

il giornale di olivicoltura più diffuso in Italia

Gennaro Pieralisi, visione e passione

Ing, continui a vegliare su di noi

di ALESSANDRO LEOPARDI*



Ho conosciuto l'ingegner Pieralisi tanti anni fa, e ho avuto dapprima il timore poi l'immenso piacere e onore di lavorare

prima CON Lui, in mie precedenti esperienze professionali, e poi PER Lui come Amministratore Delegato di Pieralisi, chiamato due anni fa per affrontare insieme il processo di rilancio dell'Azienda. Al di là del suo approccio apparentemente burbero ed austero che, non nascondo, all'inizio mi ha creato qualche difficoltà come penso d'altronde l'abbia creata a molti, standogli accanto ho avuto la possibilità di capire prima, ed apprezzare poi, quanto grande fosse la sua umanità e sensibilità. Mi è stato infatti vicino in alcuni momenti importanti della mia vita e ho avuto il privilegio e l'onore di essergli anche io stato accanto in un momento delicato per la vita dell'Azienda e di conseguenza per la sua vita, perché Pieralisi era la sua vita.

L'essere stato da Lui scelto come persona che prendesse per mano la Sua Azienda, l'avermi dato e dimostrato fiducia è stato per me motivo di enorme orgoglio, anche se, ora più di prima, sento tutto il peso della sua eredità e del suo insegnamento più importante: dare continuità all'Azienda riconosciuta Leader nel mondo nel suo settore e farlo in tempi difficili, in condizioni avverse, ma tenendo la barra dritta con l'obiettivo non solo di arrivare in porto, ma di arrivarci mantenendone alto il nome e la reputazione, senza mai essere sazi nella voglia di migliorare. Ing, così lo chiamavo, continui a vegliare su di noi.

*Amministratore Delegato Gruppo Pieralisi

Il presidente dell'omonimo Gruppo, leader mondiale nella produzione di macchine olearie, ci ha lasciati il 6 novembre scorso.

Una grande personalità che con le sue intuizioni ha davvero rivoluzionato il mondo dell'olio di oliva



di FRANCESCO CHERUBINI

Con la scomparsa dell'ing. Gennaro Pieralisi, avvenuta il 6 novembre all'età di 82 anni, il mondo dell'olio perde indubbiamente uno dei suoi più grandi protagonisti. Una vita vissuta per l'azienda e nell'azienda che ha preso in mano giovanissimo portandola ad essere leader mondiale nel settore delle macchine olearie, ampliando poi il proprio business nella separazione industriale.

Nato a Monsano (An), vicino alla sua Jesi dove ha sempre mantenuto il quartier generale del Gruppo, Gennaro Pieralisi si laurea in ingegneria meccanica all'Università di Pisa nel 1965 ed entra nell'azienda guidata dal padre e dai due zii, mostrando subito grandi capacità ed intuizioni. Introduce la nuova tecnologia della centrifugazione in luogo delle presse rivoluzionando il mercato dell'estrazione dell'olio di oliva. È la chiave di volta che lancia definitivamente il Gruppo Pieralisi, portandolo a dominare per decenni il mercato in Italia e nel mondo. Aprono nuovi stabilimenti vicino Bari, poi in Spagna; si intensificano i rapporti commerciali in tutta l'area mediterranea e, a seguire, in ogni continente.

"Dove c'è un olivo, c'è Pieralisi" era il suo slogan, con una attenzione ma-

naciale all'innovazione che ha portato l'azienda a rinnovare, con puntuale periodicità, tutte le macchine che compongono il frantoio, fino ai due fiori all'occhiello costituiti oggi dal Protoreattore per la gramolazione e il Leopard per l'estrazione.

Negli anni l'ing. Pieralisi spinge l'azienda ad ampliare il proprio business, entrando sempre più nel mondo della separazione industriale, sviluppando le tecnologie anche nel settore lattiero-caseario, saccarifero, enologico e ambientale (in particolare nella depurazione di fanghi e nella raffinazione).

E proprio con l'obiettivo di contribuire al rafforzamento patrimoniale e finanziario, accelerando i piani di sviluppo dell'azienda, in tutti i settori di riferimento, lo scorso anno l'ingegnere raggiunge un accordo con il fondo gestito dalla SGR, società del Gruppo DeA Capital, che acquisisce il 51% del Gruppo affiancando così la famiglia Pieralisi che ha conservato il restante 49%.

Cavaliere del Lavoro nel 1999, una laurea honoris causa in scienze e tecnologie agrarie alla Politecnica delle Marche, Gennaro Pieralisi ha ricoperto numerosi incarichi in Confindustria, enti di sviluppo, associazioni industriali e fondazioni culturali.

SOMMARIO

2-3

• Il ricordo dell'ingegnere

4

• Oli minerali: un problema di grande attualità

5

• L'intruso, la rubrica di Alberto Grimelli

6

• Nuovi scenari per l'olivicoltura pugliese

8

• Regione che vai, frantoio che trovi

9

• Giorgio Pannelli e la potatura dell'oliveto

10

• Il frantoio comunale

11

• Gestione parco mezzi e utilizzo dei droni



FILIERA OLIVICOLA
OLEARIA ITALIANA

Organizzazione interprofessionale dell'olio d'oliva e delle olive da tavola promossa dall'intero tavolo di filiera. Ne fanno infatti parte Assitol per l'industria olearia, Italia Olivicola ed Unapol per le associazioni di organizzazioni di produttori, Aifo e Assofrantoi per il settore della trasformazione.

Via Piave, 8 - Roma
www.fooi.it
direttore@fooi.it
tel. 335 6490857

La scomparsa dell'ingegnere



Gennaro Pieralisi nel ricordo di ricercatori e rappresentanti dei frantoiani: da tutti il riconoscimento delle sue straordinarie doti

Coro unanime: “È stato un grande”

Gucci: “Personalità vivacissima e spiccata capacità d'intuito”

“Una persona vivacissima, di grande ingegno, anche nella conversazione che era molto schietta, cosa che è un gran pregio sempre”.

Riccardo Gucci, docente di coltivazioni arboree all'Università di Pisa e presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, conserva un ricordo nitido di Gennaro Pieralisi. Lo ha conosciuto oltre 20 anni fa al primo master di olivicoltura ed elaiotecnica in quella città toscana dove lo stesso ingegnere si era laureato.

“Da allora ne sono capitate di occasioni per incontrarlo di nuovo, l'ultima al congresso Aifo a Jesi di un paio d'anni fa, perfettamente in sella e lucido, con una analisi sempre puntuale sui nodi del settore. Una figura di riferimento per il mondo dell'olio che si distingueva non solo per il livello di innovazione



a cui aveva portato l'azienda in Italia e nel mondo, ma anche per la sua personalità davvero appassionata. L'iniziativa dei master l'ha sempre sostenuta, consapevole dell'importanza della formazione, accogliendo anche i tirocinanti nella sua azienda. Una grande capacità di intuito”.

Servili: “Affascinante come uomo e imprenditore”

“Era una di quelle persone che ti affascinavano sia come uomo che come imprenditore. Un vero colosso nel mondo dell'olio”.

Maurizio Servili, docente di scienze e tecnologie alimentari presso l'Università di Perugia, tra i più autorevoli ricercatori nel campo della trasformazione, ricorda la sua ventennale frequentazione con Gennaro Pieralisi. “Una personalità complessa e stimolante dal punto di vista intellettuale - aggiunge - purché gli andassi a genio, come ho avuto la fortuna di andargli io. Affascinante nel rapporto con il personale, l'azienda era per lui una famiglia, aveva un modo di approcciarsi all'impresa da padre nobile. E soprattutto era un grande appassionato dell'olio nel suo complesso. Condivideva la passione per il prodot-



to e per l'innovazione di processo e la sua distribuzione a livello globale. Un grande, l'unico a fare una cosa del genere per le dimensioni che ha realizzato. Riuscendo a trasmettere passione e spirito di impresa ai suoi dipendenti, Caratteristiche che sono di un vero capo, di un vero leader”.

