

# Un piano per salvare 70.000 ulivi e tutelare l'olio del Montalbano

La nuova coop nata dal matrimonio tra Oleificio e Cantine illustra il progetto all'assessore regionale L'obiettivo è stipulare convenzioni coi proprietari di 500 ettari di terreni abbandonati

di Marco Sabia  
VINCI

La nuova "Cooperativa Montalbano" - frutto della fusione tra Oleificio Cooperativo e Cantine Montalbano - è nata da nemmeno un mese e ieri ha ricevuto la visita dell'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi, a cui sono stati illustrati i nuovi progetti della neonata struttura, che conta più di 1500 soci fra vecchi e nuovi e che produrrà sia olio che vino.

La prima proposta è quella di andare a recuperare le centinaia di ettari coltivati a oliveto che negli ultimi anni versano in stato da abbandono o semi - abbandono: solo sul Montalbano (versione pistoiese e fiorentino) gli oliveti coprono circa 2000 ettari, dei quali il 25% non è a regime produttivo o non viene più curato; 500 ettari, insomma, lasciati a se stessi. E se tiene conto che in ogni ettaro ci sono circa 150 piante, quelle non produttive sono più di 70.000. Si tratta di appezzamenti agricoli non necessariamente troppo estesi, magari in mano a vecchi agricoltori che faticano a trovare un erede (o un compratore) che se ne possa occupare al loro posto; nel frattempo le piante non vengono trattate, perdono valore e possono servire anche anni per riportarle ad una condizione decente.

Per questo la nuova Cooperativa si candida per occuparsi di questi terreni, dopo aver stipulato delle convenzioni coi proprietari: ogni olivo - se sta bene - può produrre 15 chilogrammi di oli-



I rappresentanti della Cooperativa Montalbano con l'assessore regionale Marco Remaschi

ve mentre su cento chili di olive ne escono più o meno tredici/quattordici di olio. Così si fa presto a capire che "adottare" questi oliveti abbandonati porterebbe ad un aumento produttivo decisamente rilevante, compatibilmente con la qualità variabile di lavoro da fare per riportare "a regime" gli ulivi. Il progetto ricalca per certi versi quello di Legacoop Agrolimentare Toscana, ribattezzato "Banca della terra", anche se si prefigge di snellirne la parte burocratica, magari inserendo autocertificazioni per regolamentare i rapporti fra pro-

prietario e cooperativa, velocizzando e facilitando in tal modo la procedura.

Il progetto di recupero produttivo e ambientale prevede anche il coinvolgimento delle istituzioni pubbliche, alle quali si chiede un' esenzione sull' imu agricola per i nuovi terreni presi in gestione. Un traguardo ambizioso, indubbiamente, che ha trovato l'approvazione dell'assessore Remaschi: «Dobbiamo trovare il modo di recuperare questa parte produttiva, anche per difendere il vero olio toscano. Questa nuova cooperativa

ben strutturata è riuscita a tirare avanti in un periodo non facile, dando risposte positive a questo territorio. La loro e la nostra volontà è di valorizzare e difendere i nostri prodotti toscani». Sulla stessa lunghezza d'onda il nuovo vicepresidente dell'Oleificio Montalbano: «La fusione rappresenta una sinergia importante per mettere insieme i due prodotti del nostro territorio, valorizzarli e diminuirne i costi di gestione e produzione, senza dimenticare l'importanza dei nostri punti vendita, che venderanno mate-





## **Realtà da 1.500 soci e 13 milioni di euro**

**Cooperative Montalbano è nata il 3 agosto 2015. A costruirla due realtà, che totalizzano circa 1500 soci (1300 dell'Oleificio, 250 delle Cantine). Lo scorso anno l'Oleificio ha realizzato un fatturato tra gli undici e i dodici milioni di euro mentre le Cantine si sono fermate a circa 2.500.000 euro. All'ombra del Montalbano sta nascendo un colosso di olio e vino.**

**Un'operazione coraggiosa di Oleificio Montalbano e Cantine Montalbano per mettere frantoi e cantine, contemporaneamente, a disposizione degli associati. Un rilancio in grande stile, dunque, per non farsi inghiottire dalla concorrenza, approvato nei mesi scorsi dalle rispettive assemblee dei soci.**

riale agricolo sia per il comparto della vite che per quello dell'olivo e che speriamo possano così aumentare il loro volume d'affari. E' un passaggio importante per una cooperativa del futuro che guardi all'agricoltura del nostro territorio. Intanto speriamo di non avere scherzi dal maltempo, manca molto poco alla vendemmia e nemmeno tanto alla raccolta delle olive. Sono giorni veramente decisivi per determinare la quantità di materia prima e la qualità dei nostri prodotti, che sia olio o vino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA