

Formazione e divulgazione, binomio vincente per l'olivicoltura di qualità toscana



Terre dell'Etruria, società cooperativa agricola tra produttori, rappresenta la più importante realtà associativa e imprenditoriale del mondo agricolo toscano. La cooperativa – che ha la sede a Castagneto Carducci (LI) – si impegna costantemente nella formazione dei propri soci, promuovendo la diffusione di conoscenze tecniche aggiornate e di buone pratiche agricole.

Tra l'altro promuove verso i soci le attività di formazione dedicate alla filiera olivicola dal consorzio nazionale Italia Olivicola. Il **seminario del 21 novembre presso la propria sede a Donoratico** (LI), via Casone Ugolino 2, rappresenta un'ulteriore tappa di questo percorso, con un focus particolare sull'olivicoltura sostenibile e sulle certificazioni di qualità per l'olio evo Toscano igp.

Questo evento rappresenta un'occasione per produttori, esperti e appassionati del settore olivicolo di confrontarsi sulle sfide attuali e sulle nuove strategie per la competitività in ambito olivicolo; inoltre, per approfondire i temi dell'olivicoltura di precisione, della sostenibilità ambientale e della tracciabilità del prodotto.

Ne parliamo con **Massimo Carlotti** che è in Terre dell'Etruria dal 1988 e da dieci anni ne è il presidente.



Massimo Carlotti presidente di Terre d'Etruria

Presidente Carlotti, la cooperativa Terre d'Etruria rappresenta un punto di riferimento nel panorama agricolo toscano. Potrebbe illustrarci la storia e gli obiettivi della cooperativa?

La cooperativa è il risultato di una serie di aggregazioni. Il nucleo originale nasce nel 1950. Come cooperativa, all'epoca, a Castagneto Carducci, c'erano gli allevamenti, poi ha allargato

gli orizzonti. Il salto maggiore l'ha fatto negli anni '90, dove ha cominciato ad effettuare tutta una serie di aggregazioni, partendo dalla costa; oggi è praticamente il risultato di 21 aggregazioni di cooperative della Toscana, e in questi raggruppamenti ha praticamente non solo unito territori e soci, ma anche servizi e filiere: olio, cereali, ortofrutta, vino, i mezzi tecnici, l'assistenza tecnica. Entro febbraio ci sarà pure l'acquisizione di una parte scissa dell'attuale cooperativa Montalbano Olio & Vino. Terre d'Etruria; con le ultime operazioni, arriva a oltre 5500 soci, con un fatturato importante che supera i 100 milioni di euro e con le aziende controllate, arriva a circa 200 milioni. Una cooperativa che si appresta a coprire tutta la regione toscana. Per quanto riguarda il settore olivicolo con 6 frantoi, oltre 150 mila quintali di olive molite, 10-15 linee di produzione, 1400 ha di oliveti e più di 700 soci conferitori è una realtà molto consolidata, che si apre a nuove sfide.

Quanto è importante per voi la formazione?

E' fondamentale. Noi già da anni stiamo facendo anche nel settore dell'olio una

professionalizzazione dei produttori mettendoli sempre di fronte ai nuovi scenari facendoli fare scelte economiche diverse. Alla formazione uniamo l'assistenza tecnica grazie a personale competente, affidabile e disponibile a rispondere prontamente alle esigenze dei soci, indirizzando alle migliori tecniche colturali. Provvediamo anche a dei momenti di formazione dei consumatori e dei ristoratori perché comunque l'agroalimentare ha bisogno di tanta conoscenza di tanta formazione anche di coloro che consumano e che vendono. Organizziamo quindi delle giornate di avvicinamento per conoscere l'olio e come usarlo.

Il seminario del 21 novembre si focalizza sull'olivicoltura sostenibile e sulle certificazioni di qualità. Perché questo tema è così importante per Terre d'Etruria e per il settore olivicolo in generale?

Questo evento rappresenta un'occasione per produttori ed esperti di confrontarsi sulle sfide attuali e sulle nuove strategie per la competitività dell'olio toscano. Agli agricoltori divulghiamo pure nuove tecniche per come affrontare le patologie; poi ci saranno altre due giornate in cui ci rivolgeremo ai consumatori e ai ristoratori. Insomma la nostra è un'iniziativa che si muove tra formazione e divulgazione perché ci siamo resi conto, già da tempo, che non c'è piena consapevolezza dell'importanza dell'olio.

Infatti tutte le società del gruppo sono certificate in base alle norme Uni EN ISO 9001:2008 ed autorizzate alla gestione del prodotto biologico.

Queste certificazioni rappresentano per noi un punto di partenza, non un punto di arrivo. Sono la dimostrazione concreta del nostro impegno verso l'eccellenza e la trasparenza. Tuttavia, siamo consapevoli che il mercato evolve rapidamente e che i consumatori sono sempre più esigenti. Per questo motivo, investiamo costantemente nella formazione, nell'aggiornamento professionale e nell'assistenza tecnica, cercando di coniugare la tradizione secolare dell'olio extravergine d'oliva toscano con le più moderne tecnologie e pratiche agricole sostenibili. Il nostro obiettivo è quello di offrire un prodotto unico, autentico e di altissima qualità, che sia in grado di soddisfare i palati più raffinati e le aspettative più elevate in termini di sostenibilità. L'esperienza maturata in questi anni ci dice di continuare nella strada intrapresa con anzi maggiore volontà ed incisività.

Quali sono le principali sfide che gli olivicoltori toscani devono affrontare oggi e come Terre d'Etruria li supporta ad affrontarle?

Gli olivicoltori toscani si trovano ad affrontare sfide sempre più complesse: dal cambiamento climatico, con eventi estremi come gelate tardive e siccità, alle nuove malattie che minacciano le colture. Inoltre, la crescente competizione sui mercati globali richiede una costante ricerca dell'eccellenza. Terre d'Etruria supporta i propri soci offrendo pure servizi di consulenza agronomica

specializzata, promuovendo l'adozione di pratiche agricole sostenibili. Proponiamo aggiornamenti sulle più moderne tecnologie per la gestione degli oliveti, come i sistemi di irrigazione di precisione.

La tracciabilità è un tema sempre più centrale nel settore olivicolo. Come garantisce Terre d'Etruria la tracciabilità dei suoi oli extravergine d'oliva, dal campo alla tavola?

Tracciabilità e rintracciabilità fanno parte del nostro Dna. Grazie a un sofisticato sistema di tracciabilità, siamo in grado di seguire ogni singola partita di olio, dalla raccolta delle olive fino alla bottiglia che arriva sulle tavole dei consumatori.

Questo ci permette di garantire la massima trasparenza e di offrire ai consumatori ed ai ristoratori un prodotto sicuro e di alta qualità. Inoltre, la tracciabilità è un requisito indispensabile per accedere ai mercati più esigenti e per valorizzare l'origine toscana del nostro olio.