

*il giornale di olivicoltura più diffuso in Italia*

## Frantoi, poker di sostegni

**Dal Pnrr 100 milioni per l'innovazione negli oleifici, ma anche risorse dal Fondo complementare per i contratti di filiera. Con la proroga dei Psr e della transizione 4.0, altre importanti leve per programmare investimenti**

Il 2022 è destinato a segnare una nuova alba per i frantoiani italiani. Per la prima volta, infatti, saranno assommate tutte insieme ben quattro importanti tipologie di sostegni pubblici che permetteranno a qualsiasi azienda di programmare investimenti sia per rinnovare i propri impianti, sia per installarne di nuovi, sulla base delle proprie dimensioni, delle proprie esigenze e delle proprie disponibilità. È una straordinaria occasione per una vera innovazione di quella che rappresenta la categoria centrale nella filiera olivicola-olearia, troppo spesso dimenticata dalle istituzioni pubbliche.

### INNOVAZIONE E MECCANIZZAZIONE

Dei 500 milioni stanziati dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Pnrr) per l'innovazione e la meccanizzazione delle imprese agricole italiane, è stato chiarito dal Ministero delle Politiche Agricole che 100 milioni saranno destinati ai frantoi. Gli incentivi, distribuiti nell'arco temporale compreso tra il 2022 ed il 2026, saranno erogati con lo strumento dei contributi in conto capitale a favore delle imprese che realizzano investimenti per l'ammodernamento dei macchinari, orientandosi in particolare verso l'utilizzo dei sistemi 4.0. Al riguardo il ministro Stefano Patuanelli ha comunicato che il bando sarà emanato entro il 31 marzo 2022.

### FONDO COMPLEMENTARE PER I CONTRATTI DI FILIERA

Un altro settore di intervento a beneficio anche dei frantoiani ricomprende nel Pnrr il fondo complementare per i contratti di filiera, vale a dire accordi stipulati tra i soggetti di una filiera oli-



vicola-olearia e il Ministero delle Politiche agricole, o tra il Mipaaf e i soggetti che rap-

presentano i distretti, per realizzare programmi d'investimento integrati a carattere interprofessionale e di rilevanza nazionale. Essi riguardano la produzione primaria, la trasformazione (e dunque le macchine olearie per i frantoi nel caso di filiera olearia), commercializzazione e distribuzione dei prodotti agricoli e agroalimentari, la promozione e la pubblicità di prodotti di qualità certificata o biologici e le attività di ricerca e sperimentazione. Gli incentivi sono concessi nella forma del finanziamento agevolato, erogato da Cassa Depositi e Prestiti a valere sul FRI, il Fondo rotativo Imprese, associato a un finanziamento bancario a tasso di mercato e, in caso di cofinanziamento regionale, a un contributo in conto capitale fino al 25% dell'investimento.

### PIANI DI SVILUPPO RURALE

Come noto, i Psr 2014-2020 sono prorogati sino al 31 dicembre del prossimo anno. Durante questo periodo transitorio, le misure rimangono invariate. Le Regioni possono aprire nuovi bandi

e nuovi impegni agroambientali con risorse complessive per 4 miliardi di euro, senza attendere ulteriori autorizzazioni europee. Una voce importante la riserva la misura 4, che per i frantoiani si specifica negli investimenti nella trasformazione dei prodotti agricoli con contributi che in media sono del 40%, ma che possono arrivare fino al 60% della spesa sostenuta. Ogni Regione determina modalità e termini di presentazione delle relative domande.

### TRANSIZIONE 4.0

Il Governo ha deciso di prorogare i benefici del credito di imposta sugli investimenti per la transizione 4.0 al 2025, sia pure con aliquote minori e comunque fino al 20%. Si tratta, come noto, di quegli investimenti funzionali alla trasformazione tecnologica e digitale dei processi produttivi.

Il credito d'imposta, da spalmarsi su tre anni, è possibile ottenerlo per gli investimenti che riguardano quasi tutti i macchinari di un frantoio, a partire dal frangitore per continuare con gramoie, decanter e separatore.

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. La norma sulla transizione 4.0, per altro, non esclude l'accesso agli altri benefici previsti dalle altre misure regionali o statali.



*Buone Feste*

enoli<sup>adriatica</sup> expo<sup>®</sup>  
wine & oil technology

Macchinari, Tecnologie e Servizi per la Produzione di Olio di Oliva e Vino

**10-11-12 MARZO 2022 BARI**



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.foi.it  
direttore@foi.it  
tel. 335 6490857



# Torna a Bari la fiera EnoliExpo

**La più importante rassegna nazionale dedicata all'intera filiera olivicola-olearia e a quella della vitivinicoltura sarà in programma da giovedì 10 a sabato 12 Marzo 2022**

Dopo un rinvio forzato a causa della pandemia, torna finalmente l'EnoliExpo di Bari. Si terrà da giovedì 10 a sabato 12 marzo 2022 e darà il via, anche sotto l'aspetto fieristico, ad una nuova stagione che per il settore olivicolo-oleario - al pari di quello vitivinicolo (altro pilastro di EnoliExpo) - si presenta davvero interessante con una massa di finanziamenti pubblici in campo per sostenere gli investimenti negli oliveti, nei frantoi e nella commercializzazione come non si registrava da tempo. E sarà proprio questo il tema centrale di EnoliExpo, l'unica fiera nazionale di macchinari, attrezzature, innovazioni tecnologiche, prodotti e servizi per le filiere dell'olio e del vino: mettere nelle condizioni le aziende di conoscere le innovazioni presenti oggi sul mercato attraverso un'ampia rassegna espositiva. Nel nuovo padiglione della Fiera del Levante interverranno tutti i principali marchi nazionali ed internazionali a servizio di olivicoltori, frantoiani e operatori professionali del settore oleario - e naturalmente per viticoltori ed aziende enologiche - pronti a mostrare le ultime novità nella gestione agronomica e nella trasforma-



zione, in una prospettiva sempre più associata all'agricoltura di precisione e 4.0. Una rassegna che sarà associata ad una ricca convegnistica dove i più autorevoli ricercatori, associazioni di categoria, istituzioni ed esperti di marketing e finanza illustreranno le opportunità per intercettare al meglio i sostegni pubblici e programmare gli interventi per aumentare qualità, sostenibilità e competitività. Senza perdere di vista la formazione continua, in particolare di olivicoltori e frantoiani, con incontri di aggiornamento professionale

su tecniche di lavoro, ma anche di valorizzazione del prodotto sotto il profilo commerciale e di comunicazione. Gli organizzatori stanno coinvolgendo le varie associazioni territoriali per organizzare pullman da tutte le principali regioni a vocazione olivicola, certi che l'appuntamento di marzo 2022, lungamente atteso, sarà così ricco di proposte da attrarre l'attenzione di un pubblico professionale che vuole crescere ancora, confermando Bari capoluogo naturale dell'olivicoltura italiana, ma anche punto di riferimento centrale nella vitivinicoltura dell'intero centro sud.