UNAPROL

“Come una Ferrari”



Nicola Di Noia, direttore UNAPROL “Ho conosciuto l'ingegnere 15 anni fa a Jesi, dove mi ha fatto visitare l'azienda e mostrato la maestria dei suoi collaboratori, dagli ingegneri agli operai. E sono rimasto colpito dalla sua grande umanità come persona e dalla sua profonda determinazione come imprenditore. Sono stato poi nel 2018 a cena con lui a Cernobbio, una serata in cui ho cercato di carpire insegnamenti e visioni moderne, sia sugli aspetti tecnici dei macchinari che nelle analisi di contesto e nelle prospettive dell'intera filiera olivicola. Una mente fresca, con grande esperienza e di notevole spessore. Ha fatto conoscere il livello di tecnologia italiano in tutti i continenti: come la Ferrari per l'auto, Pieralisi ha portato nelle macchine olearie il nostro Paese sul tetto del mondo”.

AIFO

“Ha tracciato un solco”



Paolo Gonnelli, presidente AIFO Associazione Italiana Frantoiani Oleari “L'ing. Gennaro Pieralisi è stato una personalità importante nel mondo dell'olio. Ha tracciato un solco, ha aperto una strada con tante macchine innovative che hanno contribuito a rivoluzionare il sistema dell'estrazione dell'olio di oliva, portando la tecnologia italiana ad essere leader mondiale indiscussa. Mi piace ricordare, oltre alla straordinaria figura di imprenditore e capo d'azienda, l'aspetto umano che Pieralisi ha sempre mostrato in maniera nitida nel suo rapporto anche professionale. Sotto questo punto di vista era una persona davvero squisita. Era un piacere conversare con lui, perché era aperto al mondo, sempre attento e curioso, pronto a dare la sua lettura su ogni aspetto che riguardasse il nostro settore, cogliendo appieno le diverse problematiche e le possibili soluzioni”.

ITALIA OLIVICOLA

“Un vero pioniere”



Fabrizio Pini, presidente Italia Olivicola “Con Pieralisi il mondo dell'olio perde un grande imprenditore, sempre all'avanguardia, che ha speso la sua vita per aiutare, con la sua azienda, il comparto oleario a guardare al futuro. L'ingegner Pieralisi è riuscito sempre ad avere una visione diversa e, grazie al lavoro con il suo team, ha contribuito a posizionare l'olivicoltura italiana davanti a tutte per la qualità del proprio prodotto. L'ingegnere era una persona schietta, sincera, sempre disponibile per un confronto, sempre pronto a dare consigli utili a tutti. Aveva coniugato lavoro e passione e riusciva a trasmettere questo messaggio positivo a tutti. Lo ricorderemo sempre con affetto come pioniere dello sviluppo dell'olivicoltura italiana”.

FOOI

“Preparato su tutto”



Paolo Mariani, presidente FOOI e Assofrantoio “Ho conosciuto Pieralisi negli anni '80 quando lavoravo nei sansifici dove ci siamo confrontati sulle innovazioni che stavano arrivando per le sanse con l'arrivo del due fasi. Un dialogo che mi ha permesso di conoscere il mondo della trasformazione dei frantoi finora ancorati alle presse e intuire come l'ingegnere fosse fortemente interessato già allora anche ad una piena valorizzazione dei sottoprodotti. L'ho incontrato di nuovo quando ero passato ai frantoi, apprezzando ancor più le sue competenze tecniche sulla produzione dell'olio. L'ultima volta che ci siamo visti è stato ad un incontro sui temi fiscali e tributari. Ed anche lì mi ha stupito per la sua grande preparazione, ma anche per la disponibilità ad aiutare i frantoi a partecipare ai vari bandi e cogliere le opportunità in materia di superammortamenti e crediti d'imposta. Una straordinaria persona a tutto tondo”.

La scomparsa
dell'ingegnere



L'orgoglio di far parte dell'azienda leader mondiale nella produzione di macchine olearie, forti dell'insegnamento che ha trasmesso

“Avanti, nel segno della continuità”



L'ing. Gennaro Pieralisi insieme ad un gruppo di frantoiani ed olivicoltori in visita allo stabilimento di Jesi

Manca alla famiglia, al mondo dell'olio, ma manca tantissimo anche a tutti noi dipendenti e collaboratori l'ing. Gennaro Pieralisi, il nostro presidente, l'uomo che considerava questa azienda molto più della sua seconda casa.

In tanti, sia a Jesi che negli altri stabilimenti del Gruppo, fanno parte della terza generazione impegnata a lavorare alla Pieralisi, a testimonianza di un legame profondo che proprio l'ingegnere era riuscito a consolidare con l'intero personale, trasmettendo passione ed orgoglio di far parte dell'azienda più importante al mondo nella produzione di macchine olearie.

E non saremmo parte della Pieralisi, se il suo insegnamento non lo avessimo saputo cogliere allora e se oggi non lo sentissimo con maggiore responsabilità, ora che lui non è



Beniamino Tripodi, Andrea Bruni, Salvatore Battaglia del commerciale e Stefano Ponzetti dell'assistenza, autori dell'articolo

più con noi. La responsabilità di chi avverte il peso della sfida di portare avanti un importante progetto nella certezza di fare propria quella sua visione di apertura costante al cliente. E lo faremo con la caratteristica che ha sempre contraddistinto il Gruppo: l'innovazione - tasto su cui l'ingegnere batteva sempre - accompagnata da una assistenza

efficace e puntuale. Supportando il frantoiano - che è un nostro compagno di viaggio prima ancora che un cliente finale - anche in tutti gli altri aspetti che potrebbero apparire secondari o comunque non di stretta rilevanza aziendale.

Con la stessa passione di sempre, certi che, ovunque sia, l'ingegnere potrà compiacersi di noi. Ci met-

tiamo faccia e nome, in rappresentanza dei colleghi dell'ufficio commerciale e dell'ufficio tecnico che quotidianamente incontrano i frantoiani e condividono con loro aspettative, problemi e speranze. Ma siamo certi di parlare a nome di tutti coloro che, a qualsiasi titolo o mansione, fanno parte di questa meravigliosa azienda.

“Mio padre, un vero innovatore per passione”



Il ricordo del figlio Gabriele: “Una splendida testimonianza”

di GABRIELE PIERALISI

Benché ne fossi l'unico figlio - alla Pieralisi, nel quartier generale di Via Don Battistoni a Jesi - il confronto con mio padre è sempre stato improntato su un piano professionale.

Sono entrato in azienda nel 1996, occupandomi del settore a quel tempo meno sviluppato: il marketing, la comunicazione, l'advertising e le fiere. Non sempre andavamo d'accordo, perché magari su alcuni temi avevamo visioni diverse. Poi però trovavamo insieme la giusta sintesi. Per me lui era l'azienda. Quando ho coniato lo slogan “innovatori per passione”, ho pensato che, declinandolo al singolare, mio padre quello slogan ce lo aveva cucito addosso.

Perché ha speso tutta la sua vita ad innovare: nel processo, nel prodotto, nella visione di un mondo dell'olio da accompagnare verso nuove frontiere, certamente supportato in questo da collaboratori capaci ed appassionati come lui. L'innovazione è stata la chiave di successo dell'azienda, unita all'attenzione al cliente a 360 gradi: dalla progettazione fino all'installazione e al collaudo, oltre all'assistenza nel post vendita.

Una mentalità sempre aperta la sua, che ha fatto della Pieralisi l'indiscussa leader mondiale nelle macchine olearie.

Una splendida testimonianza, un padre di cui andarci profondamente orgogliosi.

