

La presidente del Gruppo Olio d'Oliva di ASSITOL e vice del FOOI

“Risparmiato dal Coronavirus l'extravergine può decollare”

Anna Cane: “Le vendite sono cresciute durante tutta la fase 1
Ma questa emergenza ci ha aperto anche nuovi importanti scenari”

di FRANCESCO CHERUBINI

La caratteristica di pianta resistente come è considerata nell'iconografia classica, l'olivo non l'ha certamente persa neanche in tempi di Coronavirus. Anzi, a dirla tutta, la pandemia ha avuto ricadute positive nel settore, specialmente per la parte industriale: nel periodo compreso tra l'ultima settimana di febbraio e la prima di maggio, infatti - e dunque in piena fase 1 - le vendite di olio extravergine sul mercato retail sono cresciute del 9,1% a valore e quelle dell'olio d'oliva del 9,4% secondo le rilevazioni Nielsen. E se è vero che il canale Horeca è rimasto totalmente fermo con una perdita anche del 70%, Anna Cane, presidente del Gruppo Olio d'Oliva di ASSITOL, l'associazione italiana dell'industria olearia, e vicepresidente del FOOI, la filiera olivicolo-olearia italiana, resta convinta: “Proviamo a sfruttare questa occasione per cogliere le opportunità che si sono presentate”.

Dottoressa Cane, è troppo ottimista?

“Sono positiva per natura, piangersi addosso come fa qualcuno non è da me. Va superato quel senso di frustrazione per via dei prezzi e occorre pensare come rendere profittevole il settore”.

Da dove vogliamo partire?

“Iniziamo a valutare come rendere più efficienti i processi. Vanno innanzi tutto superate certe resistenze culturali all'innovazione e bisogna ripensare come fare olivicoltura sfruttando ciò che le conoscenze tecniche e le esperienze in altri Paesi ci offrono. Se l'impianto super-intensivo in Italia potrebbe non avere sempre senso per via di cultivar, aspetti geomorfologici e specificità territoriali, l'intensivo può avere una sua ragion d'essere in molte zone, in sostituzione dell'attuale impianto tradizionale. Quando vado in giro e parlo con gli olivicoltori e i frantoiani, specialmente tra i più giovani trovo una certa apertura, un pensare in modo diverso. Chi continua a pensare all'olivicoltura italiana in



Anna Cane, Presidente Gruppo Olio Assitol

modo prettamente tradizionale fa un discorso romantico, che però in una logica di business non può portare da nessuna parte. E poi c'è l'altro anno-so problema...”.

Parla della frammentazione del sistema?

“Esattamente, aziende troppo piccole con tutte le debolezze che questo comporta. Lavorare insieme sembra non far parte del sistema Italia. Come filiera abbiamo provato a fare tentativi in questo senso. Piccoli frutti sono stati raccolti, ma potremmo essere più avanti, sfruttare meglio le sinergie. Non nascondo che in Italia si fa fatica a ragionare come unità della filiera. Il FOOI prova a far dialogare tutte le componenti, senza scaricare l'uno sull'altro le inefficienze”.

Torniamo al tema del Coronavirus. I consumi hanno registrato una bella ripresa, non crede?

“Per la parte più industriale decisamente. L'effetto scorta, il cosiddetto panic buying, ha comportato un incremento dell'acquisto nella Gdo e un aumento dei consumi domestici. Il mercato retail ha mostrato una crescita quasi a doppia cifra in valore. E se dal segmento Horeca non poteva che esserci una forte perdita, si è comunque assistito ad una vendita di olio d'oliva in settori di ristorazione non classici come l'asporto e il delivery.



Sono spesso player diversi, il primo legato a ristoranti, pizzerie e gastronomie, il secondo a catene anche non presenti su strada. Va aggiunto un fenomeno in grande ascesa come l'e-commerce: ovviamente parliamo di numeri certamente piccoli su volumi complessivi, ma sono persuasa che la vendita online andrà a sostituire per i frantoiani quello che oggi viene definito in gergo l'auto-consumo”.

Insomma, nuovi orizzonti in vista per il mercato?

“Il Covid-19 ci ha insegnato tante cose: siamo stati costretti nella vita di tutti i giorni a ripensare le nostre abitudini e a misurarci con nuovi approcci, abbiamo scoperto l'importanza del digitale, gli stessi uffici pubblici sono stati chiamati a nuove procedure. Credo che anche per il settore olio d'oliva possa esserci un'opportunità per la crescita”.

Quali scenari intravede per il futuro?

“Difficile fare stime. Il trend di consumi non sarà probabilmente confermato, anche perché una fetta della popolazione avrà difficoltà economiche e dunque gli acquisti potrebbero spostarsi su oli di valore inferiore. Ad esempio l'olio di semi, durante la cosiddetta fase 1, ha registrato anch'esso una crescita significativa, pari al 22% a valore. Senza contare che il trend negli ultimi anni vede un consumo di olio d'oliva che sta progressivamente scendendo: dai 13 litri pro-capite all'anno siamo passati a 10”.

Dunque, quale strategia adottare?

