenti a programmare investimenti futuri in attrezzature, impianti o soluzioni produttive. La situazione non è, probabilmente, dissimile per le aziende agricole locali appartenenti agli altri comparti e, di conseguenza, questo spiega il perché di un elevato numero di istanze per l'"ammodernamento delle aziende agricole".

Misura 112 – 121 - Cluster; "Insediamento di giovani agricoltori" e "Ammodernamento delle aziende agricole"

Il cluster di misure 112 e 121 mira a favorire il ricambio generazionale degli imprenditori agricoli e, congiuntamente, una maggiore efficienza e competitività aziendale.

La Misura 112, "Insediamento di giovani agricoltori", è stata, infatti, attivata al fine di incentivare lo "svecchiamento" della gestione aziendale, rivolgendosi ai giovani agricoltori di età inferiore a 40 anni che, per la prima volta, si insediano in azienda, acquisendo la qualifica di imprenditori agricoli.

Obiettivo dell'intervento in esame è, da un lato, quello di creare le opportunità economiche per evitare lo spopolamento dei territori rurali, favorendo il mantenimento dei giovani in tali aree, e, dall'altro, quello di promuovere l'inserimento di nuove professionalità con approcci imprenditoriali innovativi.

I giovani agricoltori, per poter beneficiare dell'aiuto, devono realizzare un piano di sviluppo nell'azienda e, per stimolare questi ultimi ad avvalersi del premio in esame e a realizzare, nell'ambito del piano aziendale, investimenti che effettivamente favoriscano lo sviluppo dell'azienda, la concessione del premio nell'importo più elevato è stata collegata all'aiuto previsto dalla Misura

121. Così facendo, si cerca di evitare che eventuali ritardi nell'attuazione di quest'ultima incidano negativamente sulla tempestività di attuazione del piano aziendale, con conseguenti effetti sui risultati attesi dallo stesso.

Pertanto, le tipologie di intervento finanziate sono quelle previste dalla Misura 121 ma i beneficiari, in tal caso, sono i giovani agricoltori che non abbiano compiuto 40 anni alla data di presentazione della domanda di finanziamento e che si siano insediati per la prima volta come titolare unico di azienda agricola, nei 180 giorni antecedenti alla data di presentazione della stessa.

Non tutti coloro che hanno avuto accesso alla Misura 121 hanno, quindi, potuto usufruire del Cluster di misure 112 – 121, come mostra la tabella successiva.

Tabella 42: Misura 112–121 - Cluster, “Insediamento di giovani agricoltori” e “Ammodernamento delle aziende agricole”

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Castelvenere	3	275.798,96	212.899,49
Cerreto Sannita	5	573.285,00	494.664,68
Cusano Mutri	1	151.556,89	120.934,13
Faicchio	5	1.570.003,00	985.112,67
Guardia Sanframondi	14	2.596.636,11	1.665.492,82
Pietraraja	1	83.382,30	80.029,38
Ponte	11	720.126,59	635.213,00
Pontelandolfo	5	627.660,80	526.596,48
Puglianello	2	716.312,14	408.156,07
San Lorenzello	4	396.920,57	358.152,34
San Lorenzo Maggiore	8	1.253.110,43	854.196,90
San Salvatore Telesino	2	332.590,64	216.295,33
Telese Terme	1	116.462,82	99.877,69
Totale	62	9.413.846,25	6.657.620,98

Fonte: Regione Campania, 2015.

La prima cosa che emerge è che nessuna istanza è stata presentata dagli imprenditori di Amorosi e San Lupo, che avevano, però, presentato richiesta per la sola Misura 121, quindi, si può desumere che, probabilmente, veniva meno il requisito essenziale dell'essere “giovane agricoltore”. I più attivi, così come emerso per la Misura 121, sono stati gli imprenditori di Guardia Sanframondi con un totale di 14 istanze, ottenendo un contributo di 1.665.492,82 euro a fronte di un investimento ammesso di 2.596.636,11 euro. Numerose anche le richieste presentate dagli imprenditori di Ponte (11), per le quali è stato corrisposto un ammontare di 635.213 euro contro un importo approvato di 720.126,59 euro. In tutti gli altri Comuni dell'area esaminata il numero delle istanze è inferiore a 10 ed è di una sola unità a Cusano Mutri, Pietraraja e Telese Terme, ottenendo rispettivamente un finanziamento di 120.934,13 euro, 80.029,38 euro e di 99.877,69 euro. Analogamente a quanto si verifica per la sola Misura 121, anche in questo caso, l'importo dell'investimento approvato è inferiore al contributo ottenuto.

In totale, sono state presentate 62 istanze, meno della metà di quelle avanzate per il solo ammodernamento aziendale. Soffermandosi sul comparto olivicolo, considerando l'età media degli imprenditori locali (54 anni), mancava, forse, in molti casi, uno degli elementi indispensabili per l'accesso al cluster di misure in esame o poteva non trattarsi di “primo insediamento”. Ad ogni

modo, l'olivicoltura locale è contraddistinta dalla presenza di giovani imprenditori che, pur non potendo sfruttare questa tipologia di l'aiuto, possono certamente rivitalizzare e innovare le aziende olivicole titernesì.

Misure 211 e 212 - "Indennità a favore degli agricoltori delle zone montane" e "Indennità a favore degli agricoltori delle zone caratterizzate da svantaggi naturali, diverse da zone montane"

Le Misure 211 e 212 hanno entrambe l'obiettivo di colmare gli svantaggi arrecati alle aziende agricole dalle caratteristiche del territorio, sia esso montano o, semplicemente, un'area con svantaggi naturali. Tali peculiarità limitano sia le colture praticabili sia i livelli produttivi conseguibili, generando l'abbandono del territorio ed effetti negativi sulla conservazione dell'ambiente naturale. Per combattere tale fenomeno, la Misura 211 prevede la corresponsione di un'indennità per Ha di SAU per le aziende ubicate in zone montane (ai sensi dell'art. 3 par. 3 della direttiva 75/268/CEE³⁹), limitatamente alla parte di superficie ricadente in tali aree, mentre la Misura 212 finanzia, invece, un aiuto diretto al reddito degli agricoltori con azienda ubicata nelle zone svantaggiate (come definite dall'art. 3, paragrafi 4 e 5 della Direttiva 75/268/CEE⁴⁰).

Gli imprenditori, singoli o associati, che hanno beneficiato di tali Misure sono 372, ma non vi rientrano quelli di Amorosi, Castelvenere, Guardia Sanframondi, Ponte, Puglianello e San Lorenzo Maggiore, come si evince dalla tabella successiva.

Tabella 43: Misure 211 e 212 - "Indennità a favore degli agricoltori delle zone montane" e "Indennità a favore degli agricoltori delle zone caratterizzate da svantaggi naturali, diverse da zone montane"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Cerreto Sannita	111	1.942.500	1.942.500
Cusano Mutri	56	1.162.000	1.162.000
Faicchio	48	720.000	720.000
Pietraroja	47	893.000	893.000
Pontelandolfo	47	709.700	709.700
San Lorenzello	35	498.750	498.750
San Lupo	24	342.000	342.000
San Salvatore Telesino	4	77.000	77.000
Totale	372	6.344.950	6.344.950

Fonte: Regione Campania, 2015.

39 - Secondo tale Direttiva, le zone di montagna sono costituite da comuni o parti di comuni caratterizzati da una notevole limitazione delle possibilità di utilizzazione delle terre e da un notevole aumento dei costi dei lavori dovuti all'esistenza di condizioni climatiche difficili, che riducono il periodo vegetativo e alla presenza di forti pendii, che rendono impossibile la meccanizzazione o richiedono l'impiego di materiale speciale particolarmente oneroso.

40 - La Direttiva stabilisce che le zone svantaggiate sono rappresentate dai territori agricoli omogenei sotto il profilo delle condizioni naturali di produzione, che devono presentare simultaneamente le seguenti caratteristiche: l'esistenza di terre poco produttive e poco idonee alla coltura, che si prestano soprattutto all'allevamento estensivo e le cui scarse potenzialità non possono migliorare senza costi eccessivi; con riferimento ai principali indici che caratterizzano la situazione economica dell'agricoltura, l'ottenimento di risultati significativamente inferiori alla media, a causa della scarsa produttività dall'ambiente naturale; tendenza alla regressione demografica o ridotta densità di una popolazione che dipende in modo preponderante dall'attività agricola, la cui contrazione accelerata comprometterebbe la vitalità e il popolamento della zona. Alle zone svantaggiate così definite possono essere assimilate limitate zone, nelle quali ricorrono svantaggi specifici e in cui il mantenimento dell'attività agricola è necessario o per assicurare la conservazione dell'ambiente naturale e la vocazione turistica o per motivi di protezione costiera.

Il maggior numero di istanze presentate proviene, ovviamente, dagli imprenditori dei Comuni totalmente montani: in particolare, a Cerreto Sannita sono 111 ad aver ottenuto un contributo di 1.942.500 euro. Nettamente inferiore il numero delle istanze approvate nel Comune di Cusano Mutri: solo 56 per un ammontare di 1.162.000 euro. Risulta, invece, identico il numero dei beneficiari a Pietraroja e Pontelandolfo: 47 in entrambi i casi, ma per un importo 893.000 di euro, per gli imprenditori di Pietraroja, e di 709.700 euro per quelli di Pontelandolfo. Ultimo Comune montano in cui sono localizzate le imprese che hanno avuto accesso all'aiuto è quello di San Lorenzello, con 35 istanze approvate per un finanziamento di 498.750 euro.

Dall'esame dei soggetti partecipanti, si evince che vi rientrano anche soggetti le cui imprese si trovano in territori parzialmente montani (con la sola eccezione di quelle di Guardia Sanframondi): 48 richieste approvate a Faicchio per un importo di 720.000 euro, 24 a San Lupo per un corrispondente ammontare di 342.000 euro, e 4 a San Salvatore Telesino con un contributo di 77.000 euro. Le indennità percepite sono, in tutti i casi, perfettamente corrispondenti all'importo approvato.

Le imprese del territorio del Gal Titerno che hanno ottenuto il sostegno previsto dalle Misure 211 e 212 sono particolarmente numerose, dato, questo, che non stupisce, considerando la presenza di ben 5 Comuni totalmente montani e di 4 parzialmente montani. Inoltre, non mancano aree svantaggiate, nelle quali, con riferimento all'olivicoltura locale, dichiara di rientrare il 35% del campione oggetto di indagine. L'elevata partecipazione a questo intervento dimostra la volontà degli abitanti del luogo di non abbandonare la propria terra e di impegnarsi per preservare, attraverso lo svolgimento della propria attività, lo spazio naturale e l'ambiente.

Misura 311 - "Diversificazione in attività non agricole"

L'attività agricola, purtroppo, non sempre è sufficiente ad assicurare la sopravvivenza della famiglia dell'imprenditore, a causa del reddito non particolarmente elevato che da essa ne scaturisce. Pertanto, al fine di garantire, anche in tali situazioni, la permanenza di queste attività, che assicurano l'equilibrato utilizzo dei suoli e che conservano e trasmettono i valori delle tradizioni e della cultura locale, la Misura mira ad ampliare il tessuto imprenditoriale locale, promuovendo la piena attuazione del principio della multifunzionalità e favorendo la nascita e/o la rinascita di attività artigianali tipiche del mondo rurale. L'obiettivo è quello di diversificare le attività aziendali verso quelle tradizionalmente non agricole (incluse le attività sociali), accrescendo le opportunità di lavoro per i componenti della famiglia agricola e, al tempo stesso, contenendo lo spopolamento delle aree rurali, tutelando il patrimonio naturale e culturale delle stesse, mediante uno sviluppo sostenibile del territorio.

Al fine di attuare una diversificazione in attività non agricole, la misura prevede differenti tipologie di intervento:

- ristrutturazione di volumetrie aziendali per alloggio e ristorazione, per attività didattiche, sociali e artigianali, tipiche del mondo rurale, e per attività di custodia, pensione e servizi per gli animali domestici;
- sistemazione di superfici aziendali per la messa a disposizione di aree verdi attrezzate e di aree per l'agricampeggio;
- acquisto di arredi ed attrezzature, incluse quelle informatiche;

- investimenti per la produzione di energia da fonti rinnovabili.

I finanziamenti sono destinati a uno o più componenti della famiglia agricola (persona fisica o giuridica), ad eccezione dei salariati agricoli, che, al momento della domanda, esercitano un'attività agricola nell'azienda.

La Misura intende raggiungere obiettivi diversi in ciascuna macroarea. Nel territorio in esame, corrispondente all'area C, lo scopo è quello di fornire il sostegno ai processi di diversificazione dell'economia rurale e del reddito agricolo in chiave turistica, incentivando l'enogastronomia e il turismo verde.

La tabella sottostante illustra l'intensità del ricorso a tale intervento.

Tabella 44: Misura 311 - "Diversificazione in attività non agricole"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Amorosi	1	195.221,84	146.416,38
Castelvenere	4	924.865,12	644.766,67
Cerreto Sannita	4	995.568,6	648.261,52
Cusano Mutri	2	263.442,96	197.582,22
Faicchio	11	1.983.804,45	1.450.394,09
Guardia Sanframondi	2	367.395,71	275.546,78
Pietraroja	1	329.471,25	164.735,63
Ponte	3	472.407,91	354.305,93
Pontelandolfo	2	521.581,26	342.813,45
San Lorenzo Maggiore	3	787.219,11	499.762,76
San Salvatore Telesino	4	928.689,32	647.151,35
Totale	37	7.769.667,53	5.371.736,77

Fonte: Regione Campania, 2015.

La prima cosa che emerge è che il sostegno non è stato concesso agli imprenditori di tutti i Comuni del Gal Titerno: mancano, infatti, quelli di Puglianello, San Lorenzello, San Lupo e Teleso Terme. Il totale delle istanze approvate è 37, per un contributo complessivo di 5.371.736,77 contro un investimento approvato di 7.769.667,53 euro. In tutti i Comuni, il numero di richieste è inferiore a dieci, con l'unica eccezione di Faicchio, i cui 11 imprenditori hanno potuto beneficiare di un aiuto di 1.450.394,09 euro a fronte di un investimento di 1.983.804,45 euro. Un solo imprenditore ha, invece, ottenuto 146.416,38 euro ad Amorosi e 164.735,63 euro a Pietraroja, per un importo ammesso di 195.221,84 euro nel primo caso, e di 329.471,25 euro nel secondo caso.

La misura non sembra, quindi, aver riscosso molto successo, nonostante la sua notevole importanza. L'agricoltura moderna non può più essere vista semplicemente come l'attività che fornisce sostentamento alla popolazione, perché, benché si tratti di un concetto ancora valido, non è più appropriato a rappresentare una realtà sempre più complessa. Il "vecchio" settore primario è oggi un settore sempre più integrato con l'ambiente, con gli altri settori dell'economia e con la società ed è necessario che le aziende locali si adeguino a tale evoluzione. La "nuova" agricoltura presenta tre dimensioni: *deepening*, *broadening* e *regrounding*, strategie di diversificazione che implicano un ripensamento dell'attività agricola che va oltre la produzione congiunta di beni e che sfocia in servizi e in altre funzioni della produzione. Esse consentono una *diversificazione multifunzionale* dell'impresa agricola, che permette a quest'ultima di accrescere la propria competitività, di

soddisfare i nuovi bisogni del cittadino – consumatore e di creare valore, nel senso più ampio del termine, con effetti positivi anche in termini di reddito.

Focalizzando l'attenzione sulle aziende olivicole locali, quello che emerge è una forte specializzazione: la diversificazione è quasi del tutto assente, fatta eccezione per la vendita diretta e per una piccolissima percentuale di aziende che produce energia fotovoltaica. Il quadro così delineato è tutt'altro che positivo, sia in termini di reddito, sia in termini di rischio. Tale misura avrebbe potuto fornire un sostegno alle imprese titernesi, consentendo loro di sfruttare le potenzialità della natura e del paesaggio, favorendo il turismo verde o anche l'ecoturismo⁴¹, e quelle dei prodotti tipici locali, traendo vantaggio, per esempio, dal turismo enogastronomico. Dall'analisi del campione si evince che nessuna di esse effettua trasformazione agroalimentare o altre produzioni artigianali e, soprattutto, attività turistiche (nessuna fornisce ospitalità e ristorazione agrituristica e non vi sono fattorie didattiche e fattorie sociali). L'ausilio della misura 311 avrebbe fornito un'ottima opportunità di "evoluzione" e di crescita, sia in termini economici che occupazionali, opportunità che, purtroppo, non è stata colta in pieno dai piccoli imprenditori del luogo.

Misura 312, "Sostegno alla creazione e allo sviluppo delle microimprese"

La Misura 312 si propone di sostenere lo sviluppo dell'economia nelle aree rurali, mediante la diversificazione delle attività svolte nei territori interessati, accrescendo le opportunità di lavoro e consolidando l'imprenditoria extra agricola locale. In quest'ottica, si inseriscono una serie di azioni materiali e immateriali volte a favorire la creazione e lo sviluppo di micro imprese (così come definite nella raccomandazione 2003/361/CE⁴²), incoraggiando, soprattutto, l'autoimprenditorialità giovanile e femminile.

Nello specifico, la misura intende incentivare le microimprese che operano nel campo dell'artigianato artistico, tradizionale e tipico locale, quelle operanti nel settore della ricettività turistica extralberghiera e della ristorazione, nonché le microimprese che operano nell'ambito dei servizi al turismo. In tal modo, essa tutela e valorizza le produzioni artistiche e le produzioni tipiche legate alle conoscenze e ai saperi locali e favorisce il turismo rurale.

Nella Macroarea C, in cui rientrano i Comuni del territorio oggetto di indagine, il fine è quello di valorizzare le produzioni tipiche locali e migliorare le competenze professionali e manageriali a sostegno della valorizzazione integrata delle produzioni di qualità. Si intende, inoltre, creare ed infittire le reti relazionali e sostenere i processi di diversificazione dell'economia rurale e, conseguentemente, del reddito agricolo, in particolare in chiave turistica, cercando di evitare la migrazione dei giovani dalle aree rurali.

Le tipologie di intervento differiscono leggermente a seconda della tipologia di micro impresa ma, in sostanza, si prevede:

- l'adeguamento funzionale e/o l'ampliamento dei locali esistenti, nel rispetto dell'ambiente ru-

41 - Con tale espressione si ci riferisce a quella forma di turismo che si svolge in aree di particolare pregio ecologico, rispettando il contesto di riferimento. Non va, infatti, dimenticato che alcuni Comuni del comprensorio fanno parte del Parco Regionale del Matese e che parte di questi è classificata come Sito di Interesse Comunitario.

42 - Una microimpresa è un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di euro.

rare, utilizzando tipologie costruttive dell'area territoriale interessata, materiali tipici tradizionali e soluzioni tecniche per il risparmio idrico ed energetico;

- acquisto e/o aggiornamento tecnologico di macchinari, impianti, attrezzature tecniche e informatiche.

Per le microimprese che operano nel campo dell'artigianato e della ricettività extralberghiera e della ristorazione è previsto anche un sostegno per la creazione di portali di comunicazioni che promuovono l'attività artigianale e turistica. Inoltre, per quest'ultima tipologia di microimprese è ammesso l'acquisto di attrezzature e arredi funzionali all'attività svolta e la creazione e sistemazione di aree esterne di pertinenza delle stesse da destinare ad attività ricreative e sportive: in entrambi i casi è richiesto l'impiego di materiali edili tradizionali.

La tabella seguente evidenzia che tale misura è stata scarsamente utilizzata.

Tabella 45: Misura 312, "Sostegno alla creazione e allo sviluppo delle microimprese"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Cusano Mutri	2	590.366,84	295.183,42
Faicchio	2	382.173,08	191.086,54
Totale	4	972.539,92	486.269,96

Fonte: Regione Campania, 2015

Solo 4 microimprese hanno presentato istanza per poter beneficiare dell'aiuto stanziato dalla Misura 312, equamente ripartite tra Cusano Mutri e Faicchio, ottenendo, complessivamente un contributo di 486.269,96 euro, esattamente pari alla metà dell'investimento approvato (972.539,92 euro).

L'esiguo numero di partecipanti induce a supporre che le aziende locali non hanno, probabilmente, compreso la portata di questa misura, che avrebbe potuto supportare in modo significativo la crescita dell'economia del territorio. Attualmente, infatti, si sta diffondendo il bisogno di riscoprire i sapori e le tradizioni di un tempo e di riavvicinarsi alla cultura rurale. Tale necessità potrebbe, e dovrebbe, essere sfruttata dalle imprese del luogo, traendo beneficio dalle risorse naturali ed enogastronomiche offerte dal territorio del Titerno, un'area ancora poco valorizzata.

Misure a beneficio dei soggetti pubblici

I soggetti pubblici dell'area hanno utilizzato le seguenti Misure del PSR 2007- 2013:

- Misura 125, "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura", Sottomisura 2, "Acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale";
- Attivazione dei Progetti Integrati Rurali per le Aree Protette (PIRAP) nell'ambito delle Misure 125, 227, "Investimenti non produttivi" e 313, "Incentivazione di attività turistiche".

Misura 125, "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura", Sottomisura 2, "Acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale"

L'attivazione della Misura 125 si pone l'obiettivo di accrescere la competitività delle aziende agroforestali, di apportare miglioramenti al contesto territoriale, sia dal punto di vista economico che sociale, e di ridurre gli impatti dell'attività agricola e forestale sull'ambiente circostante. In particolare, gli interventi finanziati sono rivolti ad ottimizzare l'uso della risorsa idrica, a potenziare la rete di trasporto e a produrre energia da fonti alternative rinnovabili.

La misura si articola in 3 sottomisure:

1. Gestione delle risorse idriche ad uso prevalentemente irriguo;
2. Acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale;
3. Approvvigionamento energetico.

I Comuni del Gal Titerno hanno fatto ricorso alla Sottomisura 2, "Acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale", finalizzata ad apportare miglioramenti alle opere infrastrutturali a servizio di aziende agricole e forestali, con effetti positivi sulle attività economiche e, più in generale, sul territorio. Essa prevede la realizzazione ex novo di strade di collegamento tra aziende agroforestali, verificandone la sostenibilità ambientale, e la sistemazione, l'adeguamento e il ripristino di strade di collegamento tra aziende agricole e forestali già esistenti. Sono, altresì, previsti sistemi innovativi per la mobilità sostenibile e interventi infrastrutturali di completamento e/o realizzazione di acquedotti rurali a servizio di aziende agricole prive di acqua potabile.

Possono ottenere i contributi per la realizzazione di tali interventi Comuni, Enti Parco, Comunità Montane, per gli interventi territorialmente ricadenti in due o più Comuni, nonché gli Enti Parco esclusivamente per le iniziative in ambito P.I.R.A.P.

Tabella 46: Misura 125, "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura", Sottomisura 2, "Acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Cerreto Sannita	2	559.338,40	559.338,40
Cusano Mutri	2	506.354,59	506.354,59
Faicchio	1	282.036,98	282.036,98
Pietraroja	3	751.414,27	751.414,27
Pontelandolfo	2	548.131,72	548.131,72
San Lorenzello	3	822.437,38	822.437,38
San Lupo	1	245.653,00	245.653,00
San Salvatore Telesino	1	199.128,46	199.128,46
Totale	15	3.914.494,80	3.914.494,80

Fonte: Regione Campania, 2015

Le istanze approvate sono state presentate da tutti i Comuni dell'area classificati come totalmente montani e da quasi tutti quelli parzialmente montani, con la sola eccezione, in quest'ultimo caso, di Guardia Sanframondi. Tale dato non stupisce, perché, com'è facile desumere, le particolari caratteristiche delle zone montuose rendono queste aree significativamente impervie sotto diversi aspetti, specie per quanto riguarda la viabilità. Emerge, innanzitutto, che il contributo concesso copre esattamente l'ammontare dell'investimento approvato. Il maggior numero di richieste finan-

ziate è imputabile a Pietraroja e San Lorenzello (3 in entrambi i casi), che hanno ottenuto rispettivamente 751.414,27 euro e 822.437,38 euro. Sono 2, invece, le domande approvate per i Comuni di Cerreto Sannita, Cusano Mutri e Pontelandolfo, che hanno usufruito di un importo leggermente superiore ai cinquecento mila euro, e solo un'istanza è stata approvata per i Comuni di Faicchio, San Lupo e San Salvatore Telesino, che hanno potuto beneficiare di un ammontare rispettivamente di 282.036,98 euro, 245.653,00 euro e 199.128,46 euro.

I Comuni possono, quindi, sfruttare tali finanziamenti per colmare, almeno in parte, gli aspetti negativi connessi all'elevata altitudine, cercando di rendere più agevole e più sostenibile l'attività delle aziende agro-forestali. Ovviamente, tali interventi avrebbero ricadute positive su tutte le colture, inclusa quella dell'olivo.

Attivazione dei Progetti Integrati Rurali per le Aree Protette (PIRAP) nell'ambito della Misura 125

Il PSR 2007 – 2013 consente agli Enti Parco, limitatamente alle aree che tutelano e gestiscono, la possibilità di realizzare Progetti Integrati Rurali per le Aree Protette, noti con l'acronimo PIRAP. Essi promuovono e realizzano interventi pubblici coordinati, finalizzati all'adeguamento delle dotazioni infrastrutturali del territorio e alla valorizzazione naturalistico paesaggistica dello stesso, alla migliore fruibilità dei servizi essenziali e alla diffusione delle tecnologie di comunicazione e informazione. È compito della Giunta Regionale definire gli specifici indirizzi in attuazione dei quali saranno predisposti i PIRAP. Le misure attivabili nell'ambito di questa tipologia di progetti sono quelle volte a migliorare le condizioni di contesto dei territori interessati, in termini di servizi, infrastrutture rurali e ambiente.

Vi rientra, pertanto, la Misura 125, limitatamente alle sottomisure 2, "Acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale", e 3, "Approvvigionamento energetico". Quest'ultima, finanzia gli investimenti per il potenziamento della rete di distribuzione ed elettrificazione a servizio delle aziende agricole e forestali, assicurando ad esse la continuità di erogazione energetica.

Nell'area del Gal Titerno, l'unico Comune ad essere stato oggetto della Misura in esame è stato quello di Pietraroja, che, con 2 istanze approvate, ha ottenuto un contributo di 330.851,2 euro, esattamente pari all'ammontare dell'investimento.

Tabella 47: Misura 125 PIRAP

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Pietraroja	2	330.851,20	330.851,20

Fonte: Regione Campania, 2015

Gli interventi previsti sono stati definiti nel progetto presentato dall'Ente Parco Regionale del Matese ed entrambe le istanze rientrano, quindi, in tale PIRAP. Nello specifico, esse sono finalizzate alla infrastrutturazione e al miglioramento della viabilità locale, alla bonifica dei pascoli montani, alla valorizzazione dei nuclei rurali e dei prodotti agricoli locali, nonché alla realizzazione di aree turistiche attrezzate. È, altresì, previsto il finanziamento di lavori di riqualificazione delle strade rurali "Camposciale - Corlacorte" e "Cerquaparola tratto E-F".

Il Parco Regionale del Matese è un'area con un'eccezionale valenza naturalistica, un significativo patrimonio faunistico e reperti fossili che risalgono a 200 milioni di anni fa e con il PIRAP, si è cercato di potenziarla, accrescendone la già notevole attrattività.

Attivazione dei Progetti Integrati Rurali per le Aree Protette (PIRAP) nell'ambito della Misura 227, "Investimenti non produttivi"

La misura 227 mira a valorizzare, in termini di pubblica utilità, foreste e boschi, accrescendo la fruibilità di questi ultimi e rafforzandone il valore sociale, ricreativo e turistico. Al contempo, essa si prefigge di salvaguardare le caratteristiche ambientali e paesaggistiche dei sistemi forestali e boschivi, attraverso appositi sistemi di gestione che consentano la formazione e la conservazione di ecosistemi di pregio ambientale.

Per raggiungere tale scopo, essa si articola in due azioni:

1. Investimenti per il miglioramento e il recupero di ecosistemi di pregio o sensibili o degradati. Rientrano in tale tipologia: diradamenti selettivi, in impianti giovani o in fustaie; eradicazione delle ceppaie in aree marginali destinate ad imboschimenti e delle specie alloctone invadenti in boschi o foreste; piantumazione di essenze rare in formazioni pure, per diversificare la composizione forestale; realizzazione di opere di sistemazione idraulico-forestali nei boschi; miglioramento della vegetazione ripariale, favorendo la diffusione di specie ripariali autoctone e aumentando la stabilità degli argini.
- a) Investimenti tesi a migliorare o incrementare la fruizione turistico – ricreativa in ambiente forestale e montano. Si collocano in questa categoria: il ripristino di percorsi didattico-educativi e di giardini botanici a fini didattici e divulgativi in bosco; l'ammodernamento e la realizzazione di strutture per l'accoglienza, piazzole di sosta, cartellonistica, segnaletica, punti panoramici e di strutture attrezzate per la tutela, l'osservazione, il recupero e la cura della fauna selvatica; interventi per tutelare e valorizzare i singoli alberi monumentali del bosco.

Ad ottenere il sostegno sono gli Enti pubblici, proprietari o detentori, in base a legittimo titolo, di foreste o boschi. Si tratta, pertanto, della Regione Campania, delle Amministrazioni provinciali, delle Comunità Montane, dei Comuni e degli altri Enti pubblici.

La Misura è attivabile nell'ambito dei PIRAP.

Tabella 48: Misura 227 PIRAP

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Faicchio	1	286.885,25	286.885,25

Fonte: Regione Campania, 2015

Nell'area in esame, sempre nell'ambito del PIRAP Parco Regionale del Matese, per la Misura 227, ad avere beneficiato del finanziamento è stato il solo Comune di Faicchio, ottenendo un contributo, esattamente pari all'ammontare dell'investimento approvato, di 286.885,25 euro. Faicchio, infatti, così come Pietraroja, fa parte del Parco in esame.

L'area è caratterizzata da rilievi ricoperti di faggete, sul versante orientale, boschi misti, castagneti e leccete, localizzate, queste ultime, nelle zone più calde, ai piedi del Massiccio del Matese. La notevole presenza di boschi e il fatto che si tratti di una zona montana attribuiscono alla Misura 227 particolare importanza, specie in termini di incremento della fruizione turistico – ricreativa dell'ambiente montano. Infatti, scopo del PIRAP è, nel caso specifico, quello di recuperare il sentiero didattico educativo della località Valle Sant'Angelo, rendendolo nuovamente percorribile per poter sfruttare al meglio le potenzialità del territorio.

Attivazione dei Progetti Integrati Rurali per le Aree Protette (PIRAP) nell'ambito della Misura 313, "Incentivazione delle attività turistiche"

La consapevolezza che l'attività turistica può incidere positivamente sulle aree rurali, sia da un punto di vista economico che sociale, ha portato all'attivazione della Misura 313, con lo scopo di orientare il turismo alla valorizzazione delle risorse ambientali, architettoniche, storico-culturali e produttive. Essa, quindi, cerca di rendere più attrattive le aree rurali, promuovendone l'immagine e migliorandone la fruibilità.

In particolare, per la Macroarea C si intende creare le competenze professionali e manageriali necessarie a sostenere la valorizzazione integrata delle produzioni di qualità, potenziare, tutelare e valorizzare le risorse agroforestali e l'ambiente nel suo complesso e creare e infittire le reti relazionali.

Gli interventi finanziati possono essere realizzati esclusivamente su aree pubbliche e si distinguono in:

- a) Realizzazione di percorsi turistici. Questa tipologia, applicata esclusivamente per gli itinerari ambientali, prevede la realizzazione di materiale multimediale e della segnaletica relativa a percorsi blu e a itinerari tematici, il miglioramento dei sentieri, consentendo l'accesso anche ai diversamente abili, nonché la realizzazione, mediante tecniche di ingegneria naturalistica ed esclusivamente con essenze autoctone, di infrastrutture ricreative.
- b) Attività divulgative e di promozione del territorio. Nell'ambito di tale azione, rientrano il recupero e la riqualificazione di infrastrutture di piccola dimensione per realizzare info-point, la produzione di materiale divulgativo, la realizzazione di eventi per la promozione del territorio, anche a livello internazionale, la ristrutturazione e rifunzionalizzazione di sale multimediali e musei e la costituzione di reti telematiche, dotandosi di supporti informatici e multimediali.

L'aiuto è concesso a Comunità Montane, Comuni, Enti Parco, soggetti gestori di aree Natura 2000 e di siti di grande pregio naturalistico e Associazioni Ambientaliste senza scopo di lucro riconosciute dal Ministero dell'Ambiente ed operanti a livello nazionale.

La Misura, pertanto, non rientra tra quelle strettamente pubbliche e dovrebbe essere esaminata nella sezione successiva, ma, per completezza, sarà analizzata in tale sede. Solo 4 le istanze approvate per l'incentivazione delle attività turistiche, come emerge dalla tabella seguente.

Tabella 49: Misura 313, "Incentivazione delle attività turistiche"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Cusano Mutri	1	81.340,88	81.340,88
Faicchio	1	33.475,00	33.475,00
San Lorenzello	1	79.756,80	79.756,80
San Lorenzo Maggiore	1	80.361,08	80.361,08
Totale	4	241.458,76	241.458,76

Fonte: Regione Campania, 2015

Il Comune di Cusano Mutri, ha ottenuto un finanziamento di 81.340,88 euro per la realizzazione di un sistema informativo integrato per lo sviluppo del turismo locale sostenibile, mentre, il Comune di San Lorenzo Maggiore, per un importo leggermente inferiore (80.361,08 euro), ha realizzato un portale turistico sul territorio. Ancora più basso il contributo ottenuto da San Lorenzello, pari a 79.756,80 euro, per l'iniziativa "Un viaggio per i sentieri di San Lorenzello", al fine di promuovere il proprio territorio, mentre nettamente inferiore rispetto agli altri è il finanziamento concesso al Comune di Faicchio, per la rivitalizzazione del Calendario stagionale degli eventi "minori", intendendo con tale espressione manifestazioni quali la festa del grano, "Vini, masserie e Massa" o, semplicemente il presepe vivente.

Va sottolineato che il contributo complessivo ottenuto per questa Misura, pari a 241.458,76 euro, corrisponde all'ammontare dell'investimento approvato.

La Misura 313 non è stata, però, sufficientemente sfruttata, specie se si considerano le numerose potenzialità del comprensorio del Gal Titerno, un'area in cui non mancano S.I.C., tradizioni e sapori di un tempo e paesaggi tipici del mondo rurale, un mondo al quale oggi si presta rinnovato interesse.

Limitatamente alle sole azioni della tipologia a), la Misura trova attuazione nelle Aree Parco e, con riferimento ai soli interventi destinati ad operatori pubblici, essa è attivabile nell'ambito dei PIRAP.

Nell'ambito del PIRAP, per la Misura 313 l'unico Comune ad aver beneficiato dell'aiuto è stato quello di Pietraroja, che ha percepito 82.830,40 euro.

Tabella 50: Misura 313 PIRAP

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Pietraroja	1	82.830,90	82.830,90

Fonte: Regione Campania, 2015

Il contributo rientra sempre nel PIRAP Parco Regionale del Matese e, agli obiettivi delle istanze presentate per la Misura 125, si aggiunge, nel caso in esame, il recupero e la riqualificazione dell'area ex cava.

Attraverso l'attivazione del Progetto Integrato Rurale per l'Area Protetta Parco Regionale del Matese si intende cogliere le numerose opportunità che il territorio offre, grazie alle produzioni

agricole tipiche, alle produzioni artigianali e al patrimonio culturale, rappresentato da centri storici, borghi rurali e aree archeologiche, annientando le minacce connesse ai crescenti squilibri idrogeologici e territoriali, al trend decrescente delle aziende di allevamento del bestiame, alla crescita della concorrenza per le produzioni tipiche, sia sul mercato nazionale che su quello internazionale. Gli effetti del PIRAP si rifletteranno positivamente su tutti i Comuni dell'area e non solo su quelli facenti parte del Parco e, contestualmente, arrecano benefici alle aziende agricole locali, che traggono non pochi vantaggi dalla maggiore affluenza di turisti che deriva dall'attuazione del progetto.

Misure a beneficio dei soggetti privati e pubblici

Le Misure utilizzate dagli imprenditori e dagli Enti pubblici dell'area rientranti in tale categoria sono le seguenti:

- Misura 214, "Pagamenti Agroambientali";
- Misura 216, "Sostegno agli investimenti non produttivi";
- Misura 313, "Incentivazione delle attività turistiche" (di cui si è già discusso in precedenza);
- Misura 321, "Servizi essenziali alle persone che vivono nei territori rurali";
- Misura 322, "Rinnovamento dei villaggi rurali".

Misura 214, "Pagamenti agroambientali"

La Misura 214 rientra tra le misure finalizzate a promuovere l'utilizzo sostenibile dei terreni agricoli e lo sviluppo sostenibile dell'ambiente rurale, riducendo gli input chimici che derivano dall'agricoltura, migliorando la qualità dei suoli, preservando le risorse idriche e la biodiversità e salvaguardando le pratiche agricole tradizionali.

Essa si articola in differenti azioni:

- a) Agricoltura integrata;
- b) Agricoltura biologica;
- c) Mantenimento sostanza organica;
- d) Azioni extra Buone Condizioni Agronomiche ed Ambientali, a loro volta suddivise in pratiche agronomiche conservative e sostegno al pascolo estensivo in aree destinate al pascolo;
- e) Allevamento di specie animali in via d'estinzione;
- f) Allevamento di specie vegetali autoctone in via d'estinzione;
- g) Conservazione di ceppi centenari di vite.

Per quanto riguarda le tipologie di intervento, con riferimento alle diverse azioni, la Misura in esame prevede:

- a) un premio per coloro che si impegnano a introdurre e/o mantenere per cinque anni metodi di difesa e/o di produzione agricola a minore impatto ambientale su tutta la superficie aziendale, aderendo al Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata (PRLFI) e al Piano di Consulenza alla Fertilizzazione aziendale (PRCFA);
- b) un premio per gli agricoltori che, per cinque anni, applicano metodi di produzione biologica ai sensi Reg. CEE 2092/91, attraverso l'inserimento nel sistema di controllo per tale tipologia di agricoltura;

- c) un aiuto a coloro che si impegnano nel mantenimento e nell'incremento della sostanza organica dei terreni con una ridotta dotazione di carbonio organico, mediante apporto di ammendanti organici naturali, interrimento dei residui colturali, lavorazioni meccaniche superficiali e con attrezzi a bassa velocità periferica;
- d) un contributo alle aziende che si impegnano a praticare l'inerbimento artificiale dei filari delle colture arboree (frutteti, vigneti ed oliveti) con lavorazioni minime del terreno e senza ricorrere al diserbo chimico e un sostegno agli allevatori che si impegnano a mantenere i propri animali al pascolo, per un periodo di almeno 180 giorni all'anno, in numero variabile da un minimo di 0,5 UBA/ha ad un massimo di 1,86 UBA/ha;
- e) la corresponsione di aiuti agli allevatori che, *in situ*, per le specie in via di estinzione, si impegnano per cinque anni, ad allevare in purezza i capi iscritti nel rispettivo libro genealogico/Registro anagrafico per il numero di UBA per il quale è riconosciuto l'aiuto e ad iscrivere nel medesimo libro/Registro i nuovi nati, mantenendo la consistenza iniziale dell'allevamento, nonché, a realizzare un programma di accoppiamenti per il miglioramento genetico per laticauda. Sono, altresì, previsti finanziamenti a favore di enti e istituti di ricerca, per azioni finalizzate alla conservazione e alla tutela del patrimonio genetico zootecnico in via di estinzione;
- f) un premio agli imprenditori che, per la durata dell'impegno, coltivano e/o conservano ecotipi locali individuati dall'Amministrazione regionale e contributi agli enti e agli istituti di ricerca per azioni volte alla salvaguardia e al mantenimento delle risorse genetiche vegetali autoctone e in via di estinzione.
- g) un aiuto agli imprenditori che si impegnano al mantenimento delle forme di allevamento particolari preesistenti nella coltivazione di ceppi centenari di vitigni locali, in un sistema di produzione a ridotti input chimici, aderendo obbligatoriamente o all'azione a) o all'azione b) della presente Misura. Deve, tuttavia, trattarsi di ceppi che abbiano superato i 60 anni, che siano franchi di piede e che presentino caratteri di monumentalità, accertati dal S.T.A.P.A. Ce.P.I.C.A. competente per territorio.

Possono ottenere i contributi previsti dalla Misura 214 imprenditori agricoli singoli o associati, Enti pubblici e, limitatamente alle azioni e) ed f), la Regione Campania e gli Enti e gli Istituti di ricerca (per le azioni mirate alla conservazione e alla tutela del patrimonio genetico zootecnico e vegetale autoctono in via di estinzione).

Nella Macroarea in cui rientrano i Comuni del Gal Titerno, essendo una zona ad agricoltura seminensiva con un significativo orientamento alle produzioni di qualità, gli interventi sono finalizzati soprattutto a ridurre l'inquinamento chimico di origine agricola.

Per i "Pagamenti agroambientali" il numero di istanze è stato particolarmente elevato, come si evince dalla successiva tabella.

Tabella 51: Misura 214 - “Pagamenti agroambientali”

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Amorosi	8	85.000	85.000
Castelvenere	84	920.000	920.000
Cerreto Sannita	78	2.430.000	2.430.000
Cusano Mutri	41	2.120.000	2.120.000
Faicchio	38	590.000	590.000
Guardia Sanframondi	169	1.845.000	1.845.000
Pietraroja	37	2.045.000	2.045.000
Ponte	59	645.000	645.000
Pontelandolfo	10	205.000	205.000
Puglianello	4	44.000	44.000
San Lorenzello	29	315.000	315.000
San Lorenzo Maggiore	89	1.055.000	1.055.000
San Lupo	27	325.000	325.000
San Salvatore Telesino	11	120.000	120.000
Telese Terme	26	275.000	275.000
Totale	710	13.019.000	13.019.000

Fonte: Regione Campania, 2015.

Da una prima analisi emerge che in ogni caso il contributo corrisponde all'importo dell'investimento ammesso. Il Comune nel quale sono state approvate il maggior numero di istanze è Guardia Sanframondi: 169 domande per un contributo di 1.845.000 euro. Più elevato è stato, invece, l'importo ottenuto nei Comuni di Cerreto Sannita, Cusano Mutri e Pietraroja, nonostante il maggior numero di richieste approvate: 2.430.000 euro e 78 istanze nel primo caso, 2.120.000 euro per un totale di 41 domande nel secondo caso e 2.045.000 euro a fronte di 37 domande nell'ultimo. Meno attivi sono stati i privati e gli Enti pubblici di Amorosi, Puglianello in cui si contano rispettivamente 8 e 4 istanze, per un finanziamento di 85.000 euro e di 44.000 euro.

Nell'area oggetto di indagine, quindi, si riscontra una considerevole attenzione all'ambiente, che potrebbe, però, essere rafforzata in alcuni Comuni. Con particolare riferimento al comparto olivicolo, il campione intervistato dichiara di aver beneficiato soprattutto dei premi derivanti dall'agricoltura biologica, elemento che, considerata la presenza di aziende che si dedicano alle produzioni biologica (anche se in piccola percentuale), non sorprende. In realtà, nonostante le piccole aziende olivicole locali stiano prendendo coscienza dell'evoluzione della domanda e dei gusti del cittadino – consumatore, non sono ancora in grado di soddisfarla, se non marginalmente

Misura 216, “Sostegno agli investimenti non produttivi”

Il “Sostegno agli investimenti non produttivi” mira a sostenere le azioni e gli interventi della Misura 214 e delle altre Misure agroambientali, al fine di promuovere un modello di agricoltura ecocompatibile ed ecosostenibile, che consenta di salvaguardare l'ambiente, la biodiversità e il paesaggio rurale.