*Un'immagine dell'edizione 2019 di EnoliExpo e la grande partecipazione di pubblico ad uno dei numerosi convegni tecnici qui organizzati*

## polaris

automazioni

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



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

**L'olio Buono si fa Bello!**



Polaris Automazioni srl - Reggio Emilia - Italy

Tel. +39-0522.308873

E-mail: sales@polarisautomazioni.com

[www.polarisautomazioni.com](http://www.polarisautomazioni.com)



**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.**



# La “convergenza” dei titoli della nuova Pac

**L'economista agrario Ermanno Comegna: “Gli olivicoltori di Puglia e Calabria vantano premi più alti, in futuro dovranno fare i conti con una più equa redistribuzione dei pagamenti diretti. E per recuperare il 25% del regime ecologico, tutti dovranno mettere in atto azioni virtuose su tale fronte”**

di FRANCESCO CHERUBINI  
 “La filosofia della nuova Pac punta da un lato a pagamenti diretti più equilibrati, dall'altro alla sostenibilità con concrete prestazioni ambientali. E su questi due aspetti i nostri olivicoltori dovranno fare necessariamente i conti”. L'economista agrario Ermanno Comegna sintetizza in un amen i futuri scenari che si prefigurano, a partire dal 2023, per il settore olivicolo con la nuova Politica Agricola Comune. E mette in evidenza novità per qualcuno fin troppo scomode.

**Dottor Comegna, siamo alle battute finali nel processo di programmazione della nuova Pac. Cosa devono attendersi gli olivicoltori?**

“Innanzitutto una convergenza interna negli importi degli aiuti alla produzione. In Italia, a partire dal 2005, con il disaccoppiamento nel settore dell'olio di oliva, esistono infatti due tipologie di olivicoltura: quella di regioni come la Puglia e la Calabria che viaggia su un livello medio di aiuti attorno ai 700 euro a ettaro e quella del resto d'Italia dove prevale una media di circa 300 euro. Uno squilibrio che la nuova Pac intende superare, per armonizzare nell'intero territorio nazionale i pagamenti diretti. Qualcuno prenderà un po' di più, qualcun altro di meno. Ma c'è anche dell'altro che potrebbe penalizzare ulteriormente chi ha ricevuto maggiori risorse in questi anni”.

**Vale a dire?**

“Se oltre alla convergenza su un livello intermedio, aggiungiamo anche la prevista trattenuta di un quarto delle risorse a disposizione legata al regime ecologico, ci troviamo evidentemente di fronte a una decurtazione consistente per gli olivicoltori delle regioni più premiate”.

**Entriamo nel dettaglio.**

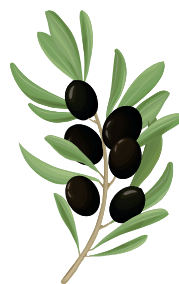
“Con la nuova Pac l'Italia avrà a disposizione 3,5 miliardi di euro. Sull'intera somma vi sarà però una trattenuta alla fonte del 25%, soldi che vengono accantonati per il cosiddetto regime ecologico, vale a dire che saranno erogati agli agricoltori che accettano di eseguire pratiche virtuose”.

**Una sorta di greening con nuovo nome?**

“Non proprio, nel senso che il greening viene oggi erogato praticamente in automatico: basta non commettere inadempienze rispetto ad alcune regole predefinite, peraltro agevolate da rispettare, per quasi tutte le aziende agricole. In futuro, per ottenere quelle stesse risorse, l'azienda agricola



L'economista agrario Ermanno Comegna



deve impegnarsi in pratiche ecologiche virtuose che esigono comunque uno sforzo concreto, vale a dire svolgere alcune precise attività, le quali possono determinare maggiori costi e minori ricavi”.

**Quali sarebbero?**

“Sono i cosiddetti eco-schemi rispetto ai quali è in corso un'ampia discussione al Ministero. Per gli olivicoltori vi sarebbero opportunità ben definite tra le proposte di azioni: penso all'inerbimento interfilare, alla produzione integrata con certificazione di sostenibilità o, in alternativa a quest'ultima, il biologico”.

**Recuperare risorse con il regime ecologico non toglie però di mezzo il problema iniziale, vale a dire i minori premi agli olivicoltori pugliesi e calabresi, giusto?**

“E già, proprio così. Va aggiunto che, sempre al Ministero delle Politiche Agricole, si stanno valutando misure compensative che possano in qualche modo ammortizzare le minori risorse dettate dalla convergenza. Di certo però l'impostazione della Pac è chiara e dunque, per quanto si cerchi di architettare nuove soluzioni e nuovi strumenti di premialità, una più equa redistribuzione del regime di aiuti resterà la strada maestra con cui gli olivicoltori italiani dovranno misurarsi. Se poi, il Piano strategico nazionale riuscirà a individuare strumenti di perequazione, credo che questi andranno incontro alle esigenze di chi altrimenti risulterebbe fortemente penalizzato”.

## Per i nuovi oliveti sostenibili: saranno disponibili 30 milioni

**Sarà Agea a stabilire modalità e termini per l'invio delle domande**

La Conferenza Stato-Regioni ha approvato lo stanziamento di 30 milioni di euro per l'ammodernamento degli oliveti tradizionali e per investimenti in nuovi oliveti sostenibili con l'obiettivo di aumentare la produzione di olio extravergine d'oliva nel nostro Paese.

Agli investimenti in nuovi impianti sono destinati 10 milioni di euro con l'obbligo di conduzione in irriguo, adozione di sistemi di agricoltura di precisione con sensori di campo e utilizzo di cultivar italiane. All'ammodernamento degli oliveti con un'età pari o superiore ai 40 anni, invece, sono destinati 20 milioni di euro per infittimento, reimpianto e riconversione varietale, interventi di potatura

straordinaria e realizzazione di sistemi irrigui a goccia. A beneficiare del sostegno saranno gli olivicoltori associati a organizzazioni di produttori riconosciute sino ad un massimo del 70% delle spese ammesse e nel regime 'de minimis' fino a 25mila euro complessivi. Sarà Agea a stabilire le modalità per la presentazione di domande di sostegno attraverso una circolare attuativa.

Si tratta di una nuova interessante opportunità per il rinnovo della filiera olivicola-olearia che, nella regione più produttiva, vale a dire la Puglia, può beneficiare anche di 300 milioni di euro stanziati per il rilancio dell'olivicoltura a fronte del disastro provocato dalla Xylella fastidiosa.

Regione che vai  
frantoio che trovi...  
La rubrica di Angela Canale



## Lo Scorpion dei Castelli Romani



### Il Frantoio Oleario Fontana Laura custodisce fedelmente tradizione e innovazione

Nel Lazio 14 località si estendono intorno ai laghi di Albano e Nemi, da sempre ritenuti il giardino della Capitale: sono i Castelli Romani. La storia di questi luoghi inizia in seguito alla caduta dell'impero romano, quando le famiglie baronali vi si rifugiarono costruendo fortezze che poi passarono sotto il dominio della Chiesa. Ma la vera bellezza dei Castelli nasce nel Cinquecento, quando le nobili famiglie romane iniziarono a costruire, ristrutturare e abbellire le ville con meravigliosi giardini, oltre che creare importanti infrastrutture ed elementi urbanistici di pregio.

Le fertili terre di origine vulcanica sono ampiamente coltivate a vigneti, da cui si ottengono ottimi e famosi vini, conosciuti già dai Romani e oggi nel mondo. Questa però è anche terra di olivi che si alternano a filari di viti o che occupano versanti collinari scoscesi e parzialmente rocciosi, variegandone il paesaggio, che purtroppo oggi è stato invaso da

selvagge costruzioni urbane. Molte sono le varietà di olivo locali di pregio come Procanica, Carboncella, Rosciola, Vernina, Coccona. Tra queste quella maggiormente presente è la Rosciola, il cui nome deriva proprio dal colore rosso della drupa alla maturazione e da cui si ricava un olio dai sentori delicati, erbacei e mandorlati. Molti sono anche i frantoi diffusi nel territorio dove ancora alcuni olivicoltori sono legati ai sistemi antichi di estrazione con le macine in pietra e le presse a fiscoli. Chi ci ospita in questo viaggio è il Frantoio Oleario Fontana Laura, nel Comune di Monte Compatri. Siamo alla quarta generazione che, dal 1928, lavora all'estrazione dell'olio. Marco De Dominicis è un ingegnere elettronico che, dopo essersi occupato di difesa militare, decide nel 2012 di dedicarsi all'olifizio di famiglia. Veste così i panni del frantoiano del terzo millennio usando al meglio le nuove tecnologie, forte delle sue conoscenze. Decide anche

di rispettare le richieste degli anziani olivicoltori che vogliono continuare a produrre olio con l'estrazione per pressione, conservando anche le vecchie macine per usarle secondo richiesta. È recente l'ultimo acquisto di un estrattore Scorpion, a completare la linea Pieralisi che gli permette

di lavorare fino a 30 quintali ora, rendendolo forse il frantoio più grande dei Castelli Romani. Questa capacità lavorativa dei macchinari permette la molitura delle olive che arrivano entro pochissime ore, contribuendo in modo decisivo al miglioramento della qualità che si sta ottenendo.