Pagina a cura di

FILIERA OLIVICOLA
OLEARIA ITALIANA

DIAMO VALORE ALLA QUALITÀ

www.fooi.it / direttore@fooi.it / tel. 335 6490857

Sostenuto dal FOOI un progetto di ricerca dell'Università di Udine per indagare tutte le possibili fonti di contaminazione lungo la filiera

Oli minerali: un problema attuale che coinvolge tutta la filiera

Sicurezza, qualità e autenticità sono solo alcuni degli aspetti con cui gli operatori del settore alimentare si trovano quotidianamente a confrontarsi, a controllare e a garantire. Discorso che interessa ovviamente anche l'olio extravergine di oliva, alimento dai numerosi effetti benefici, ma che - per le sue peculiarità - risulta essere, allo stesso tempo, estremamente delicato. Una delle problematiche più attuali è certamente quella degli oli minerali potenzialmente presenti in tutte le categorie di alimenti, in cui possono essere introdotti accidentalmente lungo la filiera produttiva.

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa) ha identificato, in particolare, le seguenti fonti per la presenza di oli minerali negli alimenti: materiali a contatto con gli alimenti, contaminanti, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici di processo.

Allo stato attuale, per il settore degli oli vegetali, esiste un unico metodo di analisi normato a livello europeo (UNI EN 16995:2017). Sull'aspetto analitico, è necessario ricordare che il JRC (il servizio scientifico interno della Commissione Europea) ha pubblicato la guida al campionamento e analisi per gli oli minerali negli alimenti e nei materiali a contatto con gli alimenti. In particolare, all'interno del documento vengono fornite indicazioni sulle performance che devono avere i metodi e le raccomandazioni dettagliate per il campionamento, in modo da ridurre al



minimo la contaminazione.

Consapevole di tutti questi aspetti il FOOI, l'Organizzazione Interprofessionale dell'Olio di Oliva e le Associazioni che lo costituiscono (Unapol, Italia Olivicola, Assitol, Assofranto ed Aifo), insieme ad altri, ha deciso di cofinanziare un progetto di ricerca dell'Università di Udine sull'analisi degli oli minerali nell'olio di oliva, ovvero di "un gruppo diversificato di miscele di idrocarburi contenenti migliaia di composti chimici di strutture e dimensioni diverse" così come sono stati definiti dall'Efsa, "Studiare l'intera filiera olearia, investigando le possibili fonti di contaminazione, rappresenta il primo passo

per comprendere meglio la problematica, anche alla luce della nuova valutazione Efsa sulla potenziale pericolosità di questi composti, attesa per il prossimo anno" ha dichiarato la professoressa Sabrina Moret dell'Università di Udine, supervisore del progetto di ricerca, che vanta una profonda esperienza nella chimica degli alimenti, con particolare focus sui contaminanti. "La ricerca che stiamo conducendo è orientata anche alla definizione di un metodo analitico rapido, che minimizzi il consumo di solventi organici e che risponda pienamente alle caratteristiche richieste dalle linee guida del JRC". Non esiste, ad oggi, nessuna Norma-

Contaminazione: come avviene

La contaminazione di oli minerali può derivare da:

- ambiente, ad esempio gli oli minerali utilizzati come liquido vettore per i pesticidi;
- macchine per la raccolta e produzione di prodotti alimentari;
- carta e cartone, juta e sacchi con olio minerale per dosaggio;
- lubrificanti per la produzione di lattine;
- rivestimento in cera applicato direttamente agli alimenti.

tiva Europea che imponga e definisca un livello massimo di MOSH e MOAH negli alimenti, ma già da qualche anno l'Europa ha emanato la Raccomandazione UE 84/2017 sul monitoraggio degli stessi negli alimenti. Ad oggi alcune nazioni hanno già introdotto restrizione sulla presenza di tali contaminanti sia negli alimenti e nei prodotti utilizzati lungo la catena produttiva (imballaggi, etc.).

Olio d'oliva: consumo e consumatori

Cresce l'utilizzo in ambito nazionale, ma la vera potenzialità è nei mercati esteri

Tra lockdown, smart working, ritorno ai fornelli di casa e riscoperta della dieta mediterranea, il consumo di olio in Italia quest'anno è cresciuto sensibilmente. Il mercato retail degli oli vegetali in generale e dell'olio d'oliva in particolare, che da anni vedeva un andamento piuttosto flat, nel 2020 ha registrato una decisa inversione di tendenza: rispetto alle circa 420 mila tonnellate annue, vi è stato un incremento di circa il 10%; quello dell'olio d'oliva che si aggirava intorno alle 200 mila tonnellate, nei primi nove mesi dell'anno è aumentato di circa il 9% secondo le rilevazioni Nielsen. Molto meno rosea, invece, la situazio-

ne del mercato Horeca che ha visto una riduzione annua del 30%, destinata a calare ulteriormente, con minimi fino a -70%.

Anche l'export ha retto bene, spinto dall'aumento dei consumi domestici e dall'effetto dazi americani sul prodotto di origine spagnola.

A fronte di un aumento dei consumi domestici di olio d'oliva, va però considerato che - a livello globale - siamo ancora ad una quota intorno al 3% dei grassi totali e pertanto la potenzialità di questo mercato è enorme. Il consumo però va incoraggiato tramite forme di promozione sui consumatori che mettano in evidenza l'importanza del

ACQUIRENTI IN CRESCITA

La penetrazione degli oli nel mercato Italia nel corso del 2020 è stata:

- oli vegetali: 91% (+1,8)
- olio d'oliva: 72% (+2,7)
- olio di semi: 77% (+3,8)



suo valore nutrizionale e salutistico. A questo proposito sarà importante seguire l'esito del dibattito a livello europeo sull'etichettatura nutrizionale FOP (front of pack). Il sistema a colori Nutriscore rischia di penalizzare fortemente la scelta di acquisto dell'olio d'oliva, non potendo essere considerato, secondo il suo algoritmo, un prodotto di categoria A (verde). Più accettabile invece il sistema proposto dall'Italia, la

cosiddetta Nutrinform Battery, basata sul concetto di porzione e che tiene conto della percentuali dei nutrienti e dell'introito calorico rispetto al fabbisogno giornaliero. In tal modo si informa il consumatore in modo più completo, senza etichettare in alimenti buoni e alimenti cattivi, perché deve valere il concetto che non dobbiamo considerare sano un singolo alimento, ma seguire diete sane nel loro complesso.

L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



Le ragioni della natura, le ragioni dell'economia

Chi lavora ed opera nel mondo agricolo sa che ci si deve confrontare, di giorno in giorno, con le ragioni della natura. Ritmi lenti e consuetudini antiche devono lasciare il posto a rapidità di pensiero e d'azione per contrastare cambiamenti climatici, nonché vecchie e nuove minacce. Non più solo la mosca olearia, che pur qualche grattacapo crea ancora, ma anche Xylella fastidiosa al sud, un insieme di funghi al nord e il pericolo della cimice asiatica incomben- te. Senza parlare delle bizzie meteo, dalla siccità all'eccesso idrico in pochi giorni, se non in poche ore.

L'errore o la malasorte sono dietro l'angolo, con conseguenze sulla produzione e sul reddito. Come se non bastasse è necessario confrontarsi anche con le ragioni dell'economia che, spesso, sono più capricciose di quelle di madre natura. Accade così che, in una campagna olearia di scarica, i prezzi salgano ma non si impennano. Le previsioni per l'Italia indicano una produzione da 255 mila tonnellate, non così dissimile dall'annus horribilis da 182 mila tonnellate. Eppure la quotazione all'ingrosso



dell'extra vergine italiano sembra non volersi schiodare dai 5 euro/kg, contro i 6,2-6,5 euro/kg del 2018.

Tutta colpa della Spagna, mi si dirà, che ha una buona produzione, stock mediamente importanti e prezzi all'ingrosso che restano stabilmente sotto i 3 euro/kg. Potrei ribattere che la domanda di extravergine, secondo i dati Coi, è in forte ascesa in tempi di Covid e che in questa campagna olearia i consumi potrebbero persino superare la produzione. Non accadeva da molti anni.

Secondo la legge della domanda e dell'offerta di Cournot, l'impennata delle quotazioni dovrebbe essere di

rigore, tanto più che viene a mancare anche l'effetto calmieratore della produzione tunisina, prevista a livelli troppo bassi per essere in grado di condizionare realmente il mercato. Antoine-Augustin Cournot non aveva però considerato quello che potremo definire "effetto GDO", ovvero quello della Grande Distribuzione. Tra la domanda e l'offerta si è interposto un intermediario, capace di distorcere la curva di Cournot. Oltre una determinata soglia, oggi sempre più vicina ai 3 euro al litro, l'olio extravergine d'oliva non esercita più la sua funzione primaria per la Grande Distribuzione: essere pro-

dotto civetta. Quindi, per i conti (le ragioni dell'economia) della GDO, l'olio extravergine di oliva non può costare oltre una soglia prefissata. Impossibile non farci i conti. Da lì passa l'80% e più dell'olio venduto nel mondo. Pochi sanno, però, che anche la GDO ha un padrone: egli è il consumatore. Conquistato il suo cuore, si può colpire l'area più sensibile della Grande Distribuzione: il portafoglio. Basta aggirarsi curiosi tra gli scaffali di un qualunque supermercato per rendersene conto. Non è raro imbattersi in prodotti che hanno costi alla produzione di pochi cent, ma venduti a molti euro. Se il consumatore li acquista, anche a prezzi esorbitanti, la GDO sarà lieta di venderli. Esistono le ragioni della natura, esistono quelle dell'economia. Se non si possono piegare alle esigenze del mondo agricolo e olivicolo, si può provare ad aggirarle, saltarle, schivarle. Si può imprecare, allargando le braccia e imprecando. Oppure si possono comprendere le ragioni dell'economia e della natura, cercando di utilizzarle a proprio vantaggio.

Produzione a 255 mila tonnellate con una qualità d'olio eccelsa

Le ultime stime di Ismea fotografano un'Italia ancora una volta divisa in due

I primi dati sulla raccolta di olive confermano il quadro produttivo che Ismea aveva stimato ad inizio settembre, indicano un sensibile incremento nel centro-nord e una contrazione al sud che, come noto, rappresenta gran parte dell'olivicoltura nazionale. Secondo questo aggiornamento previsionale elaborato sempre da Ismea insieme ad Unaprol, la produzione della campagna 2020-21 dovrebbe attestarsi a 255 mila tonnellate, con una riduzione del 30% sullo scorso anno.

A condizionare la raccolta, come detto, è soprattutto l'alternanza tra anno di carica e anno di scarica al sud, dove Puglia, Calabria e Sicilia fanno registrare contrazioni rispettivamente del 43%, 38% e 15%.

Al centro nord si confermano, invece, le previsioni piuttosto rosee di inizio autunno con incrementi del 31% in Toscana, 8% nel Lazio, 70% in Umbria e del 100% in Liguria, dopo gli scarsi livelli dello scorso anno. In generale, comunque, ci si attende in tutta la Penisola un olio di elevata qualità grazie all'ottima fioritura, a condizioni meteo non avverse e ai limitati attacchi della mosca olearia.

Stime al ribasso anche negli altri principali Paesi olivicoli, come confermato nel corso dell'ultima riunione del Comitato consultivo del Consiglio oleicolo internazionale. Nel caso della Spagna si prevede una produzione di 1,45 milioni di tonnellate (-146 mila), mentre in Grecia sono attese 220 mila tonnellate (-60 mila). Dati più prudenti quelli che vengono dall'altra sponda del Mediterraneo dove la Tunisia è data a 140 mila tonnellate (+20 mila) mentre la Turchia è vista a 200 mila tonnellate (-20 mila). Dati sostanzialmente stabili per Marocco e Algeria.

STIME DELLA PRODUZIONE NAZIONALE 2020 (TONNELLATE)		
	tonnellate	var.% 2020/2019
Piemonte	4	50%
Lombardia	307	150%
Trentino Alto Adige	224	150%
Veneto	800	150%
Friuli Venezia Giulia	86	50%
Liguria	2.895	100%
Emilia Romagna	1.178	50%
Toscana	13.010	31%
Umbria	6.500	70%
Marche	2.800	15%
Lazio	11.823	8%
Abruzzo	6.923	-22%
Molise	2.215	-23%
Campania	13.689	-12%
Puglia	121.161	-43%
Basilicata	5.578	-14%
Calabria	32.005	-38%
Sicilia	29.200	-15%
Sardegna	4.760	9%
ITALIA	255.157	-30%

Fonte: Stime Ismea - Unaprol al 17.11.2020

“Nuovi scenari per l'olivicoltura pugliese”

Alessandro Leone, docente all'Università di Bari: “Grazie alla meccanizzazione importanti opportunità nel leccese, nel nord barese e nel foggiano. Ma anche per la piana degli olivi monumentali a nord di Brindisi soluzioni che abbattano costi e danno sostenibilità economica”

di FRANCESCO CHERUBINI

Grazie alle innovazioni sviluppate nella meccanizzazione moderna potrebbero aprirsi interessanti scenari per l'olivicoltura pugliese, in particolare nei due territori a sud ed a nord oggi alle prese con problematiche completamente diverse: il Salento falciato dalla Xylella, il foggiano che soffre la perdita di competitività economica con la coltivazione di grano e pomodoro.

Ne è convinto il prof. Alessandro Leone, docente all'Università Aldo Moro di Bari che ha fotografato le opportunità che il supporto di macchine agricole appropriate potrebbero avere anche nelle altre parti della regione, quelle considerate a maggiore vocazione.

Prof. Leone, da dove derivano queste sue convinzioni?

“Da una attività di ricerca che stiamo sviluppando da tempo e che, rapportata alla Puglia, fotografa uno scenario regionale in via di definizione con quattro distinte zone da nord a sud a cui un nuovo approccio con l'agricoltura di precisione e con la meccanizzazione potrebbe portare importanti benefici”.

Cominciamo dal Salento, forse la situazione più critica, giusto?

“Qui la Xylella ha falciato l'80-90% delle piante con una produzione ridotta ai minimi termini e con il dubbio se procedere ad una riconversione colturale o confermare l'olivicoltura. Diciamo subito che, anche prima della Xylella, la situazione qua non era delle migliori. Il leccese, tranne rare e brillanti eccezioni, è stato a lungo un territorio di produzione di lampante, con un modello colturale diventato negli ultimi anni decisamente poco remunerativo. Ora deve capire cosa si vuol fare. Di certo se si continua con la coltivazione dell'olivo, ad oggi vi sono due strade: l'alta densità con la varietà Favolosa F17, o la media densità con la varietà Leccino. Proprio con l'alta densità il 100% della gestione dell'oliveto può essere meccanizzato, ottimizzando tempi e costi da un lato e garantendo reddito all'olivicoltore dall'altro. Spariscono le scale per la potatura, le macchine per la raccolta da terra e l'elevato numero di braccianti che non rendono sostenibile un'olivicoltura moderna. Al loro posto macchine pienamente calibrate per le operazioni colturali. Barre di taglio a dischi per la potatura dei filari, capaci di incrementare la produttività della manodopera, limitando il taglio manuale a cadenze di 4 anni o solo quando necessari. Aratri con scalzatori per la gestione del suolo sulla fila al posto del diserbo chimico; trattamenti fitosanitari



con macchine per la distribuzione su pareti vegetali e dunque atomizzatori con convogliatore a torre o nebulizzatori anche accoppiati a sistemi di recupero per ridurre la deriva del fitofarmaco, velocizzando le operazioni dei trattamenti. Macchine scavallatrici trainate e soprattutto semoventi che possono essere acquistate dalle organizzazioni di produttori, laddove non si preferisce avvalersi di un contoterzista, e che garantiscono una raccolta fino al 97%. Proprio questo straordinario tipo di raccolta sarebbe in questa zona la grandissima novità, in sostituzione degli scuotitori e delle macchine spazzolatrici che raccoglievano nell'olivicoltura tradizionale. Con il Leccino, invece, si ritorna al tradizionale sesto di impianto 6x6 o 6x7 che permette di ritrovare una gestione originale, comunque ben meccanizzata, dell'oliveto”.

