

Apo Foggia, parte dalla formazione la valorizzazione degli olivi monumentali



Il seminario organizzato da Apo Foggia a Vico del Gargano – nell’ambito del progetto formativo del consorzio nazionale Italia Olivicola – ha acceso i riflettori sulle potenzialità della filiera olivicola provinciale. L’evento, incentrato sugli strumenti per la valorizzazione dell’olio extravergine d’oliva Dauno Dop, biologico e sostenibile, prodotto dagli olivi monumentali, ha visto la partecipazione di numerosi produttori e tecnici.

Abbiamo intervistato **Guido Cusmai**, presidente di Apo Foggia per approfondire i temi emersi nel seminario e le prospettive future dell'olivicoltura dauna. Cusmai è anche membro del Consiglio di amministrazione di Italia Olivicola ed è il più giovane presidente delle OP olivicole aderenti al consorzio nazionale; è pure dirigente dei giovani agricoltori (Agia) di Cia e fa parte, per il Ceja (giovani agricoltori europei), del Gruppo di esperti dell'Osservatorio del mercato dell'olio d'oliva e delle olive da tavola dell'Ue.



Guido Cusmai

Presidente, il seminario di Apo Foggia ha sottolineato l'importanza degli olivi monumentali. Quali sono le prossime sfide in questo ambito?

Il seminario è stato finalizzato alla valorizzazione dell'olivicoltura dauna a 360 gradi, con un focus sugli olivi monumentali grazie a un parterre di docenti altamente qualificati. In particolare con Assunta Erika Martino, direttrice provinciale

dell'ente di certificazione "Suolo e Salute", abbiamo avviato un progetto ambizioso: censire e certificare gli olivi monumentali del Gargano (partendo dal caso di studio di Vico del Gargano), ipotizzando anche la creazione di una bottiglia di evo unica al mondo con olive straordinarie.

Vogliamo valorizzare non solo l'aspetto ambientale, ma anche sociale, etico e culturale di questi alberi centenari. È un modo per ricollegarci alla legge regionale sugli olivi monumentali e rilanciare un'olivicoltura sostenibile e di qualità. Questo progetto si inserisce poi in un contesto più ampio, in linea con le richieste di Italia Olivicola al ministero e alle regioni, riguardo all'abbandono degli oliveti; l'idea è quella di recuperare terreni e impianti produttivi inutilizzati e affidarli ad organizzazioni di olivicoltori come la nostra, per dare ad essi nuova vita. In un momento in cui la produzione nazionale è instabile a causa dei cambiamenti climatici, è fondamentale sostenere l'olivicoltura italiana e recuperare i terreni abbandonati.

L'ulivo è parte integrante del nostro paesaggio e della nostra storia, così come le faggete della Foresta Umbra del Gargano che sono riconosciute patrimonio dell'Unesco. Allora mi chiedo: perché non immaginare un riconoscimento simile per le foreste di olivi secolari? Questo progetto non solo valorizzerebbe il nostro territorio, ma contribuirebbe anche a rafforzare l'identità e la cultura olivicola.

La formazione riveste un ruolo cruciale per Apo Foggia. Come si stanno supportando gli associati nel percorso di crescita?

Il ruolo della formazione per Apo Foggia è cruciale, soprattutto in un contesto in cui l'agricoltura è sempre più dinamica e soggetta a cambiamenti rapidi. L'età media dei nostri associati ci impone di investire nella formazione continua, per trasmettere le conoscenze e le competenze necessarie per affrontare le nuove sfide, come i cambiamenti climatici e la necessità di adottare pratiche agricole sostenibili.

Inoltre, la vastità del territorio provinciale in cui operiamo – che va dalla Capitanata ai Monti Dauni, al Gargano – ci impone di adottare un approccio differenziato alla formazione. Le esigenze degli olivicoltori della pianura foggiana, dove prevale la meccanizzazione, sono diverse rispetto a quelle degli olivicoltori del Gargano, che operano su terreni terrazzati. Per questo motivo, i nostri corsi formativi sono strutturati in modo da rispondere alle specifiche esigenze di ogni areale.

La diversità delle cultivar coltivate rappresenta un'ulteriore sfida. Va sottolineata la presenza di varietà come la Coratina, la Peranzana e la Rotondella, e poi Ogliarola, Leccino, Frantoio. Tutto ciò permette di offrire un prodotto di grande qualità e varietà. Quindi diciamo ci sono problematiche differenti per i vari olivicoltori associati che richiedono percorsi di formazione diversificati.

Come valuta l'importanza della formazione a livello nazionale, visto il suo ruolo in Italia Olivicola?

Italia Olivicola è molto attenta alla formazione. Ritiene che sia fondamentale formare non solo i produttori, ma anche i dirigenti delle organizzazioni di produttori. Solo così si può rappresentare al meglio il sistema olivicolo italiano a livello nazionale e internazionale.

Da sottolineare, infine, la sua visione di un'olivicultura di qualità che si trasforma in un'olivicultura di sistema, capace di rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento alla tracciabilità e alla sostenibilità. Attraverso la formazione, si vogliono guidare gli associati verso pratiche agricole sostenibili e certificate, che permettano di ottenere extravergini di eccellenza, apprezzati dai consumatori più esigenti.

Infine, da consigliere di amministrazione di Italia Olivicola e da olivicoltore, ritengo che vada espresso un ringraziamento agli sforzi profusi giornalmente, anche in questo campo, dal presidente Gennaro Sicolo, instancabile uomo di verità e del fare che è anche vicepresidente del COI (consiglio oleicolo internazionale, l'unica organizzazione intergovernativa e internazionale nel settore dell'olio di oliva).

L'annata olivicola è stata difficile. Quali sono le prospettive per il futuro?

L'annata olivicola nel foggiano è stata caratterizzata da una siccità prolungata, che ha messo a dura prova la resistenza delle nostre piante, con probabili ripercussioni anche nelle prossime annate se non ci saranno piogge abbondanti invernali e primaverili. Il sottoscritto con tutto il consiglio di amministrazione di Apo Foggia ed

il team di tecnici intanto sta lavorando costantemente per supportare gli associati e per rendere i nostri oliveti più resilienti ai cambiamenti climatici, anche attraverso tecniche di gestione sostenibili. Inoltre, stiamo promuovendo la diversificazione dei mercati, per garantire un futuro sostenibile alla nostra filiera.