Nuovi e vecchi impianti oleari nel Frantoio Fontana Laura e, in alto, la varietà Rosciola

## L'olivicoltura lombarda alle prese con le fitopatie

### Confagricoltura illustra le possibili soluzioni

L'olivicoltura bresciana e lombarda, oltre al suo rilievo economico e alla qualità riconosciuta oltre confine, rappresenta un vero patrimonio anche per la valenza paesaggistica e ambientale, legata alle aree a maggiore vocazione turistica del territorio. Rimarcando questa peculiarità, Rita Rocca, olivicolttrice gardesana e presidente della federazione Olivicola di Confagricoltura Lombardia, si è fatta portavoce per evidenziare le criticità che sta attraversando il settore.

"Già nell'estate stimavamo una perdita di olive del 40 per cento - ha evidenziato la Rocca - ma nelle settimane dedicate alla raccolta la percentuale ha raggiunto quasi l'80 per cento, bissando il record negativo del 2019".

Una serie di concause, legate agli eventi meteorologici in fase di fioritura e ad alcuni patogeni, ha ripetuto a un anno di distanza il fenomeno della cascola, che ha lasciato a terra quasi l'intero raccolto di olive. "Grazie alla sensibilità dell'assessore all'agricoltura Fabio Rolfi - ha aggiunge la rappresentante di Confagricoltura - abbiamo ripreso il confronto con la Regione per individuare gli strumenti utili per il rilancio del settore".

La pesantezza della situazione rischia persino di acuire il fenomeno dell'abbandono degli uliveti che, oltre all'alto Garda, rischia di investire anche altre zone come la Valtènesi, vanificando gli investimenti di questi decenni.

Al centro della discussione vi è il tema della prevenzione fitosanitaria, che vede in prima linea il servizio Fitosanitario regionale. "I costi della gestione degli uliveti - ha evidenziato Marco Penitenti, vicepresidente della sezione Olivicola di Confagricoltura Brescia - sono decuplicati in questi anni proprio per le emergenze fitosanitarie che dobbiamo fronteggiare". Gli attacchi fungini e la presenza della cimice asiatica richiedono un impegno straordinario in termini di ricerca e sperimentazione, "ma nel contempo è necessario - ha continuato Penitenti - mettere in campo tutte le soluzioni già disponibili grazie alle attività condotte dalla Regione".

Per questo Confagricoltura chiede che si prosegua nell'interlocuzione con tavoli tecnici dedicati alle tematiche fitosanitarie.

**SOCIETA' COOPERATIVA BILANCIAI** | **SOLUZIONI DI PESATURA per il VOSTRO SETTORE**

**Piattaforme di pesatura fino a 100 t**

**Piattaforme di Piccola e Media Pesatura**

**Riempitrici Omologate**

Soc. Coop Bilanciali - Via Ferrari, 16 41011 Campogalliano (MO)  
tel 059 893611 fax 059 527079 - [www.coopbilanciali.it](http://www.coopbilanciali.it) - [cb@coopbilanciali.it](mailto:cb@coopbilanciali.it)

Pagina a cura di

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

# Siamo ad un bivio: scegliamo insieme le migliori traiettorie di sviluppo

La provocazione l'ha lanciata Gennaro Sicolo, presidente di Italia Olivicola, la principale organizzazione di settore del nostro paese: "Si deve decidere una volta per tutte: vogliamo considerare l'olio extravergine di oliva una commodity oppure un prodotto di qualità del made in Italy, simbolo della Dieta mediterranea?". Una domanda tutt'altro che scontata, che irrompe viceversa in maniera dirompente nel dibattito aperto all'interno della filiera, impegnata a riflettere su quali traiettorie di sviluppo debba indirizzarsi l'olivicoltura italiana. Siamo infatti in una fase - quella che si sta prefigurando nei prossimi mesi e forse anni - dove di risorse ve ne saranno significative tra Pnrr, nuova Pac, green economy e chi più ne ha più ne metta. E dove, proprio per l'alta posta in gioco, serve una risposta ben chiara, precisa e diretta. Insomma, dove non sono più ammessi tentennamenti o, peggio, errori.

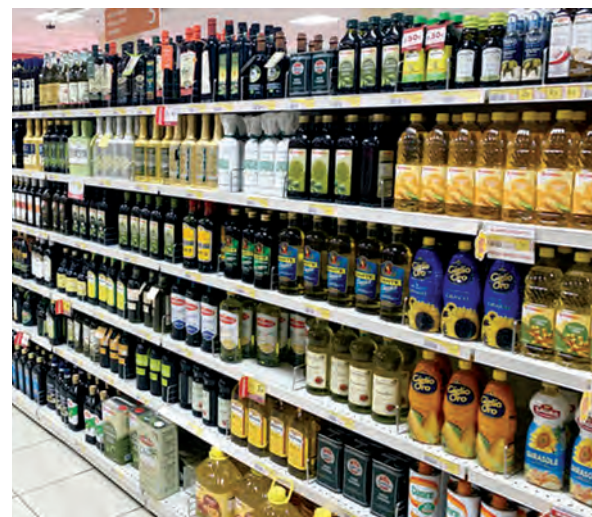
## NUMERI PREOCCUPANTI

Oggi l'olivicoltura nazionale deve fare i conti con dati oggettivi: uno spaventoso crollo nella produzione di olio da 30 anni a questa parte con una media che si è ormai stabilizzata in poco meno di 300 mila tonnellate di cui la metà in autocosumo; il paradosso di un consumo interno di olio che sfiora le 500 mila tonnellate ed un'esportazione di altre 400 mila tonnellate segno di un mercato assolutamente drogato tra acquisti di olio straniero e imbottigliamento con marchio nazionale; un confronto con gli altri paesi che diventa imbarazzante, ormai scesi come siamo da quei tre gradini del podio dove eravamo rimasti incollati per decenni. Vogliamo l'extravergine come commodity, dunque? Una domanda legittima, che deve stimolare la discussione innanzitutto tra produttori di olive, frantoiani e confezionatori. Una domanda rispetto alla quale le risposte possono essere diverse, tutte con una logica di fondo.

## LA SOSTENIBILITÀ

Di certo non possiamo perdere di vista un dato di fatto: quel concetto di sostenibilità, come stiamo provando a declinarlo anche per l'olivicoltura nazionale, non è e non sarà appannaggio esclusivo dell'Italia. La sostenibilità è infatti un pilastro della nuova Pac e di sostenibilità ne stanno par-

**Il nostro olio extravergine di oliva va considerato una commodity o un prodotto di qualità del made in Italy? Un dibattito che deve coinvolgere l'intera filiera, nella quale oggi è importante che entri a far parte anche la grande distribuzione**



*Più che pertinenti le domande aperte che la Filiera Olivicola Olearia Italiana pone sul tavolo per una discussione approfondita sul futuro del settore*

lando in maniera sempre più convinta tutti i paesi europei, dalla Grecia ad est, fino alla Spagna e al Portogallo ad ovest. È un medesimo linguaggio continentale, perché dalla sostenibilità passano i premi che verranno distribuiti dall'Unione europea e che nessuno ovviamente vuole perdere.