Poi c'è la piana monumentale, cosa si propone qui?

“Siamo in presenza delle piante tra le più antiche del mondo, con età anche superiore ai mille anni, delle varietà Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina: un patrimonio storico colturale ancor prima che colturale senza precedenti. Si sta affacciando la Xylella anche qui, i sintomi sono presenti ed evidenti, mettendo tutti in allarme. Si pratica in maniera diffusa l'olivicoltura di un tempo, seppur molte aziende anche con difficoltà hanno



In alto a sinistra, Alessandro Leone. Sotto, una macchina bacchiatrice.

Qui sopra, uno scuotitore da tronco D'Amico Officine modello Mistral D11 su pianta monumentale ed una piattaforma di lavoro elevabile D'Amico Officine modello Bielevatore S1 per la potatura su pianta monumentale

IKADO GROUP s.r.l.
INNOVATIVE TECHNOLOGY PRODUCTS
PD - Tel. 0499556363

Degr OLEA

Detergenti specifici
Oleifici, Frantoi e
Stabilimenti Oleari

CLICCA QUI'

www.pieralisi.com



introdotta macchine per svolgere la raccolta dall'albero e meccanizzare l'operazione di potatura. L'utilizzo degli scuotitori è rischioso, perché le branche sono fragili ed i danni sarebbero evidenti. Le Università di Bari e Foggia, insieme ad un'azienda meccanica locale, hanno messo a punto uno scuotitore da tronco più delicato con buone performance sulle piante monumentali. La vibrazione è multidirezionale, con intensità tale che rispetta la pianta. Posso essere una valida soluzione anche gli abbacchiatori a rotazione alternativa che sono certo efficaci per raccogliere bene e rispettare la pianta, ma impongono tempi più lunghi con costi di produzione più alti. Proprio per questo anche qui è frequente la raccolta a terra. Tra l'altro si è in attesa del ban-

do regionale per decidere cosa fare: si parla di innesto visto che le varietà principali sono, come detto, la Cellina di Nardò e l'Ogliarola Salentina che soffrono la Xylella. Ma innestare richiede un budget importante, dai 130 ai 140 euro a pianta che resta poi improduttiva 5/6 anni. Una vera problematica che solo la premialità del Psr può risolvere. Ad ogni modo qui la meccanizzazione può incidere anche nella potatura. Sempre grazie alla collaborazione tra un'azienda meccanica locale e le Università di Bari e Foggia, sono stati messi a punto diversi modelli di piattaforme di lavoro elevabili che consentono a due operatori di svolgere la potatura fino a 4 piante per ora, che è un risultato straordinario nell'olivicultura monumentale. Indubbiamente per ara-

tura e trattamenti fitosanitari anche con la meccanizzazione vi sono costi elevati. Insomma, siamo in presenza di un patrimonio storico culturale di rilevanza mondiale il cui modello produttivo però regge con difficoltà: fondamentale rimane l'aiuto disaccoppiato proveniente dall'Unione Europea per rimanere dentro con i costi. Resistono meglio le aziende che hanno puntato ad ottenere oli di qualità, coprono l'intera filiera e dunque raccolgono, moliscono, imbottigliano in proprio. L'abbandono progressivo dell'olivicultura monumentale però è un problema su cui riflettere".

Andiamo poi nella terra della Coratina. Qua com'è la situazione?

"Siamo nella parte più produttiva della regione con la presenza di oli con caratteristiche uniche. La meccanizzazione è buona con la raccolta con scuotitori da tronco e costi che la filiera può sostenere. Anche le altre operazioni sono meccaniche, tranne la potatura svolta manualmente, con l'ausilio di scale in alluminio e utensili da taglio, intervallata ogni 2 o 4 anni. L'elevata qualità del prodotto unita a ottime produzioni per ettaro dà piena sostenibilità economica".

Veniamo infine ad alcune aree del nord barese e soprattutto all'area foggiana, quest'ultima considerata marginale sotto il profilo olivicolo. Quali prospettive?

"È qui che può venire la grande svol-

ta, in un momento in cui soprattutto le coltivazioni di grano e di pomodoro non sono più remunerative. In quest'area vi sono terreni pianeggianti e disponibilità idrica. C'è competenza degli imprenditori agricoli abituati a coltivazioni intensive, con una mentalità evoluta. Sta cominciando ormai da un po' di anni una riconversione colturale, con l'ingresso dell'olivicultura ad alta densità con le varietà Arbosana, Arbequina e Koroneiki, più altre varietà come Oliana e Lecciana. La mentalità è quella giusta: altissimo livello di meccanizzazione in terreni pianeggianti e livelli di produzione ad ettaro consentono di soddisfare la redditività dell'impresa agricola. Sullo sfondo ulteriori importanti passi in avanti dell'agricoltura di precisione che permette oggi di poter rilevare, secondo la modalità "remote sensing", alcuni indici vegetazionali riconducibili alla produttività della coltura oltre che ottenere mappe produttive grazie alla sensoristica posta sulle macchine per la raccolta. In seguito all'elaborazione dei dati è possibile svolgere in modo preciso alcune operazioni colturali come per esempio la concimazione, i trattamenti fitosanitari e l'irrigazione, garantendo un netto risparmio d'impiego della risorsa umana, di tempo, di fattori della produzione e dell'utilizzo delle risorse ambientali, il tutto nell'ottica della sostenibilità".



Macchina scavallatrice New Holland 9090X OLIVE, in oliveto ad alta densità

**Dal programma Viridem®, IlsaC-on.
Più resa in olio.**



VIRIDEM®

estratti vegetali per uso agricolo

**Biostimolanti Viridem® di ILSA.
Aiutano le tue a piante a fare bene il loro lavoro.**

ILSAC-ON è un biostimolante naturale ottenuto da idrolisi enzimatica di tessuti di Fabaceae che aumenta l'efficienza di assorbimento dell'acqua e dei nutrienti. Favorisce l'equilibrio nutrizionale che incide sul benessere delle piante limitando gli effetti negativi di stress ambientali, termici, idrici e da eccesso di salinità. Le piante possono esprimere così tutto il loro potenziale: applicato durante lo sviluppo delle olive fino alla fase di invecchiamento, stimola l'inolizione aumentando, così, la resa in olio al frantoio. Anche ILSAC-ON fa parte del programma Viridem®, l'innovativa generazione di prodotti di matrice vegetale, efficaci e sostenibili, sviluppati da ILSA.

Buon lavoro alle tue piante. E a te.



Indicato per: Olivo, Mais e altri cereali, Pomodoro, Peperone, Melanzana, Melone, Pomacee, Drupacee, Actinidia, Vite da vino, Tappeti Erbosi, Floricole, Piante Ornamentali, Vivai.

www.ilsagroup.com

Regione che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



Ai piedi dei Monti Martani, terra ricca di olivi, il frantoio Silvestri è passato di mano da Alberto a Leonardo, fedele alla tradizione ma con un occhio all'innovazione

Da nonno a nipote il passo è breve

Siamo in Umbria e questa è la storia di un nonno e di un nipote. Alberto negli anni settanta, dopo aver lavorato per oltre un decennio in un frantoio, ne apre uno tutto suo. Erano gli anni delle macine in pietra e delle presse a fiscoli. Erano gli anni in cui in Umbria si iniziava la raccolta dopo Santa Caterina, a fine novembre. Erano gli anni in cui la prima cosa che si chiedeva era "quanto t'ha reso l'uliva?". Erano gli anni in cui il frantoio era il luogo dove i "contadini" si incontravano per raccontarsi storie, per confrontarsi sul raccolto, per fare nottata aspettando l'olio nuovo. Erano gli anni in cui ai bambini era concesso giocare nei luoghi di lavoro e Leonardo - il nipotino di Alberto - già correva tra i sacchi di olive e mangiava bruschette con i grandi, davanti al grande focolare.

