L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Cartoceto dop: formazione, bio e certificazione ambientale

Il Consorzio di tutela della dop Cartoceto, che raggruppa 33 produttori su una superficie coltivata a olive per la dop di circa 3000 ettari, rappresenta un'eccellenza nel panorama olivicolo marchigiano. Questa piccola realtà, concentrata in un territorio ben definito nella provincia di Pesaro e Urbino, è riuscita a ottenere il riconoscimento dop nel 2004, attestando la qualità, l'unicità del suo olio extravergine d'oliva ed il legame indissolubile tra le caratteristiche intrinseche del prodotto stesso e l'ambiente geografico.
È l'unica dop olivicola marchigiana. L'olio extravergine di oliva dop Cartoceto è

prodotto principalmente dalle varietà di olivo Raggiola, Frantoio, Leccino e da altre minori.
Nell'ottica di un costante miglioramento e di una sempre maggiore valorizzazione del prodotto, il Consorzio di tutela ha organizzato l'11 e 12 dicembre 2024 un importante corso di formazione – nell'ambito del progetto nazionale di formazione di Italia Olivicola – dal titolo "Oliveti condotti in biologico: dalla certificazione al mercato passando dalle tecniche di campo". L'evento, svoltosi a Cartoceto (PU), ha visto la partecipazione di produttori, studenti universitari e tecnici, con l'obiettivo di approfondire le tematiche legate all'agricoltura biologica e di fornire strumenti concreti per una gestione sostenibile degli oliveti.
Per comprendere meglio l'importanza di questo corso e le prospettive future del Consorzio, abbiamo intervistato il suo presidente **Francesco Baldarelli**, ex sindaco di Fano e già parlamentare europeo.

Francesco Baldarelli

Presidente, quali sono le motivazioni che hanno portato il Consorzio di tutela a organizzare il corso di formazione?
L'idea è nata dalla volontà di valorizzare sempre di più la nostra produzione biologica, che rappresenta ormai circa il 90% del totale. Il nostro territorio, quello della dop Cartoceto, di fatto è un vero e proprio distretto dell'olio extravergine di oliva, dove l'agricoltura biologica è diventata una pratica diffusa. Abbiamo voluto creare un momento di confronto e di approfondimento per i nostri produttori, per aiutarli a migliorare le competenze e a gestire al meglio gli oliveti in regime biologico.
Uno degli aspetti che abbiamo particolarmente approfondito durante il corso ha riguardato la potatura che è un'operazione fondamentale per la salute e la produttività dell'olivo. In regime biologico, la potatura deve essere eseguita con tecniche specifiche, che rispettino l'equilibrio dell'ecosistema e favoriscano la biodiversità. Durante il corso, i partecipanti hanno potuto apprendere le tecniche di potatura più adatte alle diverse varietà di olivo e le tempistiche ottimali per l'intervento.

Lei ha sottolineato l'importanza della formazione continua per gli olivicoltori. Come vede l'evoluzione del settore formativo nel comparto?
La formazione è fondamentale per il nostro consorzio. È il modo migliore per garantire che le nuove generazioni di olivicoltori siano preparate ad affrontare le

sfide del futuro e per mantenere elevati gli standard qualitativi del nostro prodotto. Ma quello che apprezzo particolarmente dei nostri corsi è la possibilità di creare un momento di scambio tra le diverse generazioni di produttori. È bello vedere giovani e meno giovani confrontarsi sulle proprie esperienze e condividere le proprie conoscenze. Questa sinergia genera un circolo virtuoso che favorisce l'innovazione e la trasmissione del sapere. In pratica, questi corsi sono come le "cattedre ambulanti" di una volta che portano la ricerca scientifica direttamente nei nostri oliveti, permettendo a tutti di aggiornarsi sulle ultime novità e di confrontarsi con gli esperti del settore. Credo fermamente che questi momenti di confronto siano fondamentali per il futuro della filiera.

Nel suo intervento al corso di formazione si è soffermato sulla possibilità di certificare l'assorbimento di CO2 da parte degli oliveti e di emettere dei certificati verdi. Potrebbe approfondire questo tema?

È un tema che ci appassiona molto. Abbiamo notato che, in ambito accademico e scientifico, si sta dando sempre più importanza al ruolo degli alberi, e in particolare degli olivi, come veri e propri serbatoi di carbonio. Abbiamo quindi pensato di quantificare questa capacità di assorbimento del nostro oliveto e di trasformarla in un valore aggiunto per i nostri produttori.

L'idea è quella di collaborare con enti certificatori e istituti di ricerca per sviluppare una metodologia rigorosa che ci permetta di calcolare la quantità di CO2 assorbita da ogni ettaro di oliveto. In questo modo, potremmo emettere dei certificati verdi che attestino la nostra capacità di mitigare i cambiamenti climatici.

I vantaggi sarebbero molteplici. Nuovi sbocchi commerciali: potremmo vendere questi certificati a aziende che vogliono compensare le proprie emissioni di CO2, creando nuove fonti di reddito per i produttori. Valorizzazione dell'immagine: la certificazione ambientale aumenterebbe il valore percepito del nostro olio extravergine d'oliva, sia sul mercato nazionale che su quello internazionale. Sostegno alla sostenibilità: incentiverebbe ulteriormente la transizione verso pratiche agricole sostenibili e la tutela della biodiversità.

Ovviamente, ci sono ancora molte sfide da affrontare, come la definizione di un quadro normativo chiaro e la creazione di un mercato dei certificati verdi efficiente. Ma siamo convinti che questa sia la strada da percorrere per un futuro più redditizio e sostenibile dell'olivicoltura.

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE