

Un bilancio a 30 anni dall'adozione del Regolamento (Cee) n. 2568/91

“Panel test, scelta vincente”

Il Coordinatore del settore olio di oliva del Mipaaf, Mauro Quadri, evidenzia: “Contributo determinante per la crescita del settore”

di FRANCESCO CHERUBINI

“Il panel test ha contribuito in maniera determinante alla crescita del settore e la valutazione organolettica resta ad oggi il metodo sicuramente migliore per evidenziare pregi e difetti dell'olio di oliva”.

Ne è convinto Mauro Quadri, il maggiore esperto del Ministero delle Politiche Agricole per l'olio di oliva e le olive da tavola, nel tracciare un bilancio a 30 anni dall'entrata in vigore del Regolamento (Cee) n. 2568/91. Era l'11 luglio 1991 quando la Commissione Europea decise di adottare questo nuovo compendio di norme relative alle “caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti”, introducendo per la prima volta l'analisi sensoriale, oltre all'obbligo del rispetto di determinati valori dei parametri chimici. Nasceva così ufficialmente la figura dell'assaggiatore, persona formata e addestrata in grado di valutare in modo oggettivo le caratteristiche sensoriali degli oli vergini d'oliva. E venivano costituiti i cosiddetti “panel di assaggio”, laddove panel è quel termine anglosassone che si può tradurre in “gruppo di persone impegnate ad esprimere un giudizio oggettivo”.

Dottor Quadri, ripercorrendo questi 30 anni di storia, quali sono gli elementi che le fanno propendere per una valutazione positiva del panel test?

“È sicuramente lo strumento che ci ha permesso di valorizzare al meglio il prodotto e le peculiarità dell'olio extra vergine, ma soprattutto il pregio dell'olio made in Italy. In questi 30 anni vi è stata una evoluzione notevole di questo Regolamento che ha subito nel tempo continui aggiornamenti, a memoria ricordo oltre una trentina di modifiche, che hanno permesso non solo di migliorare gli aspetti normativi, ma anche di diffonderne la conoscenza. Oggi il panel test è un metodo conoscitissimo: non vi è fiera, non vi è manifestazione ufficiale dove non vi sia una prova di assaggio sensoriale. E questo interesse è avvalorato dalle numerose richieste di riconoscimento di nuovi gruppi panel che rilascia Ministero. Abbiamo aggiornato re-



Mauro Quadri

centemente la lista dei panel riconosciuti, che sono ad oggi 82, di cui 13 ufficiali e 69 professionali, e che sono pubblicati sul sito internet del Ministero. Numeri e qualità del lavoro che confermano come sia stato centrato l'obiettivo di una crescita del settore, perché il panel permette di evidenziare anche quei difetti che le analisi chimiche non riescono a rilevare. E, poi, parliamoci chiaro: gli attributi di pregio come fruttato, amaro, piccante non solo creano un patrimonio variegato e differenziato nei vari oli, ma sono termini ormai entrati nel linguaggio comune dei consumatori che oggi riescono ad apprezzare maggiormente l'olio di qualità”.

Quale rappresentante italiano al Consiglio Oleicolo Internazionale, quali considerazioni si sente di esprimere rispetto alle più o meno velate richieste di abolire il panel test che, a cadenza periodica, giungono principalmente da talune organizzazioni della Spagna?

“Non sono preoccupato di questo, e lo dico con l'esperienza di chi da 16 anni partecipa alle riunioni del COI. C'è stata sempre una parte della filiera spagnola critica verso questo metodo, probabilmente perché non ha la stessa sensibilità che possiamo avere noi sull'olio di oliva, anche se va riconosciuto che il paese iberico ha compiuto passi da gigante in questi ultimi anni sul fronte della qualità. Fermo restando dunque che non è più in discussione ormai la valenza

del panel, quello che potrebbe essere preoccupante è invece il rischio della denigrazione contro questo metodo. Un rischio legato al fatto che quella parte di filiera spagnola a cui abbiamo fatto riferimento, potrebbe avere interessi contrastanti, visto che gli aspetti organolettici che caratterizzano la peculiarità dei nostri oli, non sono così evidenti in altri tipi di olio. Ma, ripeto, il metodo non sarà sicuramente perfetto, ad ogni buon conto è il migliore che oggi abbiamo per evidenziare pregi e difetti dell'olio di oliva. E, ci tengo a sottolinearlo, noi in Italia tuteliamo molto l'applicazione di questa normativa, effettuando verifiche annuali rigorose (ring test) che non so quali altri paesi riescono a garantire. Noi non abbiamo timore di revocare il mandato di taluni panel se riscontriamo che non hanno quella sensibilità e quel rispetto che portino ad applicare regolarmente il metodo di analisi e non dimostrino ogni anno di aver superato positivamente una prova selettiva sull'assaggio”.

È in discussione un nuovo Decreto Ministeriale su panel e controlli in genere sull'olio di oliva. Ci può fornire qualche anticipazione?

“Posso dire subito che si tratta di piccole modifiche. La discussione con la filiera e con le Regioni è in itinere e vi è da parte di tutti spirito propositivo. In particolare saranno recepite alcune disposizioni del COI con l'esigenza di fare precisazioni affinché i vari gruppi panel operino in maniera univoca. Si è ritenuto poi di normare alcune evidenze che si sono manifestate con le difficoltà legate alla pandemia e di inserire alcuni elementi già previsti da una recente circolare ministeriale, in particolare legati al riconoscimento delle domande da parte di nuovi comitati di assaggio. Il panel ha un preciso mandato, è finalizzato ai controlli, alle certificazioni per le Dop o a particolari esigenze commerciali. Se esistono tali necessità viene riconosciuto, se deve essere solo un titolo o una coccarda, non ha senso. Dunque un Decreto che non stravolgerà nulla, ma che recepisce le evoluzioni maturate in questi anni di esperienza e ne facilita al meglio la piena operatività”.

SOMMARIO

- 2 Filiera olivicola olearia: i benefici del PNRR
- 3 L'alba del nuovo frantoio
- 4 Un piano di rilancio per l'olivicoltura
- 6 Il frantoio 4.0
- 7 L'intruso, la rubrica di Alberto Grimelli
- 8 Le responsabilità nella tracciabilità
- 9 Regione che vai...
- 10 PIALISI, pensiero circolare
- 11 Agricoltura 4.0, i benefici negli oliveti
- 12 Emilia Romagna, accordo che funziona
- 13 È nato il Movimento Turismo dell'Olio
- 14 Sì all'incentivazione per la sansa bifasica
- 15 Obiettivo qualità, la sfida del Cile



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 Assofrantol per il settore della trasformazione.

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

Filiera olivicola-olearia: i benefici del PNRR

di **ERMANNOME GNA***



Il Piano Nazionale per la Ripresa e la Resilienza (PNRR) contiene alcune misure di specifico interesse per la filiera dell'olio d'oliva italiana, con regimi di aiuto da valutare con attenzione per i positivi risvolti che possono comportare per favorire lo sviluppo, il consolidamento e l'ammodernamento del settore.

Ci sono sia misure specifiche settoriali, come quella denominata "innovazione e meccanizzazione nel settore agricolo ed alimentare" con una dotazione finanziaria di 500 milioni di euro, sia misure trasversali e che, pertanto, si applicano a più settori produttivi, compreso quello della produzione di olive e di olio.

In questo secondo caso ci sono, ad esempio, 1,2 miliardi di euro per i

Ma i 500 milioni di euro per l'innovazione e la meccanizzazione nel settore agricolo e agroalimentare potrebbero essere insufficienti

nuovi contratti di filiera e di distretto che saranno gestiti dal Mipaaf e circa 18 miliardi di euro per gli incentivi fiscali per la transizione 4.0 che, come è noto, favoriscono l'acquisto di macchinari e impianti innovativi da parte delle imprese italiane, attive nei settori industriale, commerciale e dei servizi.

Da queste sintetiche indicazioni si evince come il PNRR mette a disposizione regimi di aiuto che guardano sia la singola impresa - agricola, industriale, commerciale e di servizio - sia le aggregazioni formali ed informali che si creano per realizzare progetti di investimento complessi, come possono essere i contratti di filiera e di distretto.

Con il PNRR si apre una nuova stagione caratterizzata da tante importanti sfide che il mondo della Pubblica Amministrazione, delle imprese, delle

organizzazioni economiche e sociali devono portare avanti costruttivamente per poter superare alcuni nodi critici che hanno rallentato lo sviluppo dell'economia nazionale.

Anche la filiera olivicola-olearia è direttamente coinvolta in questa avventura. In base ai primi calcoli che sono stati sviluppati, il PNRR mobilita a favore dell'agricoltura italiana una quantità di risorse che prudentemente può essere stimata pari ad almeno il 50% della dotazione finanziaria della programmazione settennale dello sviluppo rurale. Pertanto, nei prossimi anni, ai 20 miliardi circa del PSR si aggiungono circa altri 10 miliardi dal recovery plan.

Qualche considerazione deve essere rivolta alla misura della innovazione e meccanizzazione nel settore agricolo ed alimentare, perché lo stanziamento di 500 milioni di euro appare insuffi-

ciente rispetto agli obiettivi ed all'ambito di intervento sui quali si intende agire.

Come si legge nella scheda della misura "il progetto mira a sostenere, attraverso contributi in conto capitale, l'ammodernamento di macchinari agricoli che permettono l'introduzione di tecniche di agricoltura di precisione. (...). Inoltre, in ottica di economia circolare, l'investimento include l'ammodernamento della lavorazione, stoccaggio e confezionamento di prodotti alimentari. (...) Tali obiettivi sono particolarmente rilevanti nel processo di trasformazione dell'olio d'oliva, settore strategico per l'industria agroalimentare italiana, che negli ultimi anni ha dovuto affrontare un calo significativo". Da un lato è positivo che il PNRR abbia menzionato direttamente la filiera olivicola-olearia, evidenziandone le criticità. Dall'altro lato però si deve notare come la misura non risulti rivolta in modo specifico al settore, ma guardi sia alla meccanizzazione agricola che all'industria agroalimentare nel complesso. Esiste pertanto il rischio della insufficienza delle risorse finanziarie e della conseguente dispersione tra tante diverse utilizzazioni, con un relativo scarso impatto in termini di risultati raggiunti.

