AIUTATE UN OLIVICOLTORE TOSCANO A CREARE UN PRODOTTO PRONTO PER LA VENDITA AL DETTAGLIO



Eccomi qui, Alex, con i miei due figli minori, Sam e Max (Elio si è trasferito nel nord Europa, freddo e piovoso). Questa è la nostra seconda campagna di crowdfunding; la prima, nel 2024, si è svolta su Kickstarter. Aggiungete mia moglie Giovanna, che sfugge all'obiettivo, e siamo più o meno metà delle braccia di Poggiosole: un'azienda olivicola toscana con un'elegante casa vacanze che contribuisce a sostenere la parte agricola. Negli ultimi quattro anni abbiamo riportato in vita molti dei nostri olivi centenari, a lungo abbandonati. Con questa campagna, come nel 2024, il nostro obiettivo resta lo stesso: rendere l'azienda sempre più produttiva e autosufficiente e continuare il percorso per portare il nostro olio extravergine, finora imbottigliato a mano in casa e venduto soprattutto agli ospiti, a diventare un prodotto certificato e confezionato professionalmente, da proporre anche ai rivenditori.

ABBIAMO FATTO TANTA STRADA.

Tra i circa seicento alberi dei nostri tre oliveti ci sono 60 giovani piante messe a dimora dal 2023, per dare nuovo vigore ai nostri veterani (gli alberi giovani sono ottimi impollinatori).

Grazie al trattore e ai trincia acquistati nel 2024 con l'aiuto dei sostenitori della nostra prima campagna, il nostro giardiniere e maestro potatore Vittorio Ancillotti e io abbiamo ripulito l'85% dei terreni di Poggiosole e tutti e tre gli oliveti. In pratica: centinaia di metri cubi di ginestre e rovi eliminati, l'erba ora tagliata da quattro a sei volte l'anno e ogni olivo potato e formato ogni anno per la massima salute e resa. I nostri alberi e i loro frutti vedono più sole, e *noi* cominciamo a vederne i risultati. La raccolta di novembre 2025 ha prodotto oltre **200 litri** di olio ad alto contenuto di polifenoli: un record (eppure, secondo Vittorio, appena il 20% di ciò che i nostri 600 alberi potrebbero dare in futuro). Dalla raccolta di inizio novembre di quest'anno, da cui proviene la maggior parte delle ricompense di questa campagna, ci aspettiamo ancora di più.

Abbiamo anche appena ottenuto la prima di due certificazioni importanti. Gli uliveti di Poggiosole sono ora certificato IGP (Indicazione Geografica Protetta) dando da questa prossima frangitura la possibilità di certificare la provenienza del prodotto. Poiché l'olio d'oliva è uno dei prodotti alimentari più adulterati al mondo, questa certificazione, che prevede controlli a ogni frangitura e sigilli numerati, è una garanzia importante per chi non ci ha mai conosciuti, non è stato nostro ospite, non ha né assaggiato il nostro olio né passeggiato nei nostri oliveti. La certificazione IGP è il primo passo indispensabile per andare oltre l'olio imbottigliato a mano. Ed è proprio questa transizione che vi chiediamo di sostenere: per crescere, dobbiamo andare oltre alla vendita locale o ai nostri ospiti.



ORA VOGLIAMO AFFRONTARE DUE CAMBIAMENTI IMPORTANTI:

Coltiviamo alberi e terreni secondo i principi biologici da oltre dieci anni, ma abbiamo deciso di intraprendere la “conversione” triennale verso la certificazione piena e ufficiale come azienda biologica che produce ***olio extravergine di oliva biologico certificato***: per noi un prodotto nuovo. Abbiamo già mosso i primi passi con un’ispezione iniziale da parte dell’organismo di certificazione Bioagricert. Durante il sopralluogo ho appreso che, fino a metà 2029, i suoi ispettori verranno almeno una volta l’anno a controllare il terreno, l’irroratrice e il ricovero attrezzi alla ricerca di prodotti non conformi o dei loro residui. Poiché usiamo già concimi fogliari e radicali conformi agli standard biologici, ci aspettiamo ottimi risultati. Tuttavia, ogni primavera e ogni autunno, negli ultimi anni, abbiamo fatto acceso parecchi fuochi:



… BASTA CON I NOSTRI FALÒ …

E bruciare è vietato. Secondo Bioagricert, un’azienda *biologica* non può bruciare i residui di potatura, di ripulitura della base degli alberi o di sfoltimento delle chiome. Le regole del biologico considerano infatti il legno di potatura una risorsa da restituire al terreno. Bruciarlo va contro questo principio.

L’olivo è per natura un arbusto e a ogni stagione emette una quantità sorprendente di polloni e succhioni, sia nella chioma sia alla base del tronco (o dei tronchi). Per l’albero

non è un problema. Lo diventa se si vuole che la luce raggiunga, nutra e maturi tutte le olive, e diventa un vero rompicapo quando bisogna raccogliere in fretta.

Così tutti quei rami vengono tagliati, due volte l'anno, e gli olivicoltori si ritrovano due volte l'anno con un volume impressionante di ramaglie sottili: lunghe, esili e piene di foglie (guardate questo time-lapse di Vittorio che pota un Pendolino centenario). Tradizionalmente si ammucchiano e si bruciano nei mesi più freschi e umidi. Ma se non si brucia e si hanno più di una cinquantina di alberi (noi ne abbiamo seicento), nessun terreno basta a stoccare più di un paio d'anni di ramaglie. E anche avendo lo spazio, si creerebbe un'enorme polveriera (le foglie di olivo sono infiammabili, ancora di più da secche). Può sembrare un dettaglio, ma questo divieto **cambierà radicalmente** il nostro modo di lavorare. Dal prossimo anno dovremo cippare tutte le potature, il che significa affidarci a un contoterzista, oppure noleggiare o acquistare una cippatrice.