## LE DOMANDE APERTE

Se, dunque, non può essere la sostenibilità la chiave di volta per rilanciare l'olivicoltura nazionale, quale altro obiettivo vogliamo e dobbiamo porci? Aumentare la produzione olivicola nazionale per rincorrere paesi che ci hanno distanziato in maniera così significativa come - oltre la Spagna - anche le realtà del nord Africa, ad esempio la Tunisia? E su questo terreno accettare la sfida dell'olio a 2,5 euro al chilo perché aumenta la quantità, anche indirizzandoci su intensivo e superintensivo?

Oppure puntare, viceversa, su un rigoroso made in Italy sinonimo di qualità, al pari di quello che abbia-

mo apprezzato per altri settori come l'auto con la Ferrari, le griffe dei nostri migliori stilisti o, per restare nell'agroalimentare, i grandi vini e la migliore pasta, esaltando peraltro gli aspetti nutraceutici e salutistici dell'extravergine? Insomma meno quantità ma prezzi più consoni al valore del brand tricolore, anche grazie ad una trasformazione che vede proprio le aziende italiane indiscusse leader mondiali nella tecnologia e nell'innovazione! O infine scegliere una terza via, dove poter in qualche modo arrabattarsi per coniugare quantità e qualità e dunque essere aperti al confronto internazionale mantenendo pur sempre la propria identità?

## ALLARGARE LA FILIERA

Sono domande che rilanciamo, perché nessuno può oggi pretendere di avere la risposta giusta ed esaustiva. Domande che rilanciamo alle istituzioni, alla politica, così come a tutti i componenti della filiera. Dove entra a pieno titolo anche la grande distribu-

zione, perché è su questi scaffali che si concentra la stragrande maggioranza del prodotto finale. Quella grande distribuzione che si dimostra per altro sensibile ad essere pienamente coinvolta e parte attiva di una filiera così articolata.

Cosa vogliamo fare della nostra olivicoltura? Oggi le risorse, come detto, ci sono. Occorre spenderle nella maniera migliore, perché un'altra occasione così straordinaria difficilmente si ripeterà. Non possiamo perdere questo treno, non possiamo impantannarci su discussioni legate ai massimi sistemi che non producono alcunché. Si deve decidere. Non in fretta, per carità, ma neanche rinviando il problema. Si deve decidere insieme, perché l'olivicoltura oggi è un settore che racchiude centinaia di migliaia di imprese agricole, migliaia di frantoi, centinaia di confezionatori, un'infinità di distributori e rivenditori. Un settore che ha il suo peso specifico, che garantisce lavoro e reddito, ancorché mal distribuito tra tutti i componenti della filiera.

**L'INTRUSO**  
 Rubrica a cura  
 di Alberto Grimelli



## Parlerà la lingua araba il mondo dell'olio d'oliva

Il tasso di crescita delle superfici olivicole nel Vecchio Continente è prossimo allo zero. Quello del mondo arabo viaggia in doppia cifra. Tutto merito di investimenti multimilionari per sfruttare gli enormi spazi e terreni disponibili, dando lavoro a centinaia di migliaia di famiglie. Basti pensare che il settore olivicolo assorbe il 10% della forza lavoro tunisina. L'olivicoltura è insomma strategica per il mondo arabo e ancora lo dimostra, se mai ce ne fosse bisogno, il crescente interesse di nuove nazioni, come Pakistan e Uzbekistan, a entrare nel Consiglio oleicolo internazionale.

Dopo molti anni di sostanziale disinteresse per questo organismo di governo mondiale dell'olio di oliva sotto l'egida dell'Onu, ecco che nel 2021, vi è stato un intenso dialogo diplomatico che non può essere spiegato se non con la scadenza, nel 2023, del mandato dell'attuale direttore esecutivo, il tunisino Abdellatif Ghedira, al secondo mandato e pertanto



non più rievocabile. Secondo accordi precedenti, dal 2023, la direzione del Coi dovrebbe essere assunta da un europeo, ma tale epilogo appare tutt'altro che scontato. L'Unione europea ha un interesse strategico nel frenare il flusso migratorio dal nord Africa verso Spagna, Italia e Grecia. Il rafforzamento arabo nel Coi può quindi preludere a uno scambio, che preveda lasciare la leadership dell'olio di oliva in mani arabe, in cambio di un maggiore ordine e controllo sui

migranti, secondo il principio "aiutiamoli a casa loro", ovvero facendo sviluppare la loro economia agricola, quindi dando più ampie occasioni di occupazione alle popolazioni locali che, quindi, saranno meno propense a emigrare.

L'interesse del mondo arabo a controllare il Coi nasconde la volontà di cambiare le regole del gioco, abbassando il livello qualitativo della categoria commerciale olio extra vergine di oliva. Come ben sanno olivicoltori e frantoiani italiani, un percorso di

miglioramento qualitativo complessivo può richiedere anni, molti anni, per portare a buoni frutti. Rimodellare la categoria commerciale olio extra vergine di oliva rappresenta un percorso politico molto più agevole, soprattutto se si hanno nelle proprie mani le leve del potere dell'organo decisionale, per l'appunto il Coi.

Si tratta di un percorso che appare segnato e, se sono in gioco gli equilibri geopolitici regionali, difficilmente si potrà cambiare rotta. Allora non resterà altro che chiedere misure compensative ai governi europei. Se imprenditori e associazioni riusciranno solo a ottenere qualche ristoro, un futuro di declino aspetta l'olivicoltura europea.

Voglio invece essere ottimista e oso pensare che si potrà molto di più: politiche, leggi e controlli che possano differenziare l'olio europeo, e poi quello nazionale, da un extra vergine che vedrà inevitabilmente svilito ancor più il suo valore aggiunto sui mercati dei Paesi consumatori.

**TIN4YOU**<sup>®</sup>  
 Scatole personalizzabili

**LA SOLUZIONE FACILE E VELOCE  
 PER ORDINARE LE TUE LATTINE!**



Lattine personalizzabili

**CREARE IL TUO PRODOTTO UNICO  
 È SEMPLICISSIMO!**

Tin4You permette di personalizzare la tua lattina con il tuo logo, la tua foto o un'immagine che preferisci! Avrai delle lattine uniche e personalizzate per il tuo olio!



Lattine anonime

**SCEGLI TRA I TANTI FORMATI L'ANONIMA  
 CHE PIÙ TI PIACE!**

Tin4You ha preparato per te delle lattine con grafica anonima già pronte per essere utilizzate con il tuo olio!

**HAI QUALCHE DUBBIO O DOMANDA?**

**Visita il nostro sito oppure scrivici o chiamaci. Ti risponderemo prima possibile!**

e-mail: [info@tin4you.com](mailto:info@tin4you.com) Tel. 331 1359128

**SPEDIZIONE GRATUITA**



Scopri di più su: [www.tin4you.com](http://www.tin4you.com)



# Unapol, 40 anni da protagonista

**L'associazione di OP ha lanciato al TuttoFood il brand La Finezza che punta a valorizzare i monovarietali della filiera certificata ISO 22005:2007 e sostenere i piccoli e medi produttori**

Unapol, associazione di OP con una platea di 30 mila associati distribuiti in 9 diverse regioni, si conferma una delle realtà più solide nel panorama olivicolo e celebra i suoi primi 40 anni (è stata fondata nel 1981) con una nuova stimolante sfida: sostenere piccoli e medi produttori attraverso la piena valorizzazione dei monovarietali, espressione dello straordinario patrimonio di cultivar nazionale.