*Agronomo, Consulente FOOI

Dal programma Viridem®, ILSAC-on. Aumenta la resa in campo e al frantoio.

VIRIDEM®

estratti vegetali per uso agricolo

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

ILSAC-on è un biostimolante naturale ottenuto da idrolisi enzimatica di tessuti di Fabaceae che aumenta la resa in olive e la percentuale di olio.

Applicato a partire da pre-floritura limita gli effetti degli stress ambientali e favorisce l'aumento della percentuale di allegagione, con conseguente aumento della resa in olive. Applicato durante l'estate aumenta il contenuto in olio nelle olive e ne migliora la qualità, con un perfetto equilibrio tra acidi grassi, steroli, tocoferoli e polifenoli.

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.

ILSA
The green evolution
www.ilsagroup.com



ILSAC-on va applicato per via fogliare ed è miscibile con i principali formulati presenti in commercio, sia fertilizzanti che fitosanitari.

ILSA consiglia l'uso in miscela con ILSAMIN BORO in fase di fioritura e con ETIXAMIN BIO-K durante lo sviluppo delle olive.

Elia Pellegrino nuovo presidente AIFO

Cambio al vertice dell'AIFO, l'Associazione Frantoiana Oleari Italiana. Dopo 25 anni, Piero Gonnelli lascia la presidenza che viene assunta da Elia Pellegrino, già vicepresidente. Un cambio della guardia, con un toscano che passa la mano ad un pugliese, nel segno della continuità dei valori per spingere la più rappresentativa associazione di frantoiani del nostro Paese ad affrontare le nuove impegnative sfide future.

Al nuovo presidente sono giunti i migliori auguri di buon lavoro da parte dell'intero settore olivicolo-oleario, a conferma della centralità del ruolo dei frantoiani nella filiera e al prestigio

che AIFO ha saputo conquistarsi nel tempo.

Sincera riconoscenza per il lavoro svolto per un quarto di secolo è stata unanimemente espressa a Piero Gonnelli, che ha contribuito a valorizzare appieno il lavoro svolto dai protagonisti dei processi di trasformazione dell'olio di oliva, permettendo all'Italia di essere assoluta leader nella qualità del prodotto.

L'AIFO, sorta nel 1996 con poco più di 20 iscritti, oggi conta oltre 450 associati. È una realtà riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e il protagonista assoluto ai tavoli olivicoli internazionali.



Scambio di consegne tra Piero Gonnelli (a sinistra) ed Elia Pellegrino

Da un'idea di Università di Bari, PIERALISI e altri prestigiosi partner internazionali

L'alba del nuovo frantoio

Con il progetto Olive-Sound è stata sperimentata una macchina che realizza un processo tecnologico su misura, combinando con efficacia gli ultrasuoni e lo scambio termico

di MARIA LISA CLODOVEO*



Un progetto può essere raccontato sotto tanti punti di vista, soffermandosi sui tecnicismi o cercando di portare chi ascolta nell'atmosfera che all'interno del team di ricerca e sviluppo si è creata e della forza che l'entusiasmo e la fiducia dei partner hanno generato e convogliato in un prodotto innovativo capace di arrivare sul mercato. Il progetto Olive-Sound non è stato un colpo di fortuna, ma è stato il premio, riconosciuto a livello internazionale, della tenacia che l'Università di Bari e l'azienda PIERALISI hanno mostrato nell'affrontare la sfida europea per una tipologia di finanziamento estremamente competitivo: il programma Fast Track to Innovation nell'ambito di Horizon 2020 (No. 820587). L'incontro che ha sancito la volontà di cooperare per offrire al settore olivicolo oleario una delle più importanti innovazioni (al pari di altre macchine come il Protoreattore e il Leopard) a più di 30 anni dall'introduzione del decanter avvenne con Gennaro PIERALISI che non esitò a investire le risorse umane aziendali per cercare i migliori partner a livello europeo che potessero contribuire ad accelerare il trasferimento tecnologico realizzando le condizioni funzionali al lancio del

nuovo prodotto sul mercato.

Così si unirono, al gruppo neoformato, l'azienda francese leader nel settore dei trasduttori, Cedrat, il centro di ricerca e trasferimento tecnologico spagnolo, Cita Tech, e uno dei più grandi frantoi del nord della Spagna, Almazara dell'Ebro. La selezione, durissima, ha richiesto che ciascuno dei partner dimostrasse, nel contesto internazionale, la leadership nel proprio ambito di azione, per sbaragliare la concorrenza e ottenere un finanziamento complessivo di quasi 2,5 milioni di euro che copre 36 mesi di attività. Dopo due campagne olearie consecutive possiamo affermare con soddisfazione di aver realizzato una macchina che, combinando gli ultrasuoni con lo scambio termico, offre ad ogni frantoiano, in ogni parte del mondo, la possibilità di realizzare un processo tecnologico tagliato su misura per le esigenze della propria azienda potendo modulare portata, potenza e temperatura nel più ampio range di applicazione.

L'aspetto decisamente innovativo è rappresentato dalla possibilità di raffreddare la pasta olearia per favorire la produzione delle molecole volatili responsabili delle note fruttate garantendo la più alta resa di estrazione. Ecco, per la prima volta nella storia degli impianti, il frantoiano non sarà costretto a scegliere se fare più olio o se farlo di migliore qualità. La cavitazione indotta dagli ultrasuoni infatti libera efficacemente le microscopiche gocce di olio intrappolate nelle cellule della drupa passate integre al

frangitore, e con esso accelera il rilascio di composti minori di interesse nutraceutico; al contempo l'azione di decine di trasduttori ultrasonici impone alla pasta in transito nel dispositivo meccanico un percorso tortuoso che genera una agitazione simile al movimento che si osserva in gramola realizzando, in pochi secondi e contemporaneamente, una finitura della frangitura ed una efficace coalescenza delle gocce d'olio liberate.

Raccontare l'energia che ha richiesto la necessità di superare le distanze fisiche tra i partner per generare quella contaminazione unica di competenze capace di generare nuova conoscenza, non è una impresa facile, soprattutto nei mesi di lock-down che hanno richiesto determinazione

e perseveranza per il raggiungimento degli obiettivi. Ma oggi, dopo aver esaminato più e più volte i dati delle recenti sperimentazioni in frantoio (Az. Demar, Fasano - Br) possiamo ritenere pienamente soddisfatti di aver terminato la macchina che presto sarà in viaggio per la Spagna. Stiamo tracciando la traiettoria del frantoio del futuro che guarda a processi di produzione efficienti, sostenibili e capaci di garantire il giusto reddito a chi custodisce il paesaggio olivicolo per le future generazioni.

www.olive-sound.com

*Professore Associato del Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Aldo Moro di Bari

Scopri il nuovo sito: www.pieralisi.com



“Cento milioni l’anno per 10 anni e cambiamo l’olivicoltura in Italia”

di FRANCESCO CHERUBINI

Elevare da 36 a 100 milioni di euro le risorse annue destinate alla filiera olivicola olearia italiana per attivare una serie di azioni innovative che, nell’arco di un decennio, possano trasformare completamente il settore e renderlo estremamente competitivo. A patto che, da parte di tutti i soggetti coinvolti, vi sia la volontà di mettersi in discussione e cambiare un approccio che oggi non sta premiando.

È l’ambizioso scenario che emerge dal lavoro realizzato da Andrea Sisti e Tiziana Sarnari dal titolo: “L’Italia e la Pac post 2020: fabbisogni e strumenti per una nuova strategia del settore olivicolo-oleario”, realizzato da Ismea nell’ambito del programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020.

Con Andrea Sisti, presidente della World Association of Agronomists, proviamo a sintetizzare i contenuti di questo documento che vuole costituire una proposta operativa da mettere al tavolo della discussione in vista della nuova Pac e della conseguente Ocm Olio.

Dottor Sisti, come ha avuto origine questo lavoro?

“Avevamo già svolto in passato un’attività concentrata nella regione Umbria dove siamo andati ad analizzare come funziona la filiera, provando a integrare tutti quegli elementi che, nell’arco del medio lungo termine, ne potevano favorire l’incremento di valore aggiunto. Guardando a livello nazionale, abbiamo immaginato l’Italia come un macro-distretto, quale oggettivamente è, al di là delle pur differenti connotazioni regionali”.

Entriamo nello specifico: da dove siete partiti?

“Da un’analisi di contesto che ha fotografato a livello nazionale una situazione oggettiva, alla vigilia di un’importante riforma delle politiche comunitarie per l’agricoltura, prendendo in esame anche gli aspetti di sostenibilità economica, ambientale e sociale”.

Quali elementi in particolare?

“I tanti nodi irrisolti: la posizione che il nostro paese ha perso in ambito mondiale sotto il profilo della produzione olivicola e olearia, l’estrema variabilità da una campagna all’altra, la scarsa innovazione, l’affollamento di Dop e Igp che non pagano a livello di mercato, i tanti frantoi di piccole e medie dimensioni conseguenti ad una frammentazione di aziende olivicole. E poi ancora l’industria olearia, il suo modo di interagire con il mondo della produzione, tenendo conto del livello raggiunto dalla Spagna”.

Uno scenario così sconcertante?

“Tutt’altro, una serie di situazioni oggettive fotografate senza pregiudizio,

Sostenere il vivaismo, aumentare del 30% gli oliveti, coniugare la biodiversità con l’agricoltura 4.0, rinnovare i frantoi sia negli impianti che nella struttura architettonica favorendo cultura e turismo. E poi aggregare, con una strategia di marketing improntata su qualità del cibo, salute, benessere, sostenibilità. Presupposto fondamentale: un forte cambio di mentalità di tutti gli attori della filiera



che devono farci riflettere di fronte al fatto che vi è assoluta consapevolezza dei favolosi margini di crescita che ha il settore”.

Da dove nasce tale convinzione?

“Da un interesse crescente verso il mondo dell’olio. Tutti questi premi che sono nati per divulgare il prodotto, i tanti corsi per assaggiatori, le numerosissime persone che si sono avvicinate e che 10 anni fa ce le potevamo scordare. I messaggi comunicativi nuovi, rivolti anche ai giovani perché l’olio non sarà come il vino in fatto di sensazioni, ma riesce ugualmente a trasmettere messaggi estremamente

I fabbisogni e gli strumenti per una nuova strategia del settore in vista della Pac post 2020 nello studio di Andrea Sisti e Tiziana Sarnari



positivi come il benessere fisico, la salute, le belle emozioni. Sono grandi stimoli per un cambiamento radicale di rotta”.

