

PROTOCOLLO D'INTESA PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI E DELLA CULTURA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA REGIONE TOSCANA

TRA

La Regione Toscana con sede in Firenze, piazza Duomo, 10, rappresentata dall'Assessore all'Agricoltura Marco Remaschi;

E

Ente Terre Regionali Toscane (codice fiscale 00316400530), d'ora in poi denominato "ENTE TERRE", istituito con legge regionale 27 dicembre 2012, n. 80 "Trasformazione dell'ente Azienda regionale agricola di Alberese in ente Terre regionali toscane. Modifiche alla l.r. 39/2000, alla l.r. 77/2004 e alla l.r. 24/2000", con sede in Firenze, Via di Novoli 26, rappresentato legalmente dal Direttore Claudio Del Re;

E

l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, successivamente "CITTÀ DELL'OLIO", con sede a Monteriggioni (Siena), Strada di Basciano 22, rappresentata dal Presidente e legale rappresentante Enrico Lupi e dal Coordinatore regionale Città dell'Olio Toscana Marcello Bonechi

di seguito indicati come "LE PARTI"

PREMESSO CHE

La REGIONE TOSCANA investe da anni in politiche di promozione e valorizzazione delle produzioni olivicole regionali, di conoscenza delle produzioni tipiche e della educazione alimentare, di conoscenza dei sistemi produttivi e dei prodotti anche a denominazione di origine, tramite iniziative, eventi, manifestazioni in Italia ed all'estero.

ENTE TERRE ha fra i propri compiti anche quello di gestire la Banca della Terra (art. 2 della l.r. 80/12), quale strumento per favorire l'accesso dell'imprenditoria privata, e in particolare dei giovani agricoltori, ai terreni agricoli e forestali, ed inoltre quello di coordinare le attività tecnico-amministrative finalizzate all'inserimento dei terreni abbandonati o incolti (art. 5) nella suddetta banca della terra al fine del loro recupero produttivo ed ambientale.

Le Direttive ad Ente Terre regionali toscane per la predisposizione del piano delle attività per l'annualità 2018 (approvate con Delib GR 1498/2017) ed il successivo Piano delle attività per l'anno 2018 e per il triennio 2018-2020 (approvato con Delibera di Giunta Regionale 418/2018), considerate le difficoltà dei Comuni Toscani di dare attuazione al DPGR 13/R/2014, danno indicazioni ad ENTE TERRE di attivare ulteriori forme di coinvolgimento dei Comuni al fine di individuare percorsi alternativi a quelli definiti dal DPGR 13/R/2014, anche proponendone eventuali modifiche, che si possono attuare fornendo collaborazione ai progetti pilota inerenti il recupero degli oliveti abbandonati promossi dalle Amministrazioni comunali toscane aderenti alla Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Il Coordinamento regionale Città dell'Olio Toscana, successivamente "CITTÀ DELL'OLIO TOSCANA", è parte dell'Associazione nazionale delle Città dell'Olio che raccoglie Comuni, GAL, Parchi regionali e nazionali ed Enti pubblici in cui esiste un'affermata tradizione olivicola. I Comuni ubicati nella Regione Toscana attualmente associati alle Città dell'Olio sono riportati in allegato.

La CITTÀ DELL'OLIO TOSCANA ha l'obiettivo di divulgare la cultura dell'olivo e dell'olio extravergine di oliva di qualità, tutelare e promuovere l'ambiente ed il paesaggio olivicolo, diffondere la storia dell'olivicoltura, contribuire alla diffusione della conoscenza delle denominazioni di origine presso il consumatore, l'organizzazione di eventi, l'attuazione di strategie di comunicazione e di marketing territoriale.

La CITTÀ DELL'OLIO organizza annualmente a livello nazionale diverse manifestazioni, tra cui:

- l'evento "Girolio d'Italia", mirato alla promozione e alla conoscenza delle eccellenze territoriali attraverso la programmazione di numerose iniziative quali convegni, degustazioni, corsi di assaggio, cooking show, mercatini dell'olio e percorsi turistici con visite ai musei dell'olio e ai frantoi;
- la "Giornata nazionale della Camminata tra gli Olivi", finalizzata alla valorizzazione dei paesaggi olivicoli e della cultura millenaria dell'olivo e dell'olio, attraverso l'organizzazione di percorsi ludico-motori guidati da esperti del territorio con eventuali visite anche ai frantoi e alle aziende agricole locali;
- "Olio in cattedra" progetto di educazione alimentare e di cultura olivicola rivolto alle scuole elementari e superiori.

