

Manifesto in difesa dell'**Olivicoltura** **italiana**

Un immenso oliveto, esteso per oltre un milione di ettari dalla Sicilia alle Prealpi, costituisce da secoli uno dei caratteri distintivi del paesaggio agrario italiano: nessun altro Paese del Mediterraneo può vantare tante varietà, tanti diversi ambienti e adattamenti locali. Il merito di questa straordinaria diffusione va all'instancabile opera di generazioni di contadini che hanno saputo acclimatare l'olivo in quasi tutto il territorio nazionale. Legata all'olivo e all'olio, si è sviluppata un'economia, fatta di complessi rapporti tra olivicoltori, frantoiani e mercanti, capace di "segnare" il territorio, di determinare usanze e comportamenti, di costruire attraverso i secoli una civiltà dell'olivo giunta quasi inalterata fino ai giorni nostri.

Slow Food Italia, associazione impegnata nella tutela della biodiversità, delle identità e delle tradizioni delle comunità del cibo, e delle economie locali che da questi elementi dipendono, ritiene sia giunto il momento di segnalare all'attenzione generale il pericolo che incombe sull'olivicoltura italiana.

L'industrializzazione della coltura a livello mondiale (impianti superintensivi, meccanizzazione spinta) ha reso gli oli italiani di eccellenza non competitivi, relegandoli ai margini di un mercato in cui prevale l'offerta di grandi quantità di prodotto a basso prezzo perché di bassa qualità. Per mantenere in vita l'olivicoltura italiana di qualità occorre invece puntare sull'altissimo valore che questa produzione possiede in termini ambientali, nutrizionali, salutistici, di paesaggio, di turismo, di cultura.

Sul mercato globale l'olio extravergine di oliva è spesso un prodotto omologato ottenuto dalla miscelazione di oli di diversa provenienza, privo dunque di un legame con un territorio di origine. La sua tracciabilità è praticamente impossibile e spunta prezzi al consumo incompatibili con i costi di una produzione attenta alla qualità del risultato e del processo.

→ **NOI AFFERMIAMO** che l'olio è un prodotto agricolo e come tale è subordinato alla/e varietà coltivate/e, alle peculiarità dei terreni e dei climi, alle tecniche produttive che ne influenzano e ne sanciscono l'individualità. Quindi è nel luogo di produzione agricola, inteso come territorio, che si deve svolgere l'intero ciclo di filiera, dall'oliveto alla bottiglia, all'interno di un sistema di relazione tra olivicoltori e frantoiani.

→ **FACCIAMO APPELLO** a che la filosofia produttiva e di consumo privilegi la qualità e l'origine, unico modo per distinguere i nostri oli dal prodotto anonimo e omologato che domina il mercato italiano dell'extravergine. Solo così la grande biodiversità di cui è costituita l'olivicoltura italiana può risultare vincente.

→ **VOGLIAMO** difendere un'olivicoltura attenta alla tutela dell'ambiente e del paesaggio (non si può alienare un capitale così importante e simbolico) e capace di valorizzare il ricco patrimonio varietale del nostro Paese.

→ **AFFERMIAMO** che gli oli extravergini devono essere organoletticamente pregevoli, in grado di valorizzare le differenze varietali, indissolubilmente legati alle origini e quindi al territorio di provenienza. I parametri di qualità per "l'olio agricolo" non possono essere legati solo a risultanze analitiche, ma dovranno comprendere attributi che riguardano il tracciamento della storia produttiva dell'olio lungo la filiera.

→ **CI IMPEGNIAMO** attraverso l'attività educativa e la comunicazione a sviluppare e/o ricostruire la cultura dell'olio, in linea con i concetti sopra espressi.

→ **INVITIAMO** tutti coloro che utilizzano quotidianamente l'olio (dai cuochi alle massaie, alle mense scolastiche, agli ospedali...) a sostenere le ragioni di questo manifesto, ponendo in essere abitudini di acquisto consapevoli, che distinguendo tra prodotto industriale e prodotto agricolo favoriscano quest'ultimo.

→ **NOI SAREMO** al fianco dei produttori che vorranno attivarsi in difesa di una produzione etica che sappia valorizzare il ruolo e il prodotto dell'olivicoltura italiana con le sue molteplici identità territoriali.



Slow Food® Italia