A tal fine, sono previste le seguenti azioni:

- a) Impianto o ripristino di siepi, frangivento, filari e boschetti al fine di conservare le biodiversità e le superfici produttive eccedentarie e favorire la diversificazione degli agro – ecosistemi a

- beneficio, soprattutto, dell'avifauna, indispensabile per la lotta biologica contro i fitofagi;
- b) ripristino, e ampliamento di muretti a secco, terrazze e ciglionamenti preesistenti per tutelare il territorio agricolo e la stabilità idrogeologica del territorio;
 - c) creazione di fasce tampone vegetate lungo i corsi d'acqua, realizzazione di corridoi ecologici e riduzione dell'inquinamento per mezzo di processi di fitodepurazione, per il miglioramento dei paesaggi rurali e la ricostruzione di ambienti ripariali;
 - d) riqualificazione di zone umide diffuse lungo le rive di corpi idrici o nella matrice agricola, consentendo di salvaguardare bacini di acqua stagnante, di origine naturale o seminaturale, e biotopi di rilevanza naturalistica, quali torbiere, prati umidi, paleoalvei e residui di antichi sistemi dunali;
 - e) prevenzione dei danni da lupo o da cinghiale grazie all'acquisto e alla messa in opera di recinzioni mobili e fisse per il ricovero notturno degli animali da pascolo.

Le aree di intervento differiscono a seconda dell'azione considerata. La prima tipologia trova attuazione su tutto il territorio regionale, mentre la seconda è applicabile nelle sole Macroaree A2, A3, C, D1 e D2. La terza e la quarta azione sono, invece, attuabili alle Zone Natura 2000 del territorio regionale, mentre l'ultima trova applicazione limitatamente alle sole aziende zootecniche che utilizzano per il pascolamento terreni che localizzati:

- per almeno il 50% entro il perimetro del Parco Regionale del Matese, Parco Regionale dei Monti Picentini, Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano;
- nel territorio di quei Comuni nei quali nei tre anni precedenti la domanda di adesione alla misura siano stati accertati eventi di predazione da parte del lupo ai fini del risarcimento del danno ai sensi dell'art 26 della L.R 8/96 o dell'art 15 della L. 394/91⁴³.

Possono usufruire dell'aiuto imprenditori, singoli o associati, o altri gestori pubblici del territorio. Tuttavia, in entrambi i casi, il contributo è subordinato all'adesione, con esito positivo, alla Misura 214 o al possesso di terreni ricadenti in zone Natura 2000. Nei Comuni del comprensorio del Gal Titerno il numero di istanze approvate non è stato irrilevante: 140 richieste per un contributo totale di 11.639.126,77 euro. La tabella sottostante indica, nel dettaglio, la partecipazione che si è avuta nei singoli Comuni.

Tabella 52: Misura 216, "Sostegno agli investimenti non produttivi"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Cerreto Sannita	6	643.367,12	643.367,12
Cusano Mutri	86	7.000.278,28	7.000.278,28
Faicchio	20	754.786,97	754.786,97
Pietraroja	22	2.587.562,92	2.587.562,92
Pontelandolfo	1	112.255,34	112.255,34
Puglianello	1	101.228,64	101.228,64
San Lorenzello	4	439.647,5	439.647,5
Totale	140	11.639.126,77	11.639.126,77

Fonte: Regione Campania, 2015

43 - La Legge Regionale n. 8 del 10/04/1996, "Norme per la protezione della fauna selvatica e disciplina dell'attività venatoria in Campania" prevede, all'art. 26, il risarcimento dei danni causati dalla fauna selvatica e l'art. 15 della Legge n. 394 del 6 Dicembre 1991, "Legge Quadro sulle aree Protette", stabilisce che l'Ente Parco è tenuto ad indennizzare i danni provocati dalla fauna selvatica del parco.

Il maggior numero di istanze è stato approvato a Cusano Mutri, che, ovviamente, ha ricevuto anche il maggiore contributo: 7.00.278,28 euro, esattamente pari all'ammontare dell'investimento approvato, situazione, quest'ultima, che si verifica in tutti i Comuni. Nettamente inferiore il numero di richieste a Pietraroja e Faicchio: 22 nel primo Comune, per una somma di 2.587.562,92 euro, e 20 nel secondo, a fronte di un contributo di 754.786,97 euro. Una sola istanza, invece, è stata approvata a Pontelandolfo e Puglianello, ottenendo, rispettivamente, un finanziamento di 112.255,34 euro e di 101.228,64 euro. A tale Misura hanno fatto ricorso, quindi, Enti e imprese localizzati prevalentemente in Comuni totalmente montani, fatta eccezione per Faicchio, che presenta un territorio parzialmente montano, e Puglianello, che è, invece, un Comune non montano. Escluso San Lorenzello, dove il numero delle aziende zootecniche è esiguo, si tratta delle aree in cui si concentrano le aziende con allevamenti che, com'è noto, sono quelle oggetto dei danni da predazione. Inoltre, quasi tutti i Comuni in cui sono state presentate le istanze rientrano nel Parco Regionale del Matese, esclusi Pontelandolfo e Puglianello.

Il sostegno agli investimenti non produttivi è, comunque, un aiuto che è stato particolarmente utilizzato nell'area del Gal Titerno, segno, questo, dell'attenzione prestata all'ambiente e al territorio nel suo complesso.

Misura 321, "Servizi essenziali alle persone che vivono nei territori rurali"

La Misura 321 si pone l'obiettivo di migliorare la qualità della vita della popolazione rurale, mediante il potenziamento dei servizi essenziali, al fine di contenere lo spopolamento di tali aree, fenomeno, questo, ancora particolarmente diffuso. Essa si prefigge, inoltre, mediante la creazione di servizi per giovani, donne e soggetti svantaggiati, di sviluppare le possibilità di impiego e di evitare l'isolamento della popolazione agevolandone l'aggregazione, realizzando strutture a ciò preposte.

In particolare, nella Macroarea C, si vuole sostenere il ricambio generazionale ed incentivare la permanenza dei giovani nelle aree rurali.

A tal fine, le tipologie di intervento ammesse e i rispettivi beneficiari sono:

- Integrazione dei trasporti, per migliorare l'accessibilità e la fruibilità del territorio, consentendo lo spostamento della popolazione verso i centri strategici locali di interesse pubblico (centri sanitari, uffici postali, strutture di aggregazione socio- culturale, ecc.). Possono presentare progetti volti alla realizzazione dell'azione in esame il Comune, in qualità di soggetto capofila dell'Ambito Territoriale e le Comunità Montane.
- Telesoccorso e Telemedicina, per rompere l'isolamento della popolazione rurale e consentire a quest'ultima di usufruire dei servizi di assistenza medica di competenza del Servizio Sanitario Nazionale. Beneficiari dell'aiuto sono, in tal caso, il Comune, in qualità di soggetto capofila dell'Ambito Territoriale, di concerto con le AA.SS.LL competenti per quanto riguarda la telemedicina.
- Centro di aggregazione comunale e centro di aggregazione multifunzionale territoriale, sostenendo la crescita e l'arricchimento sociale e culturale della popolazione e favorendo la realizzazione di iniziative e di attività culturali, ricreative, sportive e di valorizzazione locale. Per il centro di aggregazione comunale, possono usufruire del finanziamento enti pubblici, impre-

se sociali e congregazioni ed enti religiosi, mentre, con riferimento al centro di aggregazione multifunzionale territoriale la Misura è rivolta solo al Comune, in qualità di soggetto capofila dell’Ambito Territoriale, e alle imprese sociali.

- Interventi a supporto delle attività sociali, destinati a incrementare la dotazione strutturale, tecnica e tecnologica delle imprese sociali, che, nel rispetto dell’ambiente, operano nel campo dell’assistenza sociale e socio – sanitaria. L’obiettivo è accrescere la quantità e la qualità dei servizi erogati e ridurre le disuguaglianze sociali.

- Interventi finalizzati alla fruizione allargata e coordinata dei servizi alle persone, valorizzando le iniziative locali e il lavoro di rete, attraverso una gestione efficiente e omogenea dei servizi essenziali alle persone nei territori rurali. Questi possono essere attuati dalle ASL, dal Comune, in qualità di soggetto capofila dell’Ambito Territoriale e dalle Comunità Montane.

Solo in 3 Comuni del Gal Titerno sono state presentate richieste per usufruire della Misura in esame.

Tabella 53: Misura 321, “Servizi essenziali alle persone che vivono nei territori rurali”

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Cerreto Sannita	1	468.938,55	468.938,55
Cusano Mutri	1	200.000,00	160.000,00
Ponte	3	697.135,30	557.708,23
Totale	5	1.366.073,85	1.186.646,78

Fonte: Regione Campania, 2015

Il Comune più attivo nel campo dei servizi essenziali alle persone che vivono nei territori rurali è stato quello di Ponte, che, con 3 istanze, ha ottenuto un contributo di 557.708,23 euro a fronte di un investimento approvato di 697.135,30 euro. Una sola domanda è stata, invece, approvata a Cerreto Sannita e Cusano Mutri, che hanno beneficiato di un finanziamento di 468.938,55 euro, esattamente pari all’ammontare dell’investimento, nel primo caso, e di 160.000,00 euro, nel secondo caso, a fronte di un investimento maggiore di 40.000 euro rispetto alla somma corrisposta.

Nello specifico, a Cerreto Sannita sono stati realizzati, grazie alla ASL, interventi finalizzati alla fruizione allargata e coordinata dei servizi alle persone, mentre a Ponte e a Cusano Mutri, i finanziamenti sono stati destinati alla creazione di centri di aggregazione, per intervento anche di enti ecclesiastici (nel caso di Cusano). La netta prevalenza di quest’ultima tipologia di intervento sottolinea l’importanza, per le popolazioni locali, di rivitalizzare il proprio borgo, accrescendo le opportunità di incontro e socializzazione, soprattutto per i più giovani.

Tuttavia, l’esiguo numero di istanze presentate lascia desumere che nel campo dei servizi essenziali alle persone che vivono nei territori rurali si potrebbe fare di più.

Misura 322, “Rinnovamento dei villaggi rurali”

La Misura 322 è stata attivata con l’obiettivo di recuperare i borghi rurali, migliorando, valorizzando e riqualificando il patrimonio architettonico rurale, accrescendo l’attrattività del territorio e creando le condizioni necessarie per la diversificazione dell’economia locale. Così facendo, si intende

generare effetti positivi sull'occupazione e sulla qualità della vita e contenere lo spopolamento. Nello specifico, nell'area del Gal Titerno, la misura è finalizzata a sostenere i processi di diversificazione dell'economia rurale.

Essa prevede due tipologie di intervento:

- a) recupero di centri e borghi rurali che si trovino in aree con potenziale vocazione turistica o in aree parco o in aree interessate da itinerari culturali, religiosi o del vino. Queste devono rientrare in Comuni con non più di 5.000 abitanti, che abbiano conservato le caratteristiche architettoniche e urbanistiche originarie, nonché la propria identità culturale, consentendo un riutilizzo dell'intero borgo per il turismo rurale, per la realizzazione di botteghe per la promozione dell'artigianato tipico, per la creazione di spazi museali, aule polifunzionali, ecc.;
- a) interventi inquadrati in un contesto di valorizzazione "globale" dell'area rurale interessata, quali: il recupero di edifici di interesse storico, non destinati ad attività produttive; il restauro e il ripristino di "invasi spaziali" pubblici; il restauro e il ripristino funzionale di parti limitate di strutture edilizie rurali pubbliche, non destinate ad attività produttive, per valorizzarne gli elementi tipologici, formali e strutturali.

Nel territorio oggetto di indagine, solo il Comune di Puglianello ha beneficiato della Misura 322.

Tabella 54: Misura 322, "Rinnovamento dei villaggi rurali"

COMUNI	N. ISTANZE APPROVATE	IMPORTO APPROVATO TOT.	CONTRIBUTO CONCESSO TOT.
Puglianello	1	1.787.808,66	1.635.466,83

Fonte: Regione Campania, 2015

Il contributo ottenuto, pari a 1.635.466,83 euro, è inferiore rispetto all'investimento approvato, che corrisponde a un importo di 1.787.808,66 euro, ed è stato utilizzato dal Comune per la sistemazione dell'immobile "Casa Marchitto".

Alla Misura in esame, probabilmente, non è stata prestata l'attenzione che meritava e i Comuni del comprensorio non hanno colto le numerose opportunità da questa offerte. I borghi rurali, oltre ad essere un importante fattore di sviluppo turistico ed elemento di attrattività, sono luoghi particolarmente rilevanti sia dal punto di vista storico che culturale. È, quindi, fondamentale, prevenire il loro progressivo degrado socio – economico, che potrebbe avviare un processo, difficilmente reversibile, di generale perdita della competitività del territorio. La rivitalizzazione dei borghi rurali e l'incentivazione del turismo naturalistico, culturale e sportivo, è un punto di partenza per la diversificazione dell'economia del territorio e, conseguentemente, per un incremento dell'occupazione e del reddito della popolazione rurale.

Dall'analisi appena condotta sulle Misure del PSR 07-13 di cui hanno beneficiato i Comuni facenti parte del Gal Titerno, ciò che emerge è, innanzitutto, il fatto che essi hanno utilizzato in misura differente gli interventi rientranti nei 3 assi de Programma di Sviluppo Rurale.

La Tabella 16 sintetizza e confronta l'aiuto ottenuto nell'area per le Misure dell'Asse I.

Tabella 55 – Misure dell'ASSE I utilizzate dai Comuni del Gal Titerno

MISURE ASSE I	113		121		112-121		125 - Sottomisura 2	
COMUNI	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo
Amorosi			2	63.555,88				
Castelvenere	1	64.157,53	2	166.598,06	3	212.899,49		
Cerreto Sannita			12	620.278,56	5	494.664,68	2	559.338,40
Cusano Mutri			3	274.605,94	1	120.934,13	2	506.354,59
Faicchio			8	369.430,70	5	985.112,67	1	282.036,98
Guardia Sanframondi			38	2.689.977,17	14	1.665.492,82		
Pietraroja			15	1.430.590,14	1	80.029,38	3	751.414,27
Ponte	4	150.742,47	15	1.328.024,12	11	635.213,00		
Pontelandolfo			10	317.730,71	5	526.596,48	2	548.131,72
Puglianello			2	101.925,60	2	408.156,07		
San Lorenzello			4	103.212,61	4	358.152,34	3	822.437,38
San Lorenzo Maggiore	1	37.004,10	11	1.243.598,52	8	854.196,90		
San Lupo			5	470.873,79			1	245.653,00
San Salvatore Telesino			4	144.473,60	2	216.295,33	1	199.128,46
Telese Terme			11	506.810,21	1	99.877,69		
Totale	6	251.904,10	142	9.831.685,61	62	6.657.620,98	15	3.914.494,80

Fonte: Regione Campania, 2015

Il primo Asse è quello relativo al miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale. Nell'ambito delle Misure rientranti in questa categoria, quella maggiormente utilizzata è stata la Misura 121 per l'ammodernamento aziendale, seguita dal cluster di Misure 112-121. nettamente inferiore il numero delle istanze approvate per apportare miglioramenti agli acquedotti rurali e alla viabilità rurale e di servizio forestale e ridottissime le richieste per il prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli. Nel comprensorio, quindi, l'obiettivo perseguito sembrerebbe essere quello di investire nell'ammodernamento, non solo in termini di infrastrutture e di innovazioni di processo e di prodotto, ma anche e, soprattutto, in termini di rinnovamento delle professionalità impiegate, favorendo l'ingresso dei giovani nella gestione aziendale. La presenza di giovani conduttori sottolinea il tentativo di rivitalizzare le aziende agricole e di renderle più competitive, per affrontare la crescente concorrenza regionale, nazionale e internazionale.

Il comparto olivicolo titernese, in particolare, essendo gestito da giovani conduttori (alcuni dei quali anche in possesso di laurea, diversamente da quanto si verifica a livello provinciale, regionale e nazionale), presenta un significativo vantaggio competitivo: la maggiore flessibilità e propensione al cambiamento di questi ultimi consente di reagire rapidamente e in modo innovativo ai continui mutamenti di un mercato sempre più instabile e complesso, in cui la concorrenza diventa costantemente più accesa. In questo contesto, è più facile rompere i sistemi chiusi e creare delle reti tra gli operatori locali, collaborando stabilmente per la realizzazione di progetti di innovazione condivisi o semplicemente per la promozione del prodotto o per la creazione di un marchio territoriale. Tuttavia, tale vantaggio non è sfruttato, probabilmente, perché viene meno la consapevolezza dello stesso.

Con riferimento al secondo asse, sono 4 le Misure di cui hanno usufruito i Comuni del comprensorio.

Tabella 56 – Misure dell'ASSE II utilizzate dai Comuni del Gal Titerno

MISURE ASSE II	211 e 212		214		216	
	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo
COMUNI						
Amorosi			8	85.000		
Castelvenere			84	920.000		
Cerreto Sannita	111	1.942.500	78	2.430.000	6	643.367,12
Cusano Mutri	56	1.162.000	41	2.120.000	86	7.000.278,28
Faicchio	48	720.000	38	590.000	20	754.786,97
Guardia Sanframondi			169	1.845.000		
Pietraroja	47	893.000	37	2.045.000	22	2.587.562,92
Ponte			59	645.000		
Pontelandolfo	47	709.700	10	205.000	1	112.255,34
Puglianello			4	44.000	1	101.228,64
San Lorenzello	35	498.750	29	315.000	4	439.647,50
San Lorenzo Maggiore			89	1.055.000		
San Lupo	24	342.000	27	325.000		
San Salvatore Telesino	4	77.000	11	120.000		
Telese Terme			26	275.000		
Totale	372	6.344.950	710	13.019.000	140	11.639.126,77

Fonte: Regione Campania, 2015

L'Asse II del Psr 07-13 della Regione Campania riguarda il miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale e le Misure che vi rientrano sono state quelle a cui si è fatto maggior ricorso. Quella più utilizzata in assoluto è la Misura 214, relativa ai pagamenti agroambientali, ma elevato è anche il numero delle istanze approvate per la concessione di indennità agli agricoltori delle zone montane e delle zone caratterizzate da svantaggi naturali. Notevole, infine, il numero di richieste per il sostegno agli investimenti non produttivi. Il significativo ricorso alle misure del secondo Asse evidenzia che i soggetti locali, siano essi pubblici o privati, hanno preso coscienza dell'importanza dell'ambiente e del territorio nel suo complesso, in particolare, di quello rurale. Il miglioramento di questi due elementi, tra loro strettamente interconnessi, genera numerosi vantaggi per le aziende agricole e per la popolazione. Focalizzando l'attenzione sulle aziende olivicole, esse sembrano essere abbastanza attente alla gestione del suolo e, soprattutto, a quella del paesaggio. Il paesaggio rurale è, in realtà, un bene comune e, nel Titerno, essendo l'olivicoltura la coltivazione prevalente, l'attività delle aziende olivicole in tal senso è fondamentale. Il ricorso alla Misura 214 mette in evidenza che per queste aziende è fondamentale evitare le ripercussioni negative generate sull'ambiente e sulla popolazione dagli input chimici derivanti dall'agricoltura, tutelando, al contempo, la biodiversità. In tal modo, esse cercano di rispondere alla crescente domanda di servizi ambientali da parte della società e alla richiesta di prodotti salubri e sicuri da parte del cittadino - consumatore. Per raggiungere tali obiettivi, alcune delle aziende olivicole del posto hanno dato avvio a coltivazioni biologiche, realizzando prodotti non solo di qualità ma anche sicuri da un punto di vista alimentare, con ripercussioni positive anche in termini di reddito. Le aziende olivicole titinesi sono state, quindi, abbastanza attive su questo fronte, ma possono sicuramente sfruttare di più le opportunità offerte dalle numerose risorse naturali del luogo, sempre nell'ottica di un modello eco-compatibile ed ecosostenibile e, soprattutto, multifunzionale, elemento, quest'ultimo, che ancora manca. Meno Utilizzate le Misure dell'Asse III, come mostra la tabella sottostante.

Tabella 57 – Misure dell'ASSE III utilizzate dai Comuni del Gal Titerno

MISURE ASSE III	311		312		313		321		322	
COMUNI	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo	Istanze	Contributo
Amorosi	1	146.416,38								
Castelvenere	4	644.766,67								
Cerreto Sannita	4	648.261,52					1	468.938,55		
Cusano Mutri	2	197.582,22	2	295.183,42	1	81.340,88	1	160.000,00		
Faicchio	11		2	191.086,54	1	33.475,00				
Guardia Sanfrancesco	2	275.546,78								
Pietraroja	1	164.735,63								
Ponte	3	354.305,93					3	557.708,23		
Pontelandolfo	2	342.813,45								
Puglianello									1	1.635.466,83
San Lorenzello					1	79.756,80				
San Lorenzo Maggiore	3	499.762,76			1	80.361,08				
San Lupo										
San Salvatore Telesino	4	647.151,35								
Telese Terme										
Totale	37		4	486.269,96	4	241.458,76	5	1.186.646,78	1	1.635.466,83

Fonte: Regione Campania, 2015

Il terzo Asse del PSR è relativo alla qualità della vita nelle zone rurali e alla diversificazione dell'economia rurale. Tra le Misure di questo Asse, quella più utilizzata è stata la diversificazione in attività non agricole, nonostante il numero delle istanze sia comunque esiguo, mentre decisamente ridotto è stato il sostegno richiesto per la creazione di microimprese e per l'incentivazione di attività turistiche. Solo 5 le domande per usufruire dell'aiuto per fornire servizi essenziali alle persone del luogo e un'unica istanza per il rinnovamento dei villaggi rurali.

Stupisce il ridotto utilizzo di questa tipologia di aiuti, perché essi consentirebbero di far fronte a uno dei principali problemi di tutte le aree rurali: lo spopolamento e la migrazione dei giovani, in particolare verso i centri urbani. A tal fine, un ottimo punto di partenza sarebbe la possibilità di beneficiare di servizi essenziali migliori sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo. Numerosi, infatti, continuano ad essere i disagi legati ai trasporti e crescente è il bisogno di luoghi idonei a favorire l'aggregazione e, conseguentemente, iniziative volte alla rivitalizzazione del borgo, che, a sua volta, è strettamente collegata con l'attività turistica. Si attiverebbero, in tal modo, percorsi di crescita e di sviluppo endogeni incentrati su risorse locali non imitabili e non delocalizzabili e, in quanto tali, fonti di un vantaggio competitivo per l'intero territorio.

Un ulteriore effetto positivo potrebbe, poi, essere generato dalla diversificazione delle attività delle aziende agricole in attività che differiscono dalla tradizionale agricoltura. Questa è, per esempio, una delle principali criticità dell'olivicoltura locale, fortemente improntata alla specializzazione. Come già ampiamente sottolineato, oggi è indispensabile, per sopravvivere alla concorrenza, essere aziende multifunzionali, sviluppando relazioni con lo spazio (ambiente e paesaggio), con la produzione (salubrità e sicurezza degli alimenti, nonché diversificazione qualitativa degli stessi) e

con i servizi (gestione delle aree rurali e tutela della biodiversità)⁴⁴. Gli imprenditori agricoli che organizzano i fattori della produzione modificando l'assetto tradizionale dell'azienda riescono più facilmente a riconoscere la domanda espressa dalla società per le funzioni dell'agricoltura che differiscono da quella primaria. Rientrano, in tale categoria, i giovani agricoltori, sui quali, ancora una volta, emerge la necessità di investire ulteriormente per passare da una inconsapevole multifunzionalità debole, finalizzata a mantenere l'impresa agricola vitale e autonoma, attraverso un limitato ricorso alla diversificazione e senza riorganizzazione alcuna dei fattori produttivi, a una multifunzionalità forte. Con quest'ultima espressione si ci riferisce a quelle aziende agricole all'interno delle quali si verifica un profondo processo di trasformazione culturale e sociale, portando non solo alla diversificazione dei fattori della produzione ma anche a quella delle fonti di reddito familiare⁴⁵.

È questo l'aspetto principale sul quale gli olivicoltori locali dovrebbero concentrarsi ed è soprattutto a tal fine che dovrebbero sfruttare le opportunità offerte dalla nuova Programmazione 2014 – 2020. Integrando tali interventi con gli aiuti previsti per valorizzare il patrimonio naturalistico – paesaggistico del Gal Titerno (grazie, per esempio ai PIRAP, a cui anche si è fatto scarso ricorso nella Programmazione 2007 - 2013), l'intero territorio potrebbe trarne benefici notevoli, in termini di valorizzazione e, conseguentemente, anche dal punto di vista economico.

15.13 Conclusioni

L'analisi condotta mette in evidenza che l'area di riferimento del GAL Titerno presenta aziende olivicole “giovani”, fortemente specializzate: il loro *core business* consiste nell'attività di coltivazione degli uliveti e nella produzione di olio. La diversificazione è quasi del tutto assente e si sostanzia nella sola vendita diretta, in prevalenza di olio.

Uno dei principali punti di forza delle imprese del campione è il loro tentativo di rispondere ai nuovi bisogni del consumatore, originati dalle nuove sensibilità e consapevolezze. Le aziende olivicole esaminate sono consapevoli dell'importanza della qualità e del legame del prodotto con il territorio. Il ricorso quasi esclusivo alla filiera corta dimostra il desiderio degli imprenditori locali di instaurare un rapporto diretto con un consumatore che si dimostra sempre più orientato ad acquistare prodotti genuini.

Non meno positivo è il ricambio generazionale che è stato rilevato e l'età dei conduttori non particolarmente avanzata, a cui fa seguito un livello di istruzione decisamente maggiore rispetto a quanto si verificava in passato, elemento che genera una significativa propensione all'innovazione. Infatti, più del 70% degli intervistati ha dichiarato di aver raggiunto un buon livello di innovazione tecnologica.

Elevato è anche il grado di istruzione dei lavoratori occupati in azienda, sia nel caso dei familiari sia nel caso di coloro che, invece, non appartengono alla famiglia dell'imprenditore. Un dato

44 - Durand G., Van Huylenbroeck G., “Multifunctionality and Rural Development: a general framework”, in Van Huylenbroeck G., Durand G. (eds.), *Multifunctional Agriculture. A new paradigm for European agriculture and Rural Development*, Burlington VT (USA) e Aldershot (UK), Ashgate Publishing, 2003, pp. 1-16.

45 - La classificazione della multifunzionalità in forte, media e debole si deve a Wilson. Per ulteriori approfondimenti, si veda Wilson G.A., “From ‘weak’ to ‘strong’ multifunctionality: Conceptualising farm-level multifunctional transitional pathways”, *Journal of Rural Studies* 24, 2008, pp. 367–383.

importante è la partecipazione, almeno dei primi, alle decisioni aziendali, segno di una maggiore apertura rispetto al passato, quando, soprattutto nelle piccole realtà, a comandare era il “padre padrone”. Tuttavia, l’olivicoltura locale continua a mantenere una forte connotazione familiare, escludendo da ogni tipo di decisione coloro che non vi rientrano. La presenza di una struttura organizzativa costituita in prevalenza da persone di uno stesso nucleo familiare costituisce, per l’azienda, una forma di tutela, perchè l’azienda si identifica con la famiglia e il bene dell’una equivale al bene dell’altra, specie quando l’attività aziendale è l’unica fonte di reddito (cosa che si verifica nella quasi totalità dei casi esaminati).

Altro punto di forza delle aziende olivicole dell’area oggetto di indagine è l’ottima gestione delle risorse idriche e una buona gestione del paesaggio, alla cui tutela si dedica una percentuale significativa degli intervistati. Tale risultato è molto positivo, perché delinea il riconoscimento di una delle caratteristiche più importanti dell’agricoltura: la multifunzionalità. La tutela del paesaggio e l’attenta gestione delle risorse idriche dimostrano che le aziende olivicole dell’area di riferimento del GAL Terno prestano attenzione non solo agli aspetti materiali, ma anche ad aspetti immateriali, quali, appunto, la produzione di esternalità positive.

Non altrettanto attenta è, però, la gestione del suolo: solo poco più della metà dei rispondenti ha dichiarato di svolgere attività volte a una corretta gestione dello stesso. Si tratta, come già evidenziato, di Comuni montani, anche se non mancano quelli parzialmente montani e qualche area non montana. Risulta, quindi, indispensabile sensibilizzare le aziende locali su tale aspetto, al fine di garantire la sopravvivenza degli ecosistemi locali e la tutela delle risorse naturali.

La piccola dimensione delle aziende e la loro notevole frammentazione è un punto di debolezza che richiama quanto accade nella regione Campania e, in generale, in Italia e che, conseguentemente genera anche livelli di fatturato non molto elevati. Su quest’ultimo aspetto incide anche l’assenza di segnali di qualità: nella quasi totalità delle aziende olivicole del campione non sono state rilevate produzioni tutelate da marchi di qualità, con l’unica eccezione di una piccola percentuale (6,98%) che ha adottato produzioni biologiche, permettendo a tali aziende di modificare il panel di clienti.

L’introduzione di segnali di qualità è, oggi, elemento indispensabile per essere competitivi e potrebbe facilitare il raggiungimento di un ulteriore obiettivo: l’ampliamento dei mercati serviti. Infatti, l’olio è venduto quasi esclusivamente al mercato locale e solo una piccola quota è destinata al mercato nazionale. L’allargamento del mercato di riferimento è uno degli aspetti su cui è necessario agire, imparando a relazionarsi anche con nuove realtà e facendo leva sugli elementi caratterizzanti di un prodotto strettamente legato al territorio, indispensabile per un’alimentazione sana e genuina.

Molto importante è, inoltre, agire sulla diversificazione, quasi totalmente assente. Diversificare potrebbe consentire alle aziende di trarre benefici significativi, non solo perché permette di ridurre i rischi connessi alle attività tradizionali, ma anche perché ciò permetterebbe loro, da un lato, di integrare il proprio reddito, dall’altro, di rafforzare la propria posizione di mercato. A seguito dei cambiamenti nelle esigenze della domanda, attività come quelle di agriturismo o fattorie didattiche potrebbero trasformarsi per le aziende del settore in nuove e remunerative opportunità di *business*. Ridotto è il ricorso all’associazionismo, tratto, questo, proprio della filiera olivicola nazionale. Si riscontra, comunque, un buon clima di collaborazione tra le aziende olivicole e i trasformatori,

mentre il dato è fortemente negativo per quanto attiene i rapporti tra il settore primario e i fornitori e i distributori. Emerge, quindi, una buona integrazione orizzontale tra gli agricoltori e una altrettanto buona integrazione verticale tra questi e il primo stadio della filiera, ma si rileva la necessità di rafforzare quest'ultima tipologia di integrazione anche con gli altri stadi.

Va, infine, segnalato un significativo ricorso alle *policy* da parte degli imprenditori locali, *policy* che, se da un lato hanno l'effetto positivo di contribuire alla tutela dell'ambiente e di aiutare le imprese che operano in contesti difficili (è il caso dei Comuni totalmente montani), dall'altro, se eccessivamente utilizzate rischiano di creare una *policy dependence*, inducendo le imprese a indirizzare le loro scelte in funzione delle politiche.

In definitiva, nell'area di riferimento del GAL Terno emerge la difficoltà dell'olivicoltura di essere parte di un modello aziendale multifunzionale, sia con riferimento al prodotto (nonostante l'attenzione maggiore prestata alla qualità, non vi sono ancora marchi di tutela della stessa, se non in pochissimi casi), sia per quanto riguarda il ruolo che essa svolge nella salvaguardia del paesaggio e nella tutela dell'ambiente, aspetto ancora da migliorare. La crescente domanda di beni pubblici impone un adeguamento dell'offerta e, di conseguenza, una *governance* territoriale volta a creare un'offerta integrata alla quale tutte le imprese possano contribuire. Inoltre, si riscontra la necessità di politiche che consentano di accrescere la competitività e una maggiore valorizzazione delle potenzialità del territorio, che, per l'olivicoltura locale, potrebbe essere una significativa fonte di "ricchezza" e di vantaggio distintivo.

16. Le vecchie richieste di dop mai andate in porto

(Dott. Giancarlo Pepe)

La storia delle DOP in provincia di Benevento inizia negli anni 2000 e nel maggio del 2004 vengono formalmente presentate le richieste di due DOP “Sannio Caudino –Telesino e Colline beneventane” le richieste però non vanno a buon fine per una serie di problematiche organizzative. Nell’ottobre 2013 viene redatto un documento su un’unica DOP che però ad una presentazione informale al MIPAF (regolamento (UE) n.1151/2012) viene ritenuta non sostenibile in quanto carente di storia economica documentata sul “Sannio” nonché carenze numeriche sulla distribuzione varietale sul territorio provinciale. A seguito dei cambiamenti ministeriali viene suggerito il percorso semplificato IGP, vengono realizzati incontri informali con i referenti del MIPAF che tuttora sono in corso. Al momento non risulta nessun documento formale sulla presentazione dell’IGP da parte del comitato, **Olio extravergine di oliva Colline Beneventane.**

L’olio extravergine di oliva “Colline Beneventane”, al consumo, si presenta di colore giallo, con intense sfumature verdi, da giovane. All’olfatto rivela note erbacee, con netti sentori di pomodoro maturo, percepibili distintamente anche al gusto; all’assaggio è sempre armonico, con gradevoli e, talora, intense sensazioni di amaro e piccante, in armonia con l’elevata percentuale in polifenoli, sempre maggiori di 150 mg/kg. L’acidità non può superare il valore di 0,50% e il punteggio al panel test non deve essere inferiore a 7.

Il pregio dell’olio Colline Beneventane è da attribuirsi in gran parte alla perfetta armonia, consolidatasi nei secoli, tra l’ambiente e le varietà locali, prime tra tutte l’Ortice. Infatti il Disciplinare di produzione predisposto per il riconoscimento della DOP, ammette alla produzione solo oliveti in cui l’Ortice è presente per non meno del 60 % (percentuale che si eleva al 70 % nel caso dei nuovi impianti); possono, inoltre, essere utilizzate le varietà Frantoio, Leccino, Racioppella, Ortolana e Moraiolo fino al 30% e altre varietà presenti nella zona per il rimanente 10%. Solo il rispetto delle regole fissate dal Disciplinare consente all’olio di manifestare a pieno le caratteristiche di tipicità. Le olive devono essere raccolte, a mano o con mezzi meccanici, entro il 31 dicembre di ogni anno, trasportate in modo idoneo al frantoio per evitare danni e conservate in condizioni di bassa umidità relativa e di basse temperature. A tale scopo le olive vanno conservate in cassette forate dalla capacità massima di 25 kg e molite entro i 2 giorni dalla raccolta. La produzione di olive per pianta non può eccedere i 40 kg, quella ad ettaro le 10 t; la resa al frantoio non può superare il 23%. Per l’estrazione dell’olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici che preservino il più fedelmente le caratteristiche del frutto (www.sito.regione.campania.ti/agricoltura).

I parametri chimico-fisici

Il ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha approvato e pubblicato i disciplinari di produzione dell’olio extravergine di oliva Colline Beneventane con decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 165 del 16 luglio 2004. Il disciplinare prevede per quest’olio i seguenti parametri chimico-fisici (Valisannio, 2004):

VARIETA’ DI BASE: Ortice minimo 60%

FRUTTATO DI OLIVA: 3,5-6

AMARO: 2-5

PICCANTE: 2-5

POMODORO: 2-5

COLORE: verde/giallo

ACIDITA': <0,50

NUMERO PEROSSIDI: <=12 Meq/kg

K 232: <= 2,20

POLIFENILI TOTALI: >= 150 mg/kg

RESA OLIVE: max 40 kg/pianta, max 10 Ton/Ha

RESA OLIO: max 23%

L'area di produzione

Il territorio delle Colline Beneventane si estende dalle Colline alte del Tammaro e del Fortore, attraverso la Piana del Calore, fino ai primi contrafforti del Taburno e del Partenio. Le operazioni di oleificazione devono avvenire nell'interno della zona di produzione delle olive (www.sito.regione.campania.ti/agricoltura). I comuni di quest'area sono ben 52 e, nello specifico, sono: Apice, Apollosa, Arpaiese, Baselice, Benevento, Buonalbergo, Calvi, Campolattaro, Casalduni, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelpoto, Castelvetero in Val Fortore, Ceppaloni, Circello, Colle Sannita, Foiano di Val Fortore, Fragneto l'Abate, Fragneto Monforte, Ginestra degli Schiavoni, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Paduli, Pago Veiano, Pannarano, Pesco Sannita, Pietrelcina, Ponte, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio del Sannio, San Giorgio La Molara, San Leucio del Sannio, San Marco dei Cavoti, San Martino Sannita, San Nazzaro, San Nicola Manfredi, Sant'Angelo a upolo, Sant'Arcangelo Trimonte, Santa Croce del Sannio, Sassinoro.

I dati economici e produttivi

La zona delimitata dal Disciplinare copre una superficie olivetata di 5.000 Ha, con un patrimonio di circa 1,5 milioni di piante di olivo. Le aziende olivicole ammontano a circa 13.000 unità, con una produzione in olio stimata in 50.000 quintali (www.campaniatour.it)

Olio extravergine di oliva Sannio-Caudino Telesino

L'olio extravergine di oliva "Sannio-Caudino Telesino", al consumo, si presenta di colore giallo, con sfumature verdi, da giovane. All'olfatto denota note erbacee, con chiarissimi sentori di mela matura, evidenti anche al gusto, e, in misura decisamente minore, di pomodoro; all'assaggio è armonico e delicato, con gradevoli note di amaro e piccante. L'olio deve possedere acidità non superiore allo 0,50%, con un contenuto di polifenoli maggiore o uguale a 100 mg/kg. Le caratteristiche organolettiche dell'olio sono fortemente influenzate dalla base varietale, imperniata sulle cultivar Ortolana (detta Melella proprio per le note aromatiche che induce nell'olio), Sprina e Raciopella, che devono essere presenti negli oliveti per non meno del 60 %. E' ammessa la presenza delle varietà Femminella (o Curatora), Ortice, Pampagliosa, Frantoio, Leccino, Moraiolo, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 30% e di altre varietà nella misura massima del 10%. La produzione massima di olive per pianta è fissata in 40 kg, la massima per ettaro in oliveti specializzati è di 10 t, la resa al frantoio non può superare il 18%. Le olive devono essere raccolte,

a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, entro e non oltre il 31 dicembre e devono essere molite entro il secondo giorno dalla raccolta (www.sito.regione.campania.it/agricoltura).

I parametri chimico-fisici

Il ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha approvato e pubblicato i disciplinari di produzione dell'olio extravergine di oliva Sannio Caudino-Telesino con decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 169 del 21 luglio 2004. Il disciplinare prevede per quest'olio i seguenti parametri chimico-fisici (Valisannio, 2004):

VARIETA' DI BASE: Ortolana, Sprina, Racioppella minimo 60%

FRUTTATO DI OLIVA: 2-5

AMARO: 1-4

PICCANTE: 1-4

MELA: 1-4

COLORE: giallo/verde

ACIDITA': <0,50

NUMERO PEROSSIDI: <=12 Meq/kg

K 232: <= 2,20

POLIFENILI TOTALI: >= 100 mg/kg

RESA OLIVE: max 40 kg/pianta, max 10 Ton/Ha

RESA OLIO: max 18%

L'area di produzione

L'area di produzione interessa 35 comuni, tutti in provincia di Benevento, collocati sulle colline della Valle Telesina, della Valle Caudina e del Monte Taburno. Le operazioni di oleificazione devono avvenire nell'interno della zona di produzione delle olive (www.sito.regione.campania.it/agricoltura).

I 35 comuni sono: Airola, Amorosi, Arpaia, Bonea, Bucciano, Campoli del Monte Taburno, Castelvenere, Cautano, Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Dugenta, Durazzano, Faicchio, Foglianise, Forchia, Frasso Telesino, Guardia Sanframondi, Limatola, Melizzano, Moiano, Montesarchio, Paolesi, Paupisi, Pietraraja, Puglianello, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, San Salvatore Telesino, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, Teleso Terme, Tocco Caudio, Torrecuso, Vitulano.

STRATEGIA



17. Una strategia di sviluppo della filiera olivicolo-olearia del sistema territoriale GAL Titerno

17.1 Introduzione

Nel territorio Gal gli oliveti occupano 4600 ettari, il 26% di tutta la superficie olivicola della provincia di Benevento. La filiera olivicola rappresenta, nell'ambito dell'economia del territorio, uno dei segmenti più importanti, non solo per il numero di operatori occupati e per l'indotto economico che movimentata, ma anche per l'entità delle superfici interessate, per i suoi rapporti, strettissimi, con il paesaggio e la difesa del suolo, e per l'inscindibile legame che ha con la storia, la tradizione e la cultura regionale. L'analisi condotta mette in evidenza che l'area di riferimento del GAL Titerno presenta aziende olivicole "giovani", fortemente specializzate: il loro core business consiste nell'attività di coltivazione degli uliveti e nella produzione di olio. Uno dei principali punti di forza delle imprese del territorio è il loro tentativo di rispondere ai nuovi bisogni del consumatore, originati dalle nuove sensibilità e consapevolezze. Le aziende olivicole esaminate sono consapevoli dell'importanza della qualità e del legame del prodotto con il territorio. Altro punto di forza è rappresentato da una buona gestione del paesaggio, alla cui tutela si dedica una percentuale significativa delle imprese olivicole, connotando una tendenza alla multifunzionalità. Per contro, la piccola dimensione delle aziende e la loro notevole frammentazione è un punto di debolezza che genera livelli di fatturato bassi. Su quest'ultimo aspetto incide anche l'assenza di un'opportuna valorizzazione della qualità del prodotto: una piccola percentuale di aziende adotta pratiche di produzioni biologiche, altrettanto marginale risultano il peso delle aziende che seguono una politica di marchio. Ciò impedisce alle imprese di affacciarsi al mercato diversificato che pur offre l'area UE e quella dei paesi terzi più sensibili al consumo di olio di qualità. Difatti, l'olio è venduto quasi esclusivamente sul mercato locale e solo una piccola quota è destinata al mercato nazionale. Da un'analisi campionaria effettuata tra le aziende del territorio è emerso che:

- Tutte confermano la volontà di incrementare la lavorazione, il che confermerebbe nonostante la crisi del 2014 la profittabilità dell'attività;
- Il 20% è dotato di impianto di imbottigliamento;
- Il 20% circa certifica il biologico;
- La commercializzazione avviene prevalentemente (90%) in ambito regionale e locale (passaparola);
- Il 30% circa lavora anche con cultivar monovarietalità tipo ortice ed ortolana;
- Meno del 10% ha clienti internazionali;
- Tutti utilizzano manodopera locale;

Le quantità lavorate sembrano abbastanza stabili se non in molti casi (70%) in diminuzione negli ultimi 4 anni.

L'allargamento del mercato di riferimento è uno degli aspetti su cui è necessario agire, imparando a relazionarsi anche con nuove realtà e facendo leva sugli elementi caratterizzanti di un prodotto strettamente legato al territorio, indispensabile per un'alimentazione sana e genuina.

Da questo punto di vista, si riscontra un buon clima di collaborazione tra le aziende olivicole e i

trasformatori, mentre il dato è fortemente negativo per quanto attiene i rapporti tra il settore primario e la distribuzione. Emerge, quindi, la necessità di rafforzare l'integrazione di filiera.

In sintesi, emerge la difficoltà dell'olivicoltura territoriale di essere parte di un modello aziendale multifunzionale, sia con riferimento al prodotto (nonostante l'attenzione crescente alla qualità, non vi sono ancora marchi di tutela della stessa, se non in pochissimi casi), sia per quanto riguarda il ruolo che essa svolge nella salvaguardia del paesaggio e nella tutela dell'ambiente, aspetto ancora da migliorare.

Inoltre, si riscontra la necessità di politiche che consentano di accrescere la competitività e una maggiore valorizzazione delle potenzialità del territorio (anche in funzione della crescente domanda di beni pubblici), che, per l'olivicoltura locale, potrebbe essere una significativa fonte di "ricchezza" e di vantaggio distintivo.

Qualità ed innovazione del prodotto, unitamente ad attività di promozione e comunicazione, devono rappresentare le leve strategiche attraverso le quali le imprese dovrebbero opportunamente agire per raggiungere i target di consumatori sempre più attenti ed orientati ai prodotti di qualità. La via di sviluppo del settore è data soprattutto dalla capacità di capitalizzare i propri punti di forza rappresentati essenzialmente, oltre che dal know how acquisito, anche dall'enorme potenziale di cultivar presenti sul territorio che danno la possibilità di ottenere oli diversi per gusto, sapore, colore e diversamente abbinabili anche a piatti o a diverse cucine regionali.

In particolare, si propone alla filiera del territorio una strategia di intervento in più punti, orientata al miglioramento dei rapporti tra i vari settori coinvolti, insieme a un forte lavoro sull'aggregazione dell'offerta, così come di seguito:

- Qualificazione del prodotto per tutelare e promuovere la qualità del prodotto locale e favorirne il posizionamento sui mercati anche internazionali;
- Miglioramento della strutturazione di filiera: per raggiungere una più elevata redditività c'è bisogno di una filiera coesa, con relazioni interne che funzionano;
- Una più efficace politica di comunicazione: introdurre elementi innovativi e cogliere le opportunità che offrono quei segmenti di mercato frequentati da consumatori attenti ai temi dalla salute, del benessere ed ai valori culturali dei territori.

Nel programmare e sviluppare i diversi stadi delle filiere sul territorio è necessario quindi allargare l'orizzonte e lavorare sugli elementi di distintività rispetto alle altre realtà produttive, in particolare, se si vuole approcciare ai mercati esteri, quelle che si sono sviluppate nei paesi concorrenti, quali la Spagna, Tunisia, Marocco, Argentina etc., dove le filiere sono generalmente organizzate intorno ad uno standard definito e costante e sono ottimizzate verso la competitività di costo. Sui nostri territori vocati, meno produttivi e caratterizzati da condizioni orografiche e pedo-climatiche particolari dobbiamo puntare su di un sistema di filiere che punta sulla differenziazione qualitativa, rivolta a quei consumatori disposti a riconoscere un premio di prezzo al prodotto di pregio e di eccellenza.

17.2 Linee di sviluppo per un piano di valorizzazione e promozione commerciale

17.2.1 La creazione di valore

La filiera integrata, come prospettata, intende creare valore per il mercato a valle della filiera, attraverso una strategia di valorizzazione e promuovere degli oli extra vergine d'oliva tipici del territorio, anche con la creazione di un umbrella brand che garantisca la qualità del prodotto presso il cliente finale. Il processo di accentrimento dell'offerta attraverso il miglioramento dei rapporti di filiera può, tendenzialmente, migliorare la condizione di collocamento commerciale e di vendita della produzione olivicola locale.

17.2.2 Gli Obiettivi

Il programma di valorizzazione prevede la programmazione di una produzione locale “certificata”, costruita con il trade, in base ad una strategia di marketing innovativa che ha come obiettivo quello di fare sistema, ovvero:

- ✓ sostenere l'offerta agricola locale dell'olio extra vergine di oliva
- ✓ soddisfare, informare e formare la domanda
- ✓ dare visibilità al trade in un'ottica di “sistema di filiera”

La politica di marketing del programma deve contenere come elementi portanti:

- ✓ l'alto livello di servizio che i prodotti offrono al trade ed anche al consumatore
- ✓ la possibilità di costruire l'assortimento ad hoc, ovvero in funzione delle esigenze del trade e dunque del “suo” consumatore
- ✓ la marginalità offerta al trade

17.2.3 Il Concept

Il piano di *marketing* si fonda sulle variabili legate al prodotto, alla Filiera Agricola locale e all'ambiente. Il *marketing concept* si basa sulle caratteristiche del prodotto: qualità, territorio, salute ed ambiente. Volendole declinare si perviene alle seguenti definizioni:

- *Qualità*: l'olio extra vergine di oliva e le olive italiane impreziosiscono, personalizzano ed esaltano i sapori dei piatti della cucina facente parte della Dieta Mediterranea;
- *Territorio*: la produzione di olio è legata alle tradizioni, alla storia e alle abitudini di produzione che si sono sviluppate con l'evolversi della tecnologia, dando origine ad un prodotto di qualità eccellente ma nello stesso tempo “tradizionale”;
- *Salute*: l'utilizzo di olio extra vergine di oliva aiuta nella prevenzione di patologie cardiovascolari;
- *Ambiente*: le sanse di scarto della produzione dell'olio e il lampante, possono essere utilizzati nell'energia alternativa, nel rispetto dell'ambiente e dunque in un'ottica di utilizzo etico.

17.2.4 La Qualità

Made in Italy è il “brand”, universalmente riconosciuto, che identifica la QUALITÀ dell’eccellenza

- L’Olio di Oliva Made in Italy rappresenta la Qualità ovvero “il dettaglio” che impreziosisce, personalizza ed esalta i sapori dei piatti della cucina protagonista della Dieta Mediterranea;
- Nel 2010 UNESCO ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come un tesoro dell’umanità, da tutelare e da rispettare.

17.2.5 Il Territorio

La Filiera Agricola dell’Olio è parte integrante del territorio

- L’Olio di qualità Made in Italy è unico ed esclusivo nei suoi sapori e profumi, proprio perchè ogni zona di produzione è unica e la sua unicità è data dalla tipicità territoriale;
- La produzione di Olio e delle olive è legata alle tradizioni, alla storia del territorio che è elemento imprescindibile dell’eccellenza della qualità.

17.2.6 La Salute

- Da studi condotti sulle abitudini alimentari e sull’impatto delle stesse sulla salute dell’uomo, è emerso che l’utilizzo di Olio Extra Vergine di Oliva in modo costante, aiuta nella prevenzione di patologie cardio vascolari;
- Se si osserva il mercato consumer, si può notare che l’Olio di Oliva viene utilizzato anche nei prodotti della cura della persona, quale ingrediente dalle qualità idratanti ed emollienti; nelle SPA vengono proposti trattamenti all’Olio di Oliva; nella categoria del baby care le aziende orientate al marketing hanno sviluppato prodotti con basi all’olio di oliva per la protezione delle pelli delicate;

17.2.7 L’Ambiente

- Gli scarti della produzione dell’Olio possono essere utilizzati come fonti di energia alternativa, nel rispetto dell’ambiente.

17.2.8 Il Target: la Domanda

Dai dati di mercato consumer, è emerso che circa il 70% degli acquisti vengono decisi nel punto di vendita.

Il punto di vendita, dunque, è il luogo fondamentale dove il consumatore può essere influenzato nelle sue scelte di acquisto.

In base ai dati di sell out del paniere agroalimentare, la domanda si suddivide in due macro categorie rappresentate da:

- ✓ Il consumatore alla ricerca del prezzo;
- ✓ Il consumatore alla ricerca della qualità;

17.2.9 Il Punto di Vendita (Trade)

Il punto di vendita rappresenta un’opportunità esclusiva di dialogo diretto con il consumatore e

deve dare tutte le informazioni sul prodotto e offrire tutti i servizi per sostenere i contenuti, le promesse che il prodotto comunica.

Il punto di vendita è il luogo dove “fare cultura” sul prodotto e sul suo utilizzo, al fine di persuadere, in modo trasparente, il consumatore a scegliere consapevolmente.

17.2.10 Il Consumatore Finale

Esistono due gruppi di consumatori che si contraddistinguono in base al comportamento all'acquisto:

- Il consumatore che è attento al prezzo, è informato sulle promozioni, è interessato a prodotti di primo prezzo, dove ciò che conta è il posizionamento del prodotto e la quantità dello stesso (ottimizzazione del rapporto quantità/prezzo). Non è un consumatore fedele al prodotto;
- Il consumatore che è attento alla qualità, solitamente, ricerca informazioni esaustive e “sincere” sul prodotto di eccellenza. In questo caso la tracciabilità, l'origine, la descrizione della qualità, le certificazioni sono tutti elementi fondamentali per condurlo all'acquisto. Anche le informazioni circa l'utilizzo del prodotto stesso sono apprezzate, in quanto lo rendono edotto su come utilizzarlo per esaltare i sapori dei piatti (ottimizzazione del rapporto qualità/prezzo). È un consumatore che, qualora soddisfatto, è fedele al prodotto.

17.3 Promozione e comunicazione

La politica di marketing si struttura in azioni *ad hoc* per canale di distribuzione, che devono contraddistinguere l'offerta rispetto la concorrenza.

Le azioni di *Marketing di Prodotto* sono poste in essere per creare un prodotto che comunica in modo nuovo e che sia uno strumento di dialogo efficace nel soddisfacimento della domanda.

L'intento è quello di creare una gamma di prodotti locali, per tipologia di referenza, che possa rimanere inalterato nel tempo. Questo plus rappresenta un servizio a valore aggiunto che sottolinea l'elemento qualitativo legato alla Filiera Agricola locale, e che giustifica il posizionamento del prezzo (più alto dei competitor per segmento di prodotto). Si propone, così, un'offerta completa all'interno della categoria Olio, il cui fattore comune è rappresentato dalla qualità in quanto prodotto della Filiera territoriale.

In termini operativi viene creato un *packaging* riconoscibile a scaffale, che sia già “*brand*”, con un'etichetta “parlante” ed ordinata, che possa comunicare, in modo diretto, che il prodotto è della Filiera Agricola. Trasparenza dei valori di prodotto, etica di produzione nel rispetto dell'ambiente, all'insegna della qualità certificata legata alle origini del prodotto stesso, sono gli elementi vincenti. Inoltre, attorno al prodotto viene costituita una *community* dinamica ed attiva, attraverso la creazione di un portale, nel quale inserire e aggiornare le informazioni legate al prodotto, al territorio, alla storia, alla salute. Tale strumento rappresenta una finestra di dialogo moderna, con il consumatore per poterlo “formare” e consigliare sull'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva e delle olive da tavola. Le nuove tecnologie ed i *social network* saranno il volano per la creazione di attenzione attorno alla Filiera Agricola locale.

Le azioni di *Trade Marketing* hanno come *target* il canale distributivo, nell'ottica di servizio, per

valorizzare il prodotto a scaffale e dunque vendere. Il servizio di gestione dello scaffale viene realizzato attraverso un'attività di *merchandising* che permetta di monitorare e di “mettere in ordine” il prodotto nei diversi punti di vendita alto vendenti, individuati con il *trade*.

Un'azione nuova è la “certificazione dello scaffale”, ovvero la “firma” attraverso la quale garantire che nello scaffale è posizionato solo il prodotto della Filiera Agricola. La visualizzazione della “certificazione”, sarà realizzata attraverso l'adozione di tecniche di *visual merchandising* (*steacker*; allineamento prodotti) attraenti e di forte impatto. Il consumatore deve interpretare la “certificazione” come un'ulteriore garanzia e tutela del *made in Italy* di qualità: ciò che lui compra è garantito dalla Filiera Agricola Italiana e quindi del territorio come sua declinazione, pertanto è “vero”, è buono e di qualità. E' un servizio che permette anche al *trade* di differenziarsi e di presentarsi quale “diffusore” di prodotti italiani, che contengono valori non solo organolettici ma anche etici e sociali.

Accanto alle attività di *merchandising* saranno avviate attività di *in store promotion*, concordate con il *trade*, che includano corsi o cooking show sulle caratteristiche organolettiche del prodotto, in modo da trasformare le informazioni tecniche in valore aggiunto all'acquisto (possibilità di azioni di *cross category* con prodotti di altre filiere agricole locali). Infine, in una fase successiva, si prevede l'inserimento nei cataloghi delle *collection del trade* di “prodotti derivati” per coinvolgere maggiormente il pubblico nel mondo della filiera (*olive oil smart box*). Tali prodotti, se valutati positivamente, potranno essere messi in vendita sia nei punti di vendita coinvolti sia in canali differenti (librerie) per mezzo di una vera e propria azione di *licensing* del concetto di filiera agricola italiana.

Le azioni di *Direct Marketing*, che verranno avviate in una fase successiva, si pongono l'obiettivo di educare il consumatore ad una scelta ragionata dell'olio d'oliva e a tutte le sfaccettature del “mondo dell'oro giallo”. Il risultato di tali azioni saranno l'aumento della consapevolezza dell'importanza del consumo di prodotti di qualità e la fidelizzazione del consumatore. Tali azioni saranno avviate mediante il portale *web* precedentemente descritto. Al fine di monitorare l'evoluzione dei bisogni del consumatore, si prevede di creare, con l'assistenza del consulente *marketing*, dei *panel test* per zona nei quali coinvolgere i consumatori come protagonisti.

Il consumatore finale verrà approcciato mediante i media generalisti, attraverso i quali, comunicare che il prodotto della Filiera olivicola locale è presente nei punti vendita del Trade organizzato, enfatizzando le caratteristiche etiche, sociali del progetto stesso nell'interesse del consumatore e della collettività. Inoltre, il portale *web* ed i *social network*, accompagnati da azioni di *viral marketing*, verranno utilizzati per creare nuovi contatti e dare luogo al necessario passaparola. Il *trade* verrà approcciato attraverso contatti diretti e media specializzati, tramite i quali comunicare cosa è il progetto della Filiera olivicola, come questo possa essere strumentale per creare sinergia tra distribuzione e produzione, in un'ottica di rispetto e promozione dei valori del prodotto, per fidelizzare i propri clienti e per comunicare l'eticità della scelta dell'Insegna. Un ulteriore volano di comunicazione è costituito dalle azioni che potranno essere poste in essere attraverso le associazioni mediche (cardiologici, nutrizionisti, etc.) che promuovono la dieta mediterranea e la corretta alimentazione.

17.4 Programmazione delle risorse finanziarie necessarie

Le risorse finanziarie necessarie ad attivare il processo di valorizzazione e promozione dell'olivicoltura territoriale vanno ricercate oltre che dai budget di impresa, nei fondi messi a disposizione dalle Istituzioni, in particolare:

- 1) Reg. (UE) N° 1144/2014 sulla promozione dei prodotti agricoli nel mercato interno e sui paesi terzi (ex reg. 3/2008)

17.4.1 Il quadro normativo

Attualmente e fino al 1° dicembre 2015, la politica di promozione della UE è normata dal Regolamento del Consiglio n. 3/2008 e del Regolamento (UE) di esecuzione n. 1085/2011 della Commissione che modifica il Regolamento (CE) della Commissione 501/2008. Questi prevedono la possibilità per l'Unione Europea di finanziare, in tutto o in parte, azioni di promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari, nonché azioni di informazione sul loro metodo di produzione da realizzare sul mercato interno e nei Paesi Terzi. Le azioni devono riguardare i temi e i prodotti indicati nell'allegato I e II del Regolamento della Commissione n.501/2008.

Dal 1° dicembre 2015 entra in vigore il nuovo Regolamento UE n. 1144/2014 (che abroga il regolamento n. 3/2008).

Gli atti delegati e di esecuzione che conterranno le modalità di applicazione del Reg. 1144 sono in via di discussione e approvazione, in particolare per:

- integrare eventualmente la lista dei prodotti,
- definire le condizioni specifiche di partecipazione delle organizzazioni.
- stabilire in maniera esaustiva la visibilità dei marchi commerciali e dell'origine (in discussione a livello di servizi tecnici della Commissione)
- definire il programma di lavoro annuale della commissione che enuncia gli obiettivi operativi, le priorità, i risultati attesi, il metodo di attuazione e l'importo totale del piano di finanziamento.

17.4.2 Gli obiettivi

L'obiettivo generale è quello di rafforzare la competitività del settore agricolo dell'Unione.

Le azioni di informazione e di promozione mirano, in particolare, a:

- migliorare il grado di conoscenza dei meriti dei prodotti agricoli dell'Unione e degli elevati standard applicabili ai metodi di produzione nell'Unione.
- aumentare la competitività e il consumo dei prodotti agricoli e di determinati prodotti alimentari dell'Unione e ottimizzarne l'immagine tanto all'interno quanto all'esterno dell'unione;
- rafforzare la consapevolezza e il riconoscimento dei regimi di qualità dell'Unione;
- aumentare la quota di mercato dei prodotti agricoli e di determinati prodotti alimentari dell'unione, prestando particolare attenzione ai mercati di paesi terzi che presentano il maggior potenziale di crescita;
- ripristinare condizioni normali di mercato in caso di turbative gravi del mercato, perdita di fiducia dei consumatori o altri problemi specifici.

17.4.3 Attività finanziate

Attività di pubbliche relazioni;

- Campagne di informazione e promozione;
- Partecipazione a manifestazioni, fiere ed esposizioni.

Si tratta di azioni destinate a:

- a) mettere in evidenza le specificità dei metodi di produzione agricola dell'Unione, in particolare sul piano della sicurezza degli alimenti, della tracciabilità, dell'autenticità, dell'etichettatura, degli aspetti nutrizionali e sanitari, del benessere degli animali, del rispetto dell'ambiente e della sostenibilità, come pure delle caratteristiche intrinseche dei prodotti agricoli e alimentari, specialmente in termini della loro qualità, sapore, diversità e tradizioni;
- b) rafforzare la consapevolezza dell'autenticità delle denominazioni d'origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite dell'Unione.

17.5 Il ruolo dei marchi e dell'origine

Le azioni di informazione e di promozione non sono orientate né in funzione di marchi commerciali né dell'origine.

Tuttavia, esiste la possibilità che:

- a) I marchi commerciali siano visibili durante dimostrazioni o degustazioni di prodotti e sul materiale informativo e promozionale, purché sia rispettato il principio di non discriminazione e rimanga invariata la natura globale delle azioni, non orientata in funzione di marchi commerciali.

Ad oggi la bozza del regolamento di esecuzione prevede:

- I marchi commerciali possono essere indicati solo per alcuni tipi di azioni:
 - ✓ Manifestazioni, eventi B2B, fiere, degustazioni
 - ✓ Siti Internet
 - Una giustificazione del motivo per cui la menzione dei marchi è necessaria al fine di conseguire gli obiettivi della campagna, da presentare nella domanda di finanziamento
 - Parità di visibilità e in una parte distinta del visual rispetto al principale messaggio UE
 - Minimo di 5 marchi
 - Massimo del 5 % della superficie totale del materiale promozionale
- b) l'origine dei prodotti figuri sul materiale informativo e promozionale nel rispetto delle seguenti norme:
 - ✓ nel mercato interno, l'indicazione dell'origine deve sempre essere secondaria rispetto al principale messaggio dell'Unione della campagna;
 - ✓ nei paesi terzi, l'indicazione dell'origine può figurare su un piano di parità rispetto al principale messaggio dell'Unione della campagna;
 - ✓ per i prodotti riconosciuti ai sensi dei regimi di qualità l'origine registrata nella denominazione può essere indicata senza restrizioni.

17.5.1 Tipologia di programmi

I “Programmi di informazione e promozione”, sono considerati come un insieme coerente di operazioni da attuare per un periodo da 1 a 3 anni. Possono essere:

- ✓ Programmi SEMPLICI - presentati da una o più organizzazioni dello stesso Stato Membro, il quale rimane responsabile della corretta esecuzione dei programmi e dei relativi pagamenti.

Nel mercato interno i programmi semplici dovranno essere attuati in almeno 2 Stati membri o in uno Stato membro che non sia quello di origine dell’organizzazione proponente;

- ✓ Programmi MULTIPLI - presentati da almeno due organizzazioni provenienti da almeno due Stati Membri oppure da una o più organizzazioni dell’Unione.

Il regolamento prevede, inoltre, le “Azioni su iniziativa della Commissione”, in caso di gravi turbative del mercato, perdita di fiducia dei consumatori o altri problemi specifici.

17.5.2 Beneficiari

- ✓ Le organizzazioni professionali o interprofessionali rappresentative del settore o dei settori interessati a livello degli Stati membri (*nella bozza di atto delegato la rappresentatività è del 50%*)
- ✓ Organizzazioni professionali o interprofessionali a livello dell’UE
- ✓ Le Organizzazioni di produttori riconosciute dallo Stato Membro e le loro Associazioni.
- ✓ Organismi con missione di servizio pubblico incaricati della promozione dei prodotti agricoli (esempio: Agenzie BIO, camere dell’agricoltura)

17.5.3 Entità del contributo

Il cofinanziamento dell’Unione varia dal 70% all’85% dei costi ammissibili, sulla base della tipologia del progetto presentato:

- Programmi Semplici:
 - ✓ 70% sul mercato interno;
 - ✓ 80% nei Paesi terzi.
- Programmi Multipli:
 - ✓ 80% sul mercato interno e nei Paesi terzi;
 - ✓ 85% nel caso di crisi (senza distinzione tra programmi semplici e multipli).

Possibilità di anticipo fino al 20% del contributo della UE per il programma.

17.5.4 Procedura e tempi di partecipazione

Le proposte vengono trasmesse direttamente ai servizi competenti della Commissione europea che si avvale di un’apposita agenzia per la valutazione dei programmi multipli (CHAFEA).

Calendario indicativo per il primo bando:

- ✓ adozione del programma di lavoro annuale entro novembre 2015;
- ✓ pubblicazione degli inviti a presentare proposte, sul mercato interno e nei paesi terzi, entro gennaio 2016;
- ✓ termine per la presentazione delle proposte entro marzo 2016;

- ✓ valutazione e selezione dei programmi presentati entro ottobre 2016;
- ✓ assegnazione delle sovvenzioni e firma del contratto entro dicembre 2016;
- ✓ possibilità di prorogare l'inizio della realizzazione del programma fino a 6 mesi dopo la chiusura del contratto.

Le priorità per il mercato interno nel programma di azione annuale (bozza in discussione)

		Budget indicativo
Programmi semplici – mercato interno		[16,75 M€]
<u>Azione 1</u> — Programmi d'informazione e di promozione destinati a rafforzare la consapevolezza e il riconoscimento dei regimi di qualità dell'Unione definiti nell'articolo 5, paragrafo 4, lettere a, b e c, del regolamento (UE) n. 1144/2014	Migliorare la visibilità e la comprensione della politica della UE verso i marchi DOP/IGP/STG, Biologico, Regioni ultra periferiche (non riguarda l'Italia)	[11,725 M€]
<u>Azione 2</u> — Programmi di informazione e di promozione volte alla promozione delle caratteristiche specifiche dei metodi di produzione agricola nell'Unione e delle caratteristiche dei prodotti agricoli e alimentari europei	Evidenziare le caratteristiche dei metodi di produzione europei (sicurezza alimentare, l'etichettatura, l'ambiente, etc.) e la "qualità" in generale (fuori dai regimi UE di qualità, ad esempio i regimi di qualità nazionali), il gusto, la diversità, le tradizioni, dieta sana, etc.	[5,025 M€]

17.5.5 Risorse assegnate dalla UE

Le risorse stanziare per i programmi di promozione aumenteranno sensibilmente dagli 80 milioni del 2016 fino a raggiungere i 200 milioni di euro nel 2020. Per l'anno 2016 il budget investito è ancora spostato in maniera determinante verso i programmi semplici, con un'attenzione particolare al mercato dei paesi terzi, mentre, dal 2017 in poi, il budget per i programmi multipli aumenterà progressivamente fino a raggiungere una percentuale di parità con quelli semplici, segno di una priorità che la UE avrà verso l'aggregazione di più paesi nella presentazione dei programmi per i prossimi anni.

2) P.S.R. Regione Campania - M03 – Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (art. 16 reg. (UE) 1305/2013)

1. - 3.1 *Sostegno per la prima adesione ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari*
2. - 3.2 *Sostegno per le attività di informazione e promozione attuata da gruppi di produttori del mercato interno*

Il sostegno è concesso agli agricoltori e alle associazioni di agricoltori che partecipano per la prima volta a:

- ✗ regimi di qualità istituiti a norma dei regolamenti e disposizioni comunitarie (Denominazioni di origine, Indicazioni geografiche, biologico);
- ✗ regimi di qualità, compresi i regimi di certificazione delle aziende agricole, dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari, riconosciuti dagli Stati membri in quanto conformi ai specifici criteri.

Il sostegno è concesso a titolo di incentivo, sotto forma di pagamento annuale il cui importo determinato in funzione dell'ammontare dei costi fissi occasionati dalla partecipazione ai regimi di qualità sovvenzionati, per un periodo massimo di cinque anni.

Il sostegno nell'ambito della presente misura può inoltre coprire i costi derivanti dalle attività di informazione e promozione, svolte dalle organizzazioni dei produttori nel mercato interno, relative ai prodotti rientranti in un regime di qualità sovvenzionato.

17.6 Opportunità

Contribuire a strutturare un offerta adeguata di prodotto certificato, attraverso l'erogazione di un servizio di informazione sull'accesso al contributo sui costi di certificazione e la partecipazione alle attività promozionali dei prodotti di qualità (Dop, Igp, AQ) programmate con un piano a carattere nazionale e sviluppato attraverso la presentazione ai vari bandi emessi con i P.S.R. locali.

17.6.1 Sottomisura 3.1 - Sostegno alla nuova adesione a regimi di qualità

Beneficiari:

imprenditori agricoli alle associazioni di agricoltori che partecipano per la prima volta ai regimi facoltativi di certificazione dei prodotti riconosciuti dagli Stati membri in quanto conformi agli orientamenti dell'Unione sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e alimentari, unicamente per prodotti destinati al consumo umano.

Tipologia di sostegno:

Sono ammissibili all'aiuto le seguenti spese sostenute dagli agricoltori beneficiari, o ad essi imputabili da parte delle associazioni di agricoltori di cui sono soci, per la partecipazione per la prima volta ad uno dei regimi di qualità sovvenzionati:

- costi di prima iscrizione e per il mantenimento nel sistema dei controlli,
- costi delle analisi previste dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli dell'organismo di certificazione o dal piano di autocontrollo dell'associazione di agricoltori che è iscritta al sistema dei controlli.

L'incentivo è erogato sotto forma di pagamento annuale il cui importo è determinato in funzione dell'ammontare dei costi fissi occasionati dalla partecipazione ai suddetti sistemi di qualità per un periodo massimo di 5 anni.

Il contributo concesso è pari al 100% della spesa sostenuta e, comunque, con un limite di budget definito dai bandi.

17.6.2 Sottomisura 3.2.1 Informazione e promozione sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Beneficiari:

Organizzazioni di Produttori e loro associazioni, consorzi e associazioni di produttori, consorzi di tutela dei prodotti agricoli e alimentari DOP/IGP/STG e dei vini DOP/IGP, cooperative agricole non associate agli organismi collettivi sopra elencati, coinvolte attivamente in un sistema di qualità

sulla base di quanto indicato all'articolo 16, paragrafo 1 del Reg. (UE) n. 1305/2013.

Tipologia di sostegno:

Le percentuali massime di aiuto in conto capitale, calcolate sulla spesa ammessa a finanziamento, sono le seguenti:

- informazione 70%;
- promozione 70%.

Importo minimo di spesa ammissibile: definito dai bandi regionali.

Importo massimo di spesa ammissibile: definito dai bandi regionali





Foto di A. P. Leone (2015)

**PROGETTI
PILOTA**



18. Progetto pilota filiera Olivicola del Titerno

(Gianluca Nardone)

18.1 Introduzione

L'iniziativa pilota tesa allo sviluppo di Progetti Integrati per la valorizzazione della filiera olivicola del Titerno costituisce l'attuazione operativa di quanto delineato a livello strategico. Di fatto, l'iniziativa rappresenta il tentativo di coniugare il momento dello studio e dell'analisi con quello della sperimentazione. In questo senso, i progetti individuati e predisposti sono funzionali alla concreta implementazione di una o più linee di azione individuate.

Nell'impianto metodologico dell'iniziativa pilota, si è proceduto innanzitutto all'individuazione dei progetti pilota per poi passare alla predisposizione di quei *concept* maggiormente condivisi. Infatti, la concreta fattibilità di ogni iniziativa pilota non può prescindere dal coinvolgimento degli stakeholders territoriali potenzialmente interessati alla reale implementazione: agricoltori, frantoi, cittadini, ambientalisti, amministratori pubblici, associazioni turistiche, ricercatori.

Da un punto di vista metodologico, si è scelto di presentare agli stakeholders degli scenari (non necessariamente alternativi) di sviluppo della filiera locale per gerarchizzarli e, quindi, individuare le soluzioni da implementare all'interno dei progetti pilota.

La seconda fase operativa ha riguardato la predisposizione di progetti e di idee-progetto in grado di fornire risposte a livello preliminare. Tali proposte possono essere considerate come una banca dati di soluzioni a cui far riferimento o da cui attingere per dare una *prima risposta* alle tematiche prese in esame.

Le proposte sono state costruite considerando i principi essenziali della sostenibilità tecnica, economico-finanziaria, procedurale e gestionale.

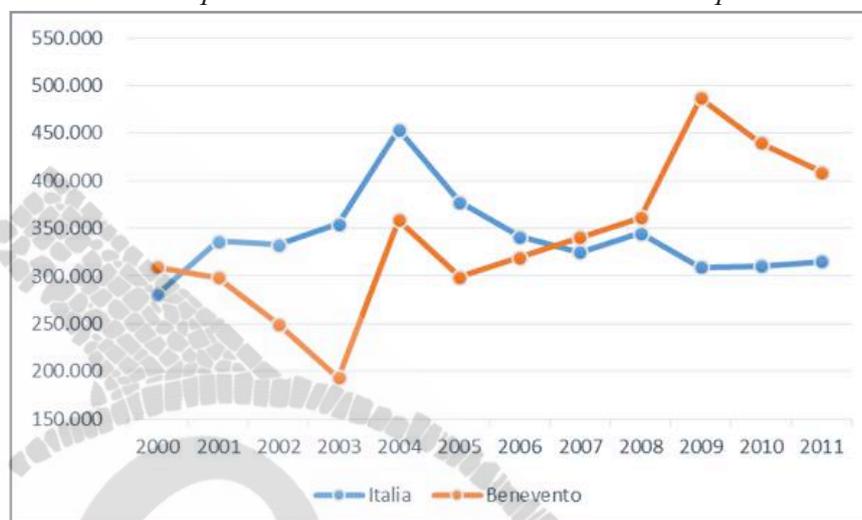
18.2 Elementi di contesto utili alla definizione degli scenari

La costruzione degli scenari per la valorizzazione della filiera olivicola discende rigorosamente dall'analisi delle caratteristiche della stessa. Nel ricostruire tali caratteristiche si è ritenuto utile considerare, le tecnologie utilizzate e le emergenti opportunità nel settore, nonché le strategie, i costi e i ricavi dei principali operatori economici coinvolti, in particolare degli imprenditori agricoli. Gli aspetti che più di altri caratterizzano le condizioni in cui operano gli olivicoltori sono le incertezze tecnologiche e di mercato unite allo scarso potere contrattuale nei confronti dei soggetti posti a valle della filiera. Tali elementi si combinano nel determinare la principale criticità del comparto ovvero la realizzazione da parte degli agricoltori di margini bassi e decrescenti nel tempo.

L'**incertezza tecnologica** è determinata dalle caratteristiche alternanze di produzione tipiche delle colture olivicole. A questo fenomeno fisiologico, si aggiungono gli impatti degli andamenti climatici che possono incidere in maniera determinante sullo sviluppo delle drupe e sulla diffusione di patologie che spesso possono danneggiare irrimediabilmente le produzioni. La Fig. 1 offre una evidenza dell'alternanza delle produzioni in l'Italia e nella provincia di Benevento nel periodo 2000-2011. A livello nazionale, la produzione media del periodo considerato è risultata pari a 34

milioni di quintali contro i 338.835 quintali della provincia di Benevento. Le produzioni hanno oscillato in maniera sensibile sia a livello nazionale che provinciale. A Benevento, in particolare, si sono raggiunti picchi, in negativo e in positivo, fino al 44% della media di periodo.

Fig. 1 – Evoluzione delle produzioni di olive da olio in Italia e in provincia di Benevento



Fonte: Istat. Produzioni Italiane in 100 q, produzioni Benevento in q

Passando a valutare i dati più recenti a disposizione, per il triennio 2010-2013 i dati statistici ufficiali della provincia di Benevento riportano una oscillazione delle produzioni sensibilmente più debole. La resa media di periodo è risultata pari a 31,5 quintali ad ettaro con una variazione minima tra i 30 quintali del 2010 e i 32,5 quintali del 2013. Il dato, però, è chiaramente influenzato dal troppo breve intervallo di tempo considerato. La dimostrazione è nella chiara differenza tra i 338 mila quintali prodotti in media nel decennio precedente e i 426 mila quintali di produzione media nel quadriennio più recente. Se ne deduce che i primi anni del nuovo decennio siano stati anni di “carica” per l’olivicoltura sannita. Diversa è la situazione del 2014 di cui non si dispone ancora di statistiche ufficiali ma che sicuramente appare molto più critica.

Tab. 1 - Ettari di superficie e quintali di produzione in Campania (media 2010-13)

Province	Olive					Olio di pressione	
	Superficie in produzione	Produzione raccolta	Olive da tavola	Olive da olio	Rese	Resa di produzione	Produzione Totale
Caserta	8.868	293.725	4.013	289.713	33,1	15	43.938
Benevento	13.648	427.540	1.000	426.540	31,3	16	68.025
Napoli	2.118	116.167	6.167	110.000	54,9	13	14.636
Avellino	8.368	216.832	1.082	215.750	25,9	17	36.763
Salerno	41.044	1.438.848	5.457	1.433.391	35,1	17	244.659
Campania	74.046	2.493.112	17.718	2.475.394	33,7	16	408.020

Fonte: Istat

L’**incertezza di mercato** si riferisce all’oscillazione dei prezzi alla produzione, tipica di un mercato che opera in condizioni di concorrenza perfetta e in assenza di politiche di garanzie dei prezzi.

Come si evince dalla figura che segue, l'incertezza sui prezzi si manifesta con una continua oscillazione all'interno di un trend in progressiva riduzione degli stessi.

Fig. 2 – Incertezza di mercato nel comparto olivicolo



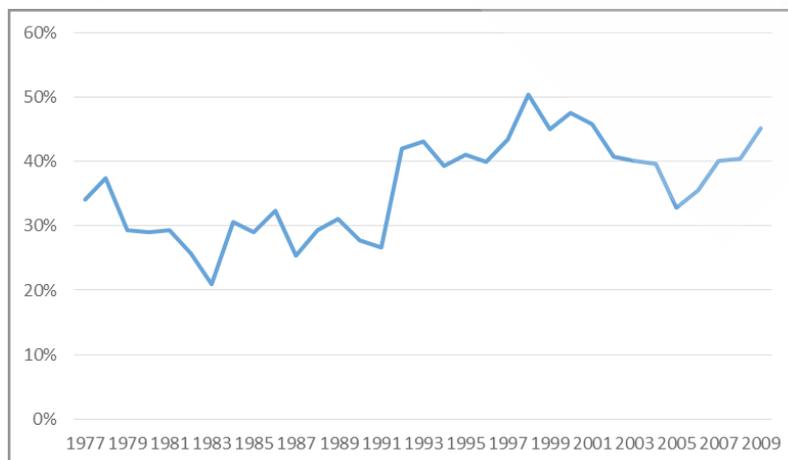
Fonte: elaborazione da Istat (2011): Sommario di statistiche storiche 1861-2010

Come è noto gli imprenditori agricoli non sono in grado di fissare un prezzo per i propri prodotti, dovendo invece subire il prezzo fissato dai mercati. Il limitato **potere di mercato** delle aziende agricole è esacerbato dal maggior potere contrattuale dei soggetti economici posti a valle della filiera che possono in qualche modo influenzare la formazione dei prezzi.

Una chiara dimostrazione dell'incidenza delle fasi a valle della filiera sulla formazione del prezzo è rappresentato nella Fig. 3 laddove, confrontando i prezzi al consumo e i prezzi alla produzione dell'olio di oliva, ben si evidenzia l'incidenza tangibile ma soprattutto crescente delle attività di distribuzione e logistica sulla formazione finale del prezzo della bottiglia di olio.

Ulteriore evidenza di tale condizione oligopsonistica è la trasmissione asimmetrica dei prezzi all'interno della filiera, secondo cui le condizioni negative di mercato (es., riduzione dei prezzi al consumo) si riflettono immediatamente, e in maniera spesso amplificata, sull'agricoltore mentre lo stesso non accade quando il mercato è favorevole.

Fig. 3 - Margine di Distribuzione sul prezzo al consumo dell'olio di oliva



Fonte: elaborazione da Istat (2011): Sommario di statistiche storiche 1861-2010

Il progressivo declino dei prezzi determina scelte spesso subottimali in termini di pratiche agronomiche con la conseguente riduzione degli interventi e della cura dell'oliveto e con riflessi ultimi sui costi e sui ricavi dell'olivicoltura.

Costi e margini dell'olivicoltura sono riportati in diversi studi⁴⁶ che, per quanto adottino metodologie differenti, concorrono a descrivere un quadro non particolarmente attrattivo. Evidentemente margini e costi differiscono grandemente essendo fortemente dipendenti da caratteristiche strutturali dell'azienda (aziende grandi o piccole, specializzate o non) nonché da scelte colturali che spesso possono essere molto diverse. Considerando il territorio del GAL Titerno, si può assumere come azienda ordinaria un'azienda di media dimensioni con piccola superficie olivetata (nell'ordine di pochi ettari), densità di impianto media tra 230 e 270 piante per ettaro, non specializzate, con coltivazione in asciutto, impiego di manodopera prevalentemente familiare e raccolta effettuata mediante agevolatori o con scuotitori da tronco. Ulteriori elementi del conto colturale che si presenta sono una resa di 16 kg a pianta e rese alla trasformazione al 17%.

Il conto colturale evidenzia in maniera diretta i problemi economici che l'olivicoltura sta vivendo in virtù non solo di un reddito operativo negativo ma anche di un margine lordo tale da consentire una minima remunerazione dell'apporto di manodopera dell'agricoltore e della sua famiglia.

46 - Si veda soprattutto Ismea, (2012): "Piano di settore olivicolo-oleario" e Zilli e Scardera (2013): "Produzioni e redditi delle aziende olivicole in Italia"

Tab. 2 - Conto colturale di riferimento

	Unità di misura	Quantità/ha	Conto colturale €/Ha
Ricavi			1.336,40
Ricavi di vendita			1.336,40
Costi variabili			944,4
Concime	Kg/ha	424,8	175,1
Fitofarmaci	-	5,6	26
Diserbanti	Kg/ha	0	0
Carburanti	litri/ha	40,8	51,7
Conto terzi (escluse molitura)	ore/ha	6,2	256,6
Irrigazione			0
Trasformazione delle olive			429,8
Energia			5,2
Valore aggiunto			392
Manodopera			75
Manodopera salariata	ore/ha	21,2	68
Oneri sociali manodopera salariata	ore/ha	21,2	7
Margine Lordo			317
Costi fissi			567
Ammortamenti macchine e attrezzature			336,4
Ammortamenti impianto			69,6
Spese generali			161
Reddito operativo			-250
Manodopera familiare			689,1
Manodopera familiare			689,1
Margine Lordo			-372,2
Reddito operativo			-939,1

Ismea, (2012): "Piano di settore olivicolo-oleario"

18.3 Costruzione degli scenari di valorizzazione

Le considerazioni espone aprono la strada ad un numero limitato di opzioni utili a creare margine per gli operatori della filiera. In sostanza, gli scenari alternativi si possono ricondurre a quattro differenti proposizioni a seconda che si intenda agire sul versante dei ricavi o su quello dei costi. Tali scenari vengono descritti nei paragrafi che seguono.

18.4 Scenario differenziazione

Prevede di agire sul fronte dei ricavi, differenziando l'olio extravergine (EVO) in maniera tale che il mercato possa riconoscere un premium price per la qualità.

La differenziazione dell'EVO è un'operazione molto complicata. Il consumo domestico è stabile

da tempo e si aggira intorno ai 12,5 kg pro-capite con un tasso di penetrazione che supera il 90%. Nonostante i notevoli sforzi compiuti per emulare il percorso seguito dal comparto enologico, gli EVO oggi sono ancora percepiti dalla gran parte del mercato come *commodities*. Questo determina una forte pressione sui prezzi con confezioni a scaffale a 2-3 Euro/kg.

In un tale scenario, le imprese italiane hanno pochi spazi di manovra, essendo i costi della nostra olivicoltura non comparabili con quelli dei principali competitors (Spagna, Tunisia, Turchia, etc.). Operare sugli specifici *attributi sensoriali* non ha determinato un impatto significativo nel consumatore: quasi mai ai premi vinti è corrisposto una reale valorizzazione da parte del mercato (almeno non in termini eclatanti in termini di *market share* né nei termini richiesti per compensare l'aumento dei costi di produzione legati alle minori rese o alla maggiore attenzione nei processi tecnologici).

D'altra parte, l'analisi della letteratura scientifica internazionale evidenzia che i consumatori preferiscono l'EVO con un profilo sensoriale non troppo marcato. La preferenza del mercato per gli EVO dal sapore neutrale contrasta in maniera evidente con gli sforzi dei produttori di caratterizzare in maniera sempre più spinta la qualità del proprio prodotto. Anzi, si potrebbe determinare una condizione per cui tutti gli investimenti nei processi produttivi che portano a riconoscimenti degli "esperti", possano poi essere giudicati negativamente nel confronto con il mercato⁴⁷.

La *denominazione di origine* non sembra aver prodotto un grande vantaggio. A 20 anni dall'introduzione, le DOP sono rimaste ad una quota di mercato di pochi punti percentuali (1-2%). Un trend leggermente più positivo si registra per il *biologico*, che tra tutti sembra l'attributo per il quale il consumatore mostra maggiore interesse.

Discreto interesse da parte degli operatori stanno ricevendo gli *oli aromatizzati* e *vitaminizzati* le cui vendite pure registrano leggeri trend di crescita. È anche vero, però, che tali prodotti si distinguono per il fatto di appartenere ad un'altra categoria merceologica (condimenti) e ad una nicchia di mercato molto più piccola, che non supera uno o due punti percentuali. Probabilmente, potrebbero avere un maggiore impatto le iniziative finalizzate allo sviluppo di un "*marchio EVO italiano ad alta qualità*" ma il processo è in stallo.

Ulteriore frontiera è la caratterizzazione degli EVO con *claim salutistici*. Sulla base del Reg. UE 432/2012 sarà possibile in alcuni casi inserire sull'etichetta la dicitura "*contribuisce alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo*". Si tratta di verificare se una caratterizzazione di tal genere possa avere una qualche reazione positiva dai consumatori rispetto a quanto già sta avvenendo per gli olii vitaminizzati che apportano, ad esempio, il claim "fonte di vitamina E".

Un ultimo ambito di caratterizzazione è quello connesso con l'*impatto ambientale* della produzione di EVO. La possibilità di indicare in etichetta Carbon e Water footprint può essere elemento di interesse soprattutto in un'ottica di progressiva internazionalizzazione delle strategie aziendali e conquista di mercati esteri. Tale strategia si inserisce nel quadro di una crescente attenzione dedicata dalla società nel suo complesso all'impatto ambientale e alla sostenibilità delle produzioni agricole. Ridurre l'inquinamento e utilizzare al meglio le risorse naturali sono obiettivi prioritari

47 - Si veda Del Giudice T., Caracciolo F., Cavallo C. and Cicia G.: "What attributes of extra virgin olive oil are really important for consumers? A meta-analysis of consumers' stated preferences", forthcoming.

delle politiche nazionali ed internazionali ma, allo stesso tempo, trovano una crescente attenzione anche da parte dei consumatori disposti a premiare con le proprie scelte quelle aziende che dimostrano una adeguata sensibilità ambientale⁴⁸.

L'indicazione in etichetta dei consumi di acqua e del bilancio carbonico può essere utile soprattutto se combinato con le opportunità che emergono dalle esportazioni. Infatti, da un lato è acclarato che negli ultimi anni, le esportazioni di olio di oliva stiano sperimentando un sensibile trend in crescita pur all'interno di un andamento non particolarmente lineare. D'altro canto, la sensibilità verso i claim "ambientali" è maggiore nei paesi più evoluti, in particolare nel Nord Europa e nei paesi Scandinavi (per quanto l'incidenza del trasporto potrebbe di fatto eliminare i vantaggi del virtuoso approccio aziendale).

Oggi i flussi commerciali si concentrano su pochi paesi ma è evidente che, soprattutto per strategie di focalizzazione, ogni mercato può rappresentare un target ideale. A fronte degli sbocchi tradizionali quali Stati Uniti (che da soli acquistano un terzo dell'export italiano), Germania e Giappone emergono interessanti prospettive da mercati enormi quali la Cina o mercati ricchi quali appunto i paesi scandinavi.