La CITTÀ DELL'OLIO TOSCANA supporta le candidature dei paesaggi olivicoli toscani nel Registro Nazionale dei Paesaggi rurali d'interesse storico, anche attraverso una ricognizione delle aree che presentano rilevanti ed eccezionali elementi di peculiarità, valore e persistenza degli assetti tradizionali, in linea con i criteri espressi dall'Osservatorio Nazionale del Paesaggio Rurale.

La CITTÀ DELL'OLIO TOSCANA, in considerazione del ruolo svolto dalla Regione Toscana, ha proposto alla Regione stessa di avviare forme di collaborazione per la promozione di progetti condivisi finalizzati alla valorizzazione e sviluppo della filiera olivicola ed olearia regionale, nonché alla tutela ambientale e paesaggistica degli oliveti.

Nel territorio della Regione Toscana operano anche numerosi altri soggetti che, nel rispetto delle proprie competenze, perseguono analoghe finalità di sviluppo della filiera olivicola ed olearia nonché di tutela e valorizzazione degli oli extra vergini di oliva di qualità certificata, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la Federazione delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori della Toscana, i Consorzi delle DOP e IGP degli oli extra vergini di oliva, le Organizzazioni di Produttori del settore olio di oliva, che potrebbero essere interessati ad aderire al presente Protocollo di intesa, in momenti successivi alla sua iniziale sottoscrizione, al fine di realizzare opportune sinergie e forme di coordinamento fra le iniziative realizzate da ciascuno di tali soggetti, aumentando così l'efficacia degli interventi stessi.

TUTTO CIÒ PREMESSO

LE PARTI, al fine di promuovere la conoscenza e la valorizzazione della cultura dell'olio extra vergine di oliva della Toscana, con particolare riferimento agli oli DOP e IGP, con beneficio delle imprese della filiera olivicola e dei consumatori, nonché al fine di recuperare superfici condotte ad oliveto, ed ormai abbandonate, con l'obiettivo di una rimessa in produzione e di un miglioramento e recupero ambientale e paesaggistico, convengono e stipulano quanto segue:

Art. 1
(Obbiettivi generali)

LE PARTI concordano di attivare, ognuno nel rispetto delle proprie competenze, forme di collaborazione e di coordinamento per la promozione di progetti condivisi finalizzati allo sviluppo della filiera olivicola ed olearia regionale, alla valorizzazione degli oli extra vergini di oliva di qualità certificata, con particolare riferimento a quelli DOP e IGP, e dei relativi territori di origine, alla diffusione della conoscenza e della cultura dell'olivo e dell'olio anche presso i consumatori, nonché alla tutela ambientale e paesaggistica degli oliveti.

Art. 2
(Ambiti di collaborazione)

Per il perseguimento degli obbiettivi generali di cui all'articolo 1, LE PARTI convengono di:

- promuovere progettualità specifiche per le Scuole di ogni ordine e grado volte alla sensibilizzazione e educazione sulla cultura alimentare e salutistica dell'olio extra vergine di oliva, in stretta relazione ai valori culturali e alimentari della Dieta Mediterranea, con iniziative di diffusione della conoscenza del prodotto, delle tradizioni culinarie e del paesaggio, fino ad interventi mirati nel campo delle mense scolastiche con specifiche misure rivolte all'utilizzo delle produzioni locali e regionali;
- promuovere un progetto specifico rivolto alla ristorazione regionale di qualità, al fine di valorizzare le eccellenze olivicole locali, con particolare riguardo per gli oli DOP e IGP, anche realizzando opportune sinergie con le attività promosse nell'ambito del progetto regionale "Vetrina Toscana";
- promuovere specifiche azioni di informazione, divulgazione e comunicazione sulla qualità e tipicità degli oli extra vergini di oliva regionali, anche con l'ausilio delle Associazioni di Assaggiatori di Olio di Oliva operanti in Toscana, rivolte ai consumatori, ai ristoratori e alle imprese;
- promuovere progetti pilota sul tema dell'abbandono degli oliveti volti al recupero delle produzioni locali anche attraverso l'attuazione di politiche di agricoltura sociale; in tale ambito, Ente Terre può fornire la propria collaborazione per progetti pilota inerenti il recupero degli oliveti abbandonati, anche a seguito di avversità climatiche, incendi ed altri eventi calamitosi, promossi dalle Amministrazioni comunali toscane aderenti alla Associazione Nazionale Città dell'Olio;
- promuovere la diffusione della conoscenza e della cultura dell'olivo e degli oli extra vergini di oliva regionali di qualità certificata e dei loro territori di origine, nonché delle