Quell'odore ti entra dentro, impari a distinguere le olive dalla forma e dal colore, solo a toccarle indovini la resa. Impari a rispettare il lavoro degli altri perché sai che aspettano un anno per questo momento. Quel-



Alberto e Leonardo Silvestri con la nostra Angela Canale e una pianta di varietà San Felice

le mani che fino alla fine continuano a ripulire le olive da foglie e rametti ti fanno innamorare di questo mestiere. Dopo il diploma da geometra arriva il momento di decidere cosa fare: senza ripensamenti nonno e nipote si passano la staffetta. Si fa per dire, perché ancora oggi ad animare il lavoro e a dare consigli a Leonardo c'è sempre il grande nonno Alber-

to. Ma si sa che i giovani amano le nuove tecnologie e hanno un nuovo concetto di qualità. Quindi nel 2017 acquistano nuove macchine Pieralisi e aprono uno showroom antistante il frantoio per la vendita e la degustazione: rimane sempre il vecchio camino, ovviamente acceso per gli ospiti che continuamente arrivano. Il frantoio Silvestri si trova ai piedi dei

Monti Martani, nel comune di Gualdo Cattaneo. Una terra ricca di olivi, dove oltre alle tradizionali varietà di Frantoio, Leccino e Moraiolo troviamo la San Felice, considerata da tutti autoctona, ma in realtà portata dai monaci dell'omonima abbazia, nel vicino comune di Giano, dall'Abruzzo alcuni secoli fa e che ha mostrato un magnifico adattamento al territorio.

BILANCI AI, le migliori soluzioni di pesatura

Una vasta gamma di proposte dalla raccolta in campo fino alla vendita al dettaglio

La Cooperativa Bilanciai, realtà moderna e dinamica presente sul mercato da oltre sessant'anni, attenta al crescente orientamento del mondo agricolo verso un sempre maggior efficientamento dei propri processi produttivi, si propone come partner qualificato ed offre un'ampia gamma di soluzioni di pesatura integrate per soddisfare esigenze di logistica, movimentazione, lavorazione e magazzinaggio di una moderna impresa olearia a dimensione industriale o artigianale.

Le soluzioni di pesatura di Coop Bilanciai coprono infatti tutta la filiera produttiva: dalla raccolta in campo fino alla vendita al dettaglio del prodotto.

Le **piattaforme per la pesatura dei veicoli** disponibili in un'ampia varietà di dimensioni e portate a seconda del mezzo da pesare, sono corredate di terminali elettronici per la visualizzazione del peso e per la stampa di cartellini, ddt, etc.

Sono inoltre disponibili piattaforme di pesatura in **acciaio inox** da interrare o da installare filo pavimento per la pesatura di contenitori e fusti, **transpallet di pesatura** per la pesatura in postazioni non

fisse e **sistemi di riempimento** per lattine o bottiglie.

Completano l'offerta, **software di facile utilizzo** per la gestione del conferimento delle olive. La propria presenza capillare su tutto il territorio nazionale, con centri ubicati in ogni provincia, consente di essere sempre disponibile tempestivamente per le tutte le esigenze della propria clientela. I prodotti di Cooperativa Bilanciai sono ideati alle agevolazioni **Industria 4.0**.



“Nella potatura degli oliveti vanno coniugati i reciproci interessi”

Giorgio Pannelli, 45 anni di esperienza alle spalle: “Il vaso policonico resta oggi l’unica possibilità di pacifica convivenza tra olivo e produttore: la pianta esprime appieno il suo potenziale produttivo, l’uomo pota e raccoglie i frutti agevolmente”

di FRANCESCO CHERUBINI

Ci sono poche certezze in un panorama olivicolo alla perenne ricerca di cambiamenti. E Giorgio Pannelli è una di queste. Con 45 anni di esperienza olivicola ed olearia alle spalle ed oltre 280 pubblicazioni scientifiche e divulgative, è capace di dissertare con riconosciuta competenza su ogni segmento della filiera, sia agronomica che tecnologica. Anche se il suo nome resta in maniera indelebile legato ad un aspetto fondamentale del settore: la potatura. Perché non si può parlare di potatura dell'olivo senza citare Giorgio Pannelli e non si può parlare di Giorgio Pannelli senza immaginare il contributo che egli ha dato ai produttori olivicoli sulle migliori tecniche di potatura della pianta. Un salto su youtube, e alla voce potatura olivo con il suo nome vi trovate un video di 34 minuti con oltre 980 mila visualizzazioni. Un “influencer” a tutti gli effetti!

Fatte queste premesse, la domanda iniziale non può che essere una: dottor Pannelli, ci dica lei come cominciare questa intervista!

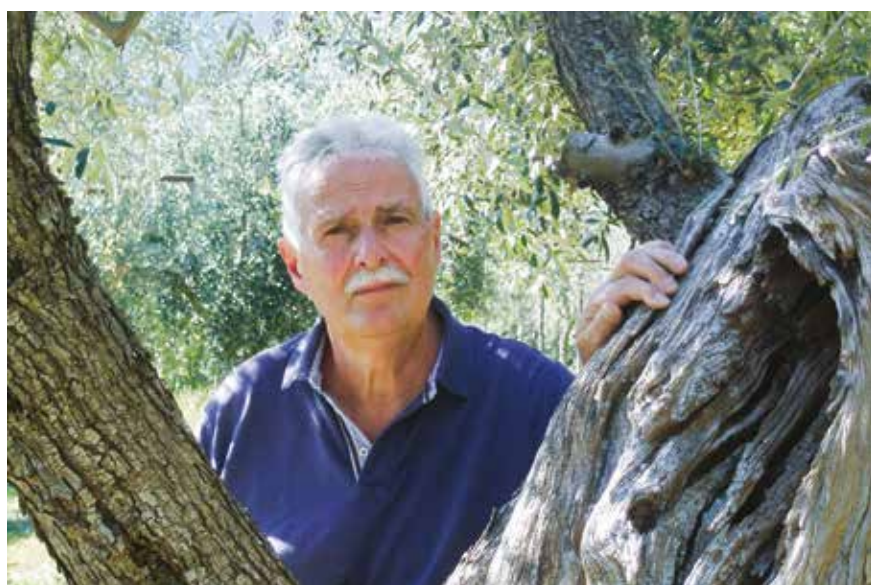
“Parlando del nuovo approccio che dobbiamo avere con l’olivo. L’olivo è un soggetto attivo, è un nostro compagno di viaggio. Un amico, non un nemico. Lo sa che ha gli stessi numeri di cromosomi degli essere umani? Ed i cromosomi forniscono una quantità infinita di informazioni. Allora leggiamole queste informazioni e cominciamo a ragionare con questa pianta”.

Ottima premessa, continuiamo!

“L’obiettivo è coniugare i reciproci interessi: quello della pianta è di esprimere il suo potenziale produttivo, quello dell’olivicoltore è di raccogliere facilmente e velocemente. Se dunque vi è la consapevolezza che l’olivo vive per fare i suoi frutti e noi vogliamo quei frutti, dobbiamo capire innanzitutto come si comporta la pianta”.

E come si comporta la pianta?

“L’olivo cresce come un grande cespuglio, tanto che i botanici lo definiscono come un “albero a portamento cespuglioso sostenuto da più tronchi”. La porzione di chioma più efficiente, sia sotto il profilo vegetativo che produttivo, è quella periferica perché meglio illuminata. Ovviamente, essendo la più lontana dal terreno, è la più scomoda per il produttore. Dunque bisogna fare in modo che la parte più efficiente si trasferisca in basso, così che potatura e raccolta diventino più agevoli”.



Giorgio Pannelli impegnato in una dimostrazione di potatura

Come farlo?