E per questo non poteva mancare all'appuntamento con TuttoFood, la principale fiera internazionale dell'agro-alimentare che a Milano ha registrato un grande successo di pubblico, in particolare di operatori professionali. Nello stand di Unapol hanno così fatto la comparsa bottiglie e lattine targate La Finezza, il brand scelto dall'associazione per meglio identificare un extravergine non industriale e 100% italiano, dove profumi e sapori arrivano direttamente dalla

**Il presidente Tommaso Loiodice: "Occorre fare squadra nel segno della sostenibilità. Allarghiamo la filiera alla grande distribuzione, alla ricerca e all'informazione"**



*Il presidente di Unapol Tommaso Loiodice e, a sinistra, lo stand dell'associazione al Tutto Food di Milano dove si sono registrati interessanti contatti per la distribuzione dell'olio extravergine brandizzato La Finezza*



pianta alla tavola, attraverso una filiera certificata ISO 22005:2007 da Rina Agroqualità, in grado di raccontare la storia e la passione di chi ogni giorno si prende cura degli oliveti disseminati nel territorio nazionale.

L'occasione ha permesso anche di sviluppare un interessante incontro sulla sostenibilità, tema centrale della nuova Pac e sbocco inevitabile per il settore oivicolo-oleario per dare anche il proprio contributo in termini di tutela dell'ambiente e lotta ai cambiamenti climatici. Introdotti dal presidente Tommaso Loiodice si sono così confrontati economisti, enti certificatori, rappresentanti del Parlamento, del Mipaaf e della Regione Puglia, e gli altri partner che, con Unapol, hanno dato vita al Foor, l'organismo che unisce olivicoltori, frantoiani e confezionatori. Felice l'intuizione di allargare il dibattito coinvolgendo anche altri due altri settori che debbono necessariamente entrare nella filiera: quello della grande distribuzione e quello dell'informazione specializzata, en-

trambi centrali per orientare al meglio le scelte del consumatore.

"È stato un confronto estremamente interessante - ha sottolineato Loiodice - che ha offerto spunti di lavoro importanti anche in vista delle opportunità legate a Pnrr e nuova Pac. Come Unapol intendiamo intercettare al meglio tali occasioni per contribuire a sostenere gli sforzi dei nostri associati nella loro attività, da un lato favorendo servizi puntuali e dall'altro valorizzando le produzioni.

Su questo terreno - ha aggiunto - la sostenibilità diventa un nodo centrale rispetto al quale sarà importante coinvolgere anche università ed enti di ricerca per supportare le imprese agricole. Temi come quello dell'acqua o della biodiversità, tanto per citare due esempi, sono sempre più attuali e dobbiamo riuscire a fare squadra tutti insieme per trovare le migliori soluzioni che consentano a questo settore di affrontare quelle nuove sfide che la sostenibilità richiede sotto il profilo ambientale, economico e sociale".

# Easy Line System

**Qualità eccellente,  
Semplicità d'uso,  
Versatilità**

**EASY  
LINE  
SYSTEM**

Questa la filosofia alla base di ogni macchina Quinti.

La passione per le cose fatte bene e la sensibilità nel trattare i prodotti dei nostri clienti muovono ogni nostro progetto.

Per questo abbiamo dedicato molta importanza alla tecnologia del riempimento, in modo da assicurare che le caratteristiche dei prodotti imbottigliati siano mantenute inalterate.

Ogni macchina, dalla più completa alla più semplice, segue la logica della linearità, dove ogni fase avviene appunto in successione lineare, grazie al modo in cui è stato progettato il nastro trasportatore delle bottiglie.

Questo garantisce la semplicità di utilizzo e allo stesso tempo la versatilità tramite i piattelli che assicurano un cambio formato rapido e flessibile.

Una macchina Quinti è sinonimo di unicità e alta qualità in termini di singole tecnologie oltre che di risultati!

QUINTI BOTTLING,  
L'INNOVAZIONE HA FORME SEMPLICI  
E VANTAGGI SORPRENDENTI



QUALITÀ  
ECCELLENTE

GESTIONE  
FLESSIBILE

SISTEMA  
LINEARE

ASSENZA DI  
LUBRIFICAZIONE

MANODOPERA  
LIMITATA

Easy Line System, qualità eccellente, semplicità d'uso, versatilità! Questa è la filosofia alla base di ogni macchina Quinti. Dalla più completa alla più semplice, sono progettate seguendo la logica della linearità, questo garantisce semplicità di utilizzo e versatilità grazie ai piattelli che assicurano un cambio formato rapido e flessibile. Quinti S.r.l. | T. 0575 842129 | [quintibottling.com](http://quintibottling.com)



# Etichettatura ambientale, ci siamo



**In vigore dal 1° gennaio 2022 per tutti gli imballaggi l'obbligo di codifica del materiale e le modalità di smaltimento. Resta salvo l'esaurimento delle scorte**

Tra le nuove incombenze che il 2022 porterà anche a frantoiani e confezionatori di olio vi è quella dell'etichettatura ambientale degli imballaggi obbligatoria. Si tratta, come noto, della norma che prevede che su ogni tipologia di imballaggio siano inserite la codifica del materiale (vale a dire il sistema alfanumerico, di numerazioni e abbreviazioni, previsto dalla Decisione 97/129/CE della Commissione Ue) e le modalità per smaltire correttamente il fine vita del prodotto.

In realtà già sono diversi i confezionatori di olio che, in forma volontaria, applicano alle loro bottiglie e alle confezioni che le contengono tali informazioni così da aiutare il consumatore ad effettuare correttamente la raccolta differenziata. Si tratta di una selezione del rifiuto che, se per la bottiglia di vetro o il cartone appare certamente scontata, qualche criticità la riserva per altri elementi promiscui come ad esempio il tappo, visto che in gran parte dei casi è composto da doppio materiale (alluminio e plastica) e la norma prevede che vada differenziato a seconda del materiale prevalente. Con l'aggiunta che poi l'obbligatorietà ricade anche su altre tipologie di imballaggi che non interessano direttamente il consumatore finale come, ad esempio, i grandi carichi destinati alla Gdo o all'estero e dunque i pallet, i film estensibili e i cartoni ondulati per separare le confezioni di bottiglie. Giusto per intenderci, la norma non si applica invece per quelle tipologie di materiali non separabili manualmente come, ad esempio, l'etichetta di carta incollata alla bottiglia e la parte inferiore del tappo di plastica agganciata al collo della bottiglia stessa.

Ad oggi l'art. 15, comma 6 del DL n. 183/2020 ha disposto che "fino al 31 dicembre 2021 è sospesa l'applicazione" dell'obbligo dell'etichettatura ambientale che, sulla base di una prima stesura della normativa, sarebbe dovuta entrare in vigore nel novembre dello scorso anno. Lo stesso articolo di legge aggiunge che i prodotti privi dei requisiti prescritti e già immessi in commercio o etichettati al 1° gennaio 2022 possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte. E quando si parla di esaurimento

rimonto delle scorte non vi è un limite di tempo. Va specificato anche che il Ministero della Transizione Ecologica ha chiarito, con propria circolare, che il termine "prodotti" deve intendersi riferibile agli imballaggi in generale e non ai prodotti già imballati. Ciò significa che etichette, bobine di etichette, tappi, bottiglie, scatole e altre tipologie di imballaggio non conformi ai requisiti dell'etichettatura ambientale potranno essere utilizzati anche dopo il 1° gennaio 2022 e fino ad esaurimento, purché sia dimostrabile che tale merce sia stata acquistata entro il 31 dicembre di quest'anno.