Quali le proposte che vengono formulate?

“Innanzitutto guardare al distretto Italia come ad una grande azienda. Rispetto alla quale l’imprenditore va inizialmente aiutato, per poi permettergli di andare avanti con le proprie forze. Un’azienda composta di tanti elementi e dunque dove è importante creare connessioni, fare sistema, tenendo presente che il nostro paese rimane depositario della cultura dell’olio ed ha aziende leader nel proporre innovazione. Di qui le azioni nelle varie fasi della filiera: quella agricola, quella della trasformazione, quella della commercializzazione e del marketing”.

Partiamo dagli oliveti!

“Innanzitutto va potenziato il vivaismo. Oggi i vivai riescono a garantire 2 milioni e mezzo di piante l’anno, appena sufficienti per sostituzioni e piccoli nuovi impianti. Occorre finanziare questi investimenti, dare una garanzia ai vivai, sostenendo una stagione di rinnovamento degli oliveti,

ma anche di ampliamento per almeno un 30% in più dell’attuale superficie. Poi lavorare sulla genetica, censire gli oliveti, capire quelli che sono paesaggisticamente rilevanti, quelli dove è possibile effettuare estirpazione e reimpianto, tenendo conto che nuovi allevamenti già al terzo anno entrano in produzione e dal sesto al dodicesimo anno gli oliveti hanno la più alta produttività. Si deve arrivare ad una costanza di produzione di anno in anno, ed in questo senso sostenere l’olivicoltura 4.0 è determinante: parlo di stazioni agro-meteo, droni, sensori che gestiscono gli accrescimenti, gestendo freddo, siccità, fitopatie per garantire la migliore costanza produttiva. Ed a proposito di fitopatie, è importante razionalizzarne l’uso, trasformare in biologico il 40% della produzione olearia, inserire sempre più gli oliveti nei paesaggi rurali storici. Ma anche favorire la biodiversità, non solo tra le varietà, piuttosto con una consociazione tra piante diverse: l’inerbimento controllato con leguminose, piante con fiori che lavorino durante l’estate dando la giusta umidità al terreno, l’abbinamento di pro-

duzioni di altre specie arboree, come potrebbe essere il mandorlo o il fico, anche per una migliore gestione delle malattie. Senza contare che questa impostazione su biodiversità e sostenibilità ambientale sono i capisaldi di Agenda 2030 che deve essere un altro importante punto di riferimento per il settore”.

Veniamo ai frantoi. Qual è la proposta?

“Si prende atto che, seppur a macchia di leopardo, si è registrato un salto di qualità. Ma con dei forti limiti: un esempio per tutti, il lampante. Se il messaggio che vogliamo trasmettere è qualità, salute e benessere, non possiamo permetterci di produrre così tanto lampante. Ma, più in generale, va detto che ancora troppo pochi sono i frantoi che hanno fatto innovazione e ancora meno quelli che hanno impostato un lavoro di differenziazione sulle diverse produzioni. Si insiste troppo sul concetto di resa rispetto alla qualità. Occorre cambiare approccio culturale: innanzitutto il frantoio non deve lavorare solo due mesi l'anno e non deve vendere solo olio, ma puntare ad essere un centro che ospita la cultura dell'olivicoltura. Non solo macchinari, ma strutture progettuali che accolgano il visitatore, che creino occasioni di incontro. La nuova legge sull'oleoturismo è una grande opportunità in questo senso. Ecco perché gli investimenti nei frantoi vanno sostenuti, sia per gli impianti che per l'edificio



Andrea Sisti e Tiziana Samari, i due autori della pubblicazione

stesso. E poi aggregare, aggregare, dare stabilità nel corso del tempo, far marciare di pari passo produzione di olive e trasformazione in olio verso l'adozione di tecniche e tecnologie innovative, valorizzando le produzioni degli aderenti alla filiera svolgendo le fasi di confezionamento, marketing e commercializzazione. Il frantoio non sarà così solo il cuore della produzione olivicola, ma anche di un intero sistema finanziario e certamente anche turistico e ambientale. La sfida è garantire una trasparenza piena nella

produzione per arrivare a dare ad una bottiglia il valore che merita e che secondo me, in alcuni casi, può tranquillamente essere di 25/30 euro”.

Siamo entrati nella commercializzazione, o meglio nel marketing!

“Esattamente, perché si deve passare dal concetto di vendita dell'olio a quello di vendita della cultura dell'olio. L'aggregazione d'altra parte offre economie di scala, il raggiungimento di una dimensione organizzativa minima necessaria per dotarsi di mezzi professionali, favorisce l'attività di ricerca con partenariati europei a dimensione

interregionale. Il tutto va affiancato però da un progetto di comunicazione, informazione e formazione in grado di far percepire il valore dell'olio come prodotto culturale e del benessere, cibo della qualità e della salute, nei mercati internazionali ma soprattutto in Italia. Per questo tra gli esempi che abbiamo immaginato, in un discorso di sintesi, c'è anche quello di ridurre le attuali Dop a tre: una per il nord, una per il centro e una per il sud. Vendiamo il made in Italy nel suo insieme, dandogli ulteriore valore”.

Il sistema olivicolo-oleario nazionale è pronto per questa sfida?

“Questo nostro lavoro vuole avviare una discussione costruttiva che auspichi un cambio di paradigma nella filiera olivicola italiana. È un progetto ambizioso lungo 10 anni, dove tutti sono chiamati a scelte coraggiose. Per gestire un processo del genere devono cadere le barriere associative, per costruire una diversa e più sinergica alleanza tra le varie componenti della filiera, immettere energie nuove, in termini di ricerca ed innovazione ed in termini di strumenti e risorse finanziarie. La riforma della politica agricola comunitaria può essere una grossa opportunità, una nuova Ocm Olio è possibile per portare l'olio di oliva a diventare un vero prodotto culturale che crei valore per il territorio, gli imprenditori e benessere per la collettività, in una prospettiva di vero sviluppo sostenibile”.



Monoblocco automatico per imbottigliamento Olio ad un **Prezzo imbattibile!!!**



L'olio Buono si fa Bello!

f in yt

Polaris Automazioni srl - Reggio Emilia - Italy
 Tel. +39-0522.308873
 E-mail: sales@polarisautomazioni.com
www.polarisautomazioni.com





- Produttività 500 bph**
- Capacità da 100 ml a 5 litri**
- Rapido cambio formato**

B02, Monoblocco automatico per Riempimento e Tappatura

a soli € 29.900,00

B02 ET, Monoblocco automatico per Riempimento, Tappatura, Etichettatura Fronte e Retro

a soli € 39.900,00

Inoltre con il **Credito d'imposta industria 4.0** acquistando una Linea Polaris ottieni anche un **beneficio fiscale.**



Il frantoio 4.0 in parole semplici

Thomas Candeago, general manager di Open Tech, partner di Assofrantoi: "Interconnessione e integrazione automatizzata presupposti irrinunciabili"

Classe '81, ingegnere, indiano di nascita, torinese di adozione. Thomas Candeago, general manager di Open Tech Srl, autore del libro "Crescere ed innovare a costo zero (o quasi)", membro della commissione Fisco Credito e Finanza di Confindustria, Innovation Manager del MISE, si occupa di consulenza e di incentivi alle imprese da oltre 10 anni.

Open Tech è il partner tecnico di Assofrantoi e OP Confoliva che ha ampliato, con questa collaborazione, l'offerta di servizi per i propri soci, dando la possibilità di fruire di tutte le misure agevolative nazionali e regionali, non esclusivamente destinate alla filiera dell'olio d'oliva.

Cosa vuol dire realizzare il 4.0?

"Il paradigma 4.0 è prima di tutto un approccio alla gestione aziendale, che ha come suo obiettivo principe l'introduzione di tecnologie digitali che consentano di poter avere sempre il controllo della propria azienda, dalle materie prime, al prodotto finito, passando per il controllo di quello che si sta producendo conoscendo lo stato di funzionamento degli impianti (la presenza o meno di fermi e anomalie) e le loro performance (quanto sono sfruttate, quando stanno producendo, etc). Obiettivo fondante è poter gestire in modo efficiente ed intelligente la produzione, ad esempio pianificando le manutenzioni sulla base delle ore di lavoro effettive, oppure pianificando investimenti sulla base dei dati di reale livello di sfruttamento degli impianti. Il 4.0 è un modo moderno di gestire una impresa, sfruttando tutte le informazioni che la tecnologia offre. Il 4.0 nelle sue espressioni più virtuose, vuole dire poter essere in mezzo ad un uliveto e controllare cosa stanno producendo i propri macchinari sullo smartphone".

Quali requisiti deve soddisfare un macchinario per essere 4.0?



Thomas Candeago

"I macchinari presenti in un impianto di lavorazione dell'oliva, dai sistemi di separazione centrifuga, decanter, sistemi di frangitura, sistemi di movimentazione e convogliamento, possono godere del beneficio fiscale nella forma del credito d'imposta se soddisfano 7 requisiti, ma tra tutti, interconnessione e integrazione automatizzata, sono davvero critici e importanti. Devono essere soddisfatti presso l'azienda che vuole fruire del credito fiscale. Gli altri sono di fatto caratteristiche intrinseche della macchina che il fornitore garantisce quando dichiara che il macchinario è "conforme 4.0". Quindi attenzione: la dichiarazione del fornitore non basta assolutamente per dormire sonni tranquilli e godere del beneficio fiscale, ed è fortemente sconsigliata l'autocertificazione basata solo su queste dichiarazioni, perché il



fornitore non risponde di come il macchinario viene poi interconnesso ed integrato all'interno di ogni singola azienda".

Cosa significano interconnessione e integrazione automatizzata?

"Per interconnessione si intende l'invio di istruzioni da remoto, cioè il macchinario deve poter ricevere indicazioni sui compiti da svolgere, come, ad esempio si devono poter configurare da remoto i parametri di funzionamento in funzione di uno specifico lotto di prodotto finale che si vuole ottenere o di materia prima in ingresso.