“In maniera razionale, tenendo innanzitutto presente il rapporto chioma/radici della pianta: si tratta di un rapporto volumetrico da conservare possibilmente inalterato pena uno squilibrio tra attività vegetativa, che tenderebbe a prevalere, e produttiva, che tenderebbe a soccombere. Ancora, la pianta utilizza gli apici naturali per esercitare la dominanza apicale con cui organizza e controlla l’attività dell’intera chioma. Necessita conservare una parte della porzione superiore di chioma per evitare un immediato tentativo di ripristino nel caso venga praticata cimatura o capitozzatura. La forma di allevamento a vaso policonico resta, ad oggi, il miglior compromesso possibile tra le esigenze fisiologiche dell’olivo e quelle economiche del produttore. La pianta vedrà soddisfatta la sua primaria esigenza di produrre abbondanti frutti, così come il

produttore che, limitando l’attività della porzione superiore di chioma a favore di quella inferiore ricca di rami a frutto, ora meglio riforniti ed illuminati, vedrà trasferito in basso il naturale potenziale produttivo. Il tutto senza mai più ricorrere a potature drastiche (riforma) praticando, invece, semplici potature annuali di manutenzione che permetteranno di operare ad un ritmo medio di appena 10 minuti a pianta”.

Dunque esclude potature meccanizzate?

“Il vero risparmio non è nella macchina, ma nella competenza e nella cultura. Niente costi in più ed una produzione quantitativamente e qualitativamente migliore: ho esperienze dirette di ettari di Coratina nel nord barese che danno dai 250 ai 150 quintali ad ettaro a seconda dell’anno di carica o di scarica”.

Quanto potrebbe incidere su questa tecnica di potatura e questi

livelli produttivi l’età della pianta?

“I tempi di vita di un oliveto non sono quelli di un frutteto che diventa obsoleto dopo pochi lustri. Pur dovendo distinguere tra varietà, clima, terreno, tecnica agronomia, ecc., una pianta di olivo mantiene piena vitalità fisica ed economica per numerosi decenni (almeno 3 generazioni di produttori). Comunque gli olivi svolgono varie attività durante la loro vita: ad una iniziale prevalente attività vegetativa segue una prevalente attività produttiva cui, talvolta, si aggiungono anche problemi sanitari generati da parassiti degradatori del legno (carie), particolarmente nelle piante dove i tagli sono stati grandi e numerosi. È proprio questo aspetto, evidentemente

prioritario rispetto ai precedenti, che induce l’alternanza di produzione particolarmente nelle piante adulte e malate”.

Chiudiamo a questo punto con la domanda che in tanto continuano oggi a porsi: qual è l’epoca migliore per la potatura?

“Il periodo ideale è quando la pianta ferma il proprio metabolismo, cosa che avviene quando la temperatura di notte scende stabilmente sotto ai 7,5 °C, meglio se intorno ai 3-4 gradi. A questo punto l’olivo accantona le sostanze di riserva prodotte in periferia nelle grosse strutture legnose di chioma e radici, per cui possiamo eliminare rami senza incorrere in rischi di ripresa vegetativa e danni da freddo. Analogamente la potatura andrebbe interrotta prima che avvenga il fenomeno inverso.

I tagli dovranno essere eseguiti nel rispetto delle peculiari modalità di cicatrizzazione dell’olivo: la nostra specie non cura le ferite producendo un callo di cicatrizzazione come melo, pero, noce, ecc.. L’olivo usa una strategia basata sulla morte dello strato di tessuto sottostante il taglio cui segue la formazione di barriere di compartimentazione in tutte le direzioni utilizzando le sostanze fenoliche e tanniche di cui dispone ampiamente (energeticamente molto costose), per impedire ai funghi di penetrare all’interno della pianta. Per questo va lasciato un piccolo margine tra il ramo che si taglia e quello su cui poggia. E soprattutto niente mastice, per carità”.

Il frantoio comunale

Realizzato a Caneva, in Friuli, per i produttori della zona

Si trova a Caneva, in Friuli Venezia Giulia, ed è tra i frantoi più a nord d'Italia, interamente realizzato con macchinari Pieralisi. A farsene carico è stato direttamente il Comune per sostenere i circa 60 produttori presenti nel territorio pedecollinare del Livenza. Una bella intuizione che merita di essere condivisa, con la evidente dimostrazione che l'olivicultura sta raggiungendo sempre nuove latitudini.

"L'edificio che ospita anche il frantoio - ha sottolineato il sindaco Andrea Gava - rappresenta un progetto economico con un forte impatto sociale e territoriale". Si tratta di un fabbricato utile alla chiusura della filiera olivicola dei produttori di tutta l'area pedemontana del Friuli occidentale (Caneva, Polcenigo, Budoia, Aviano, Fontanafredda e Montebelluna) per la loro vicinanza e potrà inoltre coinvolgere anche altri Comuni della pedemontana orientale pordenonese come Pinzano e Castelnuovo. Nello stesso edificio trova spazio anche un punto vendita, quale riferimento per i prodotti dell'intera fascia pedemontana e montana.



L'impianto Pieralisi realizzato dal Comune di Caneva

Inoltre è stato riservato uno spazio che potrà essere dedicato alla trasformazione di prodotti orto frutticoli, delle piccole produzioni locali.

Uno studio con l'Ersa, l'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia, evidenzia dati e informazioni importanti sull'olivicultura



del territorio che confermano la bontà della scelta. La zona, infatti, vanta un patrimonio di 15 mila piante coltivate su una quarantina di ettari afferenti ad una sessantina di produttori, una decina dei quali imprenditori agricoli professionali. La produzione è di circa 1.200 quintali di olive, dalle quali vengono ottenuti circa 150 quintali di olio di olive. Il dato produttivo porta a considerare una potenziale produzione attuale che si attesta a 1.500/1.700 quintali di olive, destinati ad aumentare ancora nei prossimi anni per superare i 2.000 quintali. Ma, come suggerito anche da Ersra, il bacino di utenza del frantoio può estendersi anche al di fuori dello stretto ambito comunale, allargando l'interesse a tutta la fascia pedemontana.

A corredo del progetto una serie di attività che riguardano corsi per frantoiani e per assaggiatori, un servizio di supporto agronomico per i produttori per assisterli nel periodo della coltivazione e soprattutto l'analisi della migliore forma gestionale del frantoio.

Istituita la laurea magistrale in tecnologie olivicolo olearie

La prima volta in Italia, all'Università di Perugia. Iscrizioni fino a febbraio

Ci sono legittime aspettative per una buona adesione di studenti al nuovo corso di laurea magistrale in Tecnologie Olivicolo Olearie, istituito a partire da questo anno accademico presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia. L'istituzione di un percorso di formazione universitaria dedicato alla filiera olivicolo-olearia, primo ed unico in Italia, mira a formare una figura professionale con le conoscenze, le competenze e le capacità fondamentali del tecnologo alimentare, ma con una formazione profondamente orientata al settore olivicolo. La docenza sarà affidata, tra gli altri, a personalità ormai punto di riferimento del settore olivicolo-oleario in Italia come i docenti Maurizio Servili, Franco Famiani e Primo Proietti.

"È una laurea magistrale, della durata di due anni - spiega la presidente del corso di laurea Agnese Taticchi - riservata agli studenti che hanno già completato la laurea triennale. C'è tempo fino a febbraio per iscriversi



e confidiamo in un successo di adesioni, forti del prestigio che nel tempo l'attività di ricerca dell'Università di Perugia ha saputo conquistarsi. I numerosi contatti ricevuti ci danno grande fiducia. È certamente un corso di laurea che intende rispondere alle esigenze di una maggiore professionalità e soprattutto competenza in un settore particolarmente complesso". Il tecnologo alimentare con curricu-

lum in Tecnologie Olivicolo Olearie potrà quindi ricoprire funzioni di progettazione e gestione in tutti gli ambiti della filiera per migliorare e garantire la sicurezza e la qualità e redditività dei prodotti olivicolo-oleari e dei relativi sottoprodotti, attraverso l'adozione di tecniche razionali, al fine di valorizzare le produzioni e migliorare la sostenibilità ambientale ed economica dell'intero settore.