Tab. 3 - Esportazione italiana di olio di oliva nel 2013

Paese	Milioni di €	Incidenza	Migliaia di t	Inciden-za	€/kg
Stati Uniti	399,0	31%	106,6	31%	3,74
Germania	172,0	13%	42,8	12%	4,02
Giappone	97,4	8%	22,7	7%	4,29
Francia	86,2	7%	25,7	7%	3,36
Canada	71,1	5%	19,5	6%	3,65
Regno Unito	56,7	4%	14,9	4%	3,81
Svizzera	39,4	3%	7,8	2%	5,08
Spagna	30,8	2%	13,0	4%	2,37
Belgio	27,6	2%	7,3	2%	3,81
Cina	27,2	2%	7,9	2%	3,45
Totale Top 10	1.007,3	78%	268,0	78%	3,76
Totale	1.295,5	100%	344,0	100%	3,77

Fonte: Istat

18.5 Scenario diversificazione

Prevede di agire sul fronte dei ricavi, destinando le olive a produzioni alternative o valorizzando i residui e i sottoprodotti per fini energetici o industriali.

L'oliva può essere utilmente differenziata producendo altri prodotti. Una strada tradizionalmente utilizzata è quella della produzione di **olive da mensa**. Mercato interessante soprattutto per l'attenzione dell'estero e la possibilità di collegare i prodotti alla cultura gastronomica locale. I consumi

48 - L'olio di oliva ha un consumo di acqua medio tra le colture agricole con 14.500 mc/ton di cui il 90% circa green water e la restante parte divisa tra blue e grey water. Si veda Mekonnen, Mesfin and Hoekstra. 2010. "The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop products - Value of Water Research Report Series No. 47", Delft: UNESCO-IHE Institute for Water Education.

interni sono stabili per cui le prospettive non sono brillanti. Migliori opportunità si riconoscono alle strategie di internazionalizzazione.

Altre iniziative legate all'utilizzo dell'EVO come base per **prodotti cosmetici** (saponi, etc.) non ha avuto sinora un grande riscontro anche se si riconosce una tendenza al ritorno verso prodotti più naturali⁴⁹.

Un ulteriore esempio riguarda la possibilità di creare una pasta base destinata alle **pasticcerie** come ingrediente per la preparazione di creme. Il caso specifico riguarda una start-up di giovani salentini il cui fatturato sta crescendo in maniera interessante con attenzione soprattutto dai mercati esteri. Prospettive più interessanti derivano dalla completa valorizzazione dei rifiuti e dei sottoprodotti della filiera.

Considerando i **rifiuti** che emergono all'interno della filiera olivicola, sono ipotizzabili operazioni di valorizzazione dei tralci da potatura e delle acque reflue derivanti dalla molitura a tre fasi. Nel primo caso esiste un esempio importante nel comune di Calimera (Le) dove è stato realizzato un impianto di cogenerazione da 1 Mwh/e utilizzando le frasche provenienti dal comprensorio per produrre energia elettrica e calore. Per quanto concerne le acque di vegetazione, oltre allo spandimento in campo, si sta provando ad estrarre componenti nobili (polifenoli) per caratterizzarli e n

18.6 Scenario efficientazione

Prevede di agire sul fronte dei costi di produzione, puntando su una maggiore efficienza produttiva che non penalizzi la qualità delle produzioni.

Lo scenario dell'efficientazione riguarda l'impiego ottimale dei fattori di produzione che può essere affrontato da due prospettive diverse: impiegare il minimo di fattori di produzione per ottenere una produzione prefissata ovvero ottenere il massimo di produzione possibile impiegando un quantitativo di fattori di produzione determinato. In entrambi i casi si otterrebbe il risultato di una riduzione dei costi per unità di prodotto.

Per l'agricoltore, le possibili reazioni discendono dai punti critici dei modelli di allevamento più diffusi. L'olivicoltura maggiormente diffusa sul territorio, per quanto specializzata, si caratterizza per alti costi di produzione difficilmente competitivi rispetto a quelli dei principali competitors internazionali⁵⁰. I principali punti critici sono rappresentati dal l'elevato impiego di manodopera strettamente collegato all'impossibilità di attuare una meccanizzazione integrale, l'impiego non razionale dei mezzi tecnici e lunghi periodi improduttivi successivi all'impianto. (5-10 anni in promiscuo, 3-7 anni in specializzato).

Per aumentare l'efficienza è necessaria una profonda **innovazione dei modelli di allevamento** tradizionali che porti alla riduzione dell'impiego di manodopera e di conseguenza dei costi di gestione. La ricerca di modelli efficienti dura da circa 50 anni ed è ancora in corso. Come ricorda

49 - Per una interessante e recentissima rassegna si veda Rodrigues, Pimentel e Oliveira (2015): "Olive by-products: Challenge application in cosmetic industry", Industrial Crops and Products, Volume 70, August 01, 2015, Pages 116-124.

50 - Il sistema specializzato tradizionale più diffuso è quello che prevede un sistema di allevamento a vaso policonico con sesto di impianto 6,5x6,5 e 236 piante per ettaro con durata economica di 45 anni.

Godini⁵¹, si è passati nel tempo dal forme di allevamento a *cespuglio* tipico degli oliveti del Centro Italia fomr di allevamento a *policaule*, dalla *palmetta* all'*ippsilon* fino al *monocono*. Ognuno di questi modelli ha vissuto un ciclo caratterizzato da entusiasmo ed aspettative presto smentite dai fatti e dalla constatazione che, invece di ridursi, problemi, tempi e costi di gestione dell'albero e, soprattutto, di raccolta tendevano ad aumentare. Nell'attuale dibattito scientifico i modelli di coltivazione più promettenti, ampiamente adottati dalle imprese agricole sia dei Paesi tradizionali produttori sia di quelli emergenti, sono quelli intensivo e superintensivo.

L'allevamento intensivo è caratterizzato dal *vaso cespugliato* e si distingue per la riduzione dei sesti con conseguente intensificazione degli impianti. Il modello si adatta agli ambienti irrigui e presuppone un allevamento mirato al controllo dello sviluppo dell'albero ed all'anticipo dell'entrata in produzione mediante abbassamento dell'impalcatura, aumento del numero delle branche primarie e riduzione degli interventi cesori.

Il modello superintensivo opera in maniera drastica sulla riduzione della manodopera essendo caratterizzato dalla meccanizzazione in tutte le operazioni colturali, dalla messa a dimora, alla potatura, irrigazione, concimazione, difesa, raccolta in continuo con macchina scavallatrice. Il modello si basa sull'allevamento ad asse centrale con densità di piantagione di circa 1.700 piante/ha e presenta alcuni aspetti critici, quali la dipendenza assoluta dalla disponibilità di varietà adatte, la necessità di acqua e terreni pianeggianti, l'acquisizione di nuove competenze tecniche degli operatori e, spesso, la coerenza rispetto alla normativa di tutela dei paesaggi agrari. In generale, l'allevamento superintensivo come dimostrano i dati della Tab.4 suscita un crescente interesse da parte degli agricoltori. In tal senso può avere senso esplorare con maggior dettaglio tale opzione alla luce delle opportunità di valorizzazione della filiera locale.

Come anticipato, un ulteriore punto critico del comparto è rappresentato dall'irrazionale utilizzo dei mezzi tecnici. Tale aspetto è reso più complesso da un comportamento tipico dell'agricoltore che opera in misura delle proprie previsioni di mercato e, coerentemente, in situazioni di mercato debole tende a minimizzare le pratiche agricole mentre in casi di situazioni di mercato favorevole l'interesse sarà diretto a rendere maggiore le produzioni.

Tab. 4 - Impianti superintensivi nel mondo

PAESI TRADIZIONALI	Ettari
Spagna	20.000
Tunisia	3.000
Portogallo	2.000
Francia	800
Marocco	250
PAESI EMERGENTI	
Cile	3.500
California	3.500
Argentina	1.500
Australia	200

Fonte: Loreti F., 2008⁵²

51 - Godini A. (2009): "Il futuro dell'olivicoltura italiana tra riflessioni e proposte", I Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Portici.

52 - Loreti F. (2008): "Rifessioni sulla rivoluzione globale nelle tecniche di coltivazione dell'olivo", Atti dei Georgofili 2007

Da diversi anni, la progressiva contrazione dei prezzi ha indotto gli imprenditori agricoli a selezionare la prima opzione limitando al massimo le operazioni di corretta gestione dell'oliveto. Tale condotta ha penalizzato quasi tutte le fasi del processo produttivo con riflessi differenziati sui costi di gestione. Infatti, in condizioni ordinarie, in un ordinamento in asciutto, potatura e raccolta rappresentano il 70% del costo di gestione mentre gli interventi di gestione del suolo, concimazione e controllo delle malerbe e dei patogeni pesano per il 27%.

Tab. 5 - Costi di gestione dell'oliveto

	Costo (€/ha)	Incidenza
Potatura	481,6	37,8%
Diserbo e lavorazioni	103,3	8,1%
Concimazione	190,0	14,9%
Trattamenti fitosanitari	49,1	3,9%
Irrigazione	0	0,00%
Raccolta	415,8	32,6%
Trasporto olive	33,7	2,6%
Totale costo di gestione	1.273,50	100,00%

Ismea, (2012): "Piano di settore olivicolo-oleario"

Una delle principali reazioni nella condotta dell'oliveto riguarda la scelta di effettuare la potatura in anni alterni e di evitare del tutto la potatura estiva. Ulteriori reazioni consistono nella limitazione delle lavorazioni del terreno, l'assenza di diserbo chimico per il contenimento delle malerbe e riduzione del ricorso alla concimazione. Il contenimento dei costi concerne anche i trattamenti fitosanitari con penalizzazione maggiore degli interventi contro la tignola e la cocciniglia mentre un interesse relativamente maggiore permane per la lotta contro l'occhio di pavone e la mosca dell'olivo.

L'approccio di contenimento dei costi rappresenta una strategia che spesso penalizza gli agricoltori, soprattutto in presenza di andamenti favorevoli di mercato. Evidentemente esistono margini di efficienza in ciascuna fase colturale ma, mentre l'ausilio della meccanizzazione spesso si scontra con ostacoli legati alle caratteristiche degli oliveti e alle risorse da investire, sicuramente maggiori prospettive potrebbero derivare dalla razionalizzazione degli interventi di gestione del suolo, controllo delle malerbe e dei patogeni, concimazione. A questo proposito, un contributo sicuramente produttivo all'attività degli agricoltori potrebbe derivare dall'implementazione dei sistemi di agricoltura di precisione mediante l'ausilio di Decision Support Systems (DSS).

Restando nell'analisi tecnica, senza considerare l'organizzazione dei mercati, la razionalizzazione della filiera potrebbe coinvolgere anche la **fase industriale**. I costi di produzione industriale dipendono essenzialmente dalla tecnologia di estrazione dell'EVO. Il 90% dei frantoi italiani usa il *metodo a tre fasi* da cui si ricava oltre ad una percentuale variabile di EVO anche sansa al 45% di umidità e acque reflue (di vegetazione più lavaggio). Meno utilizzato è invece il metodo più diffuso in Spagna che prevede solo *due fasi* con l'ottenimento di una maggiore quantità di EVO e sansa umida (patè) al 70%. Il primo metodo richiede maggiore utilizzo di acqua ed energia elet-

trica e costi (spesso non contabilizzati) legati allo smaltimento delle acque reflue. Il metodo a due fasi presenta un costo maggiore nella essiccazione del patè per poterne ottenere prodotti di pregio. Inoltre può comportare costi per la riconversione degli impianti tradizionalmente a disposizione dei frantoiani italiani.

18.7 Scenario territoriale

Prevede di agire sul fronte dei ricavi, utilizzando l'olivicoltura e l'olio di oliva come strumento di valorizzazione del turismo ovvero il territorio come strumento di valorizzazione dell'olio di oliva.

Lo scenario territoriale può essere inteso in due direzioni, in funzione di quello che si presume possa essere il punto di forza dell'area.

Territori di elevata qualità e attrattività per turisti e utenti esterni in genere potrebbero fungere da traino per l'affermazione di prodotti derivanti dall'area. È la situazione tipica dei marchi d'area del tipo **Deonominazione Comunale** (De.Co.). La De.Co. è un marchio di qualità regolamentato dalla legislazione che norma i marchi collettivi progettato per valorizzare un determinato territorio. Esso serve a certificare che un determinato prodotto, l'olio di oliva ma qualsiasi altro prodotto enogastronomico e artigianale, proviene da un determinato territorio.

Situazione differente è quella che per cui è il prodotto che funge da supporto alla valorizzazione del territorio. Coerenti con questo tipo di strategia sono i **marchi di tipicità** o, soprattutto, la promozione di **strade dell'olio** impostate sulla scorta dell'esempio di Napa Valley.

Di iniziative di questo genere esistono svariati esempi nella nostra penisola. Purtroppo, i marchi d'area e le strade dell'olio non sempre sono state gestite in maniera appropriata. Si potrebbe immaginare di individuare misure nella prossima programmazione per finanziare tutta una serie di interventi a sostegno delle iniziative. Va detto, però, che una tale strategia andrebbe ben finalizzata curando da subito gli aspetti di governance territoriali, definendo un complessivo piano di marketing territoriale e, soprattutto, gli effetti potrebbero essere particolarmente efficaci se l'iniziativa fosse caratterizzata a partire da un posizionamento dell'EVO in una fascia medio-alta legata ad una caratterizzazione turistico-gastronomica dell'area GAL basata sul binomio paesaggio-olio (strade dell'olio) e comprendente azioni immateriali (es., marchio, piano eventi, messa in rete operatori, comunicazione) e azioni materiali (es., recettività, segnaletica, allestimento punti di contatto e sale d'assaggio).

19. Potenziali percorsi di valorizzazione: concept di progetti pilota

Sulla scorta degli scenari individuati, e in coerenza con la più generale analisi del sistema produttivo locale, si possono proporre alcuni potenziali *concept* di progetti pilota per la valorizzazione della filiera olivicola del Titerno.

In particolare, le idee progetto riguarderanno:

1. **Caratterizzazione degli EVO locali da utilizzare come olii funzionali;**
2. **Valorizzazione delle acque di vegetazione mediante estrazione di polifenoli;**
3. **Valorizzazione dei sottoprodotti del frantoio per la produzione di mangimi;**
4. **Valorizzazione dei sottoprodotti per la produzione di cosmetici;**
5. **Centrale a biomassa per la combustione delle frasche (da considerare eventualmente il teleriscaldamento per gli edifici pubblici);**
6. **Costituzione di Gruppi Operativi PEI con l'obiettivo di promuovere un'agricoltura di precisione attenta al contenimento dei costi e al monitoraggio degli effetti ambientali;**
7. **Adozione di modelli di allevamento intensivi e superintensivi**
8. **Strategia di marketing territoriale legata alla promozione di una strada dell'olio e alla caratterizzazione turistico-gastronomica dell'area.**

Di seguito si provvederà a dettagliare alcune delle idee progetto proponendo diversi livelli di approfondimento, fino ad arrivare a proposte che risultino più vicine a progetti esecutivi. Per ogni *concept* discusso si provvederà ad identificare gli stakeholder preposti all'attuazione (pubblici, privati) nonché il livello di applicabilità della tecnologia o *Technology Readiness Level* (TRL) al fine di comprendere che tipo di progetto pilota potrà essere messo a punto: industrializzazione, pre-industrializzazione o ricerca e sviluppo.

Fig. 4 – Livelli di applicabilità delle Tecnologie (TRLs)



Fonte: NASA

19.1 Caratterizzazione degli EVO locali da utilizzare tal quali o come alimenti funzionali.

Le azioni benefiche dell'EVO sono associate al contenuto di polifenoli, sostanze con elevate potenzialità per la prevenzione e la cura delle malattie e la promozione della salute umana. In particolare, numerosi studi preclinici (in vitro, ex vivo e in vivo) e alcuni studi clinici hanno dimostrato che i biofenoli contenuti nelle olive (OBP) godono delle seguenti proprietà⁵³:

1. *Antiossidante*: gli OBP hanno attività RONS scavenging, potere riducente, chelante di metalli ed inducono l'attività di enzimi endogeni ad azione "antiossidante";
2. *Anti-infiammatoria*: gli OBP agiscono contro malattie cardiovascolari e alcuni tipi di cancro attraverso l'inibizione di enzimi pro-infiammatori, la soppressione di varie citochine proinfiammatorie, e il fattore alfa della necrosi dei tumori;
3. *Cardiovascolare*: gli OBP hanno attività anti-ipertensiva e di regolazione della pressione sanguigna, funzione piastrinica ed endoteliale, ed esercitano azione positiva contro l'aterosclerosi;
4. *Immunomodulatrice*: gli OBP hanno mostrato capacità di modulare funzioni immunitarie, in particolar modo i processi infiammatori legati al sistema immunitario;
5. *Gastrointestinale*: gli OBP hanno effetto gastroprotettivo ed agiscono nella modulazione degli enzimi digestivi;
6. *Endocrina*: gli OBP hanno effetti antidiabetici ed osteoprotettivi;
7. *Respiratoria*: gli OBP hanno mostrato effetti antinfiammatori ed antiossidanti nel contrastare malattie dei polmoni.
8. *Autonome*: gli OBP mostrano effetti colinergici ed adrenergici;
9. *Sistema nervoso centrale*: gli OBP hanno effetti neuroprotettivi, effetti analgesici e antinocicettivi ed anche effetti comportamentali;
10. *Antimicrobica e chemioterapica*: gli OBP svolgono una funzione antibatterica, antifungina, antivirale, antiprotozoica e antiparassitaria;
11. *Anticancro e chemopreventiva*: gli OBP possono controllare direttamente la crescita cellulare a differenti stadi di cancerogenesi, attraverso l'apoptosi o l'inibizione della proliferazione cellulare, tramite vari meccanismi.

Nonostante questa ampia rassegna delle proprietà farmacologiche dei biofenoli delle olive, per poter comunicare al consumatore i reali benefici apportati dal consumo di EVO, i produttori devono attenersi a quanto disposto dal regolamento europeo sull'utilizzo dei claim salutistici⁵⁴. Nell'ambito di tale disciplina, la Commissione Europea ha recentemente approvato la proposta dell'EFSA riconoscendo, tra le altre cose, l'esistenza di comprovate evidenze scientifiche sulle virtù funzionali all'EVO⁵⁵. In particolare, i produttori di olio potranno inserire in etichetta la dicitura "*i polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla riduzione dallo stress ossidativo*". L'indicazione, però, sarà

53 - Si veda Obied H.K., Prenzler P.D., Omar S. H., Ismael R., Servili M., Esposto S., Taticchi A., Selvaggini R. and Urbani S., 2012. "Pharmacology of Olive Biophenols", in: *Advances in molecular toxicology* Vol. 6. Eds. James C. Fishbein and Jacqueline M. Heilman, p. 195-223.

54 - Si veda il Reg. UE 1924/2006.

55 - Si veda il Reg. UE 432/2012

utilizzabile solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. Inoltre, sarà necessario informare il consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.

Tale opportunità non è l'unica di cui i produttori potrebbero beneficiare. Infatti, un'ulteriore possibilità potrebbe essere l'utilizzo del claim nutrizionale "fonte di vitamina E" sicuramente più comprensibile per i profani.

In generale, si tratta di verificare se una caratterizzazione di tal genere possa determinare una qualche reazione positiva da parte dei consumatori.

Dal punto di vista tecnologico, poter sfruttare le opportunità connesse con il valore funzionale dell'EVO comporta l'adozione di adeguate tecniche agronomiche ed industriali (es., raccolta anticipata o estrazione a freddo) per aumentare il livello del principale componente fenolico delle olive, l'oleuropeina, e l'idrossitirosolo, suo principale metabolita. In questo senso, i principali ostacoli che si incontrano vanno ricondotti all'elevata idrosolubilità di tali sostanze che ne impedisce una completa trasmissione all'EVO. È assai plausibile, perciò, che saranno avvantaggiati gli olii realizzati con metodi artigianali rispetto alle grandi produzioni industriali molto spesso importate nel nostro Paese. In questo senso, il claim salutistico ha tutte le potenzialità per poter essere comunicato anche come marchio di olio artigianale e di alta qualità la prospettiva permettendo di poter recuperare non solo l'attenzione dei consumatori "salutisti" ma anche quella di "edonisti" e "nazionalisti".

Accanto a questa opportunità, una seconda strada aperta è quella di procedere ad un arricchimento in polifenoli dell'EVO al pari di quanto previsto per gli oli aromatizzati. Sul mercato esistono già altri prodotti arricchiti in tal senso, ad esempio i frollini Coop al melograno o al tè verde o i biscotti al tè verde Germinal, ognuno dei quali contiene 8,75 mg di polifenoli.

Gli oli arricchiti appartengono alla categoria dei condimenti e comprende prodotti di diversa natura e tipologia che hanno lo scopo di esaltare o migliorare l'aroma dei cibi. Non esiste per i condimenti una normativa specifica ma è opportuno rispettare le norme relative alle prassi di corretta manipolazione e produzione che garantiscono la sicurezza igienico sanitaria della sostanza o alimento.

Fig. 5 – Esempi di olii di oliva arricchiti presenti sul mercato



Come emerge dalla Fig. 5, in commercio esistono diversi tipi di olii arricchiti, specialmente con vitamine. Un esempio proviene dall'oleificio Mataluni che ha lanciato la linea "Dante ConDisano" olio di oliva e olio extravergine di oliva arricchito con vitamina D, una vitamina che svolge una funzione essenziale soprattutto nella crescita e nella resistenza ossea. Un ulteriore esempio è

offerto dalla Fattoria Petrini che ha commissionato la prototipizzazione di un extra vergine da agricoltura biologica arricchito con le vitamine D3, K1 e B6 che possono avere effetti benefici sulle donne in età fertile per ridurre i rischi dell'osteoporosi. In questo contesto si inserisce anche un olio arricchito con Omega 3 prodotto da Costa d'Oro. Molti di questi prodotti incontrano difficoltà a trovare uno spazio nel mercato e a volte chiudono in fretta il proprio ciclo di vita, prima ancora che la fase di sviluppo possa iniziare.

Meno diffusi sul mercato sono invece gli oli di oliva arricchiti con composti bioattivi eventualmente recuperati dai sottoprodotti della stessa attività produttiva (es. acque di vegetazione). La possibilità di realizzare oli alimentari funzionali con molecole antiossidanti è legata al superamento di alcune difficoltà che riguardano soprattutto l'estrazione/isolamento dei composti polifenolici e della successiva solubilizzazione in matrici lipidiche. Con riferimento a quest'ultimo aspetto, la vera sfida tecnologica è migliorare le proprietà di lipofilità dei composti polifenolici senza alterarne le relative attività biologiche magari aumentandole.

Un gruppo di ricercatori dell'Università di Perugia ha dimostrato la possibilità di recuperare buona parte dei polifenoli presenti nella drupa aggiungendo in fase di gramolatura un concentrato fenolico grezzo ottenuto dalle acque di vegetazione mediante sistemi di filtrazione trifasici a membrane⁵⁶. I panel test condotti hanno riconosciuto al prodotto una ampia accettabilità mentre dal punto di vista chimico-fisico l'olio extravergine di oliva funzionale arricchito di composti fenolici ha mostrato una maggiore stabilità nel tempo.

Le potenzialità del *concept*, soprattutto con riferimento ai profili di affidabilità e di Technology Readiness Level, sono state valutate in via preliminare dal prof. **Mario De Rosa**, Professore ordinario di Chimica e Biochimica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università degli Studi di Napoli. Questi ha offerto il proprio punto di vista riconoscendo non solo la fattibilità di entrambe le idee pilota ma valutando positivamente le possibilità di valorizzare gli EVO attraverso questa strada, magari aggiungendo packaging più attrattivi (es., 250 ml) per rispondere ad esigenze di mercati particolari.

In definitiva, nel valutare complessivamente l'idea progetto, una prima considerazione va fatta a riguardo della possibilità di trasferire l'eventuale valore creato agli agricoltori. In assenza di una soluzione cooperativa, la modalità di valorizzazione dell'olivicoltura non può che passare (laddove possibile) attraverso un'integrazione contrattuale con l'impresa a valle tesa a remunerare adeguatamente le operazioni agronomiche necessarie per aumentare il contenuto di oleoperina nelle olive.

Con riferimento alla tipologia del progetto pilota da predisporre, le evidenze circa la fattibilità tecnica possono ritenersi consolidate, soprattutto per quanto concerne la possibilità di ottenere un olio di oliva funzionale con normali operazioni di campagna e/o di frantoio. Maggiore attenzione si deve porre al passaggio dalla fase di ricerca in laboratorio a quella industriale della fortificazione degli olii, verificandone soprattutto l'impatto in termini di costi di produzione. Per il resto, la produzione di un olio funzionale non presenta particolari complicazioni nei processi industriali

56 - Come fonte, si veda Servili M., Esposto S., Veneziani G., Urbani S., Taticchi A., Di Maio I., Selvaggini R., Sordini B., Montedoro G. 2011. "Improvement of bioactive phenol content in virgin olive oil with an olive vegetation water concentrate produced by membrane treatment." *Food Chemistry*, 124, 1308-1315

coinvolgendo essenzialmente la caratterizzazione chimica del prodotto e la relativa etichettatura. Piuttosto, sarebbe da valutare con particolare attenzione il mercato e le sue aspettative. In un contesto altamente mutevole, in cui i gusti e le preferenze del consumatore variano con particolare rapidità, il monitoraggio costante del mercato e dei suoi oscillanti umori rappresenta il motore fondamentale di ogni iniziativa imprenditoriale tesa a promuovere prodotti di qualità.

19.2 Valorizzazione delle acque di vegetazione mediante estrazione di polifenoli.

Come più volte sottolineato, le frazioni fenoliche presenti nella polpa delle olive sono idrofile e, come tali, solo il 2% del contenuto totale presente passa nella fase oleosa, mentre il restante 98% viene perso nelle acque di vegetazione e nelle sanse. Non è sorprendente, quindi, riscontrare l'esistenza di diverse esperienze, in fase più o meno avanzata, legate al tentativo di valorizzare la presenza di polifenoli nelle "acque di inferno".

Un esempio è dato dall' **Olivanol plus+ Essence** un integratore alimentare antiossidante a base di Hidrox® prodotto da *CreAgri Europee* distribuito da Natural Synergy Srl. Dal sito della società produttrice si legge che "Hidrox® è un ingrediente nutraceutico ottenuto dal succo di olive coltivate biologicamente (*Olea europaea*). Contiene elevate concentrazioni di polifenoli in particolare idrossitirosolo, un composto di biosintesi vegetale dotato del più alto livello mai registrato di attività protettiva contro i radicali liberi rispetto agli altri antiossidanti di origine naturale. Aspetto interessante è che "Olivanol plus+ Essence viene preparato con procedimenti puramente meccanici, senza l'utilizzo di agenti chimici o solventi, a partire da olive biologiche certificate". Il prodotto è venduto in confezioni da 30 capsule ad un prezzo di 24 Euro.

Esiste anche un processo brevettato a livello internazionale da **ENEA** che permette di trattare le Acque di Vegetazione in modo da ricavare tutti i prodotti di interesse commerciale, eliminando nel contempo il loro carico inquinante. Il brevetto si basa sull'impiego delle tecnologie di separazione mediante membrana ed è stato messo a punto presso il Centro Ricerche della Casaccia da Massimo Pizzichini e Claudio Russo. Il brevetto consente di "smontare le AV attraverso la tecnologia di filtrazione tangenziale e recuperare 5 frazioni liquide che hanno una composizione chimica diversa, ma che risultano tutte di interesse applicativo". Le prime due frazioni, cioè il concentrato di microfiltrazione e di ultrafiltrazione, sono povere di polifenoli, pertanto possono essere destinate alla produzione di energia, tramite processo anaerobico. 1 m³ di queste frazioni possono produrre circa 99 kWh di energia elettrica attraverso un processo di digestione anaerobica e di cogenerazione del biogas prodotto. Le frazioni 3 e 4, cioè i concentrati di nano filtrazione e di osmosi inversa, contengono le molecole bioattive antiossidanti; la prima, una frazione ricca in verbascoside, la seconda ricca in idrossitirosolo. Queste due frazioni possono essere trasformate in polvere per ottenere prodotti stabili nel tempo e più facilmente commercializzabili, ad esempio in pastiglie per applicazioni fitoterapiche sull'esempio delle vitamine o degli integratori alimentari in genere. La frazione 5, il permeato di osmosi inversa, che rappresenta il 70% circa in volume delle AV grezze di partenza, è costituita da un'acqua ultrapura con una "composizione chimica particolare" perché è sterile, è povera di sali minerali, ma ricca di potassio cloruro, quindi può avere un

grande interesse nell'industria delle bevande. Non solo è possibile, quindi, recuperare molecole di interesse biomedico, ma anche di produrre energia verde e di trasformare l'acqua non potabile in risorsa idrica bevibile e curativa.

Percorso simile è quello descritto dai ricercatori dell'**Università di Perugia** e già richiamato nel precedente paragrafo. In tale processo il recupero della maggior parte dei polifenoli di natura idrofila disciolti nelle acque di vegetazione in un Concentrato Fenolico grezzo (CF) avviene attraverso l'utilizzo di sistemi di filtrazione trifasici a membrane. L'acqua di vegetazione viene fatta passare entro 24 ore dall'estrazione della stessa attraverso una serie di membrane essendo preventivamente trattata con enzimi ad attività emicellulosica pectinasi. Nella prima fase, il preparato enzimatico viene aggiunto all'acqua di vegetazione nelle dosi di 500 gr/te fatto agire a temperatura ambiente (20°C) per 12 ore. Successivamente l'acqua viene sottoposta a tre diversi processi: microfiltrazione a membrana, ultrafiltrazione ed osmosi inversa. Per la microfiltrazione viene impiegata una membrana tubolare in polipropilene; l'ultrafiltrazione viene eseguita con due membrane a spirale in poliammide e tracce di polisulfone mentre per l'osmosi inversa viene utilizzata una membrana a spirale a film-sottile (TFM), composta da Durasan e polisulfon. Tutto il processo viene condotto a temperatura controllata (20°C) attraverso uno scambiatore di calore e in atmosfera satura di N₂ per ridurre la quantità di O₂ nello spazio di testa dei contenitori durante e dopo il processo di filtrazione. Il risultato finale del processo è un Concentrato Fenolico grezzo (CF) con elevata presenza di oleuropeina aglicone, soprattutto, e verbascoside. La concentrazione di tirosolo ed idrossitirosolo è minore (rispettivamente 0,01 g/L e 0,03 g/L) in quanto l'acqua di vegetazione è sottoposta a trattamento senza essere stoccata molto a lungo. Ciò impedisce la normale idrolisi dell'oleuropeina con conseguente formazione di idrossitirosolo. Il concentrato così ottenuto può essere ulteriormente purificato con interessanti prospettive ed essere commercializzato nell'industria alimentare come additivo di origine naturale ad attività antiossidante ed antimicrobica. Un esempio proposto sempre dal gruppo di ricerca di Perugia è l'utilizzo di tale estratto per arricchire lo yogurt al fine di aumentare le sue caratteristiche pre e pro-biotiche. Ulteriori proposte riguardano l'aggiunta dell'estratto fenolico a salse di pomodoro in cottura oppure ad oli utilizzati per la frittura. Nel primo caso si avrebbe una minore perdita di tocoferolo e licopene, mentre nelle fritture l'estratto ha dimostrato spiccate capacità stabilizzanti nei processi di irrancidimento riducendo la produzione di sostanze potenzialmente nocive per l'organismo umano e sgradevoli.

Il *concept* identificato è stato posto, per una prima valutazione, all'attenzione del prof. **Mario De Rosa**, Professore ordinario di Chimica e Biochimica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università degli Studi di Napoli esperto del settore in virtù dei legami professionali con il Centro Regionale di Competenza in Biotecnologie Industriali BioTekNetS.C.p.A e la società Erbagil s.r.l. Il prof. De Rosa, con grande cortesia, si è mostrato disponibile a discutere dell'argomento. In particolare, ha sottolineato delle evidenti perplessità circa la possibilità di trattare un elemento "vivo" e fortemente instabile come le acque di vegetazione pur nella consapevolezza della criticità ambientali legate al relativo smaltimento. Ciò premesso, il prof. De Rosa ha mostrato interesse ad approfondire l'argomento riservandosi di valutare in maniera più puntuale i brevetti esistenti. D'altro canto, pur sottolineando i limiti (soprattutto economici) dell'utilizzo della tecnologia delle membrane, il prof. De Rosa ha evidenziato potenzialità, soprattutto in termini di ricer-

ca, nell'approfondire il trattamento e la successiva caratterizzazione delle acque di vegetazione per individuare potenziali applicazioni di interesse nutraceutico.

Nella valutazione complessiva della tecnologia, è opportuno considerare l'esistenza di percorsi alternativi tra cui, ad esempio, un particolare brevetto che permette l'estrazione dell'oleuropeina direttamente dalle foglie d'ulivo per ottenere, attraverso una successiva manipolazione chimica, nuove molecole la cui permeabilità ed attività biologica come antiinfiammatori, antiossidanti, antineoplastici è stata approfonditamente studiata.

Qualsiasi progetto pilota possa nascere da queste premesse dovrebbe essere posto sulla scala TRL a livello di sviluppo pre-competitivo. Particolare attenzione dovrebbe essere attribuita alla trasposizione dei risultati di laboratorio su scala industriale e alla conseguente verifica della fattibilità tecnica e dei connessi costi di produzione. La proposta, pertanto, si presta molto bene per un progetto di ricerca e sviluppo cooperativo proposto congiuntamente da imprese industriali (frantoi e/o mangimifici) e Enti Pubblici di Ricerca.

19.3 Utilizzo di sansa di oliva per la produzione di mangimi zootecnici.



Per le sue caratteristiche peculiari, la sansa ha da sempre suscitato l'interesse da parte degli allevatori nell'alimentazione animale come fonte "nobile" di lipidi ma anche come fonte di fibra⁵⁷. Ciò avveniva nonostante la limitata digeribilità dovuta all'elevato contenuto di lignina determinato dalla presenza del nocciolino.

Per sfruttare al meglio le potenzialità mangimistiche dei sottoprodotti della molitura delle olive, un partenariato guidato da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria con l'Università degli Studi di Perugia ha proposto nell'ambito della Mis. 124 del PSR Umbria 207-13 una sperimentazione in cui la sansa umida (o paté) proveniente da un processo di lavorazione a due fasi con denocciolatura è stata testata per le proprietà mangimistiche. Punti di forza del prodotto sono l'elevato contenuto in grassi e in polifenoli, mentre le debolezze sono dovute all'elevata umidità e al ridotto contenuto proteico. Per ovviare a tali inconvenienti, nell'esperimento il paté è stato miscelato con fieno di medica e, successivamente, essiccato e pellettato in un impianto di essiccazione per erba medica al fine di renderlo adatto all'alimentazione animale. Il prodotto ottenuto (mix sansa più fieno) presenta dal punto di vista della composizione chimica un contenuto in lipidi che varia tra il 6,5 e il 12% in base alla percentuale di fieno fino a raggiungere valori prossimi al 45%; un contenuto di lignina che va dal 9 al 15% in funzione della quantità di nocciolino presente nella sansa di origine. Il livello di proteina grezza risulta essere fortemente influenzato dal suo contenuto nel fieno, presentando valori che variano tra l'1 ed il 12%.

Nell'utilizzo mangimistico, la sperimentazione sugli animali sembra aver risolto i problemi legati

57 - L'interesse per questo tipo di utilizzo è particolarmente datato, si veda Maymone, B. e Carusi, A. (1935): "Ricerche sulla composizione chimica, sulla digeribilità e sul valore nutritivo delle sansa d'oliva esaurite con solventi chimici", *Annali Istituto Sperimentale Zootechnia*, 2, 323-340. Una rassegna che, sebbene non proprio recentissima, risulta molto chiara e completa è E. Molina-Alcaide e D.R. Yáñez-Ruiz (2008): "Potential use of olive by-products in ruminant feeding: A review", *Animal Feed Science and Technology*, Volume 147, Issues 1-3, 247-264.

all'appetibilità delle sanse legati al tipico sapore amaro della sansa. Le indagini preliminari hanno dimostrato che:

- **nell'alimentazione degli ovini il paté miscelato all'erba medica ha dimostrato: buona digeribilità, aumento del contenuto di acidi grassi polinsaturi nel latte e nel formaggio, aumento del contenuto di polifenoli (antiossidanti naturali) nel latte e nel formaggio, minore irrancidimento del formaggio;**
- **nell'alimentazione dei bovini il paté miscelato a farina di erba medica ha dimostrato: maggiore digeribilità rispetto all'utilizzo di sanse denocciolate, aumento del contenuto di acidi grassi polinsaturi totali nella frazione lipidica del latte, aumento del contenuto di polifenoli (antiossidanti naturali) nel latte e di idrossitiroso, tocoferoli totali e retinolo e minore irrancidimento del formaggio.**

Il *concept* del progetto pilota è stato sottoposto, per una prima valutazione, ad una importante azienda del territorio attiva nella produzione di mangimi zootecnici, la Liverini S.p.a. Anche in questo caso, gli interlocutori hanno dimostrato grande interesse all'idea progettuale. In qualità di potenziali acquirenti di materie prime, i dirigenti della Liverini S.p.a. hanno mostrato il proprio interesse ad approfondire la problematica che, per quanto di pertinenza, diventerebbe di sicuro interesse se venissero rispettate alcune condizioni fondamentali:

- a) **verifica della competitività economica della tecnologia: all'interno del settore mangimistico il fattore più rilevante, *ceteris paribus*, è il costo della materia prima espresso in Euro/%proteine/q.le ss. Si dovrebbe valutare tale costo;**
- b) **disponibilità della materia prima in maniera continua nell'arco dei 12 mesi;**
- c) **verifica delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del latte/carne prodotti da animali allevati con il metodo innovativo.**

Le prospettive potrebbero essere incoraggianti, a parere degli interlocutori, nel caso in cui la soluzione tecnologica venisse implementata in un più ampio schema di valorizzazione dei sottoprodotti che possa coinvolgere anche processi di cogenerazione con il conseguente risparmio sul processo di essiccazione. Ulteriori problemi potrebbero essere causati dalla necessità di stoccare quantitativi di paté con costi ulteriori che non riguardano solo gli investimenti per le strutture logistiche. Infatti, sarebbe necessario procedere alla stabilizzazione della materia prima (bloccando i processi fermentativi) e deodorare il paté. Infine, nonostante i dati riportati nella ricerca, un aspetto particolarmente critico può essere l'appetibilità. A questo proposito potrebbero essere necessari dei processi di deamarizzazione del paté.

In conclusione, Michele e Filippo Liverini hanno apprezzato l'iniziativa portata avanti dal GAL Titerno ed entrando nel merito delle strategie di valorizzazione della filiera olivicola locale, hanno sottolineato che maggiore considerazione si deve dare al contributo fornito dalle aziende agricole per la produzione di energie rinnovabili ed al ruolo che la cooperazione può giocare in tal senso. Coerentemente con quanto riconosciuto dagli stakeholders coinvolti, qualsiasi progetto pilota possa nascere da queste premesse dovrebbe essere posto sulla scala TRL a livello di sviluppo pre-competitivo. Particolare attenzione dovrebbe essere attribuita alla trasposizione dei risultati di laboratorio su scala industriale e alla conseguente verifica della fattibilità tecnica e dei connessi costi di produzione. La proposta, pertanto, si presta molto bene per un progetto di ricerca e svi-

luppo cooperativo proposto congiuntamente da imprese industriali (frantoi e/o mangimifici) e Enti Pubblici di Ricerca.

19.4 Olio di oliva ozonizzato per utilizzi cosmetici

Una potenziale valorizzazione dei prodotti della filiera olivicola si può ottenere con l'utilizzo nell'industria cosmetica. Come è noto la cosmetica copre un campo molto ampio di prodotti e comprende essenzialmente qualsiasi sostanza o miscela destinata ad essere applicata sulle superfici esterne del corpo umano allo scopo, esclusivo o prevalente, di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, proteggerli, mantenerli in buono stato o correggere gli odori corporei⁵⁸.

Sin dai tempi antichi, l'olio di oliva è stato utilizzato come prodotto cosmetico e terapeutico con fini diversi. L'utilizzo principale di oli vegetali e grassi animali ha riguardato la produzione di saponi utilizzati per l'igiene del corpo (e della casa). Particolarmente diffuso è stato l'utilizzo come idratante, emolliente e levigante della pelle. I Greci lo utilizzavano per frizionare e massaggiare gli atleti prima delle competizioni olimpiche ed anche nell'antica Roma i massaggi con olio di oliva erano molto popolari come trattamenti rigeneranti. Ulteriori utilizzi affermatosi nel tempo hanno riguardato la cura degli stati di secchezza e desquamazione cutanea (olio di oliva come nutriente ed anti-infiammatorio), la cura e la cosmesi dei capelli. Infine, l'olio di oliva è stato spesso usato con funzioni di fotoprotettore o per lenire i danni da eccessiva esposizione solare.

Il tradizionale utilizzo dell'olio di oliva in cosmesi è attribuibile alla sua composizione chimico-fisica che lo rende particolarmente adatto alla saponificazione. Il processo di saponificazione consiste nel trattare con una base forte (ad esempio, la liscivia) i trigliceridi contenuti nell'olio per ottenere il sapone, sale dell'acido grasso costituente, e glicerolo.

Oltre alla frazione lipidica, l'olio di oliva è molto ricco di vitamine liposolubili naturali, vitamina A (retinoidi e carotenoidi) e vitamina E (tocoferoli). Tali composti costituiscono la frazione non saponificabile estratta dall'olio di oliva insieme ad altre sostanze importanti quali lo squalene (la parte preponderante), idrocarburi, alcoli triterpenici ed alifatici esteroli. Nella letteratura scientifica è ampiamente riconosciuta l'efficacia di questi ultimi elementi contenuti nell'olio di oliva in preparati topici nel trattamento di pelli secche, senescenti e fragili. Infatti, in virtù delle sue affinità con il sebo cutaneo, le sostanze non saponificabili dell'olio d'oliva possiedono spiccate proprietà emollienti e sebo-restitutive e stimolano il trofismo cutaneo agevolando i processi riparativi del derma e dell'epidermide.

Nonostante tutte queste qualità, l'olio di oliva non viene molto utilizzato nella moderna dermocosmesi a causa della limitata applicabilità e assorbibilità del prodotto. Inoltre, i progressi nel settore della chimica hanno consentito di ottenere composti dalle proprietà simili o addirittura migliori con costi di produzione molto più contenuti.

Negli ultimi anni, si è rinnovato l'interesse per l'utilizzo nei cosmetici dell'olio di oliva. Ha giovato in tal senso il diffuso bisogno di un maggior legame con la natura ritornando all'uso di prodotti autentici e naturali che ben si coniuga con la crescente attenzione per la cura del corpo. Non è un

58 - Regolamento (CE) n. 1223/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 novembre 2009 sui prodotti cosmetici.

caso, quindi, che diverse aziende alimentari hanno affiancato alla linea di produzione dell'olio di oliva quella dei saponi, né che all'interno di Spa e Resort dedicati al benessere e alla cura del corpo si stia diffondendo la pratica di promuovere "pacchetti wellness" che prevedono l'utilizzo di olio di oliva per i suoi effetti benefici sulla salute e sull'estetica.

Aspetto ancora più interessante è l'attenzione crescente verso l'utilizzo innovativo dell'olio di oliva e dei suoi derivati in cosmesi. Ne è testimonianza evidente il crescente numero di brevetti che riguardano la valorizzazione della frazione non saponificabile dell'olio di oliva in chiave cosmetica: dall'estrazione di composti ad alta purezza alla preparazione di matrici cosmetiche con particolari qualità.

Il *concept* che si presenta riguarda la produzione di **olio di oliva ozonizzato**. L'idea parte da un recente brevetto depositato da ricercatori dell'Università del Salento da cui ha preso origine anche lo spin-off accademico ALICE biosources s.r.l. D'altra parte, l'idea non è assolutamente nuova essendo già in commercio prodotti a base di olio di oliva ozonizzato, come, ad esempio, la linea Ozonrelive della Ozonomatic System s.r.l.