loro proprietà alimentari e salutistiche, anche attraverso convegni e momenti di approfondimento, rivolti agli operatori della filiera olivicola-olearia e ai consumatori;

- promuovere una progettualità specifica volta alla maggior tutela e conoscenza della qualità e tipicità degli oli extra vergini di oliva regionali di qualità certificata, con particolare riferimento a quelli DOP e IGP, sviluppando in particolare il tema del “Turismo dell’Olio”, attraverso il coinvolgimento di tutta la filiera olivicola, dall’azienda produttrice al frantoio, nonché dei ristoratori e degli enti territoriali;
- promuovere altre iniziative per il perseguimento degli obiettivi generali di cui all’articolo 1, anche in relazione alla condivisione di esperienze già in atto che possano diventare sinergiche.

Art. 3 (Tavolo Tecnico di Coordinamento)

Per l’attuazione del presente Protocollo di intesa viene istituito presso la REGIONE TOSCANA un Tavolo Tecnico di Coordinamento, composto da un membro per ciascuna delle parti aderenti, con lo scopo di definire congiuntamente le azioni da sviluppare e verificare lo stato di attuazione di tutte le attività concordate, con periodicità almeno semestrale Tale Tavolo sarà coordinato dal rappresentante della REGIONE TOSCANA.

Ai lavori del Tavolo potranno essere invitati a partecipare ulteriori soggetti in possesso di specifiche competenze sugli argomenti da trattare.

Art. 4 (Eventuali ulteriori adesioni al Protocollo d’intesa)

Al presente Protocollo d’intesa potranno aderire, di concerto tra i soggetti firmatari, eventuali altri soggetti che perseguono obiettivi generali analoghi a quelli indicati all’articolo 1.

Art. 5 (Durata e disposizioni finali)

1. Il presente protocollo ha la durata di anni tre a decorrere dalla data della sottoscrizione ed è tacitamente rinnovato per i trienni successivi, salvo disdetta di una delle parti, da comunicare almeno sessanta giorni prima della scadenza.
2. La sottoscrizione del protocollo non comporta oneri a carico delle parti.

Firenze, il

**Per REGIONE TOSCANA
Marco Remaschi**

**Per ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA’ DELL’OLIO
Enrico Lupi**

**Per ENTE TERRE REGIONALI TOSCANE
Claudio Del Re**

**Per CITTÀ DELL’OLIO TOSCANA
Marcello Bonechi**

**ALLEGATO AL PROTOCOLLO D'INTESA PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI
TERRITORI E DELLA CULTURA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA REGIONE TOSCANA**

Elenco dei Comuni toscani aderenti all'Associazione Nazionale "Città dell'Olio"

Lucca, Castagneto Carducci, Rosignano Marittimo, Suvereto, Buti, Montescudaio, Riparbella, Vicopisano, Barberino Val d'Elsa, Calenzano, Greve, Montaione, Reggello, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle val di pesa, Vinci, Castellina in chianti, Castelnuovo Berardenga, Castiglione d'Orcia, Cetona, Chiusi, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Murlo, Pienza, Poggibonsi, Radda in Chianti, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, San Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Trequanda, Castiglion Fiorentino, Arcidosso, Capalbio, Castel del Piano, Cinigiano, Gavorrano, Massa Marittima, Pitigliano, Roccastrada, Scansano, Seggiano, Semproniano.