Gli ambiti disciplinari

Nel dettaglio la formazione mirerà a formare un esperto nei seguenti ambiti disciplinari:

- olivicoltura, in termini di progettazione e gestione razionale degli oliveti;
- difesa dell'olivo, ivi compresa la produzione biologica;
- tecnologie di trasformazione tradizionali e innovative per l'estrazione dell'olio;
- gestione e valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica;
- trasformazione delle olive da tavola;
- analisi strumentali e sensoriali dell'olio di oliva.

Inoltre verranno fornite conoscenze di economia e marketing agroalimentare con particolare riferimento al settore olivicolo oleario.

A cura di



Gestione parco mezzi e utilizzo dei droni: analisi costi-benefici

di JUAN AGÜERA VEGA*

Le attività di ricerca di un Gruppo di lavoro denominato "Smart Biosystems Laboratory" relative all'oliveto si sono focalizzate sull'integrazione delle ICT nella gestione dei parchi macchine e sull'applicazione di trattamenti fitosanitari mediante veicoli aerei senza pilota (droni).

Nel primo caso si sta lavorando ad una piattaforma web in grado di integrare le funzionalità necessarie alla migliore gestione delle operazioni agricole, in particolare degli oliveti, mediante tecniche di agricoltura di precisione. All'inizio ci si è concentrati sulla gestione dei parchi macchine, dimostrando - grazie alla collaborazione di aziende del settore - che l'organizzazione del lavoro di un parco mezzi raccoglitori superintensivi è notevolmente migliore, poiché il lavoro delle macchine è ottimizzato rispetto alla richiesta di compiti da svolgere durante la campagna. Trattandosi di macchine che richiedono un grande investimento e che la finestra temporale durante la quale lavorano è di appena quattro mesi l'anno, devono operare in modo intenso e senza interruzioni, soprattutto quando l'attività non è consentita nelle ore notturne per evitare danni all'avifauna.

Per aumentare il numero di ore di lavoro annuo, alcune aziende utilizzano i propri macchinari in imprese agricole situate nei paesi dell'America Latina, come il Cile. In questi casi, il sistema di gestione della flotta ha permesso di sviluppare il monitoraggio remoto in tempo reale di ciascuna delle macchine da raccolta e di ottenere una conoscenza anticipata dell'evoluzione del lavoro. Ciò consente di pianificare le operazioni di manutenzione,

I primi risultati di una attività di ricerca svolta in Spagna per ottimizzare l'uso delle flotte aziendali negli oliveti e per valutare la sostenibilità dei trattamenti fitosanitari aerei



trasporto tra aziende agricole, cambio di personale, ecc. I report generati dal sistema migliorano notevolmente anche la tracciabilità del lavoro svolto, i costi, il confronto tra macchine o la sicurezza; ed offrono la possibilità di effettuare studi che rivelano l'impatto di alcuni fattori agricoli sulle prestazioni delle macchine da raccolta, il che aiuterebbe ad avere una maggiore precisione nella programmazione generale. Come evoluzione delle potenzialità che questa piattaforma potrebbe consentire, la gestione degli appezzamenti è stata recentemente integrata con immagini satellitari e sensori ambientali, soprattutto per la fase dell'irrigazione.

In questo senso si sta lavorando anche allo sviluppo di una propria tecnologia, basata su nuovi sistemi di trasmissione dati a basso costo (i chip IoT), con l'obiettivo di aumentarne l'utilizzo da parte del settore.



Questo Gruppo ha inoltre sviluppato un veicolo aereo senza pilota dotato di un sistema di applicazione fitosanitaria che ha permesso di effettuare trattamenti su aree specifiche in modo più preciso rispetto alle applicazioni terrestri o aree convenzionali. Ciò implica un notevole risparmio di prodotto in quanto si decide di applicarlo solo nelle aree interessate, il che genera interventi più efficienti e aiuta ad evitare rischi ambientali e professionali evitando l'esposizione dei lavoratori ai pesticidi durante i trattamenti. Una volta sviluppata l'apparecchiatura

ra e verificati in volo la risposta e il corretto funzionamento, è stata effettuata un'analisi economica dell'applicazione in condizioni reali di campo. A tal fine, sono stati effettuati test in un appezzamento di uliveto superintensivo nel campo sperimentale dell'Università di Córdoba, dove sono stati studiati diversi modelli e rotte di volo, applicati a basso volume. In questi test sono stati considerati parametri quali la quantità di prodotto applicato, la prestazione oraria, il costo, il periodo di ammortamento delle apparecchiature, ecc., confrontandoli successivamente con quelli di un'apparecchiatura di applicazione convenzionale.

I primi risultati ottenuti dopo l'analisi suggeriscono che non c'è una grande differenza in termini di costi applicativi tra l'intervento realizzato con il drone e l'attrezzatura convenzionale, viceversa si ottiene un grande miglioramento nella precisione e nella quantità di prodotto attivo applicato.

*Docente di Ingegneria Agroforestale presso l'Università di Cordoba

NUOVO ROVESCIAIORE MRS:

Senza braccio, non c'è alcun contatto tra prodotto e parti della macchina

Disponibile un'ampia gamma di rovesciatori di bins, cassoni, contenitori con attacchi a misura per carrelli elevatori



MRS
NEW
ELIVE



LINEE di imbottigliamento per olio QUINTI

Concepiti per essere utilizzati anche da un solo operatore, di facile utilizzo e grande flessibilità nella gestione dei cambi formato bottiglia, consentono la regolazione ed il lavaggio in modo semplice e veloce. Le linee d'imbottigliamento "Easy Line System" rappresentano il massimo in termini di versatilità e modularità.

Disponibili con una ricca dotazione di optional integrati nella linea, possono infatti comprendere: tavola di carico, soffiatrice automatica, riempitrice a 2 ugelli ad alto vuoto "senza campana/serbatoio prodotto" perché non necessario, sistema controllo fine prodotto, sistema di riempimento con insufflazione di azoto attraverso gli ugelli di riempimento, tappatore per tappo vite e tappo DOP, sensore presenza tappo, capsulatrice per capsule termoretraibili con distributore di capsule e plateau, etichettatrice a 2 teste per bottiglie tonde e marasca o ad 1 testa per sole bottiglie cilindriche e anche per troncoconiche, sistema di fasatura bottiglia per applicazione etichetta fuori dalle linee di giunzione, applicazione collarino DOP/IGP e tavola di accumulo. Il cuore del progetto è una linea d'imbottigliamento in grado di rispondere alle principali richieste del cliente.

La linea base è progettata su una piattaforma plug-in che consente di aggiungere gli accessori opzionali sia in fase di ordine, che successivamente quando la macchina si trova già dal cliente e rendendo la linea d'imbottigliamento strategica nella crescita dell'azienda.

Tutte le linee Easy Line System, e quindi anche quella dedicata all'olio, hanno come concetto di base il nastro trasportatore delle bottiglie, che è realizzato da sempre con dei piattelli che ospitano in modo preciso la bottiglia. Questa soluzione risulta essere particolarmente vantaggiosa nella scelta dei formati in quanto consente di gestire



differenti forme di bottiglia in modo rapido e con un'ottima precisione di etichettatura.

Da sottolineare il fatto che la meccanica della macchina non necessita di lubrificazione in quanto le parti di contatto a scorrimento sono in materiale autolubrificante pertanto funzionante a "secco". Il monoblocco risulta essere a ridotto impatto acustico, grazie al sistema di trasporto che evita il contatto delle bottiglie durante tutto il percorso. Dotato di ruote piroettanti può essere movimentato con semplicità su superfici piane. Pensate quindi per offrire al cliente la possibilità di beneficiare dei vantaggi di una linea automatizzata evitando di sacrificare gli spazi, spesso già limitati.

EASY LINE SYSTEM OIL 60

LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO
COMPLETA IN SOLI 450 CM

Q QUINTI
BOTTLING MACHINES