Da sottolineare anche il fatto che, lun-

go la filiera, sarà necessario stabilire, mediante un accordo commerciale, il soggetto responsabile dell'apposizione dell'etichettatura ambientale e le modalità della stessa.

Un'ultima annotazione: si sta ragionando, a livello ministeriale, di posticipare ulteriormente di almeno tre mesi l'entrata in vigore della legge. Ma, dal momento che manca ancora l'ufficialità, il consiglio che si può dare è quello di fare fin d'ora una buona scorta di materiale di imballaggio così da non aver problemi per il medio lungo termine.

**Si ringrazia Assitol per i chiarimenti forniti**



## Unaprol: "Controlli telematici sui carichi olivicoli"

Sostituire le bolle cartacee per i trasporti fuori territorio di olio e olive con documenti telematici ed effettuare un controllo incrociato tra registrazioni sul Sian e fascicolo aziendale. È la richiesta di Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, che torna a chiedere al Governo un intervento per implementare e migliorare il sistema di controlli e tracciabilità dei trasporti di olive e olio nel nostro Paese.

"Ogni anno - spiega Unaprol - si registrano diverse movimentazioni di prodotto verso i territori con difficoltà produttive. I carichi di olive e olio, però, viaggiano per centinaia di chilometri con semplici bolle cartacee di accompagnamento. Senza controlli delle autorità competenti sulle strade, possono diventare facile preda dei pochi operatori disonesti della filiera, che utilizzano questa falla per dare vita a frodi e contraffazioni dannosi per il mercato del made in Italy. Basterebbe strappare quel pezzo di carta, infatti, per far sì, ad esempio, che un carico di olive italiane, non controllato lungo il tragitto e pagato in contanti all'arrivo, non sia mai esistito".

# “Lotta senza quartiere al sottocosto”

di GENNARO SICOLO\*

Il decreto legislativo con cui il Consiglio dei ministri ha recepito la direttiva Ue sulle pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare - in particolare con il divieto delle vendite al di sotto dei costi di produzione e delle cosiddette aste elettroniche a doppio ribasso - è di straordinaria importanza per il settore olivicolo. E tutela, come merita, l'anello debole della filiera rappresentato oggi dagli olivicoltori. E, quando si parla di tutele, non possiamo che accogliere con favore il passaggio normativo: vuol dire che matura e si trasforma in atti la volontà di proteggere chi fino ad oggi ha avuto una posizione marginale nonostante avesse la funzione importante. Viene riconosciuto altresì l'impegno delle organizzazioni, come la nostra, che assumono una posizione intransigente di contrasto al sottocosto.

Si stabilizza il rapporto tra gli attori della filiera riequilibrandolo a vantaggio di chi fino ad oggi ha lavorato il prodotto, sostenendo costi sempre più alti, e lo ha venduto senza però ricevere l'adeguato riconoscimento dal mondo dell'industria e da chi gestisce i canali della distribuzione.

L'olio, più di altre varietà merceologi-

**Il presidente di Italia Olivicola Gennaro Sicolo: “Gli olivicoltori sono l’anello debole della catena, bene ha fatto il Governo ad approvare il Decreto legislativo sulle pratiche commerciali sleali. Ora tocca alla GDO sentirsi investita della responsabilità e fare la sua parte”**



che, è il prodotto “civetta” per eccellenza nelle dinamiche delle pratiche sleali e delle politiche di sottocosto per una serie di ragioni, prima fra tutte naturalmente il limite al tempo di conservazione. Le campagne sotto-

costo, possibili purtroppo grazie anche all'importazione di grande quantità di olio da altri paesi, danneggiano la qualità del prodotto, i produttori stessi e quel sistema di identità dei territori al quale contribuiscono attra-

verso il loro lavoro.

È per questo motivo che il divieto contenuto nell'art.5 di imporre condizioni contrattuali troppo gravose per il venditore, compresa quella di vendere i prodotti sottocosto, diventa di grande importanza per il comparto olivicolo-oleario.

Agli sforzi delle organizzazioni dei produttori e delle Istituzioni, vanno affiancati ora anche quelli di parte della GDO che deve sentirsi investita della responsabilità di rivedere modelli e strumenti attraverso cui fino ad oggi sono stati gestiti l'approvvigionamento e la commercializzazione.

Dare il giusto valore ai sacrifici e al lavoro dei produttori olivicoli, dare fiducia al comparto e far ripartire la filiera deve rientrare in una strategia più organica attraverso la quale dobbiamo ripartire superando questo frangente storico ed economico particolare.

\*Presidente Italia Olivicola

**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 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 dà eccesso di salinità. Le piante possono esprimere così tutto il loro potenziale: applicato durante lo sviluppo delle olive fino alla fase di invaiatura, 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.**



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.

# Med-Index

Il caso è rimbalzato su tutti gli organi di informazione: diverse catene di fast food in Francia hanno adottato l'etichetta a semaforo (il cosiddetto Nutri Score), indicando come le patatine fritte sarebbero più salutari di un cucchiaino di olio extravergine d'oliva che, a sua volta, avrebbe lo stesso valore per l'organismo di un hamburger molto farcito. Il Nutri Score, come noto, arriva dalla Francia ed è un sistema di etichettatura dei prodotti alimentari che intende rendere più semplice, da parte del consumatore, l'identificazione dei valori nutrizionali di un prodotto, attraverso l'utilizzo di due scale correlate (una cromatica divisa in 5 gradazioni dal verde al rosso, ed una alfabetica comprendente le cinque lettere dalla A alla E) derivante dalle proprietà e dal contenuto degli alimenti che si analizzano. Esprime un parere su 100 grammi di prodotto, e su questa quantità si capisce che non si può applicare lo stesso algoritmo su tutti i prodotti. Se il Nutri Score evidenzia la lettera A allora il cibo è sano, man mano che si sposti di colore e di lettera diminuisce il lato salutare del cibo. Con una semplificazione metaforica, "regola il traffico dei prodotti" autorizzando, con il colore verde, il transito delle confezioni dallo scaffale al carrello e intimando uno stop all'acquisto se il colore è rosso. A svilupparlo è stato un gruppo di ricercatori francesi ed è adottato, oltre che in Francia, anche in Germania, in Spagna e in altri paesi, diventando uno standard ad oggi più supportato nell'ambito del processo di armonizzazione a livello UE del sistema di etichettatura nutrizionale obbligatoria previsto dalla "Strategia Farm to Fork" e che dovrebbe essere adottato entro la fine del 2022. Non ha viceversa trovato spazio in Italia, che invece si annovera dalla parte di chi, come gruppi industriali, agricoltori, molti nutrizionisti, critica la scala cromatica del Nutri Score a causa di un'eccessiva semplificazione delle informazioni nutrizionali.

interessante al riguardo è una proposta sviluppata dal Centro Interdipartimentale "Cibo in Salute" dell'Università di Bari attraverso un progetto sostenuto da Ager (Agroalimentare e ricerca) e denominata Med Index. La relazione scientifica, presentata dalla prof.ssa Maria Lisa Clodoveo, dal titolo "Med Index: la risposta al Nutri Score per l'olio extra vergine salustico" ha illustrato un nuovo sistema di etichettatura sviluppato partendo dall'analisi dei punti di debolezza dello stesso Nutri Score.

