

Il Consorzio Monte Etna forma gli ambasciatori della qualità



“L’olivicoltura siciliana sta soffrendo maledettamente per le rese quantitative. Pertanto abbiamo la necessità di mettere a dimora nuovi impianti, abbiamo bisogno di poter recuperare quel 30-35% di uliveti in via di abbandono, perché sono poco strutturati, perché sono in età avanzata i conduttori, perché sono elevati i costi di produzione e di raccolta, perché mancano sempre più figure professionali di potatura e anche raccoglitori delle olive, e bisogna capire anche come investire sulla meccanizzazione che diventa indispensabile in alcune realtà”. Lo sottolinea il

presidente del *Consorzio di tutela dop Monte Etna* **Giosuè Catania** in occasione dell'hub rurale – incontro in campo formativo che si è svolto il 16 ottobre presso l'azienda agricola Calleri a Palazzolo Acreide (Siracusa) e che rientra nelle iniziative del progetto formativo del consorzio nazionale Italia Olivicola. Temi dell'hub rurale (incontro di campo): **“Olivicoltura di eccellenza, certificazione, sostenibilità, tradizione e innovazione del territorio”**.

A Giosuè Catania, presidente del Consorzio di tutela dop Monte Etna, rivolgiamo alcune domande sull'iniziativa formativa e sull'attività consortile.



Giosuè Catania

Presidente Catania, dove opera l'associazione olivicola?

Siamo presenti nelle province di Ragusa, Catania e Siracusa. Siamo stati promotori nel 1994 della presentazione dei disciplinari della dop Monte Etna e della dop Monti Iblei che ovviamente fanno riferimento ai territori delle tre province. Nel corso del tempo la base associativa si è ridotta ed oggi contiamo 1350 soci per una sau di circa 4 mila ettari. La riduzione dei

soci, per certi versi, è un fatto fisiologico; ci troviamo in una situazione generale in cui le aziende piccole sono sempre meno, mentre le aziende più strutturate aumentano le proprie superfici. Per cui, diciamo, quella del nostro comprensorio è una foto reale di ciò che sta succedendo come scenario agroalimentare.

Qual è stato l'obiettivo dell'evento formativo in campo?

Ci siamo focalizzati su questioni legate alle colture biologiche e alle denominazioni di origine protetta. E l'abbiamo fatto anche con l'ausilio dei consorzi di tutela delle due dop Monte Etna e Monti Iblei. Il sottoscritto, in qualità di presidente del Monte Etna, con *Giuseppe Arezzo* in qualità di presidente di Monti Iblei, con gli esperti intervenuti, ha affrontato le questioni relative alla sostenibilità delle aziende olivicole, con un'attenzione sul risparmio idrico e sui sistemi moderni di irrigazione a goccia negli oliveti superintensivi e anche negli oliveti a sesto normale. Sono state messe a confronto le varie esperienze coinvolgendo una pluralità di partecipanti, tutti agronomi e imprenditori agricoli, con uno spiccato senso di dinamismo professionale, che hanno contribuito anche al dibattito al quale ha partecipato anche *Tiziano Caruso* dell'Università di Palermo che all'olivicoltura e ai sestini intensivi e superintensivi, ha dedicato la propria vita di ricercatore. Ci

siamo focalizzati su questo tema non perché la nostra idea sia quella di puntare sul superintensivo, ma per mettere a confronto le diverse esperienze, indicazioni e criticità. Di particolare interesse anche la relazione del ricercatore *Francesco Scollo* dell'Università di Catania sulle strategie di difesa biologica per l'olivicoltura di qualità certificata. *Salvatore Urzi*, dal canto suo, si è focalizzato sui sistemi innovativi per il risparmio idrico in olivicoltura.

Questo seminario che avete fatto, come si inquadra nelle vostre attività di formazione? Quanto è importante la formazione?

Guardi, io le posso dire che in questo seminario – compreso anche gli incontri che spesso facciamo con l'Università di Agraria con la quale abbiamo sottoscritto una convenzione – ormai partecipano tanti laureati in agraria, tecnici e studenti per approfondire i moderni sistemi di potatura, di lavorazione del terreno, di mantenimento delle piante, ma anche le tecniche di assaggio degli oli per comprendere meglio i pregi e i difetti di prodotto. In sostanza, la nostra condotta è quella di formare “ambasciatori di qualità” che possono divulgare le qualità del prodotto e le necessità di un'olivicoltura che, tutto sommato, occupa un posto importante nell'economia della nostra regione.

Crediamo fortemente nei giovani che possono dare nuovo impulso all'olivicoltura e alla produzione olearie anche con pratiche multifunzionali, con l'oleoturismo ed affacciandosi sul mercato con oli di qualità inquadrati in un paniere di prodotti che rappresentano la nostra agricoltura e la nostra biodiversità.

A proposito di formazione voglio sottolineare che ci impegniamo per avere produttori e tecnici formati, che abbiano competenze per far conoscere i nostri oli ai consumatori, ai ristoratori, ai fruitori delle strade del vino (e dell'olio), di cui facciamo parte anche come tecnici; in modo che possano formulare proposte quando si parla di programmazione dal basso, nei Gal e negli strumenti di programmazione territoriale che ci sono. Ovviamente questa nostra esperienza la portiamo a confronto con le altre esperienze per poter far crescere il tessuto economico. Questo patrimonio di conoscenze quindi lo utilizziamo nelle nostre attività quotidiane, in tutte le cose che facciamo.

Peraltro abbiamo anche un'associazione dedicata alle olive da mensa, che produce la Nocellara Etnea, che è una Op riconosciuta, che è frutto anche di questo mondo olivicolo che gestiamo. Abbiamo la presidenza della dop Monte Etna siamo anche dentro a Città dell'Olio e lavoriamo perché i comuni, gli enti locali aderenti, possano partecipare a questa rete che rappresenta oltre 500 comuni in Italia per poter anche creare le comunità dell'olio e quindi un sistema di servizi integrati. Quindi, in sostanza, la formazione è per noi un investimento indispensabile.