Per integrazione automatizzata si intende invece: o il ritorno di informazioni in modo automatico dalla macchina verso un sistema informatico di gestione della produzione e della logistica, software logistico di fabbrica, sul lavoro che la macchina ha effettivamente svolto (come ad esempio il completamento di una lavorazione per una specifica commessa o lotto di lavorazione); oppure lo scambio di informazioni tra una macchina ed un'altra a monte o a valle, ad esempio per il reciproco coordinamento sull'avanzamento o fermo produttivo".

Cosa bisogna verificare al momento dell'acquisto?

"Al momento dell'ordine si deve verificare che il fornitore dichiari di poter soddisfare tutti i requisiti, ed in particolare che le macchine possano ricevere (interconnessione) e restituire dati (integrazione automatizzata) in formati compatibili con i sistemi presenti in azienda. È quindi opportuno coinvolgere il fornitore del sw di gestione della produzione. Bisogna insomma porsi il problema di come si potranno soddisfare i requisiti una volta che la macchina arriva in azienda. Già in questa fase l'aiuto del consulente che poi redigerà la perizia è fondamentale".

Quanto vale il beneficio fiscale e come si deve presentare la domanda di contributo?

"Per gli investimenti fatti dal 16 novembre 2020 al 31 dicembre 2021 il beneficio vale il 50% dell'investimento, da fruirsi in non meno di 3 quote annuali. Il credito d'imposta investimenti è un incentivo automatico e non c'è nessuna domanda da inviare; una volta soddisfatti i requisiti, ottenuta la perizia del tecnico o prodotta l'autocertificazione con data certa, si possono iniziare a compensare le imposte nel primo F24 disponibile".

CDR OXI Tester
Sistema di analisi per il controllo di qualità dell'olio di oliva



Usi fruisce degli incentivi per "Industria 4.0"

L'INTRUSO
Rubrica a cura
di Alberto Grimelli



Il mondo olivicolo italiano si è davvero arreso?

Tutto mi sarei aspettato, nella mia vita di professionista e appassionato di olivo e olio extra vergine di oliva, tranne che di vedere l'Italia abdicare al suo ruolo di guida e faro della qualità olearia. Non mi riferisco agli scandali e alle inchieste giornalistiche sulle bottiglie di miscele di olio comunitario ed extracomunitario di industria e imbottiglieri presenti a scaffale. È noto che tali oli sono costruiti per contenere i prezzi e stare al limite della categoria commerciale, spesso con un piede fuori, più che dentro.

Il problema è che l'Italia olivicola sta abbassando pericolosamente il vessillo della qualità. E stavolta non punto l'indice sulle distese di superintensivo di Arbequina che si vedono in alcune zone, le stesse olivete che si possono vedere in Spagna, Tunisia, Argentina. Il problema è la politica nazionale, le dichiarazioni dei protagonisti della filiera, la proiezione nel futuro del comparto olivicolo.



Nel corso di una riunione al Ministero delle politiche agricole, qualche settimana fa, è stato deciso che l'Italia non porterà nelle sedi internazionali il progetto di una revisione in senso restrittivo della categoria commerciale olio extra vergine d'oliva. Niente abbassamento dell'acidità, persossidi, etil esteri... Per l'Italia l'olio extra vergine d'oliva resta quello che è. È un messaggio rinunciatario, di retroguardia. Equivale ad affermare al mondo che l'Italia non si farà più promotrice di un'elevazione progres-

siva della qualità, reale motivazione che ha reso grande il nostro Paese e alta la considerazione e la stima dei consumatori di tutto il mondo verso il nostro olio, i nostri olivi, il nostro paesaggio.

La battaglia per ottenere una riclassificazione degli oli vergini di oliva sarebbe stata molto dura. Sarebbero stati più gli avversari che i sostenitori, in particolare in seno al Consiglio oleicolo internazionale.

Probabilmente la battaglia sarebbe stata anche persa, ma avremmo dato l'immagine di un Paese, di un settore che tiene all'innovazione, al miglioramento continuo, a offrire sempre qualcosa di più e di meglio al mondo. Potevamo forse perdere la battaglia della riclassificazione, vincendo però la guerra della reputazione e dell'autorevolezza. Alzando bandiera bianca, perdiamo battaglia e guerra. Perdiamo tutto, compresa la nostra storia e la nostra dignità. Tanto più se, come sembra, la motivazione della rinuncia al progetto di

una revisione dell'extra vergine non fosse legata alle scarse possibilità di successo quanto alla paura di una rivolta della base.

Olivicoltori e frantoiani italiani davvero non vogliono parametri più restrittivi dell'extra vergine? Davvero va bene acidità 0,8 e non ci deve essere un premio di prezzo per chi produce olio con acidità a 0,4? Davvero è in corso un livellamento verso il basso non solo della qualità dell'olio extra vergine d'oliva, ma soprattutto delle aspirazioni del mondo produttivo? Ognuno risponda in cuor suo e alla propria coscienza, sapendo però che certe scelte pesano sul destino di tutti. Sono momenti bui e difficili, con molto olio nelle cisterne e bilanci traballanti in quasi tutte le imprese olivicole e di molitura. È certamente più facile e comodo arroccarsi in un'italianità frutto del lavoro delle predece generazioni, piuttosto che avere l'ambizione di una visione che guarda al futuro. Il mondo olivicolo nazionale si è davvero arreso?

TIN4YOU[®]
Scatole personalizzabili
www.tin4you.com



Tin4you: arrivano anche le lattine anonime

Tin4you è il nuovo negozio digitale di Gruppo Asa, progettato per soddisfare le esigenze di tutti quei piccoli e medi produttori che non necessitano acquistare in grosse quantità, ma vogliono un prodotto unico, personalizzato e di qualità.

Ben presto Tin4you darà la possibilità di acquistare anche lattine anonime. Potrai quindi scegliere la tua lattina tra i nostri diversi formati e selezionare tra le grafiche disponibili quella che più ti piace.

Il sito rimane semplice e intuitivo, di fatto il cliente potrà ordinare le proprie lattine in completa autonomia, eliminando le lunghe attese telefoniche e rendendo più snella la parte burocratica.

L'assistenza di Tin4you resta comunque attiva e a completa disposizione.



Contatti
331-1359128
info@tin4you.com

Pagina a cura di

FILIERA OLIVICOLA
OLEARIA ITALIANADIAMO VALORE
ALLA QUALITÀwww.fooi.it / direttore@fooi.it
tel. 335 6490857

Le responsabilità nella tracciabilità



Fabio Giuseppe Lucchesi

Modalità di trasporto e conservazione dell'olio extra vergine di oliva possono alterare la qualità del prodotto garantito dal confezionatore quando questi definisce la data di scadenza per il mantenimento dei parametri merceologici.

Ecco perché resta d'attualità il tema sull'opportunità di una norma che fornisca certezza legale al produttore una volta che l'olio viene venduto, così che i commercianti non possano chiedere rimborsi o compensazioni per un cambiamento della qualità del prodotto che avvenga a distanza di troppo tempo dalla vendita, senza che i produttori stessi possano verificare le modalità di trasporto e conservazione.

Su questo tema abbiamo chiesto un parere al cav. avv. Fabio Giuseppe Lucchesi, consulente del FOOI.

di FABIO GIUSEPPE LUCCHESI*
L'olio di oliva è, tra i prodotti alimentari, quello maggiormente tipizzato in termini di processo, ingredienti, parametri merceologici e di etichettatura. La previsione normativa di carattere orizzontale recata dal Reg. (Ue) n. 1169/2011, relativa alle informazioni da prestare al consumatore, si interseca, con non poche difficoltà interpretative, con una fitta rete di norme di carattere verticale tra le quali spicca la disciplina recata dal Reg. (Ue) n.29/2012 concernente norme sulla commercializzazione dell'olio di oliva oltre che, ovviamente, con le ulteriori norme in ambito nazionale. Per comprendere al meglio la peculiare specificità del prodotto alimentare "Olio" basti solo considerare la definizione riferita all'olio di oliva vergine, recata dall'allegato al Reg. (Ce) n. 1513/2001, che specifica, classificandolo puntualmente, come siano tali unicamente



"gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo, mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione dell'olio, e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione".

Il tutto considerando, altresì, come siano stati identificati legalmente finché i parametri chimici massimi per qualificare detto alimento come tale, avuto riferimento, per tutti, all'acidità libera piuttosto che al numero dei perossidi. L'assoluta peculiarità di tale prodotto alimentare appare ancora più evidente ove si consideri che, alla specificazione in termini di processo afferente la valutazione chimica, si aggiunge finanche l'ulteriore valutazione di tipo organolettica realizzata per il tramite dei cosiddetti "panel test" che si concretizza con l'attivazione della ulteriore fase di degustazione concernente il riconoscimento di intensità di particolari note aromatiche e di eventuali difetti.

All'esito di tale complesso processo di

verifica dei parametri chimici, saggiata la conformità ai parametri organolettici, il prodotto è poi ulteriormente assoggettato alla verifica di rispondenza a norme relative al procedimento di confezionamento, alle modalità di etichettatura e di informazione al consumatore e alla designazione dell'origine che possono intersecarsi anche con le ulteriori discipline normative se concernenti oli che si vogliono fregiare di specifiche indicazioni geografiche e/o che risultino riferite a metodi di produzione biologica.

Il tutto viepiù considerando che l'entrata in vigore del Reg. (Ue) n. 1096/2018, per quanto qui di interesse, ha nei fatti fissato il principio concernente i valori riportati in etichetta avuto particolare riguardo all'indicazione dell'acidità massima "prevista alla data del termine minimo di conservazione" che può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore

delle cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto previsti alla stessa data.

Ritiene chi scrive che tale quadro d'insieme, per quanto qui riferito per sintesi estrema, ponga una pluralità di questioni di carattere giuridico di non immediata soluzione. Su tutte gli ambiti della delimitazione ed esatta e ben definita qualificazione di una possibile responsabilità per il produttore che immetta in commercio un prodotto alimentare, frutto di tale complesso e articolato processo quale l'olio, anche se successiva ed ulteriore rispetto al momento in cui il prodotto fuoriesce dalla sua giuridica e materiale disponibilità, contestualmente alla cessione al distributore, con totale perdita di controllo sulle modalità di stoccaggio e conservazione.