Il Med Index si basa sulla evidenza scientifica che la dieta mediterranea è un modello alimentare sostenibile ed efficace nella riduzione del rischio di insorgenze di malattie croniche non trasmissibili come le patologie meta-



boliche, cardio-vascolari, neurodegenerative ed oncologiche.

Se lo scopo delle etichette è guidare il consumatore verso scelte alimentari salutari che migliorino l'aspettativa e la qualità di vita riducendo la spesa sanitaria - e la dieta mediterranea è riconosciuto come il modello alimentare più idoneo al conseguimento dell'obiettivo - il Med Index è un sistema rapido ed immediato per riconoscere i prodotti alimentari salutari ed incentivare i produttori verso prodotti migliori e processi sostenibili.



Maria Lisa Clodoveo

## Il Med Index applicato ad un olio di alta gamma

Vediamo ora come il Med Index applicato ad un olio di alta gamma dà un risultato totalmente diverso dal Nutri Score. Il metodo suggerito dall'Università di Bari, grazie al codice iconografico, consegna ai consumatori istantaneamente le seguenti informazioni: l'olio extra vergine è un condimento e in quanto tale la confezione contiene numerose dosi (rappresentate dagli omini in cima alla piramide). La dose giornaliera consigliata, anche dall'EFSA, 20 g/die, essendo costituita da trigliceridi, richiederà di essere bilanciata da una attività fisica di intensità moderata per il raggiungimento dell'equilibrio tra calorie ingerite e spesa energetica (dunque un po' di movimento come indicato nella fascia centrale). Il prodotto in questione, olio extra vergine di oliva, oltre ad essere la fonte lipidica principale nel paniere dei prodotti idonei per la dieta mediterranea, è dotato di numerosi elementi distintivi relativi a certificazioni di origine (DOP), certificazioni ambientali (è un olio biologico con certificazione di sostenibilità) e riporta tre claim salutistici (polifenoli, vitamina E e acido oleico), elementi che nel complesso ne fanno la scelta migliore, e in termini di valore, garantiscono un premium price. Di qui i tre triangolini azzurri (che indicano "il migliore") per la sostenibilità nutrizionale, ambientale e sociale.



**Una possibile risposta italiana al Nutri Score sviluppata dall'Università di Bari in vista della scelta di un sistema di etichettatura nutrizionale obbligatoria che dovrebbe essere adottato dalla UE entro la fine del 2022**



NUTRI-SCORE



Il Med index ha la forma triangolare della piramide, simbolo di un regime dietetico sano. Nell'apice ha l'indicazione del numero di porzioni dell'unità di vendita, espressa graficamente con omini, anziché in grammi. Nella fascia centrale l'apporto calorico è espresso sotto forma di intensità dell'attività fisica consigliata (bassa, media e alta), tale che si possa realizzare, attraverso lo stile di vita, un equilibrio tra calorie consumate e calorie ingerite.

In basso indica i tre criteri della sostenibilità (nutrizionale, ambientale e sociale), utilizzando un codice di colore positivo (buono, più buono, il migliore) in antitesi al codice semaforico del Nutri Score. Così informa correttamente i consumatori, fornendo non solo indicazioni sul fatto che il cibo sia buono o cattivo per la salute, ma se la scelta alimentare può essere sia nutriente che sostenibile.

L'utilizzo del Med-Index può creare efficacemente le condizioni affinché le filiere alimentari mediterranee (agricoltori, trasformatori, dettaglianti, ristorazione e imprese) producano, lavorino, distribuiscano cibi più sani e sostenibili. La proposta del Med Index è un primo passo, aperto allo scambio e al confronto in vista della scelta armonizzata del sistema di etichettatura nutrizionale obbligatoria previsto dalla "Strategia Farm to Fork" e che dovrebbe essere adottato entro la fine del 2022, e mira a coinvolgere l'intera comunità formata dal mondo accademico e della ricerca, i decisori politici, gli stakeholder, i cittadini.

# Un rinnovamento nei frantoi il parziale recupero degli oliveti

**È un settore che si trova alle prese con una fase importante nel segno della qualità  
Marino Giorgetti, capo panel della Regione, si mostra ottimista: "C'è movimento"**

di FRANCESCO CHERUBINI

Tra le regioni a più significativa produzione olivicola, l'Abruzzo si trova a vivere una fase importante, legata ad un rinnovamento, lento ma costante, cominciato direttamente in frantoio più che in campo.

Marino Giorgetti, capo panel della Regione e figura di riferimento dell'olivicoltura abruzzese, lo evidenzia in maniera puntuale, sottolineando come "da territorio agli ultimi posti in Italia per innovazione nell'olivicoltura, l'Abruzzo sta recuperando terreno, con un ricambio dei macchinari per la trasformazione che ormai, per oltre il 60%, sono in continuo, ponendo di fatto quelli tradizionali in una posizione marginale. E questo si riverbera certamente in una qualità dell'olio che è eccellente, come lo conferma anche questa nuova campagna".

Sono poco meno di 400 i frantoi nella regione, concentrati principalmente nelle aree delle province di Chieti (che copre il 50% della produzione regionale), di Pescara e di Teramo. Sono queste tre aree per altro, quelle dove sono presenti le Dop, rispettivamente Colline Teatine, Aprutino Pescaresese e Petruziano delle Colline Teramane, "ancorché - aggiunge Giorgetti - la Dop della provincia di Pescara, che ha ben 25 anni di vita ponendosi tra le più longeve in Italia, resta l'unica con numeri abbastanza significativi". Una parte residuale di oliveti si trova anche tra la Valle Peligna e la Valle Roveto in provincia dell'Aquila.

Stimate in circa 60 mila le aziende con oliveti, ma per la stragrande maggioranza con piccolissimi appezzamenti ed una media di poco più di un ettaro, a fronte per altro di piante che hanno, per lo più oltre mezzo secolo di vita. Una quarantina le varietà autoctone, con Gentile di Chieti e Dritta prevalenti, insieme alle più interregionali Frantoio e Leccino.

"Qualcosa di nuovo si sta lentamente registrando anche sotto il profilo della produzione di olive - confida Giorgetti - con dei giovani che non solo impiantano nuovi oliveti, ma provano a recuperare quelli che per lungo tempo sono stati abbandonati riportandoli in produzione". Ed è stato proprio il fenomeno dell'abbandono la causa principale che ha portato l'Abruzzo a perdere una buona fetta della produzione olivicola che oggi, stando alle ultime elaborazioni di Ismea, si attesta tra le 7 mila e le 8 mila tonnellate di olio, quasi la metà di quella che poteva vantare in passato. Ad incidere anche la morfologia di un terreno con



ripide colline dove la raccolta non è certamente agevole e la meccanizzazione ha inevitabili difficoltà.

"Questo settore - aggiunge Giorgetti - sconta nella nostra regione anche un prezzo dell'olio che non riesce a mantenersi stabile, trovando spesso e volentieri chi è pronto a scendere al ribasso e con ciò danneggiando un po' tutti, a partire proprio da chi vorrebbe puntare su questa produzione anche per diversificare l'azienda agricola".