L'ozono è un potente antiossidante che contrasta la formazione di radicali liberi e funge anche da efficace disinfettante grazie all'azione antibatterica, antivirale ed antimicotica. In virtù delle sue proprietà, l'ozono viene anche utilizzato nella medicina non convenzionale per scopi terapeutici. L'ozonoterapia consiste nella iniezione di una miscela di ossigeno e ozono per via endovenosa, arteriosa, endopleurica o intraperitoneale e viene utilizzata per curare molte patologie. Oltre ai pregi riconosciuti (per quanto scientificamente ancora da validare), l'ozonoterapia presenta numerosi fattori limitanti, attribuiti ai costi e al fastidio di doversi recare in centri specializzati per poterla effettuare. Non sorprende, perciò, il proliferare di soluzioni che prevedono applicazioni localizzate con acqua ozonizzata o mediante creme e olii a base di ozono.

Tab. 6 – Linea di prodotti cosmetici Ozonrelivea base di olio ozonizzato

Crema Corpo	Olio corpo	Shampoo	Crema viso
			
Crema per il trattamento della cellulite in confezioni da 200 ml. Contenuto in olio ozonizzato: 15%	Olio da massaggio in confezioni da 200 ml. Contenuto in olio ozonizzato: 50%	Shampoo ristrutturante del capello e normalizzante del cuoio capelluto in confezioni da 200 ml. Contenuto in olio ozonizzato: 10%	Crema per il viso idratante ed antirughe in confezioni da 50 ml. Contenuto in olio ozonizzato: 20%
48,00 Euro	45,60 Euro	26,40 Euro	43,50 Euro

L'olio di oliva ozonizzato costituisce un prodotto cosmetico in grado di combinare le virtù benefiche dei due principali costituenti rendendolo particolarmente utile per i trattamenti della pelle.

L'ozono è un prodotto altamente instabile ma può essere in qualche modo "intrappolato" all'interno degli oli vegetali. Quando viene introdotto all'interno dell'olio di oliva, si lega agli acidi grassi formando nuovi composti, ozonidi, ozonuri e perossidi che ne prolungano l'utilizzo rendendolo disponibile ai tessuti durante l'applicazione. Queste sostanze vengono rilasciate in modo graduale e continuo dopo l'applicazione del prodotto e sono le principali responsabili dell'azione dermocosmetica del prodotto. Data la sua composizione, l'olio di oliva ozonizzato ha un forte potere antimicrobico, antimicotico ed antiossidante, è anallergico e può essere usato con diverse finalità: per trattamenti contro le infezioni e lesioni cutanee oltre a alcune patologie della pelle come psoriasi e acne, per idratare la pelle, per disinfettare o ridurre le infiammazioni e per protezione dai raggi UV. Il prodotto ha inoltre risulta meno grasso ed untuoso. Infatti, il processo di ozonizzazione riduce il contenuto di trigliceridi dell'olio di oliva dal 97% al 60%. In questo modo il prodotto cosmetico risulta facilmente applicabile sulla pelle senza alterare l'affinità con le membrane cellulari e per il sebo o la sua azione emolliente.

Dell'utilizzo in cosmesi dei prodotti derivanti dalle olive si è parlato con il prof. **Mario De Rosa**, già ricordato in precedenza. Secondo il prof. De Rosa le prospettive di valorizzazione dei prodotti della filiera olivicola-olearia attraverso l'industria cosmetica sono notevoli per le note virtù della materia prima.

In questo senso, anche società locali come Erbagil s.r.l. si sono mosse per tempo percorrendo questa strada. Un esempio è dato dall'olio cosmetico Primo Fiore[®] ottenuto da spremitura di olive Racioppella, tipiche delle colline sannite e arricchito ulteriormente con polifenoli, insaponificabili e cere. Primo Fiore, che può essere anche ozonizzato, è un prodotto utilizzabile dall'industria cosmetica per la preparazione di olii (solari, antirughe, per neonati, per massaggi, da bagno), polveri aspersorie, unguenti, creme, emulsioni, balsami, etc.

Anche in considerazione di quanto attualmente sviluppato da aziende del territorio, il progetto pilota è sicuramente maturo e non particolarmente innovativo. La proposta si presta bene come base conoscitiva per sviluppare ulteriori utilizzi cosmetici dei principi attivi e soprattutto per verificarne le potenzialità di mercato. A questo proposito, si ritiene che la promozione di prodotti cosmetici realizzati da imprese locali con olive del territorio se rivolta a clienti locali possa rappresentare un interessante elemento di prospettiva su cui incardinare strategie di marketing territoriale basate sulla cultura dell'olio di oliva.

19.5 Centrale a biomassa per la combustione dei residui di potatura

Nel documento allegato si esplicita una proposta di valorizzazione indiretta dell'attività degli olivicoltori perseguita mediante la valorizzazione della biomassa agricola. Nel dettaglio, il Business Plan riguarda un impianto a cogenerazione di piccola taglia (1 MW) consistente di caldaia e turbina. Aspetto pregnante della proposta è il modello di *governance* cooperativo, modalità che consentirebbe agli agricoltori di integrare il valore aggiunto creato.

La proposta ricalca un'esperienza di successo realizzata a Calimera, in provincia di Lecce, attiva da anni e riconosciuta da Legambiente come buona pratica da seguire.

Caratteristiche della proposta sono il piccolo taglio della centrale che ben si può inserire all'interno di comunità rurali, la possibilità di utilizzare nella maniera più efficiente i residui di potatura e le opportunità connesse con la potenziale utilizzazione del calore per riscaldare edifici pubblici (come del resto già accade nei contesti più sviluppati). Aspetti positivi sono legati anche alla ridotta gestione dei sottoprodotti. L'aspetto commerciale, infatti, è esente da particolari rischi essendo le tariffe energetiche definite a monte dal Governo nazionale.

Aspetti problematici dell'investimento derivano dalla scarsa accettabilità sociale da parte di popolazioni, spesso impaurite dall'uso distorto che può essere fatto di una centrale di termovalorizzazione e dalla necessità di disporre di un capitale di anticipazione.

Il primo aspetto potrebbe essere con ogni probabilità minimizzato in virtù di un forte coinvolgimento degli stakeholders locali, a partire dagli stessi agricoltori che si ipotizza siano i principali beneficiari e, come tale, del tutto motivati a gestire nella maniera più appropriata possibile la centrale senza creare nocimento all'ambiente in cui vivono.

Il secondo aspetto, più difficile da affrontare, potrebbe trovare una soluzione mediante il coinvolgimento di un frantoio sociale, ove esistente, e contando sulle agevolazioni pubbliche esistenti.

I dati di sintesi dell'investimento sono riassunti nella seguente tabella:

Ettari di oliveto/vigneto coinvolti	7.700
Investimento necessario	5,8 M€
Nuova occupazione	12
Margine Operativo (EBIT)	472 K€
Potenziale di valorizzazione olivicoltori per conferimento residui	129 €/ha

19.6 Costituzione di un Gruppo Operativo PEI

Il Partenariato Europeo per l'Innovazione (PEI) è un approccio strategico introdotto con l'iniziativa faro di Europa 2020 "Unione dell'innovazione" con l'obiettivo di affrontare e superare i principali ostacoli nel sistema europeo di ricerca e innovazione.

L'approccio PEI trova la propria attuazione concreta attraverso la costituzione di Gruppi Operativi (GO) costituiti da soggetti interessati quali Università, Centri di ricerca, imprese e società di consulenza che si riuniscono su tematiche di interesse comune per portare avanti un progetto di trasferimento dell'innovazione.

La logica che sottende la promozione dei GO PEI è che attraverso un approccio di network sia possibile colmare il gap che separa ricerca e mondo produttivo e trasferire più velocemente i risultati scientifici in innovazione effettiva (*interactive innovation*). In particolare, nell'idea del decisore pubblico, i PEI sono particolarmente indicati per coordinare e unire iniziative già esistenti e concretizzare le soluzioni innovative proposte dalla ricerca scientifica.

La Commissione ha proposto di applicare l'approccio innovativo dei PEI a cinque ambiti tematici: invecchiamento attivo e salute, città e comunità intelligenti, acqua, materie prime e sostenibilità e produttività agricola.

Tra questi, il PEI “*Produttività e sostenibilità dell’agricoltura*” (PEI-Agri)⁵⁹ si propone come obiettivo fondamentale quello di garantire la disponibilità di risorse alimentari a livello mondiale, diversificare le produzioni e i prodotti e contribuire ad una migliore ripartizione del valore aggiunto lungo la catena alimentare. Allo stesso tempo, coerente con il tema *producing more with less*, il PEI intende promuovere un settore agricolo sostenibile caratterizzato da bassa emissione CO₂, *climate friendly*, resilienza, e sistemi di produzione agro-ecologici.

Operativamente sono state individuate specifiche aree di intervento:

- a) **l’innalzamento della produttività, della produzione e dell’efficienza delle risorse;**
- b) **l’innovazione a supporto dell’economia biologica;**
- c) **la biodiversità, i servizi all’ecosistema e la funzionalità del suolo;**
- d) **i prodotti e i servizi innovativi per una catena di fornitura integrata;**
- e) **la qualità del cibo, la sua sicurezza e lo stile di vita sano.**

Rispetto agli altri ambiti tematici individuati, il PEI-Agri presenta indubbio interesse essendo prevista la possibilità di finanziamento concreto dei GO attraverso il FEASR. In particolare, l’art.55 del Regolamento dello Sviluppo Rurale⁶⁰ stabilisce che i GO saranno finanziabili ai sensi dell’art.35 dello stesso Regolamento (misura “Cooperazione”) e come tale potranno essere introdotte delle misure specifiche nei PSR 2014-2020.

A ciascuna autorità di gestione spetta definire le regole per l’istituzione ed il finanziamento dei GO con le condizioni di eleggibilità, i criteri di selezione, le tematiche di interesse, la composizione dei gruppi operativi. Infatti, le linee guida dei PEI non definiscono alcun criterio per la dimensione o la composizione dei GO.

Ulteriore elemento di responsabilità delle autorità di gestione è l’indicazione di quali misure attivare e la definizione dell’entità di sostegno dei programmi. Per aumentare l’efficacia dell’approccio, il regolamento dello sviluppo rurale consente di poter definire a livello decentrato l’opportunità di combinare l’implementazione dell’art. 35 con gli artt. 14, 15, 17, 19, 27⁶¹ e altre misure che possano supportare l’efficacia dell’approccio PEI.

La **Regione Campania**, nel documento di PSR 2014-20 inviato il 17 ottobre 2014 ai Servizi della Commissione per l’approvazione, contiene la sottomisura 16.1. “Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura” promuove la formazione di GO su problematiche di rilevante interesse per la Regione Campania e sostiene la realizzazione dei relativi progetti di innovazione su tematismi strategici. In complesso, si prevede di sostenere la formazione di 6 GO PEI (e 95 partenariati minori per la gestione dei progetti di cooperazione).

Potranno essere riconosciuti solo GO costituiti mediante forme giuridiche formalmente e legalmente riconosciute che comprendano almeno un’impresa agricola ed un soggetto appartenente alla categoria organismi di ricerca. All’atto della sua costituzione, il GO dovrà dotarsi di un regola-

59 - Comunicazione della Commissione Europea n.79 del 29 febbraio 2012

60 - Si veda il Reg. UE 1305/2013.

61 - Nello specifico, l’art. 14 concerne “Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione”, l’art. 15 “Servizi di consulenza, di sostituzione e di assistenza alla gestione delle aziende agricole”, l’art. 17 “Investimenti in immobilizzazioni materiali”, l’art. 19 “Sviluppo delle aziende agricole e delle imprese” e l’art. 27 “Costituzione di associazioni e organizzazioni di produttori”.

mento interno di funzionamento che evidenzia ruoli, modalità organizzative e attribuzione precisa delle responsabilità nella gestione del sostegno ricevuto al fine di garantire massima trasparenza nel funzionamento e nel processo decisionale ed evitare conflitti di interesse.

Inoltre, in risposta al Bando che verrà emanato occorrerà presentare un piano che contenga i seguenti elementi: soggetti coinvolti nel GO; descrizione del progetto innovativo che si intende sviluppare, collaudare o realizzare; descrizione dei risultati attesi in termini di innovazione, trasferimento; tempistiche di svolgimento del piano; ripartizione delle attività tra i vari soggetti del GO; descrizione del Budget complessivo e ripartizione dello stesso tra le attività da svolgere e i diversi partner; descrizione delle azioni di trasferimento, di promozione e comunicazione all'esterno delle attività svolte e dei successivi risultati.

Oltre alla **Mis. 16.1**, il **PSR Campania 2014-20** prevede la partecipazione dei GO anche alle seguenti misure o sotto-misure:

- **SM 1.2.** – “Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione” in qualità di potenziali beneficiari;
- **SM 1.3.** – “Visite aziendali e programmi di scambio” in qualità di potenziali beneficiari;
- **M 02** – “Servizi di consulenza, di sostituzione e di assistenza alla gestione delle aziende agricole”. I GO non sono diretti beneficiari ma il programma precisa che “gli interventi inerenti la consulenza aziendale hanno un’efficacia ancora maggiore ... se sono attuati con approccio integrato nell’ambito dei gruppi operativi del PEI”
- **SM 4.1.** – “Sostegno a investimenti nelle aziende agricole”. I GO non sono diretti beneficiari ma la percentuale di sostegno alle aziende passa dal 50% al 70% se gli interventi sono sovvenzionati nell’ambito dei PEI;
- **SM 4.2.** - “Sostegno a investimenti a favore della trasformazione/commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli”. I GO non sono diretti beneficiari ma la percentuale di sostegno alle aziende passa dal 50% al 70% se gli interventi sono sovvenzionati nell’ambito dei PEI;
- **SM 16.2.** – “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie” in qualità di potenziali beneficiari.

Definito il contesto, il Progetto pilota che si intende proporre per una possibile candidatura alla SM 16.1. concerne la costituzione di un **GO PEI mirato allo sviluppo di applicazioni internet a sostegno delle decisioni degli olivicoltori**. La proposta si inserirebbe nella prima delle aree di intervento definite dal PEI-Agri e permetterebbe di affrontare il principale problema degli olivicoltori di contenimento dei costi e ottimale sfruttamento delle risorse.

Obiettivo del partenariato sarebbe costruire e diffondere un Decision Support System (DSS) in grado di offrire agli olivicoltori, in maniera automatica e tempestiva, tutte le informazioni necessarie per consigliare le azioni più appropriate a dare risposta alle più diverse esigenze colturali, siano esse strategiche a lungo termine oppure decisioni operative da prendere in tempi molto brevi. Un DSS affidabile potrebbe supportare lo sviluppo di una moderna agricoltura sostenibile ove il minore apporto di prodotti chimici (in particolare fertilizzanti e prodotti fitosanitari) ed il minor consumo delle risorse naturali (acqua, suolo, energia, ecc.) si può conciliare con il raggiungimento di elevati standard produttivi (sia in termini qualitativi che quantitativi) ed il mantenimento, o preferibilmente l’incremento, dei bilanci economici delle aziende agricole (*producing more with less*).

Negli ultimi anni sono stati sviluppati numerosissimi DSS. Tra i progetti più interessanti che si stanno portando avanti si segnalano le iniziative a livello europeo *Vintage* e *Water Strategy Man*, o i progetti *VPASS* promosso per la viticoltura della Franciacorta, *Avigere* per la viticoltura siciliana e *Hydrotech* per la gestione irrigua in Puglia.

È alquanto evidente, però, il successo di un DSS può essere decretato solo dal mercato. Ciò accade solo quando il servizio offerto si rivela tanto attendibile e accurato da creare un reale valore per l'imprenditore agricolo e convincerlo all'acquisto. La difficoltà di poter offrire consigli puntuali su vasta scala ha fatto sì che solo pochi DSS abbiano potuto superare la fase di prototipizzazione per essere lanciati sul mercato. Un caso scuola è quello dell'azienda *Horta srl*, uno spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore che è riuscita a costruirsi una posizione di pioniere in questo campo ritagliandosi una buona reputazione sul mercato e un discreto fatturato grazie a due prodotti: *vite.net*⁶² e, soprattutto, *granoduro.net*⁶³.

Prototipi di DSS sono stati realizzati anche per l'olivicoltura. In particolare, l'Agenzia Regionale per i Servizi In Agricoltura della Regione Toscana nel 2005 ha promosso un sistema di supporto alla valutazione del grado di maturazione delle olive delle varietà *Frantoio* avvalendosi dell'apporto scientifico della Scuola Sant'Anna di Pisa⁶². L'obiettivo era rendere disponibili le informazioni sull'andamento della maturazione ai diversi attori della filiera olivicola, che oltre ad essere numerosi sono anche geograficamente molto dispersi.

Per il resto, si possono notare proposte similari riguardanti più che altro l'agricoltura di precisione con riferimento alla gestione dell'irrigazione come: a) la messa a punto di strategie di somministrazione di volumi di acqua inferiori al consumo effettivo dell'albero; b) lo sviluppo di tecniche di monitoraggio dei consumi idrici che possano servire a dosare l'acqua con maggiore precisione rispetto agli standard odierni; c) la diffusione della sub-irrigazione⁶³.

Grosse prospettive, invece, si attribuiscono allo sviluppo dei sistemi aeromobili a pilotaggio remoto meglio conosciuti come Droni in grado di controllare in tempo reale ogni singolo appezzamento di terreno grazie alla sensoristica ad alta definizione di cui possono essere dotati. In questo senso i Droni garantiscono un'agricoltura di precisione, *site specific*, orientando in virtù dei sistemi Gps gli interventi solo laddove essi sono necessari. Attraverso questa tecnologia, per esempio, si potrebbe affrontare in maniera più efficace la lotta alla mosca olearia in quanto i Droni permetterebbero di individuare quali piante trattare ma anche di irrorare le chiome dall'alto con una riduzione delle quantità di sostanze usate o di distribuire negli uliveti insetti antagonisti. Nel progetto europeo *Toas* i Droni sono utilizzati per mappare in remoto lo sviluppo delle infestanti negli uliveti in modo da guidare un utilizzo ottimale degli erbicidi o delle operazioni di diserbo meccanico⁶⁴.

Alla luce di queste considerazioni, il *concept* di un'**applicazione internet a supporto delle deci-**

62 - Si veda Sebastiani, Marchi, Guidotti, Niccolai, Ricciolini (2006): "Sviluppo e applicazione di un sistema informativo on-line per il monitoraggio della maturazione dell'olive della cultivar *Frantoio*", Atti del convegno di Agrometeorologia e gestione delle colture agrarie, Torino, 6 - 8 giugno 2006.

63 - Si veda Gucci F., a cura di, (2012): "Irrigazione", Collana divulgativa dell'Accademia, Volume IX, Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Spoleto.

64 - Peña, Torres-Sánchez, de Castro, López-Granados, Dorado (2014): "The Toas Project: Uav Technology for Optimizing Herbicide Applications in Weed-Crop System", Proceedings of 12th International Conference of Precision Agriculture, Sacramento, California, July 2014.

sioni degli olivicoltori da proporre come progetto pilota di un GO PEI potrebbe risultare particolarmente interessante.

Lo sviluppo di un tale *concept* presuppone l'utilizzo importante delle più moderne tecnologie dell'informazione e della comunicazione insieme a conoscenze molto avanzate nel campo della modellistica agronomica, epidemiologica, ambientale ed economica. I principali processi da mettere a punto riguardano, nell'ordine, l'acquisizione e la registrazione dei dati, l'interpretazione degli stessi e la definizione dei sistemi di risposta.

a) *Acquisizione e registrazione dei dati*

Ogni sistema DSS poggia su un flusso continuo di informazioni riguardanti la coltura e l'ambiente alimentato da sensori agrometeorologici automatici e da attività di analisi e monitoraggio. In questo senso, si dovrà prevedere l'installazione di un numero adeguato di centraline meteorologiche che raccoglieranno in continuo tutta una serie di informazioni grazie ai sensori di cui possono essere dotate (Termoigrometro, Anemometro, Pluviometro, Barometro, Radiazione solare, Bagnatura fogliare, Temperatura terreno, Umidità terreno). In questa fase, la principale sfida dal punto di vista progettuale sarà minimizzare il numero di centraline da installare senza pregiudicare la capacità di leggere le condizioni agroclimatiche di contesti territoriali potenzialmente molto diversi. Accanto alla sensoristica agrometeorologica, il DSS può essere integrato con attività di analisi e di monitoraggio sito specifiche. A questo proposito può essere d'aiuto l'utilizzo della tecnologia dei Droni e piuttosto che l'acquisizione di immagini da satellite ad alta risoluzione. In ambedue i casi si possono sfruttare i grandi passi in avanti fatti dalla diagnostica per immagini ed ottenere ulteriori informazioni per valutare i ritmi di accrescimento vegetativo delle colture e l'eventuale insorgenza di stress.

Infine, il sistema di raccolta dei dati deve prevedere che le informazioni dinamiche siano comunque essere corroborate da informazioni sito-specifiche che non cambiano nel corso della stagione e possono essere immesse nel sistema dall'utente una volta sola (es., analisi chimica del suolo, data di potatura).

Il sistema che si intende realizzare deve essere realizzato in modo tale che le informazioni relative alla coltura ed all'ambiente vengano trasmessi attraverso i canali più adeguati ad un server affinché si costituisca il database che rappresenta la base di lavoro su cui agisce il DSS. Molte sono le tecnologie disponibili allo scopo, con efficacia variabile a seconda della scala di comunicazione. Per cui si possono usare tecnologie quali le luci infrarosse o i protocolli Bluetooth per le brevi distanze, i sistemi RFID per le medie fino ad arrivare ai sistemi dei telefoni cellulari (GSM/GPRS) per le lunghe distanze.

In definitiva, appare evidente che la realizzazione del processo di raccolta e trasferimento dei dati al DSS richieda competenze prettamente ingegneristiche che possono essere individuate facilmente all'interno di Centri di Ricerca ma anche di società di servizi.

b) *Interpretazione dei dati*

Il Database organizzato rappresenta il punto di partenza di un processo che, attraverso strumenti avanzati di calcolo (algoritmi matematici) e sistemi di interpretazione, porta a disporre degli elementi utili alla formulazione delle decisioni. A tal fine è necessario disporre di modelli di si-

mulazione delle principali colture (modelli agronomici)⁶⁵ da integrare con modelli di crescita dei principali patogeni (modelli epidemiologici)⁶⁶, modelli di interpretazione delle immagini (modelli diagnostici) ed, eventualmente, con modelli che descrivono gli impatti su costi e ricavi (modelli economici).

La qualità del DSS risiederà nella bontà di questi modelli che forniranno all'agricoltore proiezioni in tempo reale basandosi sui dati raccolti *on remote*. Al momento, la ricerca in questo campo è avanzata enormemente e sono disponibili numerosi modelli previsionali. In campo agronomico si possono ricordare i più usati quali Dssat, Apsim, Stics, CropSyst, Almanac, Epic, Salus, Apes, Infocrop, AquaCrop⁶⁷. Nonostante la crescente attenzione però ben pochi dei tanti DSS a disposizione sono utilizzati in maniera concreta dagli agricoltori o perché poco convincenti, o perché troppo complessi da utilizzare.

La principale sfida da affrontare in questa fase del processo è appunto quella di selezionare i modelli di riferimento e di integrarli calibrandoli rispetto alle varieghe condizioni territoriali. Chiaramente, in termini progettuali sono richieste competenze profonde in diverse discipline scientifiche quali agronomia, arboricoltura e patologia, specialmente, ma anche in campi quali economia e diagnostica per immagini. Al chiaro coinvolgimento degli Enti di ricerca si affianca però il ruolo importante degli agricoltori che dovranno partecipare al processo sperimentale favorendo la “calibrazione” dei modelli.

c) *Sistema di risposta*

I sistemi di risposta su cui principalmente si stanno concentrando i ricercatori italiani che operano nel campo dell'agricoltura di precisione prevedono meccanismi di intervento ad intensità variabile. Con tale terminologia ci si vuole riferire a indicazioni automaticamente assegnate alle macchine operatrici di dosare l'intervento in funzione delle reali esigenze riscontrate in quel particolare spazio. Il concept che si intende sviluppare, invece, ha l'obiettivo di dialogare con l'imprenditore e non con la macchina. Per questo motivo si prevede di rendere immediatamente disponibili all'agricoltore i risultati degli algoritmi mediante un'applicazione web. In questo modo, l'utente, essendosi accreditato al sistema e, quindi, venendo da questo riconosciuto, può accedere e procedere ad interrogarlo in qualsiasi momento. Egli potrebbe così conoscere in tempo reale lo stato attuale della propria unità di produzione e ricevere informazioni sullo stato fenologico della propria coltura o sul livello di rischio associato a potenziali patologie. Oltre alle informazioni, l'utente può ovviamente ottenere consigli sulle azioni da intraprendere con riferimento non solo alla tempistica (quando) ma anche all'intensità (quanto) della reazione.

65 - Villalobos, Testi, Hidalgo, Pastor, Orgaz (2006): “Modelling potential growth and yield of olive (*Olea europaea* L.) canopies”, *European Journal of Agronomy*, 24, 296–303.

66 - Ad esempio, Comins H. (1988): “Simulation of fruit fly population dynamics, with particular reference to the olive fruit fly”, *Dacus oleae*, *Ecological Modelling*, 40, 3–4, 213–231 o Yonowa, Zalucki, Sutherst, Dominiak, Maywald, Maelzer, Kriticos (2004): “Modelling the population dynamics of the Queensland fruit fly, *Bactrocera (Dacus) tryoni*: a cohort-based approach incorporating the effects of weather”, *Ecological Modelling*, 173, 9–30.

67 - Per una recentissima rassegna si veda: Holzworth, Snow, Janssen, Athanasiadis, Donatelli, Hoogenboom, White, Thorburn (2014): “Agricultural systems modelling and software: current status and future prospects”, *Environmental Modelling and Software*, 1-11

Chiaramente in questa fase è richiesta la competenza di un esperto informatico che sia in grado di creare una maschera di interfaccia con l'utente che sia la più *user friendly* possibile.

Oltre agli specifici elementi del progetto innovativo, vi sono altri punti indispensabili per qualificare il *concept*. Nello specifico, seguendo le richieste inserite nella SM 16.1 del PSR Campania 2013-14, sarà necessario procedere a definire:

- I soggetti da coinvolgere;
- La descrizione dei risultati attesi;
- Tempistiche di svolgimento del Piano;
- Descrizione del Budget;
- Descrizione delle attività di divulgazione.

La fase di *individuazione dei soggetti da coinvolgere* è la fase probabilmente più delicata. Dalla sua corretta impostazione discendono le probabilità di ottenere un risultato concretamente spendibile per gli olivicoltori. Nella individuazione dei componenti del GO si dovrà tenere in conto innanzitutto il principio della competenza.

Un secondo aspetto è legato alla regionalizzazione degli interventi. Infatti, pur esistendo in astratto la possibilità di impostare GO a carattere multiregionale o internazionale, è assai probabile che l'ambito dell'esperienza resti confinato al PSR Campania. Ciò limiterà l'individuazione dei partner a livello regionale per il principio di mantenere le spese FEASR all'interno della regione cui essa sono assegnate⁶⁸.

Una terza variabile da considerare è la scelta della forma giuridica, formalmente e legalmente riconosciuta, da assumere. In passato operazioni di questo tipo sono state gestite con la formazione di Associazioni Temporanee di Scopo ovvero una forma giuridica che si caratterizza per un mandato con rappresentanza conferito con atto notarile ad una delle parti contraenti (capofila) dalle restanti. L'ATS non è un soggetto dotato di personalità giuridica e non è un soggetto rilevante ai fini fiscali. Invece, ciascuna organizzazione riunita in ATS conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

Tale formulazione rimane la più appropriata per rispondere ai requisiti anche perché non è credibile che, nella versione più forte, si possano costituire organismi con personalità giuridica o, nella versione più blanda, degli Accordi di rete. In ambedue i casi si pongono ostacoli alla partecipazione, indispensabile, degli organismi pubblici di ricerca. Nel primo caso sarebbero limitanti le recenti disposizioni che ostacolano fortemente la partecipazione degli Enti pubblici in nuove società; nel secondo sarebbe ancora una volta di ostacolo la normativa che impedisce agli Enti pubblici di entrare in una Rete di imprese.

Con riferimento alla *descrizione dei risultati attesi* un aspetto che vale la pena sottolineare è che il DSS *web based* che si auspica di ottenere, essendo il ritrovato di attività intellettuale, può essere sottoposto a tutela e valorizzato economicamente. Tale possibilità non è assolutamente preclusa dai PEI, sebbene i GO abbiano un obbligo vincolante di disseminare i risultati ottenuti a utilizzatori esterni alla rete. Per cui è importante che in fase di costituzione del GO si possano stipulare oltre

68 - È anche vero, peraltro, che nelle linee guida del PEI-Agri è chiaramente indicato che un GO può acquistare servizi da un fornitore che è al di fuori dell'area di intervento.

ai classici accordi di confidenzialità anche accordi che possano riguardare la proprietà intellettuale del DSS, magari coinvolgendo in qualità di comproprietari gli stessi agricoltori che avranno partecipato alle sperimentazioni.

Le *tempistiche* ed il *budget* possono essere definiti nel dettaglio al momento di individuazione dei singoli partner del GO. Il programma può avere durata sino a 7 anni e sicuramente un tempo abbastanza lungo è quello richiesto per poter definire e calare nella realtà il DSS previsto. Il budget dovrà prevedere i costi per la costituzione del GO (compresi gli studi propedeutici e di fattibilità), i costi di coordinamento, gestione e funzionamento del G.O., i costi di animazione dell'area territoriale interessata al fine di rendere fattibile il progetto del G.O. Infine, dovranno essere previsti i costi legati alla realizzazione delle attività del progetto di cooperazione indicando con precisione su quali dei partner graverà ogni singola spesa.

A questo proposito, un elemento critico da valutare sarà l'individuazione del soggetto che sarà proprietario delle infrastrutture necessarie al funzionamento del DSS: il server, le stazioni agrometeorologiche, i droni. Questo soggetto, infatti, sarà molto probabilmente quello coinvolto in prima persona nello sfruttamento economico del ritrovato.

Ulteriore elemento da valutare con attenzione è la possibilità di remunerare gli olivicoltori per il proprio contributo all'iniziativa progettuale. Infatti, mentre può essere abbastanza semplice documentare amministrativamente acquisti di materiale di consumo o prestazioni conto terzi, risulta assai più complicato per gli imprenditori agricoli attribuire al progetto il costo legato all'impegno personale e quello legato all'utilizzo dell'uliveto. Sempre con riferimento agli agricoltori, mentre non è possibile compensare gli stessi per perdite nella produzione viene concessa la possibilità di assicurarsi.

In definitiva, nel valutare complessivamente l'idea progetto, una prima considerazione va fatta a riguardo della possibilità di trasferire l'eventuale valore creato agli agricoltori. In assenza di una soluzione cooperativa, la modalità di valorizzazione dell'olivicoltura non può che passare (laddove possibile) attraverso un'integrazione contrattuale con l'impresa a valle tesa a remunerare adeguatamente le operazioni agronomiche necessarie per aumentare il contenuto di oleoperina nelle olive.

In definitiva, il progetto pilota concernente la costituzione di GO PEI per la realizzazione di un DSS *web based* si presenta come un'idea più vicina alla sperimentazione in campo di conoscenze consolidate che alla vera e propria ricerca scientifica. In tal senso, è critico saper aggregare ricercatori che abbiano già sviluppato modelli interpretativi del comportamento di un oliveto e dei suoi principali patogeni. Infine, si sottolinea il ruolo degli *innovation broker* da intendere come i veri e propri registi dell'operazione. Queste nuove figure facilitano lo start-up dei GO collazionando idee innovative da agricoltori ed imprenditori (*technology watching*) e stimolando il contributo dei ricercatori (*technology scouting*). Tutta questa attività può essere finanziata attraverso i costi di coordinamento, gestione e funzionamento del GO ma soprattutto attraverso il costo dell'animazione della zona interessata. Ulteriore possibilità offerta è quella di far ricorso alla MIS 02 legata ai "Servizi di consulenza, di sostituzione e di assistenza alla gestione delle aziende agricole".

19.7 Adozione di modelli di allevamento intensivi e superintensivi

Il settore dell'olivicoltura in Italia è caratterizzato da una forte frammentazione aziendale e dalla prevalenza di impianti tradizionali con meno di 200 piante per ettaro che ne limitano la meccanizzazione e le rese produttive.

Il ricorso all'adozione di modelli innovativi di olivicoltura determinerebbe un miglioramento della competitività del settore olivicolo in Italia ed una riduzione dei costi di produzione. L'obiettivo fondamentale è coprire le crescenti richieste di prodotto sul mercato nazionale ed internazionale. Diversi autori, sia in Spagna che in Italia, hanno proposto l'adozione di oliveti a più alta densità di impianto, che ben si prestano alla raccolta meccanica, capaci soprattutto di garantire rese elevate e di abbattere notevolmente i costi di produzione.

I modelli proposti sono l'intensivo e il superintensivo.

Gli impianti intensivi sono tipici di una olivicoltura da reddito, finalizzata alla razionalizzazione dell'oliveto ottenuta tramite l'impostazione di sesti di impianto 5x5 m; 2,5x5m con 400-600 piante ad ettaro. In questo tipo di impianto si può adottare la meccanizzazione di alcune operazioni colturali ed è possibile utilizzare gran parte delle varietà presenti nel patrimonio genetico nazionale.

Gli impianti superintensivi, invece, derivano dai precedenti ma hanno una maggiore intensificazione vegetale con più di 1.000 piante ad ettaro (fino a 6.000) con filari a 4 m e distanza sulla fila di 1,3-1,5 m. Negli oliveti superintensivi la raccolta è totalmente meccanizzata e possono essere utilizzate macchine raccogliatrici in continuo. Il livello di meccanizzazione è molto alto anche per le altre operazioni colturali, compresa la potatura. Le piante messe a dimora entrano in produzione rapidamente, a partire dal 2°-3° anno di campagna. La produttività risulta ottima e costante se si utilizzano le migliori varietà intensive. Ricadute positive si hanno anche sulla qualità dell'olio grazie alla rapidità e pulizia delle operazioni di raccolta e alla immediata frangitura, al giusto grado di maturazione delle drupe. Il sistema superintensivo è in grado di ridurre drasticamente la manodopera che nel sistema tradizionale possono arrivare fino al 50-60% dei costi complessivi. La razionalizzazione delle operazioni colturali, la riduzione della manodopera determina un notevole aumento della redditività.

Le piantagioni superintensive possono essere realizzate anche con il sistema geo-satellitare e quindi con macchinari che operano su una o due file. In questo modo la capacità operativa nella fase di messa a dimora della piantagione per un gruppo di 4-5 persone può arrivare anche a ca. 6.000-7.000 piante/giorno. Il ricorso alla potatura meccanizzata favorisce la diminuzione dei costi di produzione. In genere, in estate viene effettuata una cimatura della parte superiore della pianta e il taglio delle fronde basse e pendenti finalizzate ad agevolare il lavoro della raccolta meccanizzata e ad una più efficiente gestione delle infestanti che si formano tra le fila.

Per l'esecuzione della raccolta si possono utilizzare le stesse macchine scavallatrici impiegate nella vendemmia. Le macchine non devono essere modificate e sono in grado di raccogliere fino al 98% dei frutti. Il costo di queste macchine è abbastanza elevato, ma tale difficoltà si può ovviare facendo ricorso a forme di associazioni o a contoterzismo. I vantaggi che si ottengono dall'utilizzo delle macchine scavallatrici sono notevoli, in primis si evidenzia la formazione di un cantiere di lavoro formato da due soli operai; elevata velocità di raccolta (2-3 ore/ha); basso costo; facile

spostamento su strada. I costi dell'intera operazione variano tra i 0,4-0,6 € per kg. di olio prodotto. Questo fattore rende l'olivicoltura superintensiva una valida alternativa per l'olivicoltore. Inoltre, l'impiego delle macchine scavallatrici permette un raccolto rapido e selettivo per ogni varietà ed al giusto grado di maturazione; le olive non toccano il suolo, non soffrono danni né di raccolta, né di stoccaggio perché possono essere immediatamente trasportate agli impianti oleari ed immediatamente trasformate. Tutti questi fattori sono un'assoluta garanzia per la produzione di olio extra vergine di altissima qualità e quindi perfettamente in grado di conservare più a lungo tutta la freschezza degli aromi caratteristici di ciascuna varietà e con essa anche tutto il suo valore commerciale.

L'adozione dei modelli proposti poc'anzi, in particolare il superintensivo meritano considerazioni specifiche in merito ad alcuni punti critici che si sono riscontrati nelle esperienze dirette finora realizzate. Di seguito una sintesi delle difficoltà relative ai modelli di olivicoltura innovativi:

- 1) **Non tutte le varietà sono adattabili a questa forma di allevamento e/o richiedono diverse tecniche di gestione;**
- 2) **La coltivazione necessita di acqua per supportare una corretta crescita e la stessa produzione;**
- 3) **Richiede una buona professionalità del tecnico che segue la gestione dell'oliveto (fasi critiche: allevamento, potature, apporto fertilizzanti);**
- 4) **Immobilizzo iniziale di capitale (dai 5 ai 12.000 €/ha)**
- 5) **Punti da comprendere: densità ottimale, durata economica dell'impianto**

Con riferimento al primo aspetto è evidente che per poter implementare un sistema superintensivo sia necessario avere a disposizione varietà con portamento compatto, ramificazione abbondante e uniforme, accrescimento contenuto, rapida e consistente entrata in produzione, e che diano olio di buona qualità. Nel tempo, all'originaria Arbequina si sono aggiunte poche altre varietà quali Arbosana e Sikitita (spagnole), Koroneiki (greca) e Urano (italiana) ma molto si sta lavorando su questo fronte anche alla luce della valutazione del "nuovo" germoplasma nazionale che sta per essere licenziato dai programmi di miglioramento genetico impostati in Italia agli inizi degli anni '70 con l'obiettivo prioritario di ridurre l'accrescimento per aumentare la densità di piantagione in previsione della possibilità di raccolta meccanica in continuo. In generale, le principali varietà oggi disponibili sono in grado di offrire oli mono varietali con buon contenuto di acido oleico e linoleico e qualità sensoriali equilibrate e di sicuro pregio ma soffrono di un limitato tenore di polifenoli⁶⁹.

Un secondo aspetto, non meno importante è legato alla necessità di ricorrere all'irrigazione, sebbene l'olivo è una pianta tollerante la siccità. L'adozione di un sistema di irrigazione localizzata, preferibilmente a "goccia" in relazione alla esigenza fisiologica della pianta e alla disponibilità idrica naturale determina una esaltazione della produttività in senso quantitativo e qualitativo.

Da non trascurare, il ricorso alla consulenza tecnica specializzata, richiesta per seguire le operazioni ed il monitoraggio in campo della coltura. Professionalità elevata è richiesta nella fase iniziale,

69 - Camposeo S., Vivaldi G., Gallotta A., Barbieri N., Godini A. (2010): "Valutazione chimica e sensoriale degli oli di alcune cv di olivo allevate in Puglia col modello superintensivo", Frutticoltura, 6, 80-83

per la scelta della varietà che meglio si adatta alle condizioni pedoclimatiche del territorio in cui ricade l'azienda, nella forma di allevamento da definire sempre in fase iniziale, oltre che la continua necessità di assistenza per le operazioni annuali di potatura e di somministrazione di ammendanti, fertilizzanti e agrofarmaci per le patologie che possono insorgere.

L'impianto di olivicoltura superintensiva richiede una costo iniziale per le operazioni di messa a dimora, di acquisto delle piantine in vivaio piuttosto elevato. E' stato stimato che il capitale di investimento iniziale per l'avviamento della coltura può variare dai 5 ai 12.000 €/ha. Resta ancora da sciogliere la riserva circa l'adozione del miglior sesto di impianto da utilizzare e la durata economica dell'impianto. In alcuni casi si è assistito ad una crisi della pianta all'incirca intorno al settimo anno di età, ovviamente essendo coltivazioni sperimentate da pochi anni, non si ha la certezza della durata dell'intero ciclo di vita della pianta.

In Italia un modello esemplare di superintensivo per la produzione di olio extravergine di oliva di alta qualità è stato realizzato a Castello di Torrimpietra (Roma) dal Dott. Antonio Filippo. In questa azienda vengono coltivate oltre alle varietà specifiche per il superintensivo citate prima nel testo, anche nuove varietà sperimentali. L'obiettivo è quello di ottenere olio di qualità a prezzi contenuti e con un margine di profitto più elevato per i produttori. L'azienda offre una notevole varietà di olii, monovarietali che si differenziano per le caratteristiche sensoriali per poter soddisfare le esigenze di tutti i consumatori

Il progetto pilota ha come proprio target l'imprenditore agricolo che è comunque chiamato ad investimenti considerevoli (oltre a dover disporre delle conduzioni produttive idonee). Si ritiene importante verificare due aspetti che potrebbero rendere credibile qualsiasi business plan orientati in questa direzione: a) la possibilità di accedere a finanziamenti agevolati (es., piani di miglioramento aziendali) tali da ridurre l'esposizione finanziaria dell'imprenditore e aumentarne il saggio di convenienza, b) la realizzazione di campi sperimentali di olivicoltura superintensiva sul territorio per sperimentarne direttamente e in collegamento con gli agricoltori le potenzialità produttive e le difficoltà tecniche (es., progetti di innovazione eventualmente da collegare con progetti di formazione degli operatori).

19.8 Caratterizzazione di una strada dell'olio.

Analizzando le dinamiche competitive della filiera olivicolo-olearia, emerge chiaramente il tentativo di replicare le strategie di successo adottate nel comparto enologico. Tale processo emulativo traspare non solo dal tentativo di differenziare gli EVO attraverso le caratteristiche sensoriali distintive e lo specifico legame con il territorio. Una potenziale sincronizzazione si può notare anche nel tentativo di promuovere un turismo dell'olio in connessione con le risorse culturali e naturalistiche, nonché con l'organizzazione turistica e commerciale dei territori dove è presente una rilevante produzione olivicola.

Puntare sul **turismo** è sicuramente una strategia coerente con le opportunità offerte da questa particolare industria. Considerando i dati offerti dalla Organizzazione Mondiale del Turismo delle Nazioni Unite dal 1990 al 2012 il numero di turisti è cresciuto del 52,7% a livello mondiale con un

incremento dei ricavi del 126,3%. A livello nazionale i dati sono, rispettivamente, 12,6 e 49,8%⁷⁰. Sulle orme di quanto già consolidato per favorire il *wine tourism*, fulcro di una tale strategia è la promozione di **strade dell'olio**. Dietro l'istituzione ed il sostegno ad una strada del gusto vi è l'idea che le esperienze eno-gastronomiche possano diventare i principali motivi per visitare una determinata regione e non solo un'attività secondaria di supporto al turismo.

Il concetto di viaggiare verso e attraverso le più amene regioni vitivinicole è un fenomeno molto diffuso e riconosciuto da diversi secoli. La valle del Reno, i vigneti di Bordeaux, la Borgogna, lo Champagne fino ad arrivare al Chiantishire sono esempi di *Winescapes* che hanno ispirato artisti e giornalisti e, di conseguenza, turisti desiderosi di ricalcare le esperienze⁷¹. In epoca più moderna sono stati americani ed australiani a codificare meglio il concetto rendendolo perfetto per il marketing territoriale. Gli esempi di Napa Valley in California, Barossa Valley in South Australia e Stellenbosch in Sud Africa hanno costituito i modelli su cui si sta organizzando l'enoturismo nel mondo.

Le strade del vino hanno perciò una lunga storia ma solo di recente hanno cominciato ad organizzarsi a fini commerciali almeno nel nostro paese. Basti pensare che mentre nel Nuovo Mondo la gran parte delle cantine (nell'ordine del 70-80%) si dedicano all'enoturismo, tale percentuale è molto più bassa in Europa: in Spagna solo il 10% e numeri simili si notano in Francia.