Chiara e indiscussa la necessità, non più differibile, che le criticità intrinseche a tale specifico prodotto alimentare "impongano" un crescente e sinergico ricompattamento di tutte le componenti di questa complessa filiera di processo, anche mediante

la creazione di nuove forme di interresenza commerciale che potranno garantire la migliore conoscenza ed il proficuo posizionamento del prodotto al fine di migliorarne la complessiva percezione da parte del consumatore finale.

Indifferibile risulta ormai la necessità di porre in essere concreti e sinergici meccanismi di discontinuità rispetto al passato che possano consentire una piena ed efficace valorizzazione di questo straordinario prodotto elevandolo dall'attuale rango di mera commodity, al quale oggi appare ingiustamente in larga parte relegato, garantendo una corretta percezione e conoscenza per il consumatore finale del valore intrinseco proprio di detto alimento. Il tutto anche al fine di consentire una benefica positiva ricaduta per tutte le componenti di tale complessa ed articolata filiera.

*Cavaliere, Avvocato, consulente FOOI

Regione che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



Il frantoio di Gianni Casagni, nel paesino di Sarteano, tra i punti di riferimento per apprezzare al meglio l'amaro e il piccante dell'olio toscano

In Val d'Orcia, il pioniere del 2 fasi

Nessuna regione in Italia è più rappresentativa dell'olio come la Toscana. Qui l'olio è da sempre amaro e piccante. Gradoni e colline olivate fanno da cornice ai vigneti perfettamente coltivati.

Per incontrare Gianni Casagni arrivo nel paesino di Sarteano, nella Val d'Orcia, ai confini con la Val di Chiana. È questa la stagione più bella per ammirarne la bellezza delle colline, verdi e sinuose, interrotte soltanto da filari di cipressi. Queste terre, di non facile coltivazione, sono costituite prevalentemente da sabbia e argille, trovano origine circa 4 milioni di anni fa, nell'era del Pliocene, dal prosciugamento del mare. Qui l'olivo si adatta, resiste e produce. Tra le varietà la più antica autoctona è la Minuta di Chiusi. Dal frutto piccolo, rotondo, di non facile distacco, a maturazione precoce e ricco di polifenoli, resiste al freddo, alla Bactrocera e allo Pseudomonas Syringae.

Il frantoio della famiglia Casagni si trova proprio a ridosso del paese di Sarteano, punto di riferimento di



Gianni Casagni con la nostra Angela Canale e (a lato) la varietà Minuta di Chiusi



molti olivicoltori della zona. Mediamente ogni anno si lavorano circa 1000 quintali di olive. Questo frantoio è stato tra i primi ad introdurre il sistema a due fasi nel territorio, incontrando la resistenza di molti olivicoltori, soprattutto nella fase iniziale. In una regione dove il legame con le tradizioni è forte, abbandonare macine in pietra e fiscoli in fibra

naturale è stato difficile. Era però arrivata l'era degli oli puliti e dai profumi fortemente vegetali. Bisognava molire entro 12/24 ore, le olive non potevano aspettare i tempi delle macine. Per andare incontro ai clienti, usando sistemi moderni di estrazione, Gianni introduce così il doppio frangitore, a 1400 e a 3000 giri. Poteva in questo modo ottenere oli

diversi per accontentare tutti i gusti. Gramole chiuse, estrattore M2 e un denocciolatore completano la filiera di lavorazione, tutto rigorosamente PIERALISI. A questo ha aggiunto il filtraggio dell'olio e il confezionamento in bottiglie e lattine. È sempre aperto, pronto a ricevere i tanti turisti che ogni anno arrivano da molte parti del mondo in cerca dell'olio toscano.

EASY LINE SYSTEM LA PRIMA MACCHINA COMPATTA E COMPLETA PER IMBOTTIGLIARE ED ETICHETTARE

Il monoblocco **EASY LINE SYSTEM OIL** rappresenta una vera rivoluzione nel panorama delle macchine per l'imbottigliamento dell'olio: piccolo e compatto ma allo stesso tempo capace di grandi produzioni fino a **800 bottiglie ora** circa. Macchina con capsulatrice ed etichettatrice a 2 teste per bottiglie tonde e quadre, disponibile anche con etichettatrice a 1 testa per sole bottiglie cilindriche e possibilità di riempimento AOX con deareazione e iniezione gas prima del riempimento attraverso gli stessi ugelli in una unica operazione.



www.quintisrl.it

QUINTI
BOTTLING MACHINES

Quinti S.r.l., 52047 Marciano d. Chiana AR, T. +39 0575 842129, F. +39 0575 842374, email: info@quintisrl.it

Pieralisi, pensiero circolare

“Il cambiamento è un processo che non ha un inizio o una fine, ma è un viaggio. Un affascinante viaggio che Pieralisi non ha mai interrotto”.

L'amministratore delegato Alessandro Leopardi spiega così il rebranding Pieralisi, sintetizzato dal pay-off “circular thinking”, pensiero circolare, che unisce l'intero universo Pieralisi, sia geografico che di prodotto, sotto un'unica grande definizione.

“La nostra filosofia aziendale, la nostra storia - ha aggiunto Leopardi - è da sempre all'insegna di garantire maggiore resa ai nostri clienti e ottimizzare lo smaltimento dei residui. Il nostro lavoro, il nostro know-how è dare nuova forma, nuova vita, nuovo valore a diverse materie prime, una promessa che si inserisce nel concetto più ampio di Economia Circolare, base degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile definiti dall'ONU per il 2015-2030. Le nostre linee guida sono improntate ad una progettazione e ad una realizzazione circolare che hanno come fine ultimo la soddisfazione del cliente con una redditività sostenibile”.

La circolarità è stata rappresentata anche nel logo con l'introduzione di un segno distintivo, un pittogramma, mantenendo tuttavia il colore istituzionale per assicurare la piena riconoscibilità dell'azienda.

Ancorati i propri valori alle nuove sfide di sostenibilità ambientale, sociale ed economica, anche la comunicazione si armonizza con un concept che mette in luce le peculiarità Pieralisi. Come sottolinea Giorgio Pintagro, direttore commerciale, nel presentare il nuovo “company profile”, il nuovo sito e la nuova attività sui canali social. A partire dall'essenza di Pieralisi: “Siamo esperti a livello internazionale di estrazione e separazione centrifuga, tra i players principali nelle soluzioni di separazione solido-liquido e solido-liquido-liquido in settori chiave dell'industria e con una chiara leadership per le linee di produzione di olio di oliva”.

Il nostro parco installato di più di 41.500 impianti, le 500 persone di staff, i 130 tecnici dedicati alla configurazione e all'assistenza post-vendita, fanno di noi un'azienda multinazionale, un partner affidabile senza confini di spazio e tempo. L'approccio ingegneristico è parte del nostro DNA, che applichiamo in più settori merceologici: ecologia, alimenti e bevande - con un occhio particolare all'olio di oliva che pone Pieralisi indiscussa leader mondiale - continuando poi con combustibili e lubrificanti minerali, chimica e farmaceutica, riciclo e recupero. Settori in cui crediamo e continuiamo ad investire, in Italia e nel mondo, forti di certificazioni internazionali di qualità e di sicurezza con le quali essere sempre un passo avanti per meritare appieno la scelta dei clienti.”.

“Circular Thinking” è il pay off che unisce l'intero universo dell'azienda, sia geografico che di prodotto, per richiamarsi alla piena sostenibilità, alla salvaguardia delle risorse naturali, al rispetto degli obiettivi dell'Agenda ONU 2030



L'ad Alessandro Leopardi:
“Un rebranding per rispondere alle nuove sfide dei mercati”



Il direttore commerciale Giorgio Pintagro:
“Estrazione e separazione centrifuga: la nostra forza tra know-how e sostenibilità”



PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Un nuovo sito internet unico e più dinamico

Nel cambiamento intrapreso da Pieralisi anche il sito web si presenta completamente rinnovato, molto più funzionale e dinamico, pronto a rispondere appieno ad ogni tipo di esigenza.

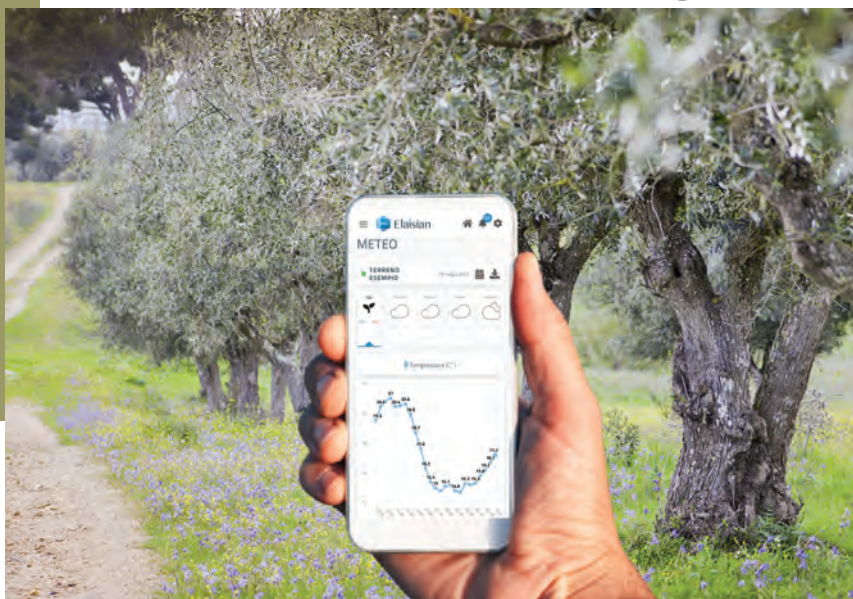
“Il sito - spiega ancora Giorgio Pintagro - è unico per tutti i mercati. Al primo accesso l'utente sceglie il paese desiderato e la lingua (8 diverse opzioni) per poter navigare nella maniera più comoda e agevole. È un sito ovviamente responsive, adattabile a qualsiasi dispositivo (smartphone, tablet, pc), estremamente dinamico attraverso un hub di contenuti costantemente aggiornato in ogni sezione superando il concetto di vetrina statica. Altro elemento innovativo, la possibilità di navigare per settore merceologico, singole aree di business in cui il cliente si riconosce e dove può ricevere tutte le informazioni sulle applicazioni e sui prodotti. Pur essendo un sito unico a livello internazionale, è possibile evidenziare o differenziare la comunicazione local in funzione degli obiettivi prefissati. L'esempio più evidente è proprio L'OlivO News, il nostro magazine italiano dedicato al settore olivicolo”.