Né appare all'orizzonte che vi sia una spinta all'aggregazione: si contano infatti nelle dita di una mano le cooperative, a differenza di quello che accade nel vino dove proprio la cooperazione ha contribuito a fare, ad esempio, del Montepulciano d'Abruzzo, uno dei vini

## L'olio

*Olio con sapiente arte spremuto  
Dal puro frutto degli annosi olivi,  
Che cantan -pace! -in lor linguaggio muto  
Degli umbri colli pei solenti clivi,  
Chiaro assai più liquido cristallo,  
Fragrante quale oriental unguento,  
Puro come la fè che nel metallo  
Concavo t'arde sull'altar d'argento,  
Le tue rare virtù non furo ignote  
Alle mense d'Orazio e di Varrone  
Che non sdegnar cantarti in loro note...*

Gabriele D'Annunzio



Marino Giorgetti e due immagini di oliveti abruzzesi

più venduti al mondo. Aggregazione che non si ritrova neanche nell'idea dell'Ipg regionale che altrove è ormai un punto di riferimento. "E pensare - ricorda Giorgetti - che proprio l'Abruzzo insieme alla Sicilia furono le prime due regioni a partecipare dieci anni fa alle iniziali riunioni per una Igp. Poi la Sicilia ha compiuto il suo percorso, l'Abruzzo, per ragioni più politiche che tecniche, lo ha definitivamente abbandonato". In compenso vi sono aziende di vera eccellenza che hanno puntato da tempo sulla qualità e garantiscono al marchio Abruzzo piena visibilità e valorizzazione nel settore oleario. E sull'esempio di queste, c'è da star certi che le nuove generazioni si misureranno.



## ABRUZZO OLIVICOLO IN CIFRE

- Ettari olivati: **40.000**
- Piante: **9 milioni**
- Aziende con oliveto: **circa 60.000**
- Produzione olio: **7/8 mila tonnellate\***
- Frantoi: **circa 400**
- Dop: **Aprutino Pescaresese, Colline Teatine, Petruziano delle Colline Teramane**

\*Fonte: Ismea

## LE VARIETÀ PREVALENTI

- Provincia di Chieti: **Gentile di Chieti e Intosso**
- Provincia di Pescara: **Dritta e Toccolana**
- Provincia di Teramo: **Frantoio e Tortiglione**

# Crediti di sostenibilità: una nuova fonte di reddito per la filiera

**Il contributo alla mitigazione del cambiamento climatico attraverso la riduzione delle emissioni di carbonio e l'incremento di quello sequestrato si traduce in una opportunità economica nel settore olivicolo-oleario**

di PRIMO PROIETTI e LUCA REGNI  
Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimentari e Ambientali  
Università degli Studi di Perugia

In molte aree olivicole, a causa delle limitanti condizioni pedoclimatiche e strutturali delle aziende, l'olivicoltura è divenuta economicamente insostenibile per la bassa produttività e gli alti costi di produzione. In effetti, in tali aree, sempre più frequente è l'abbandono di oliveti. Ciò è pericoloso non tanto dal punto di vista produttivo, quanto per la perdita delle numerose funzioni (servizi ecosistemici) svolte dagli oliveti, quali difesa idrogeologica, valenza paesaggistica, salvaguardia della biodiversità e contrasto al cambiamento climatico. Occorre, quindi, implementare azioni che possano ripristinare la sostenibilità economica per l'olivicoltura in tali aree. Fra queste, un ruolo di primo piano avrebbe la monetizzazione dei servizi ecosistemici connessi agli oliveti, spesso particolarmente rilevanti nelle aree marginali, e quindi il pagamento di tali servizi agli olivicoltori che otterrebbero così un'integrazione del reddito che contribuirebbe a ripristinare la sostenibilità economica degli oliveti.

Un servizio ecosistemico, che potrebbe essere già facilmente monetizzato nell'olivicoltura, è quello legato alla mitigazione del cambiamento climatico, attraverso la riduzione delle emissioni di carbonio (C) nell'aria (minor consumo energetico per gestione del terreno, non bruciatura delle potature, riduzione dell'uso di pesticidi e concimi chimici, minor consumo energetico per gestione sottoprodotti e riutilizzo a fini energetici, ecc.) e incremento del C sequestrato (trinciatura e incorporazione delle potature nel terreno, inerbimento, uso di concimi organici, ammendamento con sottoprodotti).

In questo contesto, un importante strumento è la Carbon Footprint (CF), che misura l'impatto delle attività umane sul clima globale ed esprime in CO<sub>2</sub> equivalente (tCO<sub>2</sub>eq) il totale delle emissioni di gas a effetto serra in tutte le fasi della vita di un prodotto. La CF è un metodo codificato e standardizzato che contabilizza le emissioni di CO<sub>2</sub>, consentendo così anche di evidenziare le fasi di maggiore criticità ambientale di un ciclo produttivo, permettendo così anche di intervenire per ridurre gli impatti ambientali aziendali e, quindi, di miglio-



Primo Proietti



Luca Regni

rare nel complesso le performance ambientali.

Per contribuire all'ampliamento delle conoscenze in tale tematica, il Progetto europeo LIFE OLIVE4CLIMATE (<https://olive4climate.eu>), coordinato dall'Università degli Studi di Perugia, ha analizzato la filiera olivicola-olearia al fine di definire in aziende italiane, greche e israeliane sia il bilancio del C relativo alla produzione di 1 l di olio extra vergine di oliva sia le strategie per migliorare il bilancio del C e per generare Crediti di sostenibilità.

Mediamente, per le aziende coinvolte nel progetto OLIVE4CLIMATE, non tenendo conto dell'applicazione di alcune attività addizionali (ad es. ammendamento con sansa) che hanno ulteriormente migliorato il bilancio del C, per 1 l di olio extra vergine il sequestro (incremento struttura legnosa dell'albero + potature) del C è risultato quasi doppio (6 kg CO<sub>2</sub>/l olio) della quantità emessa (3,4 kg CO<sub>2</sub>/l olio). Le pratiche più impattanti in termini di emissione di CO<sub>2</sub> sono risultate la concimazione chimica, i trattamenti antiparassitari (includere, ovviamente,



le emissioni connesse alla produzione di concimi/fitofarmaci e al loro trasporto) e il trasporto delle olive al frantoio. Nelle aziende che hanno maggiori produzioni unitarie, siccome nel calcolo del valore della CF il valore della produzione si trova al denominatore (i kg CO<sub>2</sub> sono riferiti a 1 L di olio), i valori di CF in termini di kg CO<sub>2</sub>eq/L olio sono più bassi. In effetti, anche in un nostro recente lavoro emerge che in irriguo il potenziale di sequestro di C degli oliveti migliora con l'aumento della densità di impianto (grazie alla maggiore intercettazione della luce). In asciutto, invece, l'oliveto intensivo ha maggiori capacità di sequestro del C rispetto a quello superintensivo. Ovviamente, però, ai fini di un bilancio del C, oltre agli assorbimenti di C, devono essere calcolate le emissioni di C.

Ridurre la CF per le aziende può comportare un sostanziale vantaggio competitivo: il CF label è, infatti, sempre più percepito dai consumatori più attenti alle implicazioni ambientali di ciò che consumano come un valore aggiunto relativo alla qualità e so-

stenibilità delle imprese, anche per il diretto collegamento all'attualissima emergenza ambientale connessa al cambiamento climatico. Negli ultimi decenni, in effetti, è cresciuta la consapevolezza in un'ampia fascia di consumatori di poter condizionare le strategie produttive attraverso una "pressione selettiva positiva", scegliendo cioè i prodotti a minore impatto ambientale in una logica di green consumption (ossia una forma di consumo compatibile con la salvaguardia dell'ambiente per l'attuale e le future generazioni), che si indirizza verso beni prodotti da aziende con zero (o quasi) impatto. In particolare, una recente indagine fra consumatori italiani e greci ha evidenziato un premio sul prezzo intorno ai 3 euro per litro di olio con certificazione di bassa CF (Torquati et al., 2019).

Va inoltre considerato che il miglioramento delle performance ambientali aziendali, attraverso l'implementazione di pratiche agricole virtuose, può generare per gli oliveti i "Crediti di sostenibilità" (corrispondenti a quelli che nel settore forestale sono chiamati