“Dobbiamo promuovere il consumo di extravergine. E lo dico non solo per ragioni economiche, ma anche salutistiche. Sostituire la quota giornaliera di grasso con l'extravergine significa

(continua a pag 2)

SOMMARIO

2

• Olio, le misure per la ripresa

3

• Fioritura in oliveto: buone premesse

4

• Olio Lucano, ecco l'IGP della Basilicata
• Il ricordo di Fontanazza: visione e innovazione

5

• Regione che vai, frantoio che trovi...

6

• La forza del Prottoreattore

7

• L'Intruso: la rubrica di Alberto Grimelli

8

• L'areale infetto si rigenera così

9

• Indennizzi Xylella, si comincia dai frantoi

10

• Sansa e biodigestori, una pari e patta

11

• Onaoo, la scuola per conoscere l'extravergine

Olio, le misure per la ripresa

Il prof. Angelo Frascarelli: "Tra i provvedimenti più significativi gli anticipi Pac al 70% e la proposta di una nuova misura da poter inserire nel Psr a sostegno di imprese agricole e agroalimentare"

di FRANCESCO CHERUBINI
Quali provvedimenti in materia di agricoltura, tra quelli presi a livello europeo e nazionale, possono essere adattabili al settore olivicolo-oleario? Lo abbiamo chiesto al prof. Angelo Frascarelli, docente di Politica Agroalimentare all'Università di Perugia, dopo aver preso atto che non vi sono misure specifiche per la realtà dell'olio a differenza di altre filiere che sono state considerate fortemente penalizzate dall'emergenza Covid, come il florovivaismo, il lattiero-caseario, il vitivinicolo e la zootecnia.

Prof. Frascarelli, cominciamo a livello comunitario. Quali i principali provvedimenti riconducibili anche all'olivicoltura?

"Due sostanzialmente. Il primo è legato alla proroga delle domande Pac al 15 giugno, con un ulteriore prolungamento fino al 10 luglio senza alcuna penalità. In questa fase l'Unione Europea ha voluto infatti riconoscere una grande flessibilità, sia in materia di Pac, che su altri aspetti. Il secondo provvedimento è un intervento sullo sviluppo rurale. È in discussione una proposta al Parlamento Europeo che dà la possibilità alle Regioni di aggiungere una nuova misura all'interno dell'attuale Psr per sostenere le impre-



Angelo Frascarelli

se agricole con un contributo fino a 5 mila euro e quelle agroalimentari, vale a dire quelle che operano nella trasformazione e dunque anche i frantoi, con un sostegno fino a 50 mila euro. Se la norma sarà approvata ogni Regione ha facoltà, e dunque deve essere una sua precisa scelta, di introdurre la misura all'interno del Psr. Questa modifica al Psr, per altro, avverrà con una procedura fortemente semplificata, senza quella lunga trafila burocratica che altrimenti sarebbe necessaria. Attenzione però: non parliamo di risorse aggiuntive. Ma tenendo presente che gran parte delle Regioni non sono riuscite a spendere completamente la dotazione assegnata per il proprio

Psr, come la Puglia per citare il caso più emblematico, è facile intuire come questa opportunità consenta di iniettare denaro importante per l'intero tessuto produttivo del settore primario, con risorse che altrimenti sarebbero a rischio di disimpegno".

Ed a livello nazionale, cosa c'è di buono per il settore olivicolo-oleario dai decreti "Cura

Italia" e "Rilancio"?

"Sostanzialmente l'anticipo dei pagamenti della Pac, con due modalità alternative: 1) un anticipo pari al 70% del valore dei titoli 2019 in portafoglio (pagamento prevedibile a fine giugno); 2) un anticipo del 70% della Domanda Pac 2020 (pagamento prevedibile al 31 luglio). Poi c'è anche la possibilità di anticipare i pagamenti del Psr. Accanto a questi provvedimenti, vi sono importanti misure fiscali, come la cassa integrazione, che sono riconosciute a tutti i settori produttivi e dunque anche a quello agricolo. Inoltre un fondo di 500 milioni per le filiere in crisi e un aumento di 250 milioni del fondo di aiuti agli indigenti".

(segue da pag 1)

fare prevenzione su diverse patologie. Più ci si alimenta in modo scorretto, più è a rischio la nostra salute. E l'emergenza Coronavirus ci ha fatto riappropriare dell'importanza della salute e di un corretto stile di vita. Come Assitol continueremo con la promozione. La nostra campagna Pane&Olio, diventata ormai da alcuni anni il connubio simbolo della corretta alimentazione e del rilancio della Dieta Mediterranea, sarà confermata. Vanno promossi i consumi con una corretta informazione del consumatore. E qui anche le Istituzioni dovrebbero fare la loro parte".

Senza contare il problema dei prezzi!

"Dobbiamo vietare che l'extravergine continui a comparire nei volantini sottocosto della Gdo, perché mandiamo un messaggio sbagliato al consumatore. Se faccio vedere che l'olio costa poco, lo induco a pensare che abbia anche poco valore intrinseco. Allo