In Italia, il fenomeno inizia spontaneamente al termine dello scorso secolo ma si sviluppa in modo impressionante tanto da richiedere un intervento del legislatore che con la Legge n.268 del 27 luglio 1999 regola l'istituzione delle strade del vino e per il riconoscimento di quelle già esistenti. La stessa legge diventerà successivamente il riferimento normativo delle molteplici Strade del Gusto o dei Sapori dedicate alla promozione dei territori attraverso le specialità agroalimentari che li caratterizzano.

Secondo i numeri più recenti (dicembre 2014) in Italia sono più di 150 le strade del vino istituite, con il coinvolgimento di 1450 comuni e 400 denominazioni di vino, e oltre metà di queste risultano pienamente operative o in fase di avviamento.

Sul territorio del GAL Tiverno risulta operante dal 2003 l'Associazione non lucrativa di utilità sociale denominata "*Strade del vino e dei prodotti tipici Terre dei Saniti ONLUS*" costituita ai sensi della L. 268/99 per la promozione dei territori a vocazione vinicola della provincia di Benevento. Di seguito si offrono alcune indicazioni per quanto concerne l'organizzazione e la gestione di una strada del gusto desumendole dalla letteratura scientifica internazionale e dalle best practices esistenti.

Come in ogni azione di marketing, in questo caso di marketing territoriale, il punto di partenza è l'individuazione del target. Il target ideale di iniziative di marketing enogastronomico del territorio sono i "**foodies**" ovvero coloro che considerano il buon cibo e il buon vino come un aspetto determinante della propria esperienza turistica. Letteralmente un *foodie* è un gourmet ovvero una perso-

70 - United Nations World Tourism Organization, 2013. World Tourism Barometer. Volume 11, April 2013, Statistical Annex.

71 - Di recente i paesaggi Vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato sono stati iscritti nella lista UNESCO dei patrimoni dell'umanità aggiungendosi ad altri tre siti con caratteristiche simili, due dei quali in Portogallo (il paesaggio vinicolo dell'isola di Pico e la Regione vinicola di Alto Douro) ed uno in Ungheria (la regione vinicola di Tokaj).

na che ha uno spiccato interesse nel cibo e nelle bevande alcoliche colui. Per il *foodie* alimentarsi va ben aldilà della semplice necessità poiché il cibo e la ricerca di nuove esperienze gastronomiche diventano uno stile di vita e un hobby.

I *foodies* manifestano le proprie inclinazioni soprattutto nei momenti ricreativi e, in particolare, durante i viaggi e i soggiorni. Emerge così la figura del **foodtrotter** o gastronomo ovvero il turista la cui principale motivazione nell'organizzazione del viaggio risiede nella ricerca di esperienze legate al cibo e al vino. Il gastronomo ama soggiornare in agriturismi, avere a disposizione ristoranti e trattorie caratteristiche, visitare cantine ed aziende agricole che producono artigianalmente i propri prodotti ed è attratto in maniera particolare da sagre o feste enogastronomiche.

Nell'ambito dei gastronomi si distinguono i *wine tourist* o enoturisti, ovvero quei turisti interessati alla gastronomia locale o regionale ma con una spiccata preferenza per tutto ciò che è strettamente relazionato con il vino e la sua cultura.

Nell'ambito del trend positivo del turismo, quello enogastronomico registra dei numeri senza dubbio interessanti anche se in quadro di luci ed ombre. Secondo l'Osservatorio Nazionale del Turismo, nel 2012 il turismo enogastronomico ha riguardato circa il 5,4% dei turisti nazionali e circa l'8,6% dei visitatori internazionali.

Tab. 7 - Motivazione principale del soggiorno nell'anno 2012 (% calcolata sul totale turisti).

	Italiani	Europei	Ex - traUE	Totale Stranieri	Totale
Posto ideale per riposarsi	26,0	26,4	21,4	25,9	26,0
Bellezze naturali del luogo	23,0	27,8	17,5	26,9	24,8
Posto ideale per praticare un particolare sport	15,5	17,1	9,0	16,4	15,9
Per i divertimenti che offre	14,7	17,0	12,3	16,6	15,6
Il desiderio di vedere un posto mai visto	8,9	20,1	20,7	20,2	14,2
Prezzi convenienti	12,0	12,1	11,0	12,0	12,0
Decisione altrui	8,3	11,4	10,9	11,3	9,7
Ricchezza del patrimonio artistico/monumentale	6,5	11,2	17,5	11,7	9,0
Abbiamo la casa in questa località	12,3	4,8	3,3	4,7	8,7
Ho i parenti/amici che mi ospitano	8,9	5,3	6,5	5,4	7,2
Vicinanza	8,8	4,9	4,9	4,9	6,9
Interessi enogastronomici	4,7	9,0	4,9	8,6	6,6
Località esclusiva	6,0	6,6	12,3	7,2	6,5
Shopping	4,1	9,5	6,6	9,2	6,5
Per il gusto dell'avventura	4,1	9,5	6,1	9,1	6,5
Posto adatto per bambini piccoli	5,3	4,4	2,8	4,2	4,8
Perché siamo clienti abituali di una struttura ricettiva di questa località	5,8	3,4	3,0	3,4	4,7
Per conoscere usi e costumi della popolazione locale	2,5	6,0	4,5	5,9	4,1
Benessere, beauty farm, fitness	3,7	3,7	2,2	3,6	3,7
Eventi (musicali, culturali, religiosi, sportivi)	3,0	4,1	6,0	4,3	3,6
Motivi di lavoro	3,0	2,8	3,4	2,9	2,9
Partecipare ad eventi folkloristici e della cultura locale	2,2	2,2	3,7	2,3	2,2

Fonte: Istituto Nazionale Ricerche Turistiche: Customer Care Turisti, Rapporto Annuale, 2013

Secondo i dati riportati dal Censis nell'Osservatorio sul Turismo del Vino, nel 2012 i gastronomi sono aumentati del 12% rispetto al 2011 per si può concludere che il settore rappresenta una nicchia abbastanza ridotta del mercato o comunque un mercato secondario ma è ancora in una fase di introduzione/sviluppo del proprio ciclo di vita (soprattutto se riferito ad altri sistemi turistici consolidati).

Pur non essendo spesso la motivazione principale alla base della scelta dell'esperienza ricreativa, l'attenzione dei turisti agli aspetti enogastronomici risulta più che evidente. Secondo stime di Coldiretti, nel 2013 la cifra spesa dai turisti nazionali ed esteri in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per acquistare prodotti tipici ha superato 24 miliardi di Euro, circa un terzo dell'intera spesa turistica. Tale dato è coerente con il fatto che la qualità del mangiare e del bere rappresenti uno degli aspetti ritenuti più qualificanti di un'esperienza ottimale, come ben si evidenzia dalla Tabella che segue.

Tab. 8 - Aspetti ritenuti più importanti durante il soggiorno. Anno 2012 (% calcolata sul totale turisti).

	Italiani	Europei	ExtraUE	Totale Stranieri	Totale
La cortesia/ospitalità della gente	58,3	54,5	59,3	54,9	56,7
La qualità del mangiare e bere	46,2	47,3	46,4	47,2	46,7
L'offerta di intrattenimento	30,3	29,2	25,8	28,9	29,6
Il rispetto per l'ambiente/urbanizzazione/inquinamento	22,5	22,3	19,3	22,0	22,3
L'organizzazione del territorio	21,3	19,0	17,7	18,9	20,2
L'offerta culturale	17,0	21,6	23,3	21,8	19,3
L'accoglienza nelle strutture di alloggio	15,2	18,3	15,1	18,0	16,5
La pulizia del luogo	16,7	14,4	16,2	14,6	15,7
Il costo della ristorazione	13,0	15,7	13,6	15,5	14,2
Informazioni turistiche	7,1	13,8	9,8	13,4	10,1
Il traffico	8,4	6,3	8,0	6,4	7,5
La pulizia dell'alloggio	4,6	8,2	3,9	7,8	6,1
Il costo dell'alloggio	6,3	5,3	5,0	5,3	5,8
Accessibilità via terra/ via mare	4,1	2,6	4,4	2,7	3,5
Il costo dei trasporti locali	2,7	2,8	5,2	3,0	2,8

Fonte: Istituto Nazionale Ricerche Turistiche: Customer Care Turisti, Rapporto Annuale, 2013

Stando alle informazioni appena esposte, il turismo enogastronomico o, comunque, l'attenzione a legare gli aspetti naturalistici, artistici e storici del proprio territorio alla qualità del cibo e del vino prodotto localmente possono costituire una importante opportunità di business se ben coltivata e sviluppata.

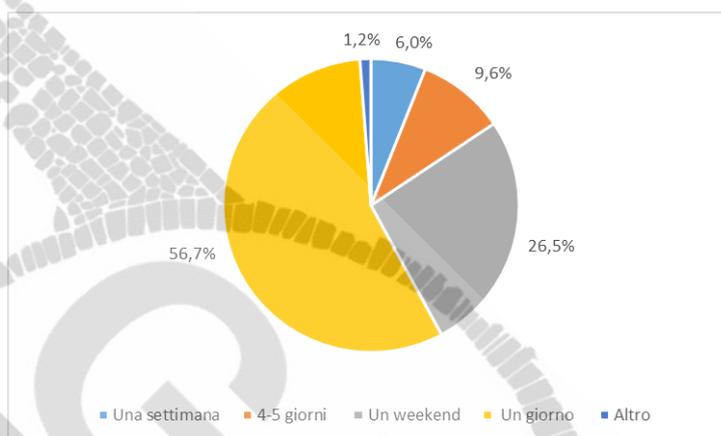
È importante approfondire l'analisi e determinare le caratteristiche del turista enogastronomico e le relative attese. In generale, i gastronomi sono persone con conoscenza buona o marcata dei prodotti tipici del territorio ma anche al territorio, alle tradizioni locali e ai beni artistici⁷². Alcune ricerche condotte con riferimento al wine tourism profilano il turista del come un consumatore-conoscitore-scopritore, prevalentemente di sesso maschile ma con una crescente quota di donne,

72 - Asero V. e Patti S. (2009): "From wine production to wine tourism experience: the case of Italy", AAWE, working paper N.52, 2009,

con età compresa tra 26 e 60 anni, di livello economico medio-alto, normalmente autonomo negli spostamenti⁷³. Normalmente è italiano anche se la presenza di enoturisti stranieri, soprattutto tedeschi, austriaci e svizzeri, non è di poco conto (circa il38%).

I gastronomi sembrano più orientati su viaggi di un giorno piuttosto che su permanenze di maggiore durata. Per questo motivo, probabilmente, il comparto ha risentito di meno della crisi economica e finanziaria che ha colpito il nostro Paese negli ultimi anni.

Fig. 1 - Durata della vacanza enoturistica



Fonte- IX Rapporto annuale a cura di Associazione Nazionale Città del Vino e Censis Servizi Spa,2010

L'enoturista si dimostra particolarmente sensibile all'autenticità dei prodotti ed è particolarmente propenso all'acquisto diretto presso la cantina⁷⁴. Secondo le indagini del Movimento del Turismo del Vino, l'attività prediletta dalla stragrande maggioranza degli enoturisti è la degustazione dei vini, spesso abbinata alla visita guidata all'azienda e alla cantina (l'81% degli intervistati). Per oltre la metà del campione suscitano interesse anche le proposte di visita ai vigneti e di degustazione di prodotti del territorio. Hanno meno successo, invece, le cene a tema e altre attività di coinvolgimento del visitatore come corsi sul vino e incontri con esperti del settore.

Considerando i fattori che maggiormente incidono sulla scelta della destinazione da parte del gastronomo, l'Osservatorio Nazionale sul Turismo del Vino (2010) identifica, nell'ordine:

- **La qualità del territorio;**
- **La gastronomia e la ristorazione;**
- **La capacità della meta di offrire il respiro del territorio, quindi eventi, sagre o performance che siano capaci di mettere in campo scenografie di convivialità e di socializzazione;**
- **Il vino.**

Rispetto a queste caratteristiche della domanda, l'offerta dei sistemi territoriali si è sviluppata secondo un modello particolarmente eterogeneo che però può essere ricondotto ad un filo conduttore comune che privilegia l'identità del territorio e la reputazione dello stesso. Tale modello si è

73 - Osservatorio sul Turismo del Vino a cura di TAITIF (2010): "I nuovi dinamismi di un turismo di tendenza", IX Rapporto annuale a cura di Associazione Nazionale Città del Vino e Censis Servizi Spa.

74 - Cinelli E Colombini (2007): *Il marketing del turismo del vino. I segreti del business e del turismo in cantina*, Roma, AgraEditrice,2007

fortemente distinto da quello sviluppato nel nuovo mondo orientato soprattutto alla proposta di un nuovo tipo di turismo e un nuovo tipo di consumatore.

Senza entrare nel dettaglio dei modelli di offerta si può semplicemente osservare che molto spesso il prodotto turistico è stato vissuto dai principali protagonisti, le imprese agro-alimentari, secondo una dimensione verticale, cioè attribuendo valore quasi esclusivo alla propria attività, trascurando però il peso degli altri. Il turista, invece, percepisce la propria esperienza in maniera orizzontale, attribuendo valore complessivo all'insieme di elementi tangibili e intangibili dell'offerta formulando un giudizio complessivo sulla propria vacanza/esperienza di visita. In questo senso, la riuscita negativa anche di un solo fattore, non direttamente imputabile alla gestione del singolo operatore, avrà necessariamente una ricaduta negativa su ciascuno (Croce e Perri, 2010).

Diventa necessario perciò ripensare la qualità di una proposta turistica, come una strada dell'olio o del gusto, programmando, gestendo ed integrando due livelli di qualità, quello della strada e quello delle aziende.

Il progetto pilota che si propone riguarda la definizione di un piano di marketing territoriale che a partire da una chiara definizione dei valori identificativi del territorio, dall'identità collettiva e dall'appeal distintivo dei luoghi, sia in grado di definire una strategia chiara con scelte nette sull'offerta turistica e sulla gestione ed organizzazione del sistema. Per cui, da una parte, sarà necessario definire il target dell'offerta, i main benefits, la reason to believe, dall'altra occorrerà individuare l'Ente di sviluppo in grado di organizzare e gestire il sistema di offerta procedendo alla opportuna standardizzazione e comunicazione⁷⁵.

Da un punto di vista operativo, il Piano di marketing territoriale avrà il compito di indirizzare i principali sottosistemi della rete di offerta territoriale, ovvero:

- **Agricoltura e produzione tipiche:** Aziende viticole, vigne, aziende olivicole, aziende agro-alimentari, zone di produzione
- **Ristorazione**
- **Ricettività:** Alberghi, agriturismi, agricampeggi, bed and breakfast, residenze rurali, alberghi diffusi
- **Attività specifiche:** Boutique prodotti tipici, enoteche,
- **Intermediazione:** Tour Operator, Agenti di vendita, agenzie specializzate, group operator, turismo associativo
- **Trasporti, viabilità e accessi alle aree**
- **Ambiente e Territorio:** Risorse naturali, risorse culturali, artistiche e architettoniche, risorse sociali, folklore e tradizione
- **Attività integrative:** Artigianato, animazione, attività commerciali, attività sportive, eventi, attività culturali

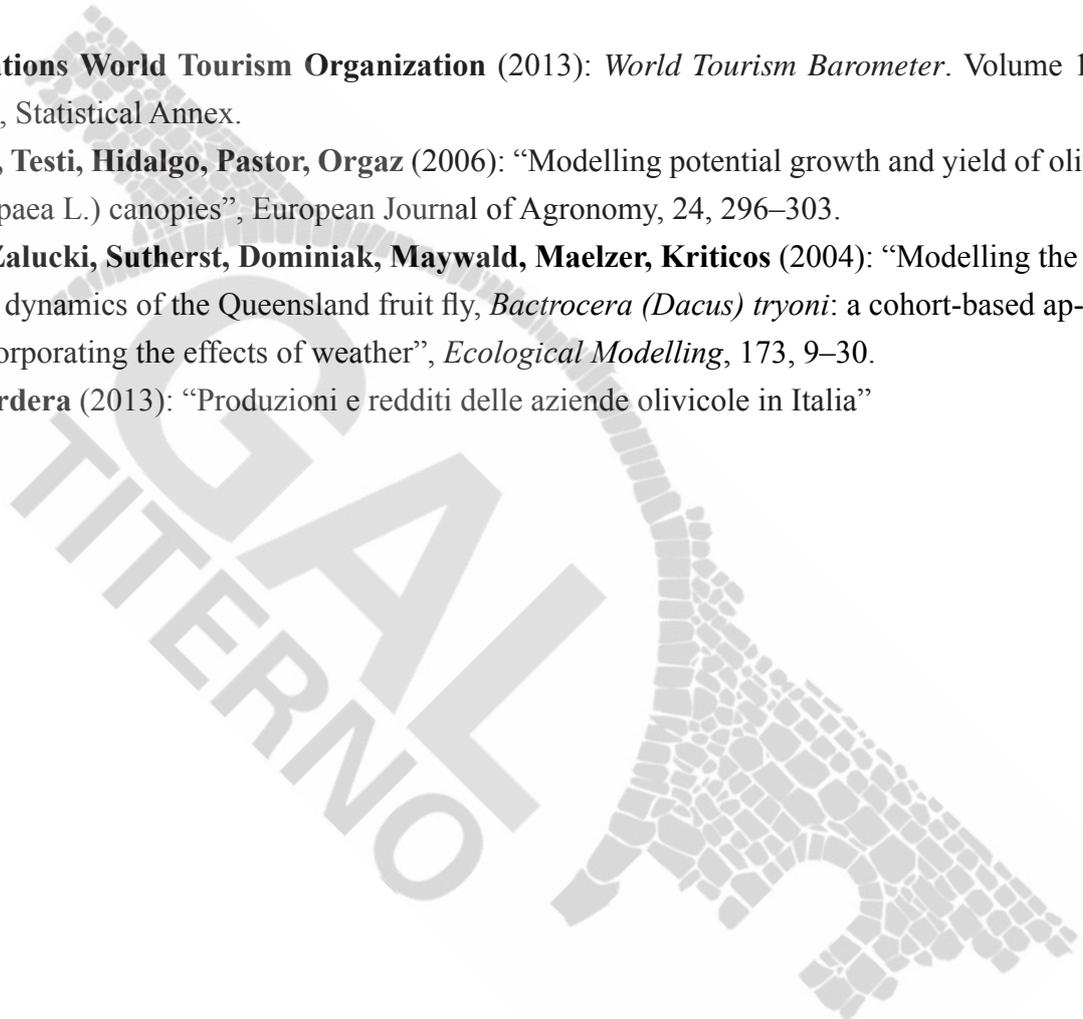
Allegato n°3: Studio di Fattibilità: valorizzazione cooperativa di residui di potatura (frasche e sarmenti) mediante impianto di cogenerazione da 1mw.

75 - Tali compiti possono essere realizzati attraverso la definizione di disciplinari, organismi di controllo, formazione, racconto del territorio e dei prodotti, brochure, logo immagine, punti informativi, segnaletica, promozione.

BIBLIOGRAFIA

- Asero V. e Patti S.** (2009): “From wine production to wine tourism experience: the case of Italy”, AAWE, working paper N.52, 2009,
- Camposeo S., Vivaldi G., Gallotta A., Barbieri N., Godini A.** (2010): “Valutazione chimica e sensoriale degli oli di alcune cv di olivo allevate in Puglia col modello superintensivo”, *Frutticoltura*, 6, 80-83
- Cinelli E Colombini** (2007): *Il marketing del turismo del vino. I segreti del business e del turismo in cantina*, Roma, Agra Editrice, 2007
- Comins H.** (1988): “Simulation of fruit fly population dynamics, with particular reference to the olive fruit fly”, *Dacus oleae, Ecological Modelling*, 40, 3–4, 213–231
- Del Giudice T., Caracciolo F., Cavallo C. and Cicia G.** (forthcoming): “What attributes of extra virgin olive oil are really important for consumers? A meta-analysis of consumers’ stated preferences”, mimeo.
- E. Molina-Alcaide e D.R. Yáñez-Ruiz** (2008): “Potential use of olive by-products in ruminant feeding: A review”, *Animal Feed Science and Technology*, Volume 147, Issues 1–3, 247–264.
- Godini A.** (2009): “Il futuro dell’olivicoltura italiana tra riflessioni e proposte”, I Convegno Nazionale dell’Olivo e dell’Olio, Portici.
- Gucci F.**, a cura di, (2012): “Irrigazione”, Collana divulgativa dell’Accademia, Volume IX, Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio, Spoleto.
- Peña, Torres-Sánchez, de Castro, López-Granados, Dorado** (2014): “The Toas Project: Uav Technology for Optimizing Herbicide Applications in Weed-Crop System”, Proceedings of 12th International Conference of Precision Agriculture, Sacramento, California, July 2014.
- Holzworth, Snow, Janssen, Athanasiadis, Donatelli, Hoogenboom, White, Thorburn** (2014): “Agricultural systems modelling and software: current status and future prospects”, *Environmental Modelling and Software*, 1-11
- Ismea**, (2012): “Piano di settore olivicolo-oleario”
- Loreti F.** (2008): “Rifessioni sulla rivoluzione globale nelle tecniche di coltivazione dell’olivo”, Atti dei Georgofili 2007
- Maymone B. e Carusi, A.** (1935): “Ricerche sulla composizione chimica, sulla digeribilità e sul valore nutritivo delle sanse d’oliva esaurite con solventi chimici”, *Annali Istituto Sperimentale Zootechnia*, 2, 323–340.
- Mekonnen, Mesfin and Hoekstra** (2010): “The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop products - Value of Water Research Report Series No. 47”, Delft: UNESCO-IHE Institute for Water Education.
- Obied H.K., Prenzler P.D., Omar S. H., Ismael R., Servili M., Esposto S., Taticchi A., Selvagini R. and Urbani S.** (2012): “Pharmacology of Olive Biophenols”, in: *Advances in molecular toxicology* Vol. 6. Eds. James C. Fishbein and Jacqueline M. Heilman, p. 195-223.
- Osservatorio sul Turismo del Vino a cura di TAITIF** (2010): “I nuovi dinamismi di un turismo di tendenza”, IX Rapporto annuale a cura di Associazione Nazionale Città del Vino e Censis Servizi Spa.

- Rodrigues, Pimentel e Oliveira** (2015): “Olive by-products: Challenge application in cosmetic industry”, *Industrial Crops and Products*, Volume 70, August 01, 2015, Pages 116-124.
- Sebastiani, Marchi, Guidotti, Niccolai, Ricciolini (2006): “Sviluppo e applicazione di un sistema informativo on-line per il monitoraggio della maturazione dell’olive della cultivar Frantoio”, Atti del convegno di Agrometeorologia e gestione delle colture agrarie, Torino, 6 - 8 giugno 2006.
- Servili M., Esposito S., Veneziani G., Urbani S., Taticchi A., Di Maio I., Selvaggini R., Sordini B., Montedoro G.** (2011): “Improvement of bioactive phenol content in virgin olive oil with an olive vegetation water concentrate produced by membrane treatment. “ *Food Chemistry*, 124, 1308-1315
- United Nations World Tourism Organization** (2013): *World Tourism Barometer*. Volume 11, April 2013, Statistical Annex.
- Villalobos, Testi, Hidalgo, Pastor, Orgaz** (2006): “Modelling potential growth and yield of olive (*Olea europaea* L.) canopies”, *European Journal of Agronomy*, 24, 296–303.
- Yonowa, Zalucki, Sutherst, Dominiak, Maywald, Maelzer, Kriticos** (2004): “Modelling the population dynamics of the Queensland fruit fly, *Bactrocera (Dacus) tryoni*: a cohort-based approach incorporating the effects of weather”, *Ecological Modelling*, 173, 9–30.
- Zilli e Scardera** (2013): “Produzioni e redditi delle aziende olivicole in Italia”



20. Analisi di pre-fattibilità di uno o più progetti pilota

(Lucia Barone)

20.1 Premessa

Il presente lavoro ha costruito due proposte di progetti pilota, una nel campo delle pratiche agricole innovative, l'altra nel campo della ristrutturazione della macchina istituzionale.

20.2 La metodologia di indagine

L'approccio adottato allo scopo di individuare progetti pilota adeguati al contesto del GAL Titerno ed efficaci è consistito innanzi tutto nell'inquadramento di massima delle caratteristiche del contesto socio-economico ed ambientale del territorio del GAL Titerno, quindi nell'analisi desk di un numero considerevole di best practice nel campo di programmi comunitari quali il LEADER e il LIFE, finalizzata a valutare l'utilità e la trasferibilità delle best practice più appropriate al contesto del GAL Titerno. Adottare un approccio basato su Best Practices significa: valutare e condividere esperienze con chi ha svolto attività e risolto problemi simili nel passato; definire quali di queste prassi (practices) risultano rilevanti ed efficaci nel proprio contesto; testarne il buon funzionamento, integrandole nei processi in uso, e formalizzarle nell'ambito della propria organizzazione. In dettaglio, la fase iniziale del lavoro ha riguardato la raccolta di tutte le informazioni necessarie per la definizione delle buone pratiche, l'individuazione e il confronto (benchmarking) delle stesse. Difatti, per incentivare l'avvio e lo sviluppo delle filiere agroalimentari di un territorio è importante conoscere dati e informazioni relative alle best practice derivate da progetti già operativi, le difficoltà incontrate, i successi ottenuti, analizzando i casi più significativi per similarità di ambientazione o consonanza di metodo.

Il termine di best practice rientra nel più ampio processo di benchmarking: metodo di confronto finalizzato a identificare, comprendere e adattare pratiche particolarmente significative (riconosciute come best practice o high performance) messe in atto da altre organizzazioni, al fine di migliorare le prestazioni della propria attività. Ai fini dell'individuazione delle Best Practices applicabili ad un dato contesto, è fondamentale una preliminare definizione dell'ambito in cui attuare i termini del confronto, per evitare superficialità e comparazioni generiche.

Nel presente progetto "Studio finalizzato all'analisi e all'individuazione delle prospettive di sviluppo delle filiere agroalimentari di eccellenza del territorio", l'obiettivo della fase di studi di benchmark è quello di orientare la scelta di progetti pilota rispondenti alle best practice più congruenti con il territorio ed in particolare con la filiera olivicola e con la formazione che ad essa è legata.

Inoltre, durante la fase di studio sulle best practices si è inteso analizzare e valutare gli aspetti legati alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, in termini di qualità dei prodotti, marketing, ma anche di capacità di integrare i prodotti ai propri territori, di rispetto per il paesaggio, per la società, l'economia e la cultura del luogo e più in generale di sostenibilità.

Nello scenario agroalimentare, l'offerta di prodotti agroalimentari tipici è spesso frammentata, dispersa e non sempre direttamente correlata alla domanda. Se non si considerano attentamente tutti

gli aspetti del processo di sviluppo, esiste una reale possibilità di insuccesso, anche in un settore in continua espansione come questo. Solo in una prospettiva di valorizzazione del territorio, nel senso più ampio del termine, è infatti possibile programmare e gestire un territorio con la concreta possibilità di avere successo.

Per questa ragione, nell'attività di studio di best practice, in particolare per lo studio in oggetto è apparso fondamentale ispirarsi a metodi, criteri e procedimenti generalmente considerati come modello positivo, anche se applicati da organizzazioni appartenenti a settori diversi dal proprio.

20.3 Il contesto territoriale e socio- economico

Come specificato nell'esplicitazione della metodologia, l'inquadramento territoriale del GAL Titerno non rappresenta un'analisi esaustiva del contesto socio-economico ed ambientale, anche in considerazione del fatto che è stata svolta un'analisi approfondita sia desk che di campo orientata proprio in questo senso. I dati reperiti con modalità desk e il profilo territoriale che qui viene proposto ha la sola finalità di consentire una contestualizzazione dei potenziali progetti pilota ai fini del loro possibile trasferimento nel territorio del GAL Titerno. Pertanto, vengono presi in considerazione gli elementi di contesto che consentono la costruzione di un quadro di riferimento per un'analisi preliminare di trasferibilità delle buone pratiche, a loro volta individuate in funzione degli obiettivi prefissati di sviluppo dell'area.

Il Sistema Territoriale di Sviluppo B6 – Titerno comprende 15 comuni localizzati nella Macroarea C del PSR Campania 2007-2013: Amorosi, Castelvenere, Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Guardia Sanframondi, Pietraroja, Ponte, Pontelandolfo, Puglianello, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, San Salvatore Telesino e Telesse Terme.

La classificazione territoriale definita dal PSR Campania 2007-2013 per il STS B6 – Titerno è la Macroarea C – *Area con specializzazione agricola ed agroalimentare e processi di riqualificazione dell'offerta*, in considerazione del carattere dominante dell'area territoriale. L'ambito territoriale è stato individuato come sistema intermedio, si caratterizza per un tessuto urbano e demografico piuttosto robusto, ma anche per la significativa presenza di superfici agricole e di aree protette.

La superficie territoriale complessiva dell'ambito è di 347,04 kmq, mentre la superficie agricola utilizzata è pari a 18.497,94 ettari (184,98 kmq), pari al 53,30% della superficie territoriale complessiva dell'area. Cinque comuni facenti parte del Sistema territoriale - Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, San Lorenzello e Pietraroja - rientrano nel Parco Regionale del Matese, determinando, in termini di superficie, una incidenza percentuale delle aree protette sulla superficie territoriale totale pari al 23,79%. La popolazione residente al 1° gennaio 2009 era di 46.275 abitanti con una densità media del Sistema Territoriale di 113,34 ab/kmq.

La viticoltura e l'olivicoltura sono le principali economie del territoriale del Titerno.

Le aziende agricole attive all'anno 2000 erano 7.532 e rappresentavano il 22,46% del totale delle aziende agricole della Provincia di Benevento. Il comune di Guardia Sanframondi presentava il maggior numero di aziende agricole (1.196 unità), senz'altro per l'esteso sviluppo della viticoltura; anche i comuni di Cusano Mutri, Faicchio e San Lorenzo Maggiore presentano un numero elevato di imprese operanti nel settore agricolo.

Dal 2001 a settembre 2009 le strutture ricettive del Sistema Territoriale del Titerno e della Provincia di Benevento sono notevolmente cresciute. Le strutture alberghiere sono aumentate rispettivamente del 30%, da 10 a 13 esercizi alberghieri nell'area del Titerno e di poco più del 40%, da 39 a 55 alberghi nell'intera provincia sannita. Il dato significativo è senz'altro quello della ricettività extralberghiera: nel STS B6 – Titerno tali strutture si sono quintuplicate (da 20 a 111 strutture extralberghiere) e nella Provincia di Benevento si sono più che triplicate (da 130 a 436 esercizi ricettivi extralberghieri).

Dagli studi analizzati ed elencati in bibliografia, emerge che sotto il profilo delle variabili/risorse endogene materiali ed immateriali rintracciabili nel territorio di riferimento, la realtà territoriale si caratterizza per la presenza di:

- produzioni di qualità, ambiente integro, valenze paesaggistiche e culturali, ricettività ed ospitalità;
- produzioni vitivinicole di pregio;
- produzioni olivicole di pregio in tutti i comuni ricompresi nell'area;
- produzioni frutticole di pregio, quale la mela annurca ecc...;
- significative valenze paesaggistico ambientali e culturali archeologiche;
- un nucleo di valorizzazione della ceramica artistica e tradizionale;
- un polo di attrazione turistico termale, commerciale e del tempo libero;
- una dotazione infrastrutturale e di vie di collegamento che la rendono accessibile da parte dei flussi provenienti da direttrici stradali importanti (si pensi alla FVI – asse di collegamento con Caserta e Napoli, alla SS 372 Telesina, alla SS 87 Sannitica);
- una potenzialità turistico- ricettiva variegata e consistente in termini quantitativi, rispondente alle esigenze dei diversi segmenti di clientela turistica esistenti (alberghi, agriturismi, villaggi turistici, country house, bed and breakfast, etc.).

Viceversa, gli studi analizzati conducono a sintetizzare come segue i fabbisogni prioritari del settore produttivo agroalimentare:

- Aumentare la competitività aziendale e l'occupazione in agricoltura, settore predominante e tradizionale nell'area di riferimento;
- Aumentare il livello di qualità delle produzioni agricole e la gamma delle produzioni certificate;
- Valorizzare le eccellenze produttive agroalimentari tipiche del Titerno;
- Aumentare le opportunità di diversificazione delle attività agricole e di integrazione ai redditi dell'agricoltore.

20.4 Il comparto olivicolo nel territorio del GAL Titerno

La ricerca è stata finalizzata al rafforzamento della competitività del sistema produttivo del Titerno con particolare attenzione al comparto olivicolo, in virtù del suo potenziale di crescita.

Dagli studi analizzati ed elencati in bibliografia, emerge che il comparto olivicolo nel territorio del GAL Titerno si caratterizza per la presenza di produzioni di pregio e di alta qualità, contraddistinte dalla presenza di varietà autoctone molto interessanti dal punto di vista qualitativo. Tale fattore dovrebbe divenire un'opportunità per incentivare l'aumento della specializzazione delle colture e il

miglioramento delle tecniche agronomiche, che soprattutto dal punto di vista della concimazione, potatura e difesa fitosanitaria presentano gravi carenze. Nonostante siano presenti produzioni di pregio e di qualità, anche orientate alla valorizzazione della produzione “sannita”, il settore risente in maniera notevole delle importazioni provenienti da altri paesi.

Un elemento di forte criticità è la mancanza di una massa critica sufficiente a collocare efficacemente i prodotti sul mercato. Il prezzo finale del prodotto difatti, registra frequenti contrazioni, con conseguente riduzione dei margini per i produttori. Un incentivo e un rafforzamento delle politiche di valorizzazione e promozione del consumo di olio d'oliva è necessario soprattutto per far fronte alla crescita della concorrenza internazionale. Una valida opportunità è rappresentata dalla crescita degli investimenti tendenti alla concentrazione produttiva e alla innovazione tecnologica degli impianti estrattivi e degli impianti di imbottigliamento.

Nel comparto olivicolo, nonostante la cultura della qualità appaia diffusa, si registrano una irrazionale gestione degli impianti produttivi e una cattiva conservazione del prodotto con effetti negativi sulla qualità organolettica dell'olio ottenuto. Ciò determina un ricorso diffuso a tecniche agronomiche basate sull'utilizzo di sostanze chimiche. La ricerca della qualità del prodotto è un elemento chiave del processo produttivo che andrebbe incentivata e rafforzata, ai fini di una maggiore redditività produttiva ed economica. In questo senso, si dovrebbero favorire scambi ed accordi commerciali internazionali, creando forme di collaborazione e di alleanza strategica.

Altri fattori di forte criticità sono costituiti dalla prevalenza di frantoi di piccole dimensioni non sempre caratterizzati da un adeguato livello tecnologico e strutturale e dalla mancanza di integrazione tra il settore della produzione e quello della trasformazione agroalimentare. Per contro, si registra una discreta presenza di strutture di medie dimensioni, dotate di un buon livello tecnologico. Per arginare le difficoltà che si registrano, dal punto di vista della diversificazione delle attività agricole e di integrazione del reddito dell'agricoltore, si potrebbe incentivare e investire nel campo della ricerca bioenergetica, che vede nell'olivicoltura una possibile fonte di sviluppo.

20.5 I criteri di selezione delle Best Practice

L'analisi del contesto territoriale e del comparto produttivo di specifica attenzione hanno condotto all'individuazione dei criteri per selezionare le best practice attinenti e con alto potenziale di trasferibilità. E' apparso fondamentale ispirarsi a metodi, criteri e procedimenti generalmente considerati come modello positivo, anche se applicati da organizzazioni appartenenti a settori diversi dal proprio. Per tale ragione, anche se il criterio principale che ha guidato l'attività è quello di selezionare buone pratiche finalizzate al *rafforzamento della filiera olivicola*, inteso sia come processo produttivo sia come formazione ed informazione degli operatori, tale criterio è stato integrato da ulteriori criteri in linea con le direttrici di sviluppo prescelte dal territorio, ovvero:

- **Orientamento ad un approccio basato sull'area;**
- **Orientamento ad un approccio di tipo “bottom-up”;**
- **Attenzione per le forme di partenariato attivate;**
- **Orientamento ad un approccio integrato;**
- **Propensione all'innovazione tecnologica, organizzativa e produttiva;**

- **Creazione di reti relazionali e produttive;**
- **Sviluppo di sistemi di gestione della qualità legata alle specificità del territorio;**
- **Sviluppo di iniziative imprenditoriali strategiche;**
- **Trasferibilità intrinseca del progetto di *best practice*.**

Nel corso del periodo 2006-2008, dall'Osservatorio europeo di sviluppo rurale istituito presso la Commissione europea (Direzione Generale Agricoltura), sono stati selezionati dalla Banca dati europea interessanti casi di progetti di livello nazionale e di cooperazione internazionale, nel tema della valorizzazione dei prodotti locali. Tale Banca dati ha rappresentato la fonte informativa principale per la selezione delle *best practice*.

In aggiunta ai casi selezionati direttamente dalla Banca dati Europea, si riportano due progetti che hanno riguardato direttamente lo sviluppo della filiera olivicola, perseguendo le medesime finalità che il Gal Titerno intende raggiungere attraverso lo sviluppo del progetto pilota che si sta strutturando.

Si tratta di:

- Un progetto pilota realizzato dall'Osservatorio italo - tunisino a SERVIZIO de l'AGRICOLTURA Sostenibile di Qualità «SERVAGRI», nell'ambito del Programma ENPI CBC "Italia-Tunisia" 2007-2013 – Projet SERVAGRI 045.
- Un progetto Leader+ promosso da un'associazione di sviluppo rurale portoghese "La Tagos" e sviluppato e gestito da un'azienda locale, SAOV, improntato alla modernizzazione delle attrezzature olivicole.

Un terzo filone di esempi di buone pratiche ha riguardato una serie di progetti finalizzati a migliorare il rendimento ambientale nel settore dell'olio d'oliva, promossi e sostenuti attraverso il programma LIFE dalla Commissione Europea, Direzione Generale Ambiente.

Lo scopo di questa selezione è quello di analizzare, ai fini dei nostri progetti pilota, come è possibile integrare le tematiche della sostenibilità ambientale con quelle dell'incremento delle opportunità commerciali per gli olivicoltori.

Si riporta una tabella riepilogativa contenente l'anagrafica dei progetti sopra menzionati con l'indicazione del titolo del progetto, dei partner coinvolti e dell'indirizzo web dove attingere maggiori informazioni. Alla tabella fa seguito un'analisi dettagliata delle *best practices* con discussione sulla suscettibilità di applicazione nel contesto del Titerno.

Tabella 1: anagrafica delle best practice analizzate

Paese	Nome	Referenti	Indirizzo	Telefono	e-mail	Sito internet
Progetti Leader +						
Spagna	GAL principale: Asociación para el Desarrollo Rural de la Comarca de «El Condado-Jaén»	Sebastián Lozano Mudarra	Subrie, 8, E-23250 Santis teban del Puer to (Jaén)	34 953 40 12 40	slozano@condadoja-en.net	www.calidadterritorial.com
Grecia	GAL principale: Development Association of Halkidiki S.A. (De. As. Ha. S.A.)	Georgia Karagiani	20 Papadia-madi, GR-63100 Polygyros, Halkidiki	(30) 23 71 02 44 07	nfo@anetxa.gr	www.anetxa.gr/
Regno Unito	GAL principale: Wealden and Rother LAG	Anne Crone	5 Red Barn Mews, High Street, Battle TN33 OAG, Eng-land, United Kingdom	44-1424) 78 74 00	info@warr-partnership.org.uk	www.warrpartnership.org.uk/
Grecia	GAL principale: Serres Deve-lopment Enter-prise	Ioannis Kalogeroudis	Indirizzo: 2V. Alexan-drou St., GR-62122 Serres	30) 23 21 06 44 02-3	eadr@ane-ser.gr	www.anser.gr
Italia	GAL principale: GAL Tradizione delle Terre Oc-citane	Mario Bertoldi	Piazza San Paolo, 3, I-12023 Ca-raglio (CN)	39) 01 71 61 03 25	info@tra-dizioneter-reoccitane.com	www.tradizioneterreoccitane.com
Progetti ENPI						

Italia - Tunisia	Osservatorio servagri - E c.i.a. siracusa.		Via Tripoli 10 - 96100 SI	+39 0931 60868	siracusa@cia.it	www.ciasiracusa.it
Portogallo (Abrantes)	SAOV - Soc. Agrícola Ouro Vegetal lda		Rua do Comércio, nr 105, 1º dto. 2200 - 050 A L F E R - RAREDE / ABRANTES	241 361 466	g e r a l @ s a o v . p t alberto.serralha@saov.pt (Management)	www.cabecodasnoqueiras.com www.saov.pt

Progetti LIFE

Nome	Sito internet
Oleo - life <i>LIFE99 ENV/E/000351</i>	http://www.aemo.es/proyectos/detalle_proyecto.php
ECOIL <i>LIFE04 ENV/GR/000110</i>	www.ecoil.tuc.gr/
OLIVIA <i>LIFE99 ENV/D/000424</i>	www.aquatec-engineering.com/
RE-WASTE <i>LIFE07 ENV/GR/000280</i>	http://www.re-wasteproject.it/
MINOS <i>LIFE00 ENV/GR/000671</i>	www.pharm.uoa.gr/minos/minos2-146.htm
Olèico <i>LIFE04 ENV/GR/000110</i>	http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects
TIRSAV <i>LIFE08 INF/GR/000581</i> TIRSAV+ <i>LIFE05 ENV/IT/000845</i>	www.tirsavplus.eu/

20.6 Descrizione e discussione delle Best Practice selezionate

Spagna

Nome del GAL principale: Asociación para el Desarrollo Rural de la Comarca de «El Condado-Jaén»

Marchio di qualità regionale⁷⁶

Contesto di riferimento:

Il GAL è situato nella comarca El Condado, a nord della provincia di Jaén, caratterizzata da una ricca varietà di flora e fauna, terre fertili e un attraente paesaggio con ulivi, catene di montagne, un parco naturale a est e il fiume Guadalimar a sud. La popolazione locale di El Condado vive quasi esclusivamente di attività agricole (95 %), e la produzione di olio d'oliva è fondamentale per l'economia locale e per l'allevamento. Esiste una forte presenza di microimprese, di lavoratori autonomi e di cooperative rurali.

Punti di forza del progetto:

- **approccio territoriale e affidamento sui punti di forza endogeni di ciascuna regione; approccio basato su un forte partenariato per ottenere uno sviluppo rurale equilibrato ed integrato;**
- **scambio di esperienze, attraverso un viaggio di studio effettuato nella prima fase del progetto, con un gruppo francese che aveva già sperimentato l'attuazione di marchi di qualità regionale;**
- **solido approccio di cooperazione e creazione di reti tra diversi GAL: si è partiti dalla creazione di una rete locale fino a giungere ad una rete di scala europea che ha condotto alla redazione di un regolamento per un marchio di qualità europea.**

Attività principali svolte:

- viaggio di studio in Francia, in una zona che aveva già raggiunto uno stadio avanzato nell'attuazione dei marchi di qualità regionale e aveva fornito un ottimo esempio;
- promozione dell'iniziativa da parte del GAL ad altri gruppi e regioni della Spagna;
- impostazione di chiari orientamenti sulle modalità di utilizzo dei marchi di qualità comuni (progettazione, colore) insieme ai marchi di qualità regionali e successiva introduzione di marchi di qualità in ciascuna delle aree;
- redazione di una bozza di regolamento per tutti i GAL per delineare: valori, principi e regole comuni;
- partecipazione dei gruppi ad attività di marketing intraregionali e a fiere nazionali.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del GAL Titerno:

L'aumento del livello di qualità delle produzioni agricole e della gamma delle produzioni cer-

⁷⁶ - Banca dati Europea, Osservatorio dei territori rurali, 2007, Selezione delle migliori pratiche Leader+, [ultima cons. 2014-06-29]

tificate è uno dei fabbisogni del progetto pilota che si vuole realizzare. Questo caso studio ha avuto come obiettivo, proprio quello di sensibilizzare ed incentivare l'adozione di sistemi volti al miglioramento della qualità delle produzioni, anche al fine di offrire maggiori garanzie rispetto alla qualità dei prodotti nei confronti dei consumatori.

