

Eleiva, Oleum, olio. Un progetto multidisciplinare nell'area Amiata - Val d'Orcia per contribuire alle origini del patrimonio olivicolo toscano.

Progetto a valenza territoriale ARSIA

Anno di realizzazione: Biennio 2008-2009

Soggetti finanziatori:

ARSIA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricoloforestale; Comunità Montana Amiata – Val d'Orcia Comune di Abbadia San Salvatore, Comune di Castiglione d'Orcia; Comune di Montalcino; Comune di Piancastagnaio; Comune di Pienza; Comune di Radicotani; Comune di San Quirico d'Orcia; Comunità Montana Amiata Senese;

Soggetti promotori:

Università degli Studi di Siena, Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti, Insegnamento e Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane (ILEAI).

Università degli Studi di Siena, Dipartimento di Scienze Ambientali

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura (ARSIA)

Comunità montana Amiata -Val d'Orcia (in rappresentanza dei sette comuni della Val d'Orcia come stabilito dal Protocollo d'Intesa)

Olivicoltori Toscani Associati (OTA)

Referenti:

Andrea Cacci, coordinatore di progetto, Dipartimento di archeologia e storia delle Arti, via Roma 56, Siena. Tel: 0577/233659 Fax: 0577/233659. e-mail: cacci@unisi.it

Mauro Cresti, responsabile scientifico, Dipartimento di scienze ambientali "G. Sarfatti", via Mattioli 4, Siena Tel: 0577/232854 Fax: 0577/232860. e-mail: cresti@unisi.it

Enio Rossi, amministratore locale, Comunità montana Amiata-Val d'Orcia, via Grossetana 209, Piancastagnaio (SI), Tel: 0577/787168 Fax: 0577/787763. e-mail: presidente@cm-amiata.siena.it

Marco Toma, referente ARSIA, via Pietrapiana 30 Firenze Tel: 055-2755266 e-mail: marco.toma@arsia.toscana.it

Descrizione:

Lo studio dell'olivicoltura antica si è basato fino ad ora sullo studio delle fonti storiche ed archeologiche. Questo approccio, fondato sulle discipline umanistiche e nonostante i recenti apporti dell'archeologia della produzione dei beni in rapporto alle risorse ambientali, non è tuttavia sufficiente a rispondere ai molti interrogativi sulle origini della domesticazione della pianta nel territorio italiano.

Per orientare nuove linee di ricerca a carattere multidisciplinare è nato il Progetto "Eleiva, Oleum, olio. Un progetto multidisciplinare nell'area Amiata - Val d'Orcia per contribuire alle origini del patrimonio olivicolo toscano" che riprende ed amplia le esperienze maturate nel corso del Progetto VINUM.

Il postulato del Progetto prevede che, al pari delle tracce lasciate dalle attività umane, anche l'ambiente mantenga nella vegetazione attuale alcuni caratteri sviluppati nel corso della crescita e dello sviluppo demografico di un sito archeologico.

Il Progetto prevede l'utilizzo di una metodologia di indagine che, integrando le conoscenze prodotte dall'archeologia, dalla botanica e dall'analisi biologico-molecolare, ha l'obiettivo di documentare e studiare, attraverso le analisi del profilo genetico e di pari passo con la storia dei siti archeologici selezionati, le persistenze nei loro pressi in particolare di olivi rinselvaticati e piante plurisecolari. Queste potrebbero rappresentare i relitti delle antiche coltivazioni, offrendo la possibilità di ripercorrere l'evoluzione storica dell'olivicoltura e, attraverso la caratterizzazione in termini di identità, di relazioni di similarità genetica e di pedigree, consolidare i legami con i territori d'origine.

L' area geografica scelta come laboratorio per la ricerca è il comprensorio della Val d'Orcia-Amiata che vanta una lunga tradizione olivicola oltre che un ottimo stato di conservazione dell'ecosistema, fattore fondamentale per la riuscita del Progetto.

Il Progetto, nella sua fase operativa, prevede tre fasi:

Fase 1:

- censimento dei siti archeologici (rappresentati da abitati, necropoli e ville romane) e verifica della eventuale contiguità con olivi rinselvatichiti e secolari;
- individuazione attraverso foto aeree di eventuali terrazzamenti e sistemazioni della superficie come relitti di antiche coltivazioni (sistemazione a ciglioni, a terrazze ecc.);
- individuazione del materiale documentario grafico, iconografico, d'archivio (mappe catastali e cabrei in particolare), relativo al territorio Val d'Orcia - Amiata per l'individuazione dei luoghi di persistenza delle coltivazioni; questo consentirà di indirizzare con certezza i campionamenti sul terreno, evitando ricognizioni *random* e ottimizzando tempo e risorse;
- individuazione di *case studies* dove testare le metodologie;
- ricerca di eventuali sopravvivenze di tradizioni e riti legati all'uso dell'olio nel mondo rurale;
- raccolta di dati sulle aziende che ospitano esemplari/impianti di interesse storico.

Fase 2:

- studio e redazione di una scheda archeobotanica;
- messa a punto di metodi di estrazione di DNA da nocciolo di *Olea europaea*;
- messa a punto dei protocolli di amplificazione di DNA plastidiale con marcatori SNPs e In/dels.

Fase 3:

Attività di divulgazione

la cura e la stampa degli atti della giornata di studio svolta nel dicembre 2007 prevede diversi contributi tanto a carattere storico-archeologico quanto più propriamente a carattere biologico-molecolare che presentano punti di novità rispetto a quanto esposto nel corso del convegno e costituiranno una buona base per promuovere iniziative di divulgazione.

I risultati attesi consistono:

- nella sperimentazione di aggiornate metodologie nel trattamento e nel rinvenimento di reperti archeobotanici, utili per ricostruire le vicende agrarie, in particolare connesse con la coltura dell'olivo, delle comunità antiche;
- nell'incremento della banca dati genetica delle varietà autoctone a rischio di estinzione e nel censimento delle piante secolari;
- nel recupero di una dimensione storica nello studio dell'olivo, nel tentativo di consolidarne i legami con il territorio d'origine e ripercorrendo l'evoluzione storica dell'olivicoltura;
- nella condivisione di metodologie integrate fra archeologia, botanica e biologia molecolare, che può aprire di fatto nuove prospettive di ricerca tanto per la storia della coltura e della produzione di olio in Etruria quanto per la conservazione ambientale e la tutela della biodiversità;
- nella valorizzazione culturale delle qualità locali, attraverso una maggiore caratterizzazione in termini di profondità storica delle produzioni legate ad uno specifico territorio di origine;
- nello sviluppo di nuovi contenuti per garantire una maggiore sostenibilità del territorio, anche attraverso il recupero e la valorizzazione della dimensione storica del settore olivicolo, secondo quelli che sono i criteri guida del piano di crescita economica della Provincia di Siena (PPS -Piano Strategico di Sviluppo);
- nello sviluppo di nuove soluzioni di marketing territoriale attraverso la promozione del concetto di "territorio di qualità" dove l'ambiente e la cultura siano fortemente caratterizzati e possano fungere da solida base per il consolidamento ed il rilancio di un turismo sostenibile;
- attraverso queste vie possono assumere un più accentuato valore anche i marchi quali la DOP (Denominazione di Origine Protetta) e la IGP (Indicazione Geografica Protetta) che, oltre a garantire il consumatore sul piano della qualità, offrono maggiori tutele per gli stessi produttori nei confronti della globalizzazione, veicolatrice di imitazioni e truffe.