L'esperienza di Elaisian con un sistema di raccolta dati, analisi ed elaborazioni sullo sviluppo dei patogeni e consigli operativi

Agricoltura 4.0

I benefici negli oliveti



previsionali relativi ai patogeni, vengono inviate informazioni su fenologia della pianta, sviluppo dei patogeni e consigli operativi.

Un altro servizio DSS proposto da Elaisian sono le immagini satellitari, immagini multispettrali (a più lunghezze d'onda) che vengono scaricate ed elaborate per ricavare delle mappe di vigore delle coltivazioni.

L'output che viene inviato è composto da: cartografia satellitare, dati in formato tabellare e report esplicativo per individuare vigoria e contenuti idrici delle piante tramite indici vegetazionali e idrici.

Case study: Olio Sapura e Accademia Olearia

L'azienda Olio Sapura, di Montebuono in Provincia di Rieti, utilizza il servizio Elaisian per monitorare i propri oliveti. È un'azienda a conduzione familiare, nata nel 1999, che coltiva in biologico e produce un olio DOP di qualità della Sabina. Per i circa 30 ettari a disposizione Olio Sapura ha potuto installare una sola stazione meteo che riesce a coprire il monitoraggio di tutta la superficie aziendale.

Anche Accademia Olearia, importante azienda di circa 70 ettari in provincia di Alghero, utilizza il servizio Elaisian per produrre oli di altissima qualità. Tra i primi ad utilizzare il servizio, seguono con attenzione il servizio di supporto alle decisioni. Oggi hanno in campo tre stazioni meteo Elaisian che permettono un monitoraggio molto preciso del clima per i 70 ettari aziendali.

Con Elaisian hanno migliorato la gestione da remoto dei terreni, riducendo il tempo necessario al monitoraggio e alla difesa dai patogeni. In particolare, come per molte realtà olivicole, il problema principale era la mosca ma oggi, con il servizio Elaisian, sono in grado di intervenire preventivamente riducendo le perdite causate da questo patogeno.

terreni, riducendo il tempo necessario al monitoraggio e alla difesa dai patogeni. In particolare, come per molte realtà olivicole, il problema principale era la mosca ma oggi, con il servizio Elaisian, sono in grado di intervenire preventivamente riducendo le perdite causate da questo patogeno.



L'agricoltura 4.0: intro e qualche dato per inquadramento settore

L'agricoltura 4.0 è il futuro dell'agricoltura tradizionale, un sistema interconnesso, veloce e spesso automatizzato in molte sue componenti, per gestire tutti i processi della filiera agricola.

Il valore di mercato dell'Agricoltura 4.0 è cresciuto del 20% rispetto al 2019 passando da 450 a **540 Milioni di €** e rappresentando oggi circa il **4% del mercato mondiale**.

L'utilizzo dell'agricoltura 4.0 permette di ridurre gli sprechi del settore agricolo, avendo sempre il controllo dei processi e riducendo le risorse impiegate per il loro funzionamento.

Le principali soluzioni dell'agricoltura di precisione

Secondo uno studio condotto dal Politecnico di Milano e incentrato sul mercato *Smart AgriFood*, basato su un campione di 538 soluzioni, le tecnologie abilitanti l'Agricoltura 4.0 sono rappresentate principalmente dai **Data & Analytics**, ossia raccolta ed elaborazione dati, che rappresentano il 73% dell'offerta.

Seguono le **piattaforme software** al **68%**, utilizzate per l'analisi dei suddetti dati o per la lettura degli stessi da parte dell'*end-user*. **L'Internet of Things**, che comprende diverse soluzioni nel suo insieme, rappresenta il **54%**. Tra le soluzioni a maggior rappresentatività si ricordano infine i **device** di ultima generazione al **46%**. Cresce infine l'intelligenza artificiale e il *machine learning* che salgono al 12% (al 7% nel 2019).

Supporto alle decisioni: cosa sono e come funzionano

I Sistemi di Supporto alle Decisioni (SSD), sono dei sistemi organizzati, innovativi e connessi, che permettono agli agricoltori di venire aiutati nel processo decisionale in merito agli interventi e alle operazioni da eseguire in campo.

Un esempio sono i DSS di Elaisian, una startup che è nata con lo scopo di risolvere i problemi dei patogeni in campo. Partendo dai patogeni dell'olivo, ha sviluppato il proprio servizio su mosca, tignola, lebbra, occhio di pavone e cimice asiatica. Negli anni è cresciuta e ora si occupa della previsione dei patogeni anche per la vite

(tignoletta, peronospora, oidio, botrite, ragnetto rosso) e propone altri servizi utili anche per altre colture.

Il servizio di supporto alle decisioni è così strutturato:

- **Raccolta dati = Stazione Agro-Meteorologica:** funzionamento autonomo, viene posizionata direttamente in campo e permette la raccolta di dati di temperatura, umidità e pioggia in tempo reale grazie a sensori e gps integrati.

- **Analisi dati e supporto decisionale:** grazie all'uso dell'Internet of Things le stazioni meteo trasmettono i dati al team di Elaisian che li raccoglie e li elabora grazie a *software* dedicati e all'uso di algoritmi di proprietà disegnati *ad hoc* e calibrati periodicamente.

- **App di facile lettura:** per i modelli

Un accordo di filiera che funziona

Tramite l'Arpo oltre 160 produttori conferiscono le olive a prezzi concordati a 8 frantoi che rivendono con bollino di riconoscimento

Funziona e dà positivi riscontri l'accordo di filiera in Emilia Romagna tra gli olivicoltori soci dell'OP Arpo e alcuni frantoiani del territorio, con il supporto della Regione. L'accordo prevede la produzione e la commercializzazione dell'olio extravergine d'oliva regionale, nella consapevolezza comune che la qualità del prodotto si forma in campo e si mantiene nelle fasi di raccolta, estrazione e conservazione.

L'iniziativa, avviata a partire dalla campagna olearia 2017, si traduce in uno specifico sistema organizzativo di conferimento e controllo qualità delle olive e del prodotto ottenuto a fine estrazione. Gli olivicoltori soci Arpo devono consegnare in frantoio le olive di propria esclusiva produzione, sane e al giusto grado di maturazione, entro due giorni dalla raccolta e in contenitori adeguati a mantenere inalterata la qualità delle olive stesse. Il frantoiano acquirente le olive si impegna, dal canto suo, a portare a termine le procedure di estrazione dell'olio entro 24 ore dalla loro consegna. L'olio viene prodotto in frantoi dotati di impianti operanti a ciclo continuo che adottano tecnolo-

gie di estrazione avanzate, capaci di garantire il mantenimento di elevati e costanti livelli qualitativi dell'olio ottenuto.

Al momento della consegna delle olive al frantoio, i tecnici Arpo controllano attentamente le olive per accertarne la rispondenza alle norme di qualità predefinite. Il personale incaricato dall'Arpo ha l'autorità e il mandato per rifiutare le partite di olive che al controllo risultino non conformi ai requisiti richiesti. Dopo le operazioni di molitura, sempre il personale tecnico dell'OP effettua, presso ciascun frantoio, il prelievo di campioni di olio per essere sottoposti ad analisi chimiche (acidità e perossidi) e sensoriali (panel test).

Solo dopo l'esito positivo delle suddette analisi, i frantoi aderenti all'accordo possono commercializzare l'olio ottenuto, apponendo alle confezioni il bollino o il collarino di riconoscimento. Il risultato è un prodotto di qualità certificata, tracciato dalla coltivazione fino al confezionamento, che esprime la tipicità del territorio romagnolo.

Nell'ambito dell'accordo di filiera, nell'ultima campagna sono stati com-



mercializzati circa 3.000 quintali di oliva conferiti da 161 soci di Arpo e sono stati prodotti, negli 8 oleifici attualmente aderenti, circa 340 quintali di olio di cui 56 di olio Dop Colline di Romagna, 91 di olio biologico e 193 di olio convenzionale.

L'accordo quadro prevede un prezzo minimo di acquisto dall'OP Arpo nei confronti dei produttori soci che nelle ultime campagne è stato in media di

€ 7,30 al chilo per l'olio extra vergine convenzionale, con una maggiorazione per Dop e biologico. La vendita dell'olio al consumatore, viceversa, varia dagli € 11,50 per una bottiglia da 0,75 ai € 39,00 per una lattina da 3 litri, fino a € 62,50 per la lattina da 5 litri. Gli oleifici aderenti all'accordo possono aumentare il prezzo di vendita in relazione ai propri canali commerciali.

Una sola Associazione di Produttori per l'intero territorio regionale

L'Arpo (Associazione Regionale tra Produttori Olivicoli dell'Emilia-Romagna) soc. coop. agr., è l'unica OP del comparto olivicolo con sede in Emilia-Romagna. Associa olivicoltori operanti soprattutto nelle province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna, ma ha alcuni soci anche nelle altre aree emiliane dove, in microaree con climi particolarmente adatti, sta crescendo l'interesse verso la coltura dell'olivo.

Arpo nasce nel lontano 1978 e dunque ha ormai più di 40 anni di attività. Moltissime cose sono cambiate e si sono evolute in questo lungo lasso di tempo e l'attività di Arpo è profondamente mutata per far fronte al meglio alle esigenze del settore e in primo luogo degli olivicoltori. Un passo di grande importanza strategica è stato compiuto nel 1998 quando, con grande responsabilità e impegno di tutte le Organizzazioni Agricole del territorio regionale, si è ottenuto il risultato di avere una sola Associazione di Produttori del settore olio unitaria per tutta la regione Emilia-Romagna (unico caso in Italia), superando quella frammentarietà nella rappresentanza degli olivicoltori che rappresenterebbe un ostacolo alla piena realizzazione delle attività utili al comparto.