…E UNA NUOVA CONFEZIONE CON SIGILLI UFFICIALI NUMERATI.



Rispettare pienamente i requisiti della certificazione biologica (e della IGP appena ottenuta) ci obbliga a cambiare non solo etichette e confezioni, ma anche come e dove il nostro olio viene conservato, confezionato e spedito. Addio alle semplici latte d'acciaio (o bottiglie di vetro da mezzo litro) con le essenziali etichette giallo acceso su cui scrivo a mano le caratteristiche organolettiche e il termine minimo di conservazione. E non si tratta

solo di “fare più bella figura”: è un obbligo che stiamo correndo a soddisfare prima della raccolta di quest’autunno.

Ora che abbiamo ottenuto l’IGP, il disciplinare prevede che l’olio appena franto sia certificato al frantoio, dove il serbatoio che lo contiene viene pesato, sigillato e resta lì: non torna a casa con noi. Il Consorzio IGP stampa poi un numero prestabilito di contrassegni ufficiali da applicare a bottiglie e latte, anch’esse riempite ed etichettate su una linea meccanizzata al frantoio. Con un po’ di fortuna, quindi, una parte delle ricompense di questa campagna non avrà più esattamente l’aspetto delle foto nella sezione delle ricompense. L’imbottigliamento e l’etichettatura al frantoio, con etichette disegnate da professionisti, sono il nostro **secondo grande cambiamento**. Sia il passaggio alla cippatura (tramite contoterzista, noleggio o una macchina nostra) sia le nuove confezioni richieste dalla certificazione sono cambiamenti una tantum che questa campagna aiuterà a finanziare, così come i sostenitori del 2024 avevano contribuito a finanziare la potatura e il nostro trattore compatto.

COSA OFFRIAMO

L’obiettivo di questa campagna è di settemilacinquecento euro, per aiutarci a finanziare questi cambiamenti nelle pratiche agricole e nell’imbottigliamento ed etichettatura. Abbiamo previsto sette livelli di ricompensa. Tutti, tranne il primo, abbinano una parte del nostro olio filtrato 2025 ancora disponibile a quantità diverse di olio 2026 appena franto (e persino olio 2027, al livello più alto) in una ***nuova confezione ancora da disegnare***. Per i livelli da quattro litri in su, l’olio 2026 sarà suddiviso tra un litro di olio non filtrato e uno o più litri di olio filtrato. Perché? L’olio non filtrato va gustato preferibilmente entro 45 giorni dalla frangitura ed è davvero magico nelle prime tre settimane (dopo 45 giorni le particelle in sospensione iniziano a depositarsi e a decomporsi, alterandone il gusto). Conservato correttamente, l’olio *filtrato* mantiene il suo sapore fino a 30 *mesi*.

Con il livello più alto vi ospitiamo a Poggiosole insieme a un massimo di nove amici o familiari, e potrete perfino partecipare alla nostra raccolta a fine ottobre 2027, se ve la sentite.

COSA RENDE IL NOSTRO OLIO RARO E SPECIALE



Il contenuto di polifenoli dell'olio di Poggiosole supera costantemente i 400 mg/kg e può oltrepassare i 500 mg/kg, a seconda dell'annata. Quest'olio ad alto contenuto di polifenoli è anche ricco di vitamina E (oltre 200 mg/kg), con un'acidità inferiore allo 0,5%. Otteniamo questi risultati concimando gli alberi per via radicale e fogliare con prodotti biologici, potandoli ogni anno, raccogliendo le olive a mano e frangendole il giorno stesso della raccolta: ogni sera di raccolta, via al frantoio. Lì scegliamo la linea per piccoli lotti MORI-TEM, che mantiene la pasta di olive più fresca, utilizza gramole verticali per limitare l'ossidazione ed elimina la centrifuga finale tipica dei processi industriali.

Posso dirlo con tranquillità: non troverete un olio più autenticamente toscano o più salutare dal vostro alimentari o al supermercato, salvo in pochissimi negozi specializzati. E anche grazie a questa campagna, il nostro olio porterà ora il contrassegno IGP e sarà imbottigliato professionalmente, quindi presentabile proprio a quei negozi *gourmet*: un **passo importante** per noi.

RISCHI e SFIDE

Disponiamo già di tutto l'olio 2025 necessario per la parte di ogni ricompensa che ne prevede. E abbiamo stimato con prudenza le ricompense che dipendono dall'olio che produrremo alla chiusura della campagna. Le olive sugli alberi fuori dalla mia finestra, mentre scrivo, sono turgide e senza difetti: è poco probabile che la prossima raccolta deluda. Il rischio reale è che le nuove etichette e i contrassegni IGP non siano pronti in tempo; l'olio 2026 di questa campagna potrebbe quindi partire nelle nostre collaudate latte verdi con l'etichetta giallo acceso, come nelle foto delle ricompense.

E sì, è remotamente possibile che una grandinata come se ne vede una ogni cento anni distrugga la raccolta 2026, e che dobbiamo quindi rinviare le spedizioni al 2028 oppure acquistare olio da un'azienda vicina per onorare le ricompense dei livelli più alti. In quel caso, i nostri sostenitori potranno scegliere se attendere la raccolta successiva o ricevere parte del loro olio da aziende vicine che producono un extravergine di qualità paragonabile.

In ogni caso, se raggiungiamo l'obiettivo, a differenza del rischio che di solito accompagna le campagne di crowdfunding basate su prodotti, onoreremo TUTTI i nostri impegni (salvo, nella peggiore delle ipotesi, un cambio di calendario).