

RICADUTE ECONOMICHE E AMBIENTALI

Le ricadute economiche che porteranno a un aumento della sostenibilità socio-economica delle produzioni:

- ✓ **Miglioramento della qualità** dell'olio extravergine della Toscana.
 - ✓ Valorizzazione di oli extravergini d'oliva della Toscana mediante **riconoscimenti di qualità** (Dop e Igp, premi, selezioni, ecc.).
 - ✓ **Abbattimento dei costi di marketing** e miglioramento della visibilità delle aziende agricole medio-piccole, con un aumento del volume delle vendite e del valore economico riconosciuto al prodotto.
- Le più significative ricadute ambientali attese sono:
- ✓ **Riduzione degli abbandoni delle olivete:** tutela dell'ambiente

con diminuzione dei rischi di incendio, dei dissesti idrogeologici e mantenimento dell'equilibrio degli ecosistemi mediante il minor utilizzo di anti parassitari per la mosca delle olive.

- ✓ **Aumento di scelta di cultivar locali** per nuovi impianti, per rispettare l'impronta paesaggistica e valorizzare la biodiversità toscana.
- ✓ **Valorizzazione del territorio** e dell'ambiente con il coinvolgimento "attivo" del consumatore (toscano o straniero) attraverso la piattaforma del progetto e "la strada dell'olio".
- ✓ **Aumento della valutazione consapevole** della qualità dei suoli e della tracciabilità dell'olio da parte dei consumatori di olio EVO toscano.



PARTNER E CONTATTI

Azienda Agricola Il Faggeto di Leda Acquisti ● Dipartimento di Scienze della Terra – DST- Università di Firenze ● Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali – DAGRI- Università di Firenze ● Frantoio del Grevepesa Società Agricola Cooperativa ● Azienda Agricola Massimo Tiberi ● Azienda Agricola Fulvio Fazzi ● Azienda Agricola Giulio Unfer ● Azienda Agricola Carmela Pastore ● Società Agricola Autumnalia ss ● Cantina Cooperativa di Pitigliano ● Cia Agricoltori Italiani Toscana

✉ samuel.pelacani@unifi.it

L'obiettivo del progetto è la realizzazione di un Sistema Informativo Geografico pubblicato su web per la caratterizzazione biogeochimica degli oliveti toscani, per garantire la qualità, la tracciabilità e l'autenticità dell'olio extra vergine di oliva. ►

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana – Sottomisura 16.2



Regione Toscana



OBIETTIVI DEL PROGETTO

✓ **SVILUPPARE NUOVI METODI DI ANALISI** e migliorare quelli esistenti per la verifica della qualità e dell'autenticità degli oli EVO toscani.

✓ **SVILUPPARE UNA BANCA DATI ONLINE** contenente i metodi di analisi e i dati relativi alle caratteristiche geochimiche, metagenomiche e organolettiche degli oli Evo toscani.

✓ **SVILUPPARE E SOSTENERE UNA COMUNITÀ LOCALE** coinvolta nella filiera produttiva dell'olio Evo, attraverso azioni innovative, per stabilire un'ampia rete collaborativa.

✓ **MIGLIORARE LA CONOSCENZA** sull'interazione chimica-fisica e biologica tra i processi del suolo e la pianta di olivo, utili per la caratterizzazione geografica dell'olio Evo della Toscana e rendere l'olivicoltura più sostenibile e produttiva.

✓ **TUTELARE E VALORIZZARE L'IMMENSIO PATRIMONIO DI BIODIVERSITÀ** e geomorfodiversità, con lo sviluppo della piattaforma GeoEvo Web Gis, che i territori Chianti Fiorentino, Alta Val Tiberina e Maremma Grossetana, hanno ereditato dalle generazioni passate.

✓ **CONTRASTARE L'ABBANDONO DELLE OLIVETE** con una strategia per lo sviluppo del turismo lento legato ai cammini storici, del turismo aziendale, sportivo e legato ai percorsi dell'olio tramite un'applicazione per smartphone lanciata dalla bottiglia dell'olio.

✓ **DIVULFARE E FAR CONOSCERE LA PIATTAFORMA** e i suoi dati anche al consumatore finale e a tutti i portatori di interesse.

AZIONI DEL PROGETTO

Le azioni previste dal progetto sono molteplici e con responsabili diversi all'interno del partenariato:

📁 **AZIONE 1** / Coordinamento e pianificazione attività.
Soggetto attuatore: Az. Agr. Il Faggeto di Leda Acquisti

📁 **AZIONE 2** / Individuazione di geo-indicatori per la valorizzazione territoriale dell'olio Evo e coordinamento scientifico. *Soggetto attuatore: DST - Università di Firenze*

📁 **AZIONE 3** / Individuazione degli indicatori di biodiversità microbica dei suoli e composti aromatici dell'olio Evo. *Soggetto attuatore: DAGRI - Università di Firenze*

📁 **AZIONE 4** / Realizzazione e sviluppo della piattaforma GeoEvo Web Gis. *Soggetto attuatore: DST - Università di Firenze*

📁 **AZIONE 5** / Caratterizzazione del territorio di produzione e delle caratteristiche peculiari (terroir) dell'Alta

Valtiberina, varietà morcone e gentile di Anghiari.
Soggetto attuatore: Az. Agr. Il Faggeto di Leda Acquisti

📁 **AZIONI 6-12** / Caratterizzazione del territorio di produzione e delle caratteristiche peculiari (terroir) del Chianti Fiorentino (**Frantoio del Grevepesa**); dell'Amiata, zona 1, cultivar miste (**Massimo Tiberi**); dell'Amiata, zona 2, varietà olivastra seggianese (**Fulvio Fazzi**); dell'Amiata, zona 3, i depositi alluvionali terrazzati e cultivar di olivo miste (**Carmela Pastore**); di Roselle (Grosseto), il territorio del calcare cavernoso (**Giulio Unfer**); di Magliano in Toscana, il territorio del macigno e degli olivi secolari (**Soc. Agr. Autumnaia**); di Pitigliano, il territorio del travertino (**Cantina Coop. Pitigliano**).

📁 **AZIONE 13** / Comunicazione e disseminazione dei risultati del progetto.
Soggetto attuatore: Cia Agricoltori Italiani Toscana



RISULTATI ATTESI

Uno dei risultati attesi dal progetto GeoEvo Web Gis è quello di **favorire la costruzione di legami tra le aziende agricole dei territori interessati**, in modo da affrontare al meglio le grandi sfide dell'innovazione della filiera olivicola. L'idea di **una piattaforma unica su cui operare ed essere visualizzati** permetterà di favorire e accelerare la crescita delle piccole aziende e al contempo diminuire il divario tra conoscenze e tecnologie che ancora oggi esiste nel settore olivicolo fra i vari territori della Toscana.

Un altro risultato importante sarà **la creazione di un nuovo approccio tecnologico condiviso e partecipato** tra gli operatori del settore olivicolo-oleario **per verificare l'autenticità dell'olio** e permettere la fidelizzazione di una clientela maggiormente informata. ►