Inoltre ha favorito la realizzazione di reti, strutture e sportelli informativi in grado di fornire assistenza tecnica e servizi innovativi a supporto della diversificazione economica, della competitività e del miglioramento delle capacità organizzative e di marketing.

Grecia

Nome del GAL : Development Association of Halkidiki S.A. (De.As.Ha. S.A.)

Rete di aziende simili o complementari (cluster)⁷⁷

Contesto di riferimento:

L'area dell'associazione di sviluppo del GAL di Halkidiki S.A. è caratterizzata da notevoli strutture geologiche come il monte Holomontas, paesaggi straordinari di dense foreste, ricca flora e fauna e vedute del mare e delle penisole di Chalkidko. La maggior parte della zona è montuosa, ma possiede anche alcune aree semimontuose e pianeggianti. L'area è prevalentemente rurale e negli ultimi 30 anni la crescita demografica è stata positiva grazie a un calo dell'emigrazione e all'insediamento di nuovi abitanti nell'area. I settori primario (il settore principale della regione), secondario (24 % del PIL della prefettura) e terziario costituiscono i principali ambiti di attività. L'ultimo di questi si sta sviluppando a un ritmo veloce, totalizzando, in termini di occupazione, il 32,9 % della popolazione economicamente attiva.

Punti di forza del progetto:

- **l'approccio territoriale, che tiene conto dei punti di forza e di debolezza specifici dell'area;**
- **approccio di partenariato: i membri della rete sono imprese dei settori di produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli, oltre che del settore turistico;**
- **approccio integrato, in quanto coinvolge diverse categorie di aziende, fondamentali per lo sviluppo economico locale, come nel caso dei settori industriale e turistico.**

Attività principali svolte:

- avvio del progetto attraverso riunioni regolari tra attori locali della regione di Halkidiki e l'associazione per lo sviluppo del GAL di Halkidiki S.A.;
- istituzione di una rete, o «grappolo» (cluster) di imprese della regione, con l'obiettivo principale di creare una società ombrello, che raggruppi tutti i soci per permettere loro di collaborare. I membri appartengono a diversi settori agricoli e turistici e si completano a vicenda;
- creazione di un logo di qualità speciale del progetto, che designa la gastronomia locale;
- allestimento di servizi comuni per l'offerta di materiale di base e la promozione dei prodotti e

⁷⁷ - Banca dati Europea, Osservatorio dei territori rurali, 2008, Selezione delle migliori pratiche Leader+, [ultima cons. 2014-06-29];

servizi;

- partecipazione a eventi ed esposizioni;
- organizzazione di eventi per la promozione dei prodotti locali;
- istituzione di legami e contatti commerciali;
- ottenimento di certificati di qualità per le imprese della rete e la formazione tenuta da esperti specializzati, per consentire alle imprese di acquisire le competenze e il know-how necessari;
- ideazione, promozione e firma di un «Patto di qualità locale», che ha come obiettivo la definizione di condizioni di produzione e l'offerta di servizi e prodotti di qualità.

Trasferibilità⁷⁸:

Il progetto può chiaramente essere trasferito ad altre aree rurali caratterizzate da un contesto analogo. Ad esempio, quelle con numerose aziende turistiche rurali in vari settori, che potrebbero beneficiare della cooperazione attraverso la creazione di reti o gruppi, per esplorare i loro vantaggi competitivi. Quello che è particolarmente trasferibile, è il metodo impiegato per riunire imprese di settori diversi, utilizzando prodotti locali in maniera complementare.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del GAL Titerno:

Questo progetto tiene insieme una molteplicità di obiettivi ed azioni che il Gal Titerno mira a raggiungere all'interno del suo stesso progetto. Nello specifico lavora sulla creazione di un marchio di qualità, sulla realizzazione di reti, strutture e sportelli informativi in grado di fornire assistenza tecnica e servizi innovativi a supporto della diversificazione economica, della competitività e del miglioramento delle capacità organizzative e di marketing. Soprattutto, contiene un aspetto innovativo ed interessante legato alla realizzazione di una società ombrello che raggruppa una rete di aziende afferenti a settori diversi. In questo senso si dimostra molto utile, nel nostro caso, poiché ci consente lo sviluppo di attività economiche diversificate non soltanto collegate alla funzione produttiva dell'agricoltore, ma in generale al suo ruolo multifunzionale, nonché di favorire un approccio multisettoriale e di contaminazione tra altre attività e settori.

Regno Unito

Nome del GAL : Wealden and Rother LAG

Centro per l'alimentazione e l'agricoltura sostenibili⁷⁹

Contesto di riferimento:

Oltre l'80 % della zona in cui opera il GAL Wealden and Rother (WARR) rientra nell'area High Weald, di straordinaria bellezza naturale, nell'Inghilterra sudorientale, che possiede importanti risorse naturali e culturali, in particolare vaste aree boschive seminaturali. La topografia della zona è varia, con terreni per lo più di scarsa utilità economica, piccoli campi irregolari, boschetti, aree boschive e siepi un tempo appartenenti a tenute agricole. Il GAL è situato in un'area attiva nel settore agricolo e mira a creare un equilibrio tra la conservazione dello straordinario ambiente

⁷⁸ - L'azione/progetto può essere trasferita ad altre aree con caratteristiche economiche e geografiche simili.

⁷⁹ - Banca dati Europea, Osservatorio dei territori rurali, 2008, Selezione delle migliori pratiche Leader+, [ultima cons. 2014-06-29];

naturale e il raggiungimento di una crescita economica sostenibile. La percezione generale è che l'area sia ricca, tuttavia ciò spesso maschera sacche di vera povertà e indigenza, particolarmente tra i giovani.

Punti di forza del progetto:

- **approccio bottom-up:** è un elemento fondamentale del progetto, in quanto il Centro per l'alimentazione e l'agricoltura sostenibili (SFFC) lo ha messo in pratica sia nell'ideazione che nella realizzazione del progetto;
- **flessibilità del progetto** (comprende corsi di formazione su prenotazione, guida e sostegno, programmi di marketing ecc.) che consente di rispondere esattamente alle esigenze della comunità agricola che intende sostenere;
- **grande varietà di servizi e di dispositivi di sostegno** disponibili, ciò costituisce chiaramente un ottimo risultato del progetto, in quanto soddisfa molte tra le svariate esigenze della comunità locale;
- istituzione di una **rete regionale di agricoltori esperti** disposti a condividere tra loro esperienze e buone pratiche;
- **condivisione di conoscenze, capacità e competenze tra i vari partner** (il Common Cause Cooperative Ltd, un'organizzazione senza scopo di lucro che promuove i contatti tra produttori locali di generi alimentari e consumatori ed opera a favore dell'ambiente e dell'economia locale; il Plumpton College, un istituto agrario con anni di esperienza didattica formativa nel settore dell'agricoltura; il GAL locale).

Attività principali svolte:

- approfondita fase di ricerca e consultazione iniziale, della durata di 18 mesi, sui fabbisogni di una specifica comunità dedita alla produzione agroalimentare nell'area Leader+. La ricerca ha individuato lacune nella prestazione di informazioni locali, consulenza, formazione, creazione di reti e sussidi alla commercializzazione a favore degli agricoltori;
- organizzazione di una serie di attività, a disposizione del settore agricolo, studiate in funzione delle esigenze locali, tra cui eventi formativi, seminari, consulenza individuale e dimostrazioni curate dal Centro per l'alimentazione e l'agricoltura sostenibili (SFFC);
- realizzazione di materiale promozionale, tra cui il sito web del centro, bollettini e opuscoli, pubblicità e articoli per riviste specializzate in agraria.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del GAL Titerno:

Il progetto si fonda su una approfondita fase iniziale di ricerca e studio dei fabbisogni specifici della comunità, nonché delle lacune esistenti volte a definire lo stato dell'arte dell'attività olivicola nell'area. L'obiettivo è quello di centrare e orientare in itinere il *focus* dell'attività formativa e di raccogliere informazioni su punti critici dell'attività olivicola in loco, da restituire nel corso dell'attività educativa. Tale obiettivo strategico è stato ritenuto fondamentale per un territorio quale quello del Gal Titerno e del comparto olivicolo di riferimento. Inoltre, la presenza di un organismo, in questo caso il SFFC, che rappresenta un solido e costante punto di riferimento per il GAL,

per gli agricoltori e per la comunità in generale potrebbe essere un valido esempio da tenere in considerazione se si vuole strutturare una rete di partner altamente qualificati nel settore della formazione e della consulenza. In questo modo la condivisione di conoscenze, capacità e competenze consentirebbe di innalzare, diversificare e rendere flessibile l'offerta di formazione con riscontri positivi anche dal punto di vista della domanda di formazione. Nel caso del Territorio del Tiverno la compagine sociale formata da soggetti pubblici e privati rappresenta complessivamente il tessuto economico e sociale dell'area territoriale entro cui agisce. La rete di partner esistente è un solido punto di riferimento per incentivare la formazione di nuove partnership strategiche in un'ottica di accrescimento delle competenze e delle conoscenze.

GRECIA

Nome del GAL : Serres Development Enterprise

Unità di vinificazione⁸⁰

Contesto di riferimento:

Il GAL Serres si trova vicino alle montagne che circondano la pianura della prefettura di Serres. L'area forma un bacino attraversato dal fiume Strimone, che penetra nel paese da nord e scorre in direzione sud verso il mare. All'inizio del XX secolo nell'area di Kerkini fu creato un bacino che successivamente si è trasformato in una zona umida. Il territorio è caratterizzato da varie aree di bellezza naturale che richiamano un cospicuo numero di turisti. Molti abitanti vivono in regioni svantaggiate, principalmente nelle zone montuose o in prossimità delle stesse. Il 34,2 % della superficie è coltivato, il 31,2 % è adibito a pascolo e il 25,4 % è ricoperto di boschi. Metà della popolazione trova impiego nel settore primario (51,2 %). Le principali colture sono: avena, cotone, mais, tabacco e olive. Un ulteriore 11,4% della popolazione è impiegato nel settore manifatturiero, il 37,3% nel terziario.

Punti di forza del progetto:

- è stato seguito l'approccio territoriale, in quanto il progetto si riallaccia direttamente alla strategia di sviluppo locale del GAL. Il progetto ha contribuito a migliorare la produzione vinicola affinché essa riacquisti una posizione di rilievo nell'economia locale;
- basato sull'approccio bottom-up, il progetto ha mobilitato numerosi attori locali, coinvolgendo cooperative rurali e comuni. I problemi del settore del vino sono stati discussi nel corso di vari incontri;
- le informazioni raccolte hanno suscitato l'interesse degli attori locali, in particolare di due produttori di lunga esperienza, che insieme hanno costituito una piccola società con lo scopo di promuovere la produzione vinicola ecologica utilizzando metodi produttivi tradizionali.
- l'uva è prodotta secondo un elevato standard ecologico e ha ottenuto la certificazione di qualità (ISO e HACCP), che ha valorizzato la produzione. Si è creato così un effetto moltiplicatore per altri operatori, quali i conduttori di vigneti ecologici e altri produttori di vino che

⁸⁰ - Banca dati Europea, Osservatorio dei territori rurali, 2008, Selezione delle migliori pratiche Leader+, [ultima cons. 2014-06-29]

utilizzano tecniche ecologiche;

- promozione di una produzione vinicola di qualità nell'area.

Attività principali svolte:

- **fondazione della società Floros & Galatsi, che ha creato e reso operativa un'unità integrata di produzione vinicola ecologica;**

- **fase preparatoria: i promotori hanno ottenuto le licenze e reperito la sede appropriata in cui realizzare il progetto, avvalendosi del supporto di un ingegnere civile; immatricolato la società e richiesto la consulenza di un legale; ottenuto finanziamenti sufficienti; sviluppato una proposta grazie alla collaborazione di un economista;**

- **fase di attuazione: sono stati ottenuti materiali di qualità con l'aiuto del GAL e di un ingegnere agrario.**

Trasferibilità:

I problemi relativi all'area non sono specifici di questo territorio. Esistono molte zone le cui economie locali sono basate sulla produzione del vino e che rivelano problemi analoghi, in particolare la presenza di metodi di produzione obsoleti e l'accresciuta concorrenza da parte di un mercato globalizzato.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Titerno:

Le problematiche territoriali riscontrate in quest'area della Grecia seppure connesse al settore viticolo appaiono analoghe a quelle riscontrate nell'area di studio. In particolare il comparto olivicolo del Titerno è minacciato da notevoli importazioni da altri paesi, dalla crescita della concorrenza internazionale e da metodi di produzione in parte obsoleti. In questo caso di buona pratica il processo di produzione è stato innovato e orientato al raggiungimento di un elevato standard ecologico e di certificazione della qualità. L'iniziativa del singolo è servita come esempio per gli altri operatori del settore fungendo da esempio di successo e quindi da stimolo per investire nel settore in un'ottica di miglioramento degli standard qualitativi e di innovazione dei processi produttivi. Uno degli obiettivi strategici del Gal Titerno è proprio quello di favorire la nascita e la localizzazione di iniziative imprenditoriali strategiche a scala territoriale a sostegno del potenziamento delle filiere produttive per aumentare la competitività e l'occupazione in agricoltura.

ITALIA

Nome del GAL: GAL Tradizione delle Terre Occitane

Progetti di filiera⁸¹

Contesto di riferimento:

Il territorio del GAL è costituito da cinque comunità montane e si estende nella zona sud-occiden-

81 - Banca dati Europea, Osservatorio dei territori rurali, 2008, Selezione delle migliori pratiche Leader+, [ultima cons. 2014-06-29];

tale della regione Piemonte. L'area del GAL si trova all'interno dei confini amministrativi della provincia di Cuneo, inserita tra la Valle Gesso a sud e la Valle Pellice a nord e le catene delle Alpi Cozie e Marittime ad ovest, mentre ad est si apre sulla vasta pianura cuneese. L'accentuata omogeneità geografica, ambientale e culturale che caratterizza l'area favorisce il coordinamento e la condivisione di una programmazione congiunta per le future iniziative progettuali a livello locale. Il GAL è stato capace di intervenire a livello politico al fine di promuovere programmi di sviluppo locale approvati da tutti i partner, con evidenti risultati su tutto il territorio. Ciò è stato reso possibile dalla definizione di obiettivi comuni e di strategie volte a promuovere un approccio univoco allo sviluppo socio-economico.

Punti di forza del progetto:

- **l'intera azione è stata orientata alla ricerca di soluzioni ai problemi distributivi riscontrati dai produttori locali e allo sviluppo di capacità innovative, in quanto il mercato è tipicamente caratterizzato dalla presenza di grandi catene distributive e supermercati;**
- **il partenariato è stato fondamentale perché ha riunito vari attori locali che hanno lavorato insieme per creare filiere economiche in modo da poter competere all'interno del grande sistema distributivo;**
- **la distribuzione del sostegno finanziario è avvenuta secondo specifici criteri di selezione delle aziende quali i risultati e le ricadute attese, il grado di innovazione, la sostenibilità ambientale, la natura dell'accordo di collaborazione, il numero di richieste di adesione, l'età degli imprenditori coinvolti e l'ubicazione dell'impresa richiedente (è stata data priorità alle imprese situate a 600 m s.l.m.). Le condizioni poste dai bandi e le modalità di finanziamento hanno così permesso alle imprese di impegnarsi a sviluppare soluzioni innovative e nuove capacità nel campo del marketing e le hanno obbligate ad aderire ad un accordo della durata minima di cinque anni che, a sua volta, ha garantito la continuità dell'attività di cooperazione e delle idee progettuali.**

Attività principali svolte:

- **Nel 2003 sono state condotte alcune ricerche sulle filiere produttive, finalizzate alla presentazione di proposte per il miglioramento dei risultati commerciali. L'obiettivo è stato quello di individuare il mercato più idoneo alla commercializzazione dei prodotti delle singole imprese, al fine di massimizzarne gli introiti attraverso vari canali distributivi;**
- **Creazione di raggruppamenti di piccole e medie imprese. Ogni gruppo comprendeva un minimo di tre imprese, il cui obiettivo era migliorare le micro filiere mediante una serie di soluzioni innovative fra le imprese e lungo tutta la filiera. Tali innovazioni potevano riguardare i prodotti, i servizi, la trasformazione o il processo di commercializzazione. Il GAL ha pubblicato due bandi nel 2004.**

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Titerno:

Il metodo seguito in questo caso di buona pratica risulta essere molto valido per risolvere i problemi del comparto olivicolo del Titerno che soffre degli stessi problemi di: mancata organizzazione

verticale e orizzontale delle più rappresentative filiere agricole; inidoneo sistema di concentrazione e massa critica, di promozione e commercializzazione del prodotto; scarsa capacità di innovazione.

Dalla breve analisi sopra svolta, pare emergere un messaggio chiaro. Il sistema delle PMI italiane per sopravvivere nel mercato globale deve “internazionalizzarsi”, fare “massa critica”, l’azione di raggruppamento di imprese con la stipula di un accordo di durata minima che è stata messa in atto nella best practice che qui si è analizzata, costituisce un valido riferimento per l’applicazione del contratto di rete che si potrebbe sperimentare.

ITALIA - TUNISIA⁸²

Associazione italo-tunisina denominata OSSERVATORIO SERVAGRI -

Osservatorio italo - tunisino a SERVIZIO dell’AGRICOLTURA sostenibile di qualità E C.I.A. SIRACUSA.

Progetto pilota “Olivicoltura”⁸³

Contesto di riferimento:

L’Osservatorio ha carattere transfrontaliero tra l’Italia e la Tunisia e carattere Transnazionale soprattutto in ambito euro-mediterraneo, fatti salvi tutti i possibili rapporti e relazioni internazionali col resto del mondo. L’Osservatorio ha per finalità lo sviluppo, l’implementazione, la valorizzazione, la promozione e la diffusione dell’agricoltura sostenibile di qualità in Tunisia, in Italia e in tutto il contesto euro -mediterraneo.

Il progetto pilota è stato scelto come riferimento poiché trattandosi di un progetto pilota vero e proprio si è potuto analizzarlo valutandone la strutturazione ai fini della predisposizione del nostro modello di progetto. Inoltre, la scelta di questo caso studio è stata guidata dal fatto che esso persegue le medesime finalità e i medesimi obiettivi che il Gal Titerno ha fissato per il suo progetto pilota.

Finalità ed obiettivi progetto:

Finalità

- **Accrescere la capacità produttiva olivicola dell’area di interesse del progetto, sia in termini di quantità che di qualità, attraverso la formazione in ambito olivicolo di tecnici, olivicoltori, frantoiani.**

Obiettivi specifici:

- **Delineare attraverso una ricerca specifica un quadro della qualità degli olii vergini di oliva nell’area di intervento. Tale ricerca (analisi fisico – chimica - organolettica) sarà strumento per focalizzare gli ambiti tematici oggetto del trasferimento di know-how;**
- **Formare in olivicoltura tecnici e frantoiani. Produttori che operano in strutture private e pubbliche nell’ambito della formazione olivicola - olearia e dell’assistenza tecnica;**

⁸² - Servagri e C.I.A. Siracusa, *Progetto pilota “olivicoltura”*, <http://www.servagri.eu/index.php/it/settori-dell-osservatorio/progetti-pilota>, 2012, [ultima cons. 2014-06-27];

⁸³ -

- **Formare neo olivicoltori sulla gestione pratica di un oliveto, sulla razionale gestione di un impianto di trasformazione;**
- **Migliorare le rese unitarie e lo standard qualitativo delle produzioni olivicole;**
- **Migliorare le condizioni igieniche dei frantoi e lo stoccaggio dell'olio;**
- **Promuovere la qualità degli oli tunisini presso strutture alberghiere nell'area d'intervento;**
- **Valorizzare le esportazioni tunisine.**

Fasi principali;

Il progetto pilota si articola in due fasi (sviluppo e implementazione).

A) Fase di sviluppo: attività propedeutiche, ricognitive e di monitoraggio. La prima fase del progetto pilota consiste in attività di mappatura volte a definire lo stato dell'arte dell'attività olivicola nell'area del progetto pilota con l'obiettivo di centrare e orientare in itinere il focus dell'attività formativa e di raccogliere informazioni su punti critici dell'attività olivicola in loco da restituire nel corso dell'attività formativa.

Le azioni della prima fase consistono in:

- **A.1** ricognizione in campo da parte del responsabile tecnico del progetto pilota e raccolta dati tramite questionario sui punti critici dell'attività olivicola ed olearia;
- **A.2** studio degli olii dell'area del progetto con lo scopo di raccogliere informazioni di base sulla qualità dei olii prodotti nell'area interessata dall'azione, individuandone peculiarità e punti critici. In loco quest'azione si concretizzerà con la raccolta di un numero rappresentativo di campioni di olii (20 campioni) e nella compilazione di una scheda per ogni campione raccolto. In Italia gli olii raccolti verranno analizzati acidità, perossidi, polifenoli ed esame organolettico, ecc). Lo studio degli olii dell'area ci darà la possibilità di individuare anche eventuali difetti e quindi di indicare le correzioni gestionali da apportare. Questo studio sarà divulgato con un incontro formativo specifico in loco e ci darà indicazioni sulle caratteristiche e sulla qualità degli oli prodotti nell'area oggetto dell'azione al fine di valutarne la rispondenza ai criteri di qualità, identificarne le specificità e stimare le potenzialità produttive e di valorizzazione;
- **A.3** monitoraggio sulle condizioni sanitarie dei frantoi campione dell'area del progetto: indagine da effettuare su tre frantoi campione dell'area dell'azione per verificare modalità di trasformazione e conservazione dell'olio. Infine un'ulteriore indagine sarà svolta presso alcune catene alberghiere per valutare le modalità di utilizzo degli olii in cucina. Fruitore delle due azioni saranno i tecnici, gli olivicoltori, i frantoiani locali. Esse saranno condotte dal responsabile tecnico del progetto, da esperti italiani nelle tematiche dell'olio, e da personale locale. Le voci di spesa individuate per le due azioni sono: personale (locale ed italiano), viaggi e soggiorni, analisi chimico fisiche ed organolettiche.

B) Fase d'implementazione: attività formative e di trasferimento di know-how. La seconda fase del progetto pilota riguarda le attività formative e il trasferimento di know-how. Le azioni della seconda fase consistono in attività di formazione teorica e pratica, che si realizzeranno ove possibile in stretta correlazione temporale.

Fruitori dell'attività formativa saranno tecnici provenienti dal settore privato (ONG, aziende, ...) e dai servizi pubblici del territorio (scuole di formazione agraria, servizi di assistenza tecnica...) olivicoltori, frantoiani le cui attività insistono nell'area del progetto pilota. Particolare privilegio, a parità di motivazione, sarà data alle donne nella fase di selezione dei corsisti.

Obiettivo primario dell'attività formativa è quello di dare ai fruitori strumenti di conoscenza teorico-pratica per introdurre elementi di innovazione nel sistema tecnico gestionale dell'olivicultura allo scopo di accrescere la capacità produttiva sia in termini di quantità che di qualità.

B.1 attività di formazione teorica. Si tratta di una attività di formazione teorico-pratica per complessive 40 ore articolata in quattro incontri destinata a tecnici, olivicoltori, frantoiani. In particolare per quanto riguarda i tecnici, l'obiettivo primario di quest'attività formativa è di fargli acquisire competenze nell'ambito della gestione dell'azienda olivicola e di sensibilizzarli verso le potenzialità di produzione di reddito della pratica dell'olivicultura nell'area.

In merito ai contenuti dell'attività formativa teorica esse saranno meglio definite con il contributo del partner locale e delle attività di monitoraggio della prima fase del progetto. Un altro obiettivo è d'incoraggiare il consumo d'olio d'oliva condizionato, il condizionamento sotto marchio, il rafforzamento del marketing per far conoscere meglio l'olio d'oliva tunisino. Altre tematiche come la l'attività olearia di trasformazione verranno approfondite in presenza di richieste locali e sufficienti condizioni di base. Interessante potrebbe risultare poi l'approfondimento di tematiche relative la valorizzazione dei prodotti dell'olivicultura, a partire dalle esperienze delle città dell'olio in Italia e da quanto già effettuato in Sicilia e in Tunisia (sagre, concorsi...).

B.2 Attività di formazione pratica

Si tratta di un'attività didattica della durata di 32 ore articolata in tre incontri.

Due giornate di stage conoscitivo/applicativo saranno dedicate alla conoscenza di due o più aziende olivicole professionali presenti nel Paese.

L'attività di formazione pratica avrà come tema le principali operazioni olivicole da realizzarsi nel corso dell'anno per la gestione dell'oliveto e del frantoio. Per la realizzazione delle attività di formazione pratica si provvederà alla gestione di un oliveto e di un frantoio dimostrativo/didattico presso idonee strutture pubbliche o private. Le attività di formazione pratica saranno eventualmente svolte presso oliveti e frantoi dei corsisti che ne daranno occasionale disponibilità e che siano ubicati in luoghi dalla facile logistica.

L'attività didattica in Tunisia sarà effettuata innanzitutto da esperti italiani del settore e da un tecnico olivicoltore e frantoiano tunisino, in particolare per quelle attività pratiche che fungeranno anche da assistenza tecnica. Il personale italiano sarà composto da agronomi siciliani di grande esperienza e da professionisti operanti nel settore pubblico o privato della ricerca scientifica. Questi ultimi saranno anche coinvolti nelle attività di monitoraggio e saranno in grado di restituire durante l'attività formativa le informazioni apprese in loco e successivamente elaborate. Con il coinvolgimento nell'attività di professionisti siciliani, si avrà una trasmissione di know-how; le attività formative serviranno anche a raccogliere "le buone pratiche" in merito alla gestione dell'oliveto e del frantoio sia siciliani che di quelli tunisini che saranno compendiate nel "vademecum delle buone pratiche agricole" che sarà uno dei prodotti dell'azione pilota e verrà messo a disposizione dei corsisti e dei partner tunisini.

Le voci di spesa individuate per le attività formative sono: personale (locale ed italiano), viaggi e soggiorni, materiali e piccole attrezzature, mezzi tecnici, materiale didattico, spostamenti e vitto per attività di stage, kit diagnostici di campo.

Modalità di integrazione degli interventi

Il progetto pilota “olivicoltura” prevede tra i suoi obiettivi e azioni la formazione di una rete informale tra olivicoltori siciliani e tunisini, coinvolgendo nella rete i soggetti pubblici e privati che si occupano a diverso titolo di olivicoltura in Sicilia e nell’area del progetto in Tunisia.

Il progetto ha anche fra i suoi obiettivi l’avvio di forme di collaborazione e associazionismo fra gli olivicoltori dell’area. Importante coinvolgimento, in particolare nell’attività formativa, avrà la Società Cooperativa Agricola Produttori Olivicoli presso Catania.

Eventuali altri soggetti da coinvolgere per la realizzazione delle attività e nella costituzione della rete potrebbero essere:

- L’Assessorato Risorse Agricole ed Alimentari della Sicilia
- Università degli Studi di Catania
- Università degli Studi di Palermo
- l’ASCA

Modalità di attuazione

Per la realizzazione delle varie azioni si privilegerà un approccio partecipativo e in quella che sarà l’attività principale del progetto pilota, cioè l’attività formativa, si utilizzeranno metodi di didattica attiva e si darà grande enfasi alla dimostrazione pratica. Strumenti che si utilizzeranno per la realizzazione delle attività sono: seminari teorici con utilizzo di mezzi audiovisivi, sperimentazioni in campo, dimostrazioni pratiche in oliveti, osservazione in campo e analisi organolettiche sensoriali, ecc...

PORTOGALLO – Comune di Abrantes

Promotori: Associazione per lo sviluppo rurale Tagos e Azienda SAOV

Progetto per la modernizzazione e l’aumento della produttività e delle attrezzature olivicole.⁸⁴

Contesto di riferimento:

Abrantes è un comune portoghese di 42.235 abitanti situato nel distretto di Santarém.

È un centro agricolo e commerciale, situato nella regione del Ribatejo ubicata sulla riva destra del fiume Tago. Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati molto calde, che permettono la produzione di oli unici riconosciuti tra i migliori del Portogallo.

Tagos è l’Associazione per lo Sviluppo Integrato della regione del Ribatejo Interno. E’ nata nel 1993, con un’azione di partenariato pubblico-privato, per la creazione ed attuazione di una strategia per lo sviluppo locale dei comuni di Abrantes, Costanza e Sardeal. Attualmente è composta

84 - A TAGUS – Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Interior, Progetto Leader+ Modernização e Aumento de Capacidade de Equipamentos Oleícolas, in <http://www.tagus-ri.pt/site/downloads/Proder/PROJECTO-SLEADER.pdf>, (consultato il 23/06/14).

da 26 enti, pubblici e privati, della regione. L'associazione si è occupata della gestione di due programmi locali di iniziativa comunitaria LEADER II nel 1995, e LEADER + nel 2000, approvando e finanziando 214 iniziative, per un valore complessivo di 7,7 milioni di euro.

Leader+ ha supportato un progetto promosso da una giovane azienda locale -la SAOV- che ha avuto come obiettivo la modernizzazione e l'aumento della produttività e delle attrezzature olivicole.

Punti di forza del progetto

Il successo del progetto dell'azienda SAOV risiede nella:

- Combinazione di entusiasmo di una squadra giovane con l'eredità trasmessa dalle generazioni precedenti;
- Continua e costante sperimentazione di nuove tecniche e tecnologie produttive;
- Creazione di sette nuovi posti di lavoro;
- La struttura e i macchinari vengono utilizzati non solo dall'azienda ma costituiscono un servizio per numerosi coltivatori della zona.

Attività principali svolte:

Le coltivazioni dell'azienda sono costituite da uliveti delle varietà galiziana di Cobrançosa, Picual, Arbequina e Cornicabra. Dei 256 ettari di uliveti il 60% è irrigato e il resto è gestito in pluviale. Negli uliveti irrigati, la gestione dell'acqua necessaria viene effettuata in modo tale che la produttività non pregiudichi la qualità degli olii.

La prima fase del progetto ha visto la ristrutturazione della vecchia struttura del XVIII secolo, di 1.500 mq di superficie che sono stati suddivisi in 20 unità, ciascuna delle quali ha una precisa destinazione funzionale all'attività produttiva. L'obiettivo è stato quello di svolgere tutte le attività all'interno della struttura assicurando il controllo di tutti i fattori che influenzano il processo produttivo: temperatura, igiene, comfort dei lavoratori ecc.... In questo modo si riesce a svolgere un continuo ed approfondito lavoro di controllo sulla qualità e sulle norme di sicurezza alimentare. Tutti i materiali utilizzati sono garantiti con le certificazioni di idoneità per l'industria alimentare. L'alta tecnologia installata ha permesso di produrre grossi volumi di olio e di preservare la purezza delle olive assicurando un prodotto di qualità eccellente con tutti i requisiti per affrontare i mercati internazionali. Nel 2004 l'azienda ha registrato il marchio di qualità "Cabeço das Nogueira" che è stato premiato e riconosciuto in numerosi concorsi nazionali ed internazionali. La qualità eccellente dell'olio lo vede tra i migliori oli d'oliva portoghesi.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Titerno:

Uno degli obiettivi strategici del Gal Titerno è proprio quello di favorire la nascita e la localizzazione di iniziative imprenditoriali strategiche a scala territoriale a sostegno del potenziamento delle filiere produttive per aumentare la competitività e l'occupazione in agricoltura. In questo caso, inoltre, l'iniziativa promossa da giovani imprenditori ha dimostrato come le idee innovative che le nuove generazioni sono in grado di produrre, se coniugate con il sapere esperto consolidato, possono attivare progetti vincenti.

In più la strategia di ristrutturare e modernizzare con l'introduzione di tecnologie altamente spe-

cializzate, fabbricati esistenti, può costituire un'opportunità in più per il territorio anche in termini di occupazione.

Progetti LIFE⁸⁵

Oleolife ed ECOIL

Contesto di riferimento:

ECOIL ha applicato l'approccio basato sull'LCA in tre zone produttrici di olive del Mediterraneo: Voukolies (Grecia), Lythrodontas (Cipro) e Navarra (Spagna). In ciascuna di queste zone sono state valutate le ripercussioni ambientali durante il corso dell'intero ciclo di vita delle olive (ovvero dalla coltivazione sino alla trasformazione) e sono stati individuati i punti più deboli in termini ambientali sulla base delle specificità del sito. La ricerca ha inoltre identificato e proposto le tecniche ecocompatibili di olivicoltura in grado di generare vantaggi a breve, medio o lungo termine.

Punti di forza del progetto:

- L'utilizzo di un approccio LCA volto a classificare diversi metodi di olivicoltura a livello nazionale in base al loro impatto ambientale e a studiarli in un contesto più ampio tenendo conto di considerazioni di carattere socio-economico e culturale, giungendo a risultati comunque validi anche per altri paesi dediti all'olivicoltura;
- Tra gli esiti più rimarchevoli del progetto vanno segnalati: l'elaborazione di linee guida per il miglioramento della coltivazione e della trasformazione delle olive e la constatazione del fatto che l'applicazione delle buone pratiche agricole all'olivicoltura, ad esempio quelle relative all'irrigazione e all'uso di biocidi, si ridurrebbe in un abbattimento dei costi relativi per gli agricoltori e in una maggiore protezione dell'ambiente e della salute pubblica;
- nello svolgimento dei progetti sono stati elaborati processi innovativi che, oltre a permettere di ridurre l'inquinamento e gli scarti di lavorazione, si sono rivelati più efficienti dal punto di vista energetico e dei costi, attirando dunque l'interesse del settore e dei legislatori e, al contempo, dimostrando come attuare efficacemente le politiche comunitarie.

Attività principali svolte:

- Realizzazione di un vasto programma di attività di comunicazione rivolte a vari portatori di interessi (quali olivicoltori, politici, industriali e accademici), attraverso il quale è stata attuata l'idea di trovare sostenitori a favore di un futuro sviluppo sostenibile;
- Elaborazione di un approccio LCA, improntato all'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Analysis) a carattere sistemico che operava distinzioni in funzione dei vari metodi di coltivazione impiegati: *intensiva* - nessuna conservazione del suolo e delle risorse biologiche ed elevato impiego di sostanze chimiche; *convenzionale parziale* - conservazione del suolo e delle risorse biologiche e

85 - Commissione europea direzione generale ambiente, LIFE tra gli olivi: Buone pratiche per migliorare il rendimento ambientale nel settore dell'olio d'oliva", in LIFE Focus, Lussemburgo, 2010.

impiego variabile di sostanze chimiche; *ecologica* - totale conservazione del suolo e delle risorse biologiche senza alcun impiego di sostanze chimiche;

- Elaborazione di linee guida per il miglioramento della coltivazione e trasformazione delle olive.

Trasferibilità:

Il progetto ECOIL ha elaborato una serie di linee guida volte a promuovere tecniche ecocompatibili di olivicoltura e buone prassi agricole, facilmente trasferibili ad altre aree dedite all'olivicoltura. La trasferibilità delle lezioni apprese grazie al progetto è elevata, visto che la lavorazione dell'olio d'oliva è un procedimento comune a tutta la regione del Mediterraneo e, dal momento in cui, la maggior parte dei produttori è costituita da imprese di piccole dimensioni e di proprietà privata. I risultati del progetto possono essere applicati anche a Malta, Libano, Nord Africa e altri siti in Grecia, Italia, Spagna e Cipro.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Titerno:

Nel comparto olivicolo del Titerno si registra una irrazionale gestione degli impianti produttivi e una cattiva conservazione del prodotto con effetti negativi sulla qualità organolettica dell'olio ottenuto. Ciò determina un ricorso diffuso a tecniche agronomiche basate sull'utilizzo di sostanze chimiche. Appare dunque fondamentale investire in progetti che consentono di ridurre le ripercussioni ambientali negative dell'olivicoltura.

OLIVIA

Contesto di riferimento:

Il progetto ha sviluppato un processo tecnologico di carattere biologico e anaerobico che consente il recupero dalle acque reflue di biogas con un alto potere calorifico e di residui solidi da utilizzare a fini agricoli. Esso è stato ideato e sperimentato sull'isola di Creta nel 1999 con l'obiettivo di espandere il sistema all'intera regione di Apokorounou.

Beneficiaria del progetto la società di ingegneria Aquatec 3w GmbH, che è stata fondata nel 2001 e ha fatto richiesta formale di assumere i diritti e doveri del progetto LIFE dall'AquaTec Ingenieuresellschaft mbH. Le attività scientifiche sono state sostenute da un istituto di ricerca il WIP-Munich (DE). Inoltre l'azienda AFOI Boudourakis di Creta (GR), una società che produce circa 350 tonnellate di olio ogni anno, è stata l'altro partner del progetto nonché il punto di riferimento per gli utenti interessati all'iniziativa.

Punti di forza del progetto:

- **Sviluppo di un processo tecnologico di carattere biologico e anaerobico che consente il recupero dalle acque reflue di biogas con un alto potere calorifico e di residui solidi da utilizzare a fini agricoli;**
- **Riduzione, al minimo, del vasto inquinamento organico dei fiumi e delle acque sotterranee, dei potenziali rischi di contaminazione di acqua potabile così come dei cattivi odori tipici che sono associati ai frantoi;**
- **Possibilità di integrare il sistema di trattamento in strutture esistenti, quali gli impianti di**

depurazione o di compostaggio comunali, per garantire una maggiore efficienza in termini di costi operativi;

- Possibilità di utilizzare lo stesso trattamento per altri rifiuti organici quali carne, verdura, frutta ecc... nelle aree di smaltimento dei frantoi.

Attività principali svolte:

La tecnologia consiste in tre linee: 1) depurazione delle acque reflue; 2) trattamento dei fanghi; 3) trattamento del biogas.

- **Purificazione delle acque reflue.** In una fase di pretrattamento meccanico-biologico, il refluo viene separato in costituenti disciolti e non disciolti, con riduzione del carico organico da 60% al 40%. Come opzione, l'olio d'oliva rimanente può anche essere separato nelle acque reflue di 0,5-1,5% Vol. In una particolare fase anaerobica, fino al 95% dei componenti disciolti o non disciolti vengono rimossi dalle acque reflue e convertiti in biogas. Il refluo viene successivamente trattato in una fase anaerobica o di filtrazione su membrana, per garantire la qualità di scarico necessaria. Questo successivo trattamento può anche essere gestito in un impianto di trattamento dell'acqua comunale esistente. L'acqua di scarico depurata può essere utilizzata per l'irrigazione di terreni agricoli o come acqua di processo industriale, o immessa in acque superficiali.

- **Trattamento dei fanghi.** Durante il pretrattamento i costituenti non disciolti del refluo sono separati come fanghi (fanghi ARF) di sedimentazione e, a seconda del progetto, successivamente trattati per l'energia o per ottenere fertilizzante. Qualora l'obiettivo primario sia il recupero di energia, il fango viene convertito in biogas in fase di metano e successivamente disidratato ed essiccato. Un metro cubo di fanghi ARF produce energia equivalente a 140-200 kWh di energia elettrica. Per la produzione di materiale di concimazione, il fango ARF è stabilizzato aerobicamente ed essiccato dopo il pretrattamento. Il fertilizzante (sotto forma di una polvere o granulato) può essere miscelato con fonti di azoto e fosforo, ottenendo un fertilizzante puramente vegetale con un alto contenuto di humus. Un metro cubo di acque reflue produce 40 - 60 kg di fertilizzante.

- **Trattamento biogas.** Vengono prodotti circa 30 metri cubi di biogas da ogni m³ di ARF (COD ca. 100 g / l), da cui circa 70 kWh / m³ di energia elettrica e 150 kWh di energia termica o, se non viene utilizzato un impianto di cogenerazione e biogas ma solo quello termico, possono essere generati 210 kWh di energia termica.

Trasferibilità:

La tecnologia utilizzata per il progetto non necessita di elementi di contesto che possano pregiudicare la sua implementazione in altri luoghi.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Tiverno:

Il principio cardine del progetto del Gal Tiverno è il rafforzamento della filiera produttiva olivicola. La sperimentazione avviata con il LIFE Olivia dimostra come è possibile integrare l'attività produttiva olivicola con altre fasi e processi, nel caso la trasformazione dei fanghi provenienti dalla

depurazione delle acque reflue, per incrementare le entrate economiche dell'azienda, riducendo una voce di costo e dunque sostenendo indirettamente il reddito aziendale.

OLÈICO

Contesto di riferimento:

L'olio d'oliva è la principale fonte di grassi nella dieta mediterranea e possiede una vasta gamma di qualità benefiche per la salute. L'industria olearia produce circa 3 milioni di tonnellate di olio ogni anno in tutto il mondo - il 70% di esso è prodotto dai paesi dell'UE, principalmente la Spagna, l'Italia e la Grecia.

Ma la produzione comporta un problema ambientale significativo. Il processo di estrazione genera un effluente scuro caratterizzato da un elevato contenuto di carbonio organico, in particolare fenoli e polifenoli che sono altamente inquinanti. Il trattamento e lo smaltimento di questi reflui da frantoio è un grave problema per i produttori del Mediterraneo. In un periodo di 3-4 mesi vengono prodotti circa 30 milioni di metri cubi di acque reflue.

La presenza di fenoli rende difficile la fase di depurazione. I composti non sono degradati con tecniche batteriche, e la digestione anaerobica permette di rimuovere solo l'80 e il 90% di COD, un risultato insufficiente per consentire che gli effluenti possano essere scaricati nell'ambiente.

Molti produttori di olio d'oliva sono piccole imprese. Essi non possono permettersi gli alti costi da affrontare per il trattamento delle acque reflue. Per tale motivo esiste un reale pericolo che gli effluenti non trattati o parzialmente trattati vengano scaricati direttamente nell'ambiente, con un conseguente effetto negativo sulle risorse idriche superficiali, la qualità del suolo e sugli ecosistemi.

Il progetto pilota è stato realizzato in un frantoio italiano in Umbria con l'idea di diffondere la sperimentazione anche in altre città e regioni europee: l'Andalusia, Lisbona e la Vale do Tejo.

Punti di forza del progetto:

- **Realizzazione di un modello** che utilizza le risorse naturali per fornire ai produttori un sistema efficiente, economico ed ecologico per lo smaltimento dei rifiuti. Esso ha il potenziale per aumentare la redditività per queste piccole e medie imprese, riducendo gli attuali costi di trattamento;
- **Eliminazione del problema di impiegare manodopera specializzata, il sistema consente un basso consumo di energia, non richiede il trasporto degli scarti, in quanto si basa su un collegamento diretto con il deflusso del frantoio, non ha un impatto negativo sul paesaggio e genera un prodotto finale in legno utilizzabile per produrre energia. Funziona senza reagenti chimici e non genera problemi legati al trattamento di materiali maleodoranti;**
- **Creazione di un sistema redditizio, che prevede un esborso iniziale di 50.000 euro (per lo scavo del pozzo, l'impermeabilizzazione, l'acquisto dei pioppi ecc.) e viene recuperato in sei anni grazie al risparmio ottenuto sul trattamento delle acque reflue, un risparmio che permette, inoltre, di ridurre i costi relativi alla produzione di olio d'oliva. Un beneficio economico supplementare deriva poi dalla possibilità di vendere le 10 tonnellate per ettaro di**

biomassa legnosa prodotta ogni anno;

- Raggiungimento dei principi sanciti all'articolo 12 della direttiva concernente le acque reflue urbane, il quale afferma che "le acque reflue che siano state sottoposte a trattamento devono essere riutilizzate, ogniqualvolta ciò risulti appropriato";

- Sperimentazione di una tecnica ufficialmente riconosciuta che possa diventare una procedura approvata nell'ambito del quadro giuridico nazionale;

- Diffusione di una nuova e migliore consapevolezza sull'efficacia e l'utilità di applicare la tecnica della fitodepurazione dei reflui, tra coloro che operano nel settore ossia comitati di olivicoltori, organizzazioni coinvolte nella produzione di olio ecc...