Nel 2005 l'associazione si è trasformata in OP (Organizzazione di Produttori) potendo così continuare nell'attuazione dei programmi di sostegno nel settore olivicolo e gettando le basi per la più recente attività di commercializzazione delle olive da olio, iniziata nel 2017 grazie alla sottoscrizione, tra Arpo e alcuni dei frantoiani operanti sul territorio, di un Accordo quadro di filiera olivicola/olearia per la commercializzazione delle olive da olio prodotte in Emilia-Romagna.

L'elevata professionalità e competenza dello staff tecnico di Arpo è da sempre al servizio degli olivicoltori per tutti aspetti relativi alla coltivazione dell'olivo: monitoraggio dei parassiti e fitofagi e relativi piani di difesa, realizzazione di nuovi impianti, assistenza in fase di potatura e concimazione, ecc.

Dop Colline di Romagna Un progetto di rilancio

Nel 2019 è stato costituito sul territorio un Comitato tecnico finalizzato allo sviluppo e al sostegno della Dop Colline di Romagna. I soggetti coinvolti sono la Regione Emilia Romagna, la Camera di Commercio di Forlì-Cesena e Rimini, l'Arpo, l'Associazione Frantoiani e le Organizzazioni professionali agricole. I compiti e gli obiettivi che il Comitato ha identificato come strategici sono:

- intraprendere azioni per la valorizzazione della produzione Dop;
- aumentare la produzione certificata;
- cercare di ridurre i costi di certificazione;
- modifica del disciplinare.

Tutti i suddetti obiettivi sono fortemente interconnessi tra loro e il raggiungimento di ognuno di essi è condizionato dal progredire degli altri. Così è evidente come, per ridurre i costi di certificazione, sia indispensabile aumentare i volumi certificati, o che, per intraprendere azioni di valorizzazione e promozione efficaci, sia indispensabile disporre di masse di prodotto adeguate che a loro volta aumenteranno solo se i canali di commercializzazione si potenzieranno grazie alle azioni di valorizzazione e promozione. All'interno del suddetto Comitato tecnico della Dop, è stato costituito uno specifico gruppo tecnico di lavoro con il compito di elaborare la revisione del disciplinare di produzione. Le modifiche in via di definizione, riguardano: l'eliminazione della data di inizio raccolta legandola all'andamento stagionale e quindi all'inizio dell'invasatura per avere una qualità dell'olio ancora migliore; l'adeguamento alla normativa comunitaria vigente; l'abbassamento dell'acidità massima totale, espressa in acido oleico, a 0,4% massimo, sempre in prospettiva di una migliore qualità.

La Dop Colline di Romagna vede attivi oggi 29 olivicoltori per una superficie totale iscritta di 61 ettari, con 4 frantoi e 5 confezionatori. Nell'ultima campagna sono stati certificati 114.172 Kg di oliva Dop e 15.395 Kg di olio Dop. L'altra Dop presente è la Brisighella, che vede coinvolti 112 olivicoltori per una superficie totale iscritta di circa 120 ettari. I frantoi/confezionatori sono 2. Nell'ultima campagna sono stati certificati 280.817 Kg di oliva Dop e 36.117 Kg di olio Dop.

Il Movimento Turismo dell'Olio



Sull'esempio dell'analogica esperienza del vino, nasce una rete per promuovere i territori olivicoli e valorizzare la cultura dell'extra vergine. Sei le regioni apripista, ma l'obiettivo è coinvolgere l'intero Belpaese per un progetto complessivo



A sinistra il presidente del Movimento Turismo dell'Olio Donato Taurino e, in basso, la direttrice e ideatrice del progetto Vittoria Cisonno

Promuovere i territori olivicoli italiani e valorizzare la cultura dell'olio extra vergine d'oliva del nostro paese. Sono questi gli obiettivi del Movimento Turismo dell'Olio (Mot), neonata iniziativa che nasce sull'esempio del Movimento Turismo del Vino che peraltro è tra i soci fondatori insieme ai consorzi delle regioni Puglia, Umbria, Calabria, Lombardia e Abruzzo, con la Toscana fresca d'ingresso. Il tutto per un numero attuale di associati di oltre un centinaio di realtà.

“La costituzione del Movimento Turismo dell'Olio quale Consorzio nazionale - ha detto il presidente Donato Taurino - rappresenta non solo un atto formale, ma l'attuazione di un vero gioco di squadra e indica la volontà chiara di tutti noi di voler aprire le porte delle nostre aziende al turismo. Questo significa fare sistema per promuovere le eccellenze del nostro agroalimentare con la convinzione che il turismo legato alle terre dell'olio extra vergine, al pari dell'enoturismo, rappresenti un fiore all'occhiello del made in Italy e dunque un volano strategico per l'economia del nostro Paese, che vanta un patrimonio olivicolo unico al mondo per varietà e fascino paesaggistico. Ma c'è ancora un enorme potenziale inespresso che intendiamo valorizzare attraverso l'impegno del Movimento Turismo dell'Olio, che punta a coinvolgere attivamente aziende di qualità e tutte le regioni del Paese”.

L'attività del Movimento Turismo dell'Olio, secondo Vittoria Cisonno, ideatrice e direttrice, si articolerà su quattro parole chiave: sostenibilità, nuove tecnologie, in-formazione, fare rete.

“Oggi - ha evidenziato - finalmente

siamo pronti per avviare un lavoro sinergico che rispetti le regole che sono alla base di questo progetto. La sostenibilità in primis, perché vogliamo dare impulso a iniziative green ed ecosostenibili per promuovere l'oleoturismo come modalità di turismo slow. L'utilizzo delle nuove tecnologie, perché i canali digitali sono lo strumento più importanti per la promozione dell'oleoturismo, e vanno sfruttati al meglio. Un sito per la promozione dell'extra vergine e la commercializzazione di esperienze oleoturistiche, video emozionali, pianificazione sui social network saranno dunque il cuore della campagna marketing con cui racconteremo il Movimento Turismo dell'Olio. E poi ancora 'In-formazione', perché la chiave di tutto è formare e informare i consumatori ma anche i singoli operatori, aiutandoli a costruire una proposta interessante. E, in conclusione, 'Fare rete', perché fondamentale sarà unire pubblico e privato per costituire un coordinamento insieme al Movimento Turistico del Vino, Città del Vino, Città dell'Olio e una rete di ristoranti per dialogare come un'unica voce con le istituzioni locali e nazionali”.

Nel Consiglio Nazionale, oltre al presidente Taurino e alla direttrice Cisonno, fanno parte, come vicepresidente, il conte Franco Silvano Toni di Cigoli (Umbria), Piercarmine Tilli (Abruzzo), Raffaele Maria Maiorano (Calabria), Nicoletta Manestrini (Lombardia), Sebastiano de Corato (consigliere Movimento Turistico del Vino) e il presidente del comitato tecnico, Angela Canale.

L'oleoturismo, come noto, ha ottenuto anche piena dignità legislativa, inserita nella legge di Bilancio 2020 con

i benefici già previsti per l'enoturismo (determinazione forfetaria del reddito imponibile, ai fini Irpef, con un coefficiente di redditività del 25% e, a talune condizioni, il regime forfetario dell'Iva).

A sostenere la normativa è stato il sen. Dario Stefano che ha evidenziato: “L'Italia dell'olio extravergine è un brand vincente, senza dubbio capace di competere con l'ampia offerta del mercato globale per la sua indiscussa qualità, per la sua storia millenaria e per le sue varietà territoriali che ne costituiscono un innegabile valore aggiunto. Per molti anni, però, il turismo dell'olio nel nostro Paese non ha avuto modo di esprimere appieno le sue

enormi capacità, e non solo perché al traino dell'enoturismo. Occorreva dare una spinta decisiva partendo con un vero e proprio riconoscimento di dignità attraverso una norma di rango primario che disciplinasse e rendesse esercitabile questa importante attività. E sono molto orgoglioso che quella norma oggi ci sia e porti la mia firma”.



Ph:CarlaElmiraBevilacqua

Frantoi, sì all'incentivazione per le sanse di oliva bifasiche

Le sanse dei frantoi a due fasi possono essere utilizzate per la produzione di energia pulita. L'audizione presso il Comitato tecnico consultivo sui biocarburanti del Ministero dello Sviluppo Economico ha chiuso ufficialmente un iter che si trascina da tempo e che permetterà al biogas ottenuto di poter beneficiare del doppio incentivo Cic (Certificato di immissione al consumo), proprio previsto per quel biogas che, purificato a biometano, viene classificato come biocarburante avanzato, vale a dire prodotto a partire da materie prime che assicurano un alto risparmio di emissioni di CO2.

“È dal 2019 che ci confrontiamo proficuamente con gli esperti del Ministero - hanno avuto modo di sottolineare Paolo Mariani ed Elia Pellegrino, rispettivamente presidente di Assofrantoi e vicepresidente di Aifo - ed ora abbiamo ottenuto il via libera all'incentivazione delle sanse umide già nella campagna olearia 2020/21, ai sensi del DM 2 marzo 2018, tanto che l'operatività dei frantoi non è stata compromessa, come purtroppo in parte avvenne nel 2019/20”.

I frantoi nazionali, per ragioni salutistiche dell'olio extra vergine prodotto (più ricco di biofenoli) e di minor impatto ambientale (eliminazione dell'acqua di vegetazione e della sua gestione), stanno sempre più inve-

stando sugli impianti a due fasi. Un sistema tecnologico, con l'utilizzo della sansa umida per la produzione di energia verde, che viene incontro agli obiettivi di Agenda2030 delle Nazioni Unite e della transizione ecologica nazionale.

“I frantoi - secondo Mariani e Pellegrino - accusati spesso di essere delle attività inquinanti, diventano i promotori di un'economia circolare virtuosa. Stiamo lavorando da anni, anche con istanze come la rottamazione dei frantoi, affinché gli impianti oleari nazionali non emettano gas serra, ma anzi riducano l'impronta di carbonio sul nostro pianeta”.

Sul tema è intervenuta anche Unaprol, ricordando come lo scorso anno la sospensione degli ecoincentivi destinati agli impianti per la produzione di biogas avesse causato la rescissione dei contratti di conferimento a titolo oneroso delle sanse umide provenienti dai frantoi oleari, con gravissime conseguenze economiche, ambientali e sulla qualità del prodotto. “Le sanse, infatti - ha aggiunto il presidente Unaprol Davide Granieri - se non vengono rapidamente allontanate e riutilizzate in processi virtuosi come la produzione di agroenergia, si trasformano di fatto in rifiuti speciali e possono rallentare l'attività dell'intera filiera produttiva olivicolo-olearia fino



a bloccarla, convertendosi da risorsa economica in costo netto a carico delle imprese. La destinazione energetica, al contrario, oltre ai benefici in termini di circolarità e sostenibilità ambientale, garantisce certezza, capillarità e continuità del ritiro delle sanse, permettendo ai frantoi che non beneficiano di contratti di conferimento ai sansifici di lavorare senza interruzione, ottimizzando quindi il processo produttivo e riducendo al

Chiarimento al Comitato tecnico consultivo sui biocarburanti del Mise

minimo i tempi di giacenza delle olive, con netto vantaggio in termini di qualità finale dell'olio prodotto. Oggi le imprese frantoio hanno la possibilità di scegliere liberamente se conferire le sanse agli impianti di produzione di biocarburante o ai sansifici, valorizzando in entrambi i casi un sottoprodotto di importanza primaria e contribuendo alla sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica della filiera produttiva”.



Gennaro Sicolo

Gennaro Sicolo riprende il timone di Italia Olivicola

“Ci attende ora un lavoro importante per il futuro del settore e per la piena ripartenza dell'olivicoltura nazionale”

L'imprenditore agricolo pugliese Gennaro Sicolo è tornato alla guida di Italia Olivicola, la società nata dalla fusione tra Cno e Unasco che aveva condotto fino a dicembre 2019. Suo vice è stato nominato Luigi Canino.

Sicolo succede a Fabrizio Pini che era stato chiamato a presiedere l'organizzazione dei produttori nei 18 mesi difficili caratterizzati dalla pandemia. “Ci attende - ha detto Sicolo all'atto del suo reinsediamento - un lavoro importante per il futuro del settore e per la ripartenza dell'olivicoltura nazionale, a partire dalla nuova Ocm olio e dal piano nazionale di ripresa e resilienza che dovranno vedere la produzione protagonista di una strategia organica di rilancio. Le sfide di questi mesi, da condividere e portare avanti in sinergia con le organizzazioni agricole di riferimento, saranno diverse e difficili:

dovremo concentrarci sul rinnovamento degli impianti e sull'aumento della quantità di olio extravergine d'oliva di qualità necessario per poter

competere sui mercati nazionali e internazionali.

Abbiamo il dovere - ha aggiunto - di organizzare i produttori in vista della

prossima campagna garantendo depositi adeguati e accordi commerciali in grado di riconoscere valore al lavoro straordinario degli agricoltori. Per questo motivo dovremo continuare a investire, così come fatto con i contratti di filiera finanziati dal Ministero delle Politiche Agricole, su strutture come Finoliva Global Service, che ogni giorno raccoglie e confeziona il prodotto dei nostri soci, valorizzandolo attraverso partnership con aziende nazionali e internazionali per far arrivare l'olio extravergine d'oliva italiano di qualità sulle tavole dei consumatori in quasi 50 Paesi del mondo. Continueremo a lavorare sulla tracciabilità del prodotto, anche attraverso l'ausilio delle nuove tecnologie, sulla qualità e soprattutto sulla sostenibilità delle produzioni per rilanciare l'olio extravergine d'oliva italiano”.

Biometano, sì di Oliveti Terre di Bari

L'OP Oliveti Terre di Bari, che racchiude nove tra i più importanti oleifici cooperativi della provincia, ha avviato con Sorgenia un confronto per entrare in partecipazione nella società che si candida a realizzare un impianto di produzione di biometano dalla sansa a Terlizzi. L'impianto è considerato la soluzione a un problema economico e ambientale rilevante per l'OP: il conferimento della sansa permette un costante e sicuro sbocco del sottoprodotto scongiurando il fermo dei frantoi e quindi la sospensione delle attività di raccolta. La possibilità di distribuire nel periodo primaverile il digestato (ovvero la sansa a due fasi digerita, maturata e stabilizzata in forma di ammendante) diventa un concreto aiuto alle imprese agricole per la riduzione dei costi di concimazione dei terreni e l'arricchimento organico con soluzioni naturali. Un ottimo esempio di economia circolare.

Obiettivo qualità, la sfida del Cile

Il paese sudamericano guarda all'esperienza italiana per produrre un vero extra vergine di eccellenza

di ANGELA CANALE

L'olivo, confinato per millenni nel bacino del Mediterraneo, ne varcò i confini quando iniziarono le prime migrazioni verso le Americhe. Missionari e migranti economici portarono con loro piante mediterranee, come vite e olivo, iniziando quel percorso di insediamento e adattamento a condizioni ambientali in parte diverse dalle nostre.

Nei primi anni '90 dello scorso secolo si concentrò l'attenzione sull'aspetto salutistico dell'olio extra vergine di oliva, inteso come cibo nutraceutico. Questo segnò una svolta molto interessante per l'olivicoltura, che mutò verso una nuova gestione, volta ad ottenere per lo più oli extra vergini, cambiando epoche e sistemi di raccolta e ammodernando i macchinari di estrazione. Cosa ancora più importante è che si allargarono gli areali di coltivazione nell'emisfero sud del mondo, tra il 30° e il 45° parallelo, dove le temperature invernali ne consentivano la coltivazione a fini produttivi. Anche se la presenza dell'olivo, precedentemente importato, ha consentito di capire subito dove era possibile puntare sull'olivicoltura, bisognava testare l'adattamento varietale, introducendo un consistente numero di cultivar e iniziando contemporaneamente un lavoro di miglioramento genetico locale.

Australia, Sud Africa, Argentina e Cile sono stati tra i primi Paesi extra mediterranei a intraprendere la strada dell'olivicoltura guardando a una filiera agroalimentare da costruire cercando di dare una nuova identità al prodotto su modelli già esistenti. Il Cile ha subito guardato a quello italiano, puntando ad ottenere una qualità simile e importando molte delle nostre varietà del Sud Italia.

Il progetto iniziato attraverso la guida della Foundation Chile, un organismo nazionale a supporto dell'agricoltura,



oggi ha portato gli olivicoltori a raggiungere ottimi risultati sia quantitativi che qualitativi del prodotto. Molti sono i tecnici agronomi che affiancano gli imprenditori, sia autonomi che dipendenti dell'INIA, un istituto ministeriale che si occupa di assistenza tecnica all'agricoltura. Molti i progetti portati a compimento in questi anni per soddisfare le richieste delle aziende che non si sono limitate a perfezionare l'aspetto agronomico, ma hanno preteso di raggiungere l'ottenimento di un olio di qualità e tipico del loro territorio. Posso testimoniare in prima persona l'impegno del Cile, avendo partecipato per cinque anni ad un progetto sul "miglioramento qualità" con supporto tecnico diretto alle aziende, dalla coltivazione alla raccolta, dall'estrazione alla costituzione di blend. Il risultato è che oggi, a distanza di 5 anni hanno intrapreso la strada della certificazione di origine legata alla qualità, dando a questo prodotto una garanzia totale per un consumatore che finalmente apprezza e riconosce il valore del lavoro di un territorio che si esprime attraverso un olio extra vergine di comprovata eccellenza.



Nelle immagini alcune visite tecniche olivicole in campo nella regione cilena Valle Huasco e, sopra, l'impianto Peralisi dell'azienda Don Daniel, una delle più prestigiose del paese sudamericano

Oltre 22 mila ettari e tecniche di estrazione sempre più innovative

di VERÓNICA ARANCIBIA ARAYA*

La nuova olivicoltura è arrivata in Cile alla fine degli anni '90, aumentando la superficie coltivata nazionale di oltre il 700%, condotta esclusivamente su terreni irrigabili. Questo nuovo impulso dell'olivicoltura ha interessato principalmente grandi aziende, attraverso sistemi di gestione ad alta densità e moderne tecniche di estrazione dell'olio, tra le regioni di Maule e Atacama. Oggi il Cile ha più di 22.000 ettari coltivati a ulivi per la produzione di olio.

La principale varietà a livello nazionale è l'Arbequina, che copre il 57% della superficie olivicola, seguita da Arbosana (20%), varietà italiane (Frantoio e Leccino) con il 10%, e altre con minore superficie di piantagioni come Picual, Koroneiki e Coratina. Nella stagione 2019, si stima che la produzione nazionale sia stata di 18.500 tonnellate.

Rispetto ai sistemi di estrazione utilizzati in Cile, questi si sono evoluti dall'uso tradizionale dove si utilizzava un cavallo per azionare una macchina, per passare poi alle presse idrauliche, fino all'attuale introduzione di sistemi a ciclo continuo, consentendo una crescita della capacità di produzione e soprattutto un miglioramento sostanziale della qualità degli oli. I primi decanter arrivati erano a due fasi, tuttavia sono stati poi proposti decanter a tre fasi, metodologia di estrazione preferita dai produttori medi e grandi, rispetto all'altra più apprezzata dai piccoli produttori. Gli impianti del processo di estrazione dell'olio d'oliva esistenti in Cile, secondo l'Ufficio per gli studi e le politiche agrarie (Odepa) sono 57.

La qualità degli oli d'oliva è riconosciuta in tutto il mondo grazie all'ottenimento di numerosi premi che enfatizzano gli attributi di differenziazione dell'olio d'oliva cileno, tra i concorsi internazionali più riconosciuti come Sol d'Oro di Verona, Armonía e Olivinus, oltre a concorsi nazionali come come Guía Oliva.

Questa qualità legata all'origine ha permesso l'ottenimento del primo sigillo di qualità in America, ovvero la Denominazione di Origine (DO) degli Oli d'Oliva della Valle Huasco, una valle che tradizionalmente coltiva ulivi sin dall'epoca coloniale e che ha guadagnato prestigio nazionale da quando, nella stagione 2020, ha ottenuto la prima certificazione di qualità per i suoi oli.

* Agronoma dell'Istituto di ricerca agricola del Cile (INIA)

Diamo valore alla materia



Il meglio dalle risorse, senza sprecare risorse.