Attività principali svolte:

- Realizzazione di un bacino di fitodepurazione impermeabilizzato di 200 m² con l'impianto di 24 pioppi e 10 cipressi piantati sopra il bacino. Nel bacino vengono riversati, attraverso un sistema di condutture a pressione gli effluenti del frantoio adiacente. In tal modo i costi di trasporto vengono eliminati. Le sostanze tossiche e organiche presenti nelle acque reflue vengono quindi degradate tramite gli alberi che assorbono l'acqua, mentre la rimanente acqua purificata evapora. Durante il progetto, tutti gli inquinanti vengono degradati con successo e non si rileva alcun effetto negativo sul suolo o sull'acqua. Un impianto di queste dimensioni ha la capacità di trattare circa 60 m³/anno di effluenti di frantoio, senza usare reagenti chimici, e non necessita di manodopera specializzata.

Trasferibilità:

La tecnologia brevettata basata su un processo di interazione tra piante, suolo e microrganismi è molto semplice e facilmente riproducibile in qualsiasi altro contesto. Il processo brevettato si è dimostrato così efficace che il Ministero dell'Ambiente ha autorizzato la costruzione di un impianto in scala naturale, attualmente funzionante, mentre altre 30 organizzazioni hanno espresso interesse per l'introduzione di sistemi simili.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Tiverno:

Il territorio del Gal Tiverno ospita molti produttori di olio d'oliva che possiedono piccole imprese. Essi non possono permettersi gli alti costi derivanti dall'operazione di trattamento delle acque reflue che quindi, viene a costituire una fase molto critica della gestione del frantoio. La tecnica della fitodepurazione, data l'alta efficacia che ha dimostrato nella depurazione dei reflui nonché, valutati i bassi costi da sostenere per realizzare e gestire l'intero progetto, potrebbe essere un valido aiuto per la gestione delle suddette problematiche nel territorio in esame.

RE-WASTE

Contesto di riferimento:

Il progetto in corso, "RE-WASTE", mira a realizzare un prototipo di un impianto integrato per il riutilizzo conveniente degli effluenti di frantoio che sia economicamente sostenibile. Per molti

stabilimenti, le spese relative ai processi di trattamento delle proprie acque reflue sono elevate, e a queste vanno solitamente ad aggiungersi i costi di trasporto degli effluenti verso gli impianti appositi. Il trattamento delle acque reflue viene comunque spesso esternalizzato.

L'impianto pilota è stato realizzato nella sede dell'industria Olearia Biagio Mataluni a Montesarchio in provincia di Benevento. Il beneficiario, coordinatore del progetto è stato l'Industria Olearia Biagio Mataluni s.p.a., i beneficiari associati: EuroImpresa s.p.a., il parco Scientifico e Tecnologico di Salerno e delle Aree Interne della Campania S.C.p.A., il Centro Tecnologico Nacional e la Conserva y Alimentacion (Spagna).

Punti di forza del progetto:

- **Realizzazione di un prototipo di un impianto integrato per il riutilizzo conveniente degli effluenti di frantoio;**
- **Valorizzazione dell'acqua di vegetazione olearia attraverso il recupero di: acqua purificata da re-impiegare nei processi aziendali, ad esempio per il lavaggio delle olive; estratti fenolici ad attività antiossidante da impiegare nell'industria cosmetica, alimentare o fitoterapica; biogas che potrà essere impiegato per ottenere la produzione di energia elettrica e calore;**
- **Grazie al processo di trattamento adottato dal progetto RE-WASTE si andranno ad ottenere antiossidanti e biogas. Gli effluenti di frantoio, pertanto, non verranno più classificati come rifiuti nel quadro della legge nazionale 152/2006, ma come sottoprodotti. Per questo motivo, l'impianto non dovrà più attendere un'autorizzazione per lo smaltimento degli scarti, e dai sottoprodotti ottenuti sarà quindi possibile estrarre prodotti di alto valore.**

Attività principali svolte:

- **Realizzazione dell'impianto pilota, completamente automatizzato, in grado di trattare circa 20 m³ al giorno di reflui oleari;**
- **Messa a punto del processo che si articola in quattro fasi: 1. Pre-trattamento che ha lo scopo di ridurre, nel refluo, il contenuto di solidi sospesi e di grasso, per aumentare la permeabilità nelle fasi successive di filtrazione; 2. Filtrazione tangenziale a membrana attraverso questa fa se il refluo viene sottoposto a tre passaggi successivi di filtrazione, in modo da separare la frazione contenente i polifenoli; 3. Purificazione su resine assorbenti con cui dalla frazione contenente i polifenoli si ottiene un concentrato fenolico dotato di numerose proprietà biologiche; 4. Digestione anaerobica con cui le frazioni organiche prive di fenoli sono sottoposte a digestione anaerobica per produrre biogas. Il biogas può essere utilizzato per la produzione di energia elettrica e calore.**

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Titerno:

Anche in questo caso la sperimentazione avviata con il LIFE RE-WASTE dimostra come è possibile integrare l'attività produttiva olivicola con altre fasi e processi, nel caso la trasformazione dei fanghi provenienti dalla depurazione delle acque reflue, per incrementare le entrate economiche dell'azienda. Questo obiettivo come già affermato più volte in precedenza è di primaria importanza per i produttori dell'area del Titerno.

TIRSAV e TIRSAV+***Tecnologie innovative per il riciclaggio delle sanse e delle acque di vegetazione****Contesto di riferimento:*

I due progetti TIRSAV e TIRSAV+, si sono svolti nel Parco nazionale del Cilento, in Campania. Il territorio del Parco può essere suddiviso in tre aree omogenee:

- L'area del monte Gelbison e Bulgheria è il regno incontrastato della cultivar Pisciotiana, enorme pianta di olivo la cui chioma può superare i 12 metri di diametro per una altezza di 18 metri. Negli ultimi venti anni gli olivicoltori hanno messo a dimora numerose piante di olivo soprattutto di cultivar Frantoio e Leccino per ovviare alle problematiche di raccolta della Pisciotiana. La produzione di olive da olio dai nuovi impianti con sistemi ecocompatibili e/o biologici ha creato oli con standard qualitativi elevatissimi.
- L'area del Monte Stella, con i suoi versanti, separa le produzioni che volgono verso il mare da quelle che volgono verso la valle del fiume Alento. La prima ha un clima poco piovoso mentre l'altra un clima decisamente più freddo e piovoso. In quest'area vi sono molte coltivazioni con sistema biologico. Gli olivi per lo più di cultivar storiche sono posizionati su pendii a volte molto scoscesi per cui le pratiche agronomiche risultano particolarmente difficili.
- L'area degli Alburni e della Valle del Calore è per lo più montagnosa, le coltivazioni dell'olio sono presenti soprattutto nella valle del fiume calore salernitano. Il clima è, rispetto alle altre aree, freddo e piovoso per la lontananza dal mare e per la presenza di alte montagne. L'area conserva il proprio patrimonio varietale, i nuovi impianti utilizzano per lo più cultivar storiche. L'olio di oliva extra vergine prodotto con le nuove varietà influenza poco le caratteristiche peculiari di quello prodotto con varietà storiche.

L'area vanta il riconoscimento di due Denominazioni di Origine: Cilento e Colline Salernitane, queste dopo un lungo iter sono state riconosciute come D.O.P. dalla Unione Europea ed operative dalla campagna olivicola 98/99. La **D.O.P. Cilento** abbraccia l'area sud e ovest del Parco, mentre la **D.O.P. Colline Salernitane** l'area nord del Parco.

Il contesto del Cilento è caratterizzato dai piccoli olivicoltori, che in Italia rappresentano la quota principale dei produttori di olio d'oliva, che nonostante i potenziali vantaggi in termini economici che derivano dall'attuazione del sistema TIRSAV, sono riluttanti o impossibilitati a investire in nuove e costose apparecchiature.

Punti di forza del progetto:

- **Selezione di due percorsi sinergici allo scopo di raggiungere obiettivi produttivi sufficienti a sostenere economicamente l'attività di recupero: l'implementazione tecnologica del processo di recupero e la centralizzazione del sistema di raccolta e trattamento dei reflui oleari;**
- **Implementazione tecnologica del processo di recupero che permette di raggiungere dei risultati qualitativi sia in termini di efficienza del processo di produzione che di qualità del prodotto finale. La centralizzazione della raccolta e del recupero dei reflui oleari consente di superare i problemi legati alla capacità produttiva e ai bilanci economici dei piccoli frantoi e garantisce allo stesso tempo, un sistema di recupero più efficiente con evidenti e**

positivi risultati ambientali;

- realizzazione di uno stabilimento industriale pilota capace di trattare potenzialmente, nella configurazione impiantistica attuale, circa 12.000 tonnellate di miscele di reflui oleari all'anno, per una produzione di circa 5.000 tonnellate di compost di qualità; il Parco nazionale del Cilento (Ente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano), ha deciso di svolgere un progetto di follow-up per aggirare il problema legato alla impossibilità economica e alla scarsa fiducia degli olivicoltori di investire nell'impianto. L'impianto resterà di proprietà del Parco nazionale, ma impianti centralizzati di questo tipo potrebbero essere realizzati anche da associazioni di frantoi;

- Realizzazione di un'analisi costi-benefici svolta durante il primo progetto che ha chiarito che si possono ottenere notevoli incrementi di profitto apportando variazioni anche minime al prezzo del compost, ma l'impianto consentirà altresì di ridurre al minimo i costi energetici grazie all'uso dell'energia solare e della biomassa prodotta dai noccioli delle olive;

- Elaborazione di una strategia di co-miscelazione che riunisce le acque reflue, la sansa vergine e altri scarti organici naturali (paglia, residui della potatura, segatura) allo scopo di produrre un compost fertilizzante non percolante, e non maleodorante, da usare a fini agricoli.

Attività principali svolte:

- Realizzazione di azioni relative alla direzione progettuale, alla gestione amministrativa e alle attività di coordinamento tra partner, beneficiario e Commissione Europea;

- Progettazione e realizzazione dell'impianto di compostaggio sia per quanto riguarda le opere infrastrutturali che in merito alle soluzioni impiantistiche di processo;

- Sperimentazione agronomica delle matrici compostate e scelta delle miscele in funzione del tipo di colture; analisi microbiologica delle miscele avviate a compostaggio e dei sottoprodotti di origine (sansa vergini e acque di vegetazione); monitoraggio del processo di compostaggio dell'impianto pilota;

- Gestione dell'impianto sperimentale di compostaggio (CESCO). Trattandosi di un impianto sperimentale, l'attenzione è concentrata sui diversi aspetti impiantistici e di processo, utili alla verifica dell'efficienza strategica del sistema proposto;

- Divulgazione dei risultati progettuali. All'interno di questa task sono state previste attività formative rivolte a tecnici di settore sia in Italia che negli altri tre principali Paesi olivicoli europei: Spagna, Grecia e Portogallo. Inoltre l'azione si è completata con la produzione di documenti tecnici (Dossier, Schede tecniche, brochure, sito web).

Trasferibilità:

Il progetto TIRSAV PLUS nasce con l'obiettivo di risolvere i problemi di inquinamento connessi alla produzione di reflui oleari in ogni contesto produttivo europeo, indipendentemente dal sistema di estrazione adottato dagli oleifici (ciclo continuo a tre fasi, ciclo continuo a due fasi, tradizionale a presse).

Il grado d'innovazione e di trasferibilità della soluzione proposta e realizzata nell'ambito del TIRSAV PLUS, a differenza di altri sistemi esistenti, riguarda la possibilità di processare unitamente

sia le acque di vegetazione sia le sanse vergini provenienti dai diversi sistemi di estrazione dell'olio di oliva all'interno dello stesso processo.

I progetti TIRSAV hanno destato interesse a livello internazionale e nazionale (il ministero italiano dell'Ambiente è cofinanziatore con 2,5 milioni di euro). Il primo progetto TIRSAV si è fatto portavoce dell'idea di una legge internazionale in materia di trattamento e riciclaggio degli effluenti di frantoio. Inoltre, il Consiglio oleicolo internazionale è interessato all'attuazione di progetti simili in Marocco, Siria e Tunisia.

Perché è un riferimento per il progetto pilota del Gal Titerno:

L'area del GAL Titerno presenta le stesse problematiche del territorio cilentano legate alla impossibilità economica e alla scarsa fiducia degli olivicoltori di investire nell'impianto. Anche in questo contesto la realizzazione di un progetto di follow-up da parte di un ente o organismo territoriale, così come ha dimostrato l'ente PNCVDA, potrebbe dimostrarsi un valido aiuto per gestire la questione connessa all'inquinamento derivante dai reflui oleari.

20.7 Individuazione di progetti pilota

L'individuazione dei progetti pilota è scaturita dall'analisi dei fabbisogni relativi al contesto territoriale del GAL Titerno, alla luce delle potenzialità messe in evidenza dalle tante esperienze positive analizzate attraverso lo studio delle best practice, opportunamente integrata da un confronto con la committenza, che ha evidenziato ulteriori aree di miglioramento oltre a quelle già evidenziate dall'analisi desk.

In particolare, una prima individuazione di progetti pilota è stata guidata dalla constatazione del gap di competitività nel settore olivicolo determinato: - dalla scarsa capacità di immissione efficace nel mercato del prodotto olivicolo; - da margini di miglioramento nel campo strettamente tecnico del prodotto olivicolo. Per tale ragione, sono stati sviluppati, in forma esecutiva, due progetti formativi finalizzati rispettivamente ad innalzare le competenze dell'imprenditoria locale nel campo del marketing e della gestione commerciale del prodotto olivicolo, nonché ad innalzare le competenze nel campo delle innovazioni tecniche del comparto. Entrambi i progetti prevedono scambi esperienziali con quelle realtà più innovative che l'analisi delle best practice ha messo in evidenza.

A seguito di confronto con la committenza, si è evidenziata l'utilità di sviluppare due ulteriori progetti pilota. E' stato dunque sviluppato un terzo progetto, finalizzato ad affrontare il tema dello smaltimento dei reflui dei frantoi, traendo spunto da un progetto LIFE di successo che è parso pertinente a riguardo (Oleico).

Infine, anche in considerazione del processo di riorganizzazione istituzionale in corso nel territorio e in vista delle opportunità offerte dal progetto aree interne, si è sviluppato un quarto progetto finalizzato al rafforzamento del tessuto istituzionale territoriale, considerato una componente essenziale per la competitività complessiva del territorio.

La tabella che segue sintetizza gli obiettivi dei quattro progetti pilota sviluppati.

Progetto pilota	Obiettivo
1. Strategie di Marketing e comunicazione nel settore olivicolo	Sviluppare conoscenze e capacità tecniche di analisi e pianificazione di marketing nazionale e internazionale nell'ambito del commercio nel comparto olivicolo. Fornire competenze nella progettazione e gestione della comunicazione globale.
2. Innovazione tecnica e tecnologica nel settore olivicolo	Migliorare, attraverso la formazione in ambito olivicolo, la comprensione e la conoscenza delle tecniche e tecnologie produttive, per accrescere la capacità produttiva olivicola, sia in termini di quantità che di qualità.
3. Impianto di fitodepurazione per la gestione delle acque reflue derivanti dalla produzione di olio d'oliva	Costruire un impianto che utilizzi un approccio efficace e innovativo, nella risoluzione del problema delle acque reflue derivanti dalla produzione dell'olio di oliva. Fornire ai produttori un sistema efficiente, economico ed ecologico per lo smaltimento dei rifiuti che aumenti la redditività di queste piccole e medie imprese, riducendone gli attuali costi di trattamento.
4. Rafforzamento del sistema di governance intercomunale	Migliorare l'efficienza del sistema della governance interistituzionale orizzontale (le modalità di gestione intercomunale attivate sul territorio), in funzione della sua incidenza sulla competitività del sistema territoriale.

Tutti e quattro i progetti sono allegati alla relazione, e consentono al committente di valutare l'opportunità di candidare il GAL all'ottenimento di fondi specifici per il raggiungimento delle finalità di progetto.

20.8 Analisi di pre-fattibilità

L'analisi di pre-fattibilità degli interventi proposti è stata effettuata in via preliminare attraverso una ricognizione delle fonti finanziarie disponibili per la realizzazione dei progetti pilota sviluppati. Difatti, essendo i primi tre progetti di interventi orientati da progetti pilota già esistenti, non si nutrono dubbi sulla loro realizzabilità operativa. Per quanto concerne il quarto progetto, trattandosi di un processo di riorganizzazione istituzionale già in atto, si ritiene che il nodo cruciale sia quello delle risorse finanziarie per il suo consolidamento. Pertanto, sono stati presi in considerazione i programmi europei, nazionali e regionali pertinenti rispetto agli obiettivi dei progetti pilota e coerenti con i potenziali beneficiari, sulla base delle risorse del ciclo programmatico 2014-2020. Per ciascun progetto si è quindi individuato, motivandolo, il canale finanziario più appropriato. Si precisa che tale esame è stato condotto alla data di dicembre 2014, dunque in una fase non ancora definitiva della programmazione 2014-2020.

I programmi presi in considerazione sono i seguenti: Programma Europeo LIFE 2014-2020; Programma di Sviluppo Rurale – PSR Regione Campania 2014-2020; Opzione Strategica Aree Interne; Programma Operativo FESR Regione Campania 2014-2020; Programma Operativo FSE Regione Campania 2014-2020.

Programma LIFE 2014-2020

Il programma LIFE è lo strumento finanziario per l'ambiente e in particolare per l'attuazione del Programma d'azione in campo ambientale *Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta*. In particolare, il Regolamento UE n. 1293/2013 dell'11 dicembre 2013 ha abrogato il Regolamento CE n. 614/2007 che istituiva lo strumento finanziario per l'ambiente (LIFE+), istituendo il Programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE) per il periodo dal 1° gennaio 2014 al 31 dicembre 2020.

A differenza di LIFE+, il progetto LIFE 2014-2020 si articola in due sottoprogrammi: 1. Sottoprogramma Ambiente; 2. Sottoprogramma Azione per il Clima. La dotazione finanziaria totale è pari a 3.456.655.000 euro, di cui: 2.592.491.250 euro per il primo sottoprogramma e 864.163.750 euro per il secondo sottoprogramma. I settori prioritari per il primo sottoprogramma sono: 1. Ambiente ed uso efficiente delle risorse; 2. Natura e biodiversità; 3. Governance ambientale e informazione in materia ambientale. I settori prioritari per il secondo sottoprogramma sono: 1. Mitigazione dei cambiamenti climatici; 2. Adattamento ai cambiamenti climatici; 3. Governance in materia climatica e informazione in materia climatica.

Rispetto al LIFE +, vengono riconfermate le tipologie di progetto ora denominate «tradizionali»:

- progetti pilota:** applicano una tecnica/un metodo mai applicato o sperimentato prima/altrove, in grado di offrire potenziali vantaggi ambientali/climatici rispetto alle migliori pratiche esistenti;
- progetti dimostrativi:** mettono in pratica, sperimentano, valutano e diffondono azioni/metodologie/approcci nuovi/sconosciuti nel contesto geografico, ecologico o socioeconomico del progetto e che potrebbero essere applicati altrove in circostanze analoghe;
- progetti di buone pratiche:** applicano tecniche/metodi/approcci adeguati, efficienti e all'avanguardia, tenendo conto del contesto del progetto;
- progetti di informazione, sensibilizzazione e divulgazione,** volti a sostenere la comunicazione, la divulgazione di informazioni e la sensibilizzazione nell'ambito dei due sottoprogrammi.

Sono viceversa introdotte le seguenti quattro nuove categorie di progetti: **progetti preparatori** che sono progetti identificati dalla Commissione, in cooperazione con gli Stati membri, per rispondere alle esigenze connesse allo sviluppo e all'attuazione delle politiche e della legislazione UE in materia di ambiente o clima; **progetti di rafforzamento delle capacità**, che sostengono le attività necessarie per rafforzare la capacità di alcuni Stati membri, al fine di permettere loro di partecipare più efficacemente al programma; **progetti integrati**, finalizzati ad attuare su una vasta scala territoriale piani/strategie ambientali/climatici previsti dalla legislazione UE, sviluppati sulla base di altri atti UE o elaborati dalle autorità degli Stati membri principalmente nei settori della natura, dell'acqua, dei rifiuti, dell'aria, della mitigazione dei cambiamenti climatici e dell'adattamento agli stessi; **progetti di assistenza tecnica**, che forniscono sostegno finanziario per aiutare i richiedenti a elaborare progetti integrati. La gestione del programma LIFE 2014-2020 è interamente a cura della Commissione Europea, mentre il ruolo del Ministero dell'Ambiente è quello di National Contact Point. I beneficiari per i progetti tradizionali possono essere: enti pubblici, organizzazioni commerciali private e organizzazioni private non-commerciali, incluse le onlus.

I tassi di cofinanziamento prevedono fino al **60%** dei costi ammissibili per la durata del primo programma di lavoro pluriennale e fino al **55%** dei costi ammissibili per la durata del secondo

programma di lavoro pluriennale, ad eccezione dei progetti integrati, i progetti di assistenza, i progetti preparatori ed i progetti del settore prioritario Natura e Biodiversità. Per i progetti integrati, progetti di assistenza e progetti preparatori: fino al **60%** dei costi ammissibili per tutta la durata del programma LIFE. Per i progetti finanziati nell'ambito del settore prioritario Natura e Biodiversità del sottoprogramma per l'Ambiente: fino al **60%** dei costi ammissibili (fino al 75% dei costi ammissibili riguardanti habitat prioritari o specie prioritarie o specie di uccelli per le quali il finanziamento è considerato prioritario) per tutta la durata del programma LIFE.

Il primo bando per il programma LIFE 2014-2020 è già stato emanato, e le ultime scadenze risalgono ad ottobre 2014. Opportunità di finanziamento a valere sui bandi successivi, che verranno emanati con cadenza annuale, sono da individuarsi per il GAL in particolare per i progetti classificati come tradizionali.

Opzione Strategica Aree Interne

Il pacchetto legislativo sulla politica di coesione 2014-2020 ha introdotto, tra i vari cambiamenti, un coordinamento rafforzato della programmazione dei quattro fondi comunitari collegati al Quadro Strategico Comune 2014-2020 in un unico documento strategico, coerente con la strategia delineata nel documento Europa 2020, mentre lo strumento per definire a livello di Stati membri gli obiettivi in relazione agli specifici fabbisogni di sviluppo, i risultati attesi e le azioni da realizzare tramite l'impiego dei fondi strutturali è l'Accordo di partenariato. Il negoziato formale con la Commissione europea per l'Accordo di partenariato italiano si è concluso con la trasmissione nel mese di settembre 2014 della versione finale per la relativa approvazione da parte dell'Organo comunitario.

Il processo di preparazione dell'Accordo di partenariato è stato avviato con la presentazione da parte del Ministro per la coesione territoriale, d'intesa con i Ministri del Lavoro, e delle Politiche Agricole, Forestali e Alimentari, nel dicembre 2012, del documento "Metodi e obiettivi per un uso efficace dei fondi strutturali", che ha definito l'impianto metodologico del nuovo ciclo, individuando sette innovazioni volte a rafforzare l'efficacia e la qualità della spesa dei fondi. Il documento individua tre opzioni strategiche di intervento per la programmazione 2014-2020, tra cui quella delle cosiddette "Aree Interne".

In questa tipologia di aree rientra quella parte del Paese – circa tre quinti del territorio e poco meno di un quarto della popolazione - distante da centri di agglomerazione e di servizio e con traiettorie di sviluppo instabili ma al tempo stesso dotata di risorse che mancano alle aree centrali, "rugosa", con problemi demografici ma al tempo stesso fortemente policentrica e con elevato potenziale di attrazione. A queste aree interne è opportuno valutare se destinare nella programmazione 2014-2020 una particolare strategia di intervento. Tre possono essere i suoi obiettivi:

- 1) **Tutelare il territorio e la sicurezza degli abitanti affidandogliene la cura. Intervenire in modo sporadico ed emergenziale sui suoli e sulle risorse fisiche territoriali comporta costi assai cospicui, anche umani. La messa in sicurezza diventa efficiente solo in presenza di una popolazione residente nel territorio.**
- 2) **Promuovere la diversità naturale e culturale e il policentrismo aprendo all'esterno. La duplice diversità naturale e poi frutto dell'azione umana delle aree interne è ricchezza**

del Paese, ma richiede un modello economico e sociale coeso, che sappia assicurare modelli di vita nelle aree interne competitivi con quelli offerti dalle aree urbane e sia aperto ai contributi esterni.

- 3) **Rilanciare lo sviluppo e il lavoro attraverso l'uso di risorse potenziali male utilizzate. Fra tutela del territorio e della sicurezza degli abitanti e promozione delle diversità e sviluppo esiste una relazione biunivoca: i primi offrono opportunità forti al secondo; ma solo se c'è il secondo la popolazione troverà attraente e conveniente vivere in questi territori e potrà quindi assicurare manutenzione e promozione della diversità. Una valorizzazione adeguata delle aree interne può consentire nuove, significative opportunità di produzione e di lavoro. Così come un disegno efficiente delle piattaforme dello stato sociale - prima di tutto della salute e dell'istruzione - è necessario per consentire a un tempo migliori servizi per tutti - e quindi attrattività dei luoghi - e minori costi."**

L'opzione strategica Aree Interne ha visto, ai fini della sua implementazione, una stretta sinergia tra Dipartimento per le Politiche di Sviluppo e Regione Campania, in particolare concretizzatasi nell'individuazione di quattro aree da sottoporre a prima sperimentazione di una strategia di sviluppo integrata a supporto dell'inversione di tendenza alla desertificazione demografica: Cilento Interno, Vallo di Diano, Alta Irpinia e Titerno Tammaro. Il GAL Titerno prenderà pertanto parte all'avvio dell'implementazione della strategia per le Aree Interne, focalizzata sul coinvolgimento di tutti i Fondi del Quadro Strategico Comune (FESR, FSE, FEASR) e le risorse stanziare dalla Legge di Stabilità 147/2013.

Con riferimento agli ambiti d'intervento prospettati dai fondi SIE, occorre puntualizzare che è previsto l'intervento dei Fondi FESR prioritariamente per obiettivi di sviluppo locale, per gli interventi sull'assetto del territorio, oltre che per l'adeguamento dell'infrastruttura di connettività; per l'occupazione, la formazione e l'inclusione sociale il PO FSE fornirà indirizzi mirati per qualificare la forza lavoro e collegarla alle filiere produttive territoriali; mentre la rivitalizzazione produttiva delle aree interne e il miglioramento delle condizioni di cittadinanza nelle comunità rurali saranno realizzati attraverso la cooperazione con il fondo FEASR. Infine, la previsione di interventi di rafforzamento della governance multilivello e delle capacità amministrativa sarà affidata soprattutto al PO FSE.

In tale direzione potranno continuare le opportunità di sviluppo per la gestione intercomunale dei servizi che l'opzione "strategie interne" sottende. Difatti, l'Unione dei Comuni viene considerata il soggetto istituzionale privilegiato per l'attuazione delle strategie di sviluppo sostenibile.

Occorre quindi precisare che il percorso di rafforzamento istituzionale ed amministrativo già intrapreso dal territorio del GAL Titerno, potrà continuare a beneficiare di risorse nel prossimo ciclo programmatico, se riuscirà a proporre progetti d'investimento che ricercheranno soluzioni di efficienza e sostenibilità economica attraverso l'aggregazione di servizi su base intercomunale. In particolare, i progetti d'investimento dovranno soffermarsi sul rafforzamento delle capacità nella gestione dei rischi ambientali posti dal cambiamento climatico e sul potenziamento dei servizi legati all'istruzione, alla formazione, al lavoro e ai servizi sanitari del luogo.

Programma FESR 2014-2020 Regione Campania

La redazione del PO FESR Campania 2014-2020 è ancora in itinere; tuttavia, è possibile individuare possibili fonti di finanziamento almeno di larga massima, a partire dalle versioni condivise con il partenariato economico e sociale nonché da un'attenta lettura del Regolamento Ombrello e del Regolamento specifico di fondo per il 2014-2020. Innanzi tutto, il riferimento fondamentale per il PO FESR 2014-2020 è rappresentato dall'Accordo di Partenariato, inoltrato agli organi comunitari competenti per l'approvazione a settembre 2014.

L'architettura del PO FESR 2014-2020 ricalca l'Accordo di Partenariato sia per quanto concerne la costruzione degli assi, che per la scelta di un'ampia lista di risultati attesi. Esso si compone attualmente di 10 assi, coincidenti con altrettanti Obiettivi Operativi per 9 di essi (in particolare, dall'OT 1 all'OT 7 e dall'OT9 all'OT10), nonché un asse multiobiettivo finalizzato allo sviluppo urbano.

Si dettagliano di seguito le finalità generali degli Assi:

Asse I – Ricerca e Innovazione (OT 1 Rafforzare la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'innovazione)

Asse II – ICT e Agenda digitale (OT 2 - Migliorare l'accesso alle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, nonché l'impiego e la qualità delle medesime)

Asse III – Competitività del sistema produttivo (OT3 - Promuovere la Competitività delle piccole e medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell'acquacoltura)

Asse IV – Energia Sostenibile (OT 4 - Sostenere la Transizione verso un'economia a basse emissioni di Carbonio in tutti i settori)

Asse V – Prevenzione dei rischi naturali ed antropici (OT 5 - Promuovere l'adattamento al cambiamento climatico, la prevenzione e la gestione dei rischi)

Asse VI – Tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale (OT 6 - Tutelare l'ambiente e promuovere l'uso efficiente delle risorse)

Asse VII – Trasporti (OT 7 - Promuovere sistemi di trasporto sostenibili ed eliminare le strozzature nelle principali infrastrutture di rete)

Asse VIII – Inclusione sociale (OT 9 - Promuovere l'inclusione sociale, combattere la povertà e ogni forma di discriminazione)

Asse IX – Infrastrutture per il sistema dell'istruzione regionale (OT 10 - Investire nell'istruzione, formazione e formazione professionale, per le competenze e l'apprendimento permanente)

Asse X – Sviluppo urbano

Per ciascun Asse il PO FESR declina la cosiddetta dimensione territoriale, specificando in termini percentuali quanta parte delle risorse ricadrà in centralità urbane, in centri minori o in aree interne. Tuttavia, data l'ampiezza del territorio regionale, risulta assai ardua una previsione delle risorse che dal PO FESR si potranno ritenere indirizzate nel territorio oggetto del presente studio.

Un peso rilevante è rappresentato in termini finanziari dal residuo della programmazione 2007-2013, in particolare relativamente ai Grandi Progetti. Ciò rende difficoltoso ipotizzare un ammontare specifico di risorse per le aree interne.

Altresì, non esiste per la natura stessa del programma una specificazione in senso strettamente agricolo e rurale delle azioni in esso previste, pertanto, non si ritiene il programma di interesse specifico per gli obiettivi che lo studio sul comparto olivicolo coltiva.

Programma FSE 2014-2020 Regione Campania

La redazione del PO FSE Campania 2014-2020 è ancora in itinere; tuttavia, è possibile individuare possibili fonti di finanziamento almeno di larga massima, a partire dalle versioni condivise con il partenariato economico e sociale nonché da un'attenta lettura del Regolamento Ombrello e del Regolamento specifico di fondo per il 2014-2020. In tale contesto programmatico, il redigendo PO FSE indirizza la sua strategia, orientata fortemente verso l'integrazione con gli altri fondi SIE, soprattutto per le aree interne nelle quali appare chiara la spinta verso la realizzazione di soluzioni progettuali in grado di stimolare l'aggregazione di servizi su base intercomunale. Inoltre, favorisce l'accesso diffuso alle tecnologie dell'informazione per ovviare ai problemi di prossimità dei servizi. Stimola il potenziamento dei servizi di istruzione e formazione per meglio collegarli alle esigenze delle filiere produttive locali, proponendo in alcuni casi la sperimentazione di progetti di innovazione sociale (cambiamenti nelle abitudini e nei valori, nelle strategie, nelle politiche nelle strutture e nei processi organizzativi, nei sistemi di erogazione dei servizi, nei metodi e nelle modalità di lavoro).

Con riferimento all'interazione con la cooperazione transnazionale il PO FSE promuoverà lo scambio di buone pratiche su tematiche legate all'adeguamento e alla mitigazione dei cambiamenti climatici. In particolare, saranno favoriti i progetti che sapranno individuare collegamenti funzionali con la strategia ambientale proposta dal PO FESR e la necessità di aggiornare e adeguare le competenze dei ricercatori impegnati sui temi ambientali con le loro università e centri di ricerca.

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 Regione Campania

La redazione del PO FEASR Campania 2014-2020 è ancora in itinere; tuttavia, è possibile individuare possibili fonti di finanziamento almeno di larga massima, a partire dalle versioni condivise con il partenariato economico e sociale nonché da un'attenta lettura del Regolamento Ombrello e del Regolamento specifico di fondo per il 2014-2020.

In particolare, la lista di misure previste nelle versioni attualmente condivise con il partenariato mostra un'ampia gamma di interessanti azioni attivabili per il territorio del Titerno.

Di seguito si riporta la lista ad oggi disponibile:

- **M01 - Knowledge transfer and information actions (art 14)**
- **M02 - Advisory services, farm management and farm relief services (art 15)**
- **M03 - Quality schemes for agricultural products and foodstuffs (art 16)**
- **M04 - Investments in physical assets (art 17)**
- **M05 - Restoring agricultural production potential damaged by natural disasters and catastrophic events and introduction of appropriate prevention actions (art 18)**
- **M06 - Farm and business development (art 19)**
- **M07 - Basic services and village renewal in rural areas (art 20)**
- **M08 - Investments in forest area development and improvement of the viability of**

- forests (art 21-26)
- **M09 - Setting-up of producer groups and organisations (art 27)**
- **M10 - Agri-environment-climate (art 28)**
- **M11 - Organic farming (art 29)**
- **M12 - Natura 2000 and Water Framework Directive payments (art 30)**
- **M13 - Payments to areas facing natural or other specific constraints (art 31)**
- **M14 - Animal Welfare (art 33)**
- **M15 - Forest environmental and climate services and forest conservation (art 34)**
- **M16 - Co-operation (art 35)**
- **M19 - Support for LEADER local development (CLLD – community-led local development) (art 35 Regulation (EU) No 1303/2013)**
- **M20 - Technical assistance Member States (art 51-54)**
- **M113 - Early retirement**
- **M131 - Meeting standards based on Community legislation**
- **M341 - Skills acquisition, animation and implementation**

Con riferimento ai progetti pilota proposti in ambito formativo, si sottolinea la presenza di specifica misura, la M01, che è finalizzata “al miglioramento della competitività tramite la formazione professionale, promuove il trasferimento di conoscenze e l’innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali con interventi volti allo sviluppo della base di conoscenze e all’apprendimento lungo tutto l’arco della vita”.

La costruzione dei progetti formativi con modalità non tradizionali rispecchia in pieno quanto previsto dalla misura, che prevede che “Alle consuete attività, si affiancheranno modalità nuove ed innovative (azioni dimostrative, visite, scambi di esperienze, coaching, sviluppo di forum tematici e piattaforme informatiche) e metodologie che permettano di superare i limiti di partecipazione legati alla stagionalità dell’attività agricola. Gli interventi possono supportare anche progetti pilota.” Ulteriori interessanti opportunità, non sviluppate in questa sede sotto forma di progetti pilota, con riferimento ai punti di debolezza del territorio del Tiverno, possono riguardare gli incentivi all’associazionismo previsti nel programma con misure specifiche.

20.9 Conclusioni dell’analisi di pre-fattibilità

Dall’analisi dei documenti ad oggi disponibili, si ritiene che debba porsi grande attenzione prioritariamente alle seguenti opzioni programmatiche in corso:

- **PSR, con riferimento al rafforzamento del comparto olivicolo e alla governance (CLLD);**
- **LIFE, con riferimento alle buone pratiche in campo ambientale;**
- **PO FSE e Strategia Aree Interne, con riferimento al rafforzamento della governance e del sistema dei servizi ai cittadini.**

La seguente tabella suggerisce di rivolgere l’attenzione, per il finanziamento dei progetti pilota ipotizzati, a relativo canale di finanziamento.

Progetto pilota	Canale di finanziamento ritenuto maggiormente fattibile
1. Strategie di Marketing e comunicazione nel settore olivicolo.	PSR 2014-2020
2. Innovazione tecnica e tecnologica nel settore olivicolo.	PSR 2014-2020
3. Impianto di fitodepurazione per la gestione delle acque reflue derivanti dalla produzione di olio d'oliva.	LIFE 2014-2020. Tipologia: Progetto tradizionale, implementazione di best practice
4. Rafforzamento del sistema di governance intercomunale.	PO FSE 2014-2020. OT 11

Si veda l'Allegato n°3: Progetti pilota: Appendici numeri 1,2,3,4



Bibliografia

Enrico Cheli, Nitamo Montecucco, Ervin Laszlo e Paul H. Ray, *I creativi culturali persone nuove e nuove idee per un mondo migliore*, Xenia Edizioni, 2009.

GAL Titerno S.c.a.r.l. *Programma di sviluppo rurale per la Campania 2007-2013*, in http://www.galtiterno.it/2012/index.php?option=com_phocadownload&view=file&id=6&Itemid=54, (consultato il 27/06/14).

Agenzia di sviluppo consorzio G.A.L. Titerno, *Piano di sviluppo socio-economico della Comunità montana Titerno*, 2001, in <http://www.galtiterno.it/psse/psse.PDF>, (consultato il 02/07/14).

European Commission, *Pilot project: exchange programme for young farmers*, in http://ec.europa.eu/agriculture/calls-for-tender/2012-237995_en.htm, (consultato il 11/07/14).

Dipartimento politiche agricole e forestali regione Basilicata, *Valorizzazione della filiera olivicola lucana tra passata e futura programmazione*, *Olivarum* – periodico n.13, giugno 2014, in http://issuu.com/basilicatarurale/docs/magazine_olivarum_2014, (consultato il 10/07/14).

Osservatorio italo - tunisino a SERVIZIO de l'AGRICOLTURA Sostenibile di Qualità «SERVAGRI» Servagri e C.I.A. Siracusa, *Progetto pilota olivicoltura*, in <http://www.servagri.eu/index.php/it/settori-dell-osservatorio/progetti-pilota>, (consultato il 23/06/14).

Statuto Unione comuni "Città dei Sanniti", in http://archivio.comunesanlorenzello.it/ARCH_AVVISI/014_Unione_dei_Comuni/STATUTO_UNIONE_COMUNI.pdf, (consultato il 26/06/14).

Statuto Unione comuni "Città Telesina", in <http://www.comune.castelvenere.bn.it/attachments/article/19/statuto.citta.telesina.pdf>, (consultato il 26/06/14).

Asociación de la Marca de Calidad Territorial Europea, *Regolamento generale per il Marchio di Qualità Territoriale Europeo*, in http://www.calidadterritorial.es/mct/pdf/reglamento_general_it.pdf, (consultato il 27/06/14).

A TAGUS – Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Interior, *Progetto Leader+ Modernização e Aumento de Capacidade de Equipamentos Oleícolas*, in <http://www.tagus-ri.pt/site/downloads/Proder/PROJECTOSLEADER.pdf>, (consultato il 23/06/14).

Commissione europea direzione generale ambiente, *LIFE tra gli olivi: Buone pratiche per migliorare il rendimento ambientale nel settore dell'olio d'oliva*, in *LIFE Focus*, Lussemburgo, 2010.

Osservatorio europeo dei territori rurali, *Selezione delle migliori pratiche Leader+*, in *Leader+ Magazine*, Bruxelles, 2007.

Osservatorio europeo dei territori rurali, *Selezione delle migliori pratiche Leader+*, in *Leader+ Magazine*, Bruxelles, 2008/2-3.

Osservatorio europeo dei territori rurali, *Selezione delle migliori pratiche Leader+*, in *Leader+ Magazine*, Bruxelles, 2009/4.

Osservatorio europeo dei territori rurali, *Il contributo di Leader alla crescita e allo sviluppo sostenibile*, in *Leader+ Magazine*, Bruxelles, 2008.

Agriplan s.r.l. (a cura di), *[INTERREG III A GRECIA-ITALIA 2000-2006 – Mis. 2.2 "Assistenza alla competitività delle PMI" - PROGETTO "SOSTEGNO E PROMOZIONE DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI"] - Studio sulle Best Practices*, in <http://locpro2.ceid.upatras.gr/attachments/arti->

cle/51/Studio_BEST-PRACTICES_def.pdf, (consultato il 23/06/14).

Campania In.Hub – Rete Regionale Ricerca e Innovazione, *Scheda informativa contratto di rete di impresa*, in <http://www.campaniainhub.it/reti-e-distretti/contratto-di-reti-di-imprese>, (consultato il 26/06/14).

Mattia Esposito, *Contratto di rete*, in <http://www.altalex.com/index.php?idnot=63888> (consultato il 27/06/14).

Manuale contratto di rete, in <images.ge.camcom.gov.it/f/...impresa/...di.../OpuscoloContrattoRete.pdf>, (consultato il 30/06/14).

Eurosportello del Veneto e Unioncamere Veneto, *Distretti e reti d'impresa*, in www.eurosportello-veneto.it/.../DistrettiRetiImprese_versione060309.doc, (consultato il 30/06/14).

POR FESR 07/13 – asse I- azione F - Sostegno alle reti di impresa, in <http://www.bergamo.cdo.it/Contents/Documents/RETI%20IMPRESA%20Europartner%20-%20Zola%20rev.pdf>, (consultato il 30/06/14).

Massimo Cristofaro, *Gli indicatori nella valutazione della formazione*, Osservatorio sui bisogni formativi della Pubblica amministrazione, Scuola superiore della pubblica amministrazione, in www.cnel.it/Cnel/view.../download?file...20Cristofaro, (consultato il 11/07/14).

G. Capaldo, *Il monitoraggio dei progetti formativi*, in <http://portaledellaformazione.sspa.it/wp-content/uploads/2012/04/monitoraggioformazioneCapaldo.pdf>, (consultato il 11/07/14).

Inea, *I giovani e il ricambio generazionale nell'agricoltura italiana, 2013*, in <http://dspace.inea.it/handle/inea/45>. (consultato il 12/07/14).

Carbone A., Corsi A., Sotte F., (2005), *“Quali fattori influenzano il ricambio generazionale?”*, *Agrireregionieuropa*, 2, in <http://agrireregionieuropa.univpm.it/content/article/31/2/quali-fattori-influenzano-il-ricambio-generazionale>, (consultato il 12/07/14).

<http://www.saov.pt>

<http://www.infoil.tuc.gr/1653.html>

<http://ec.europa.eu/leaderplus>

http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=home.createPage&s_ref=LIFE99NV/D/000424&area=2&yr=1999&n_proj_id=1442&cfid=29961&cftoken=85a2d807f56210a4-00DBC7AC-BB24-6BD8-882160155D9C1C19&mode=print&menu=false

<http://www.ecoil.tuc.gr/default.html>

LAMAN'S REPORT TIRSAV Plus project, in http://www.tirsavplus.eu/documenti/LAYMAN_S%20REPORT%20TIRSAV%20PLUS%20IT.pdf, (consultato il 15/07/14).

Progetto RE-WASTE (Industria Olearia Biagio Mataluni S.r.l), in <http://www.minambiente.it/pagina/progetto-re-waste-industria-olearia-biagio-mataluni-srl>, (consultato il 24/09/14).

Olèico - A new application of phytodepuration as a treatment for the olive mill waste water disposal LIFE04 ENV/IT/000409, in http://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=home.createPage&s_ref=LIFE04%20ENV/IT/000409&area=2&yr=2004&n_proj_id=2705&cfid=29961&cftoken=85a2d807f56210a4-00DBC7AC-BB24-6BD8-882160155D9C1C19&mode=print&menu=false, (consultato il 24/09/14).

http://www.lifeoleicoplus.it/public/brochure_ita.pdf





Foto di P. A. Leone (2015)



finito di stampare
nel mese di Ottobre 2015
presso **TETAp^{rint}** - Cerreto Sannita



GAL TITERNO S.c.a r.l
Via Telesina, 174

Palazzo Comunità Montana Titerno Alto Tammaro
82032 Cerreto Sannita
tel/fax +39.0824/865865

Email: info@galtiterno.it - PEC: galtiterno@pec.it
www.galtiterno.it

F I L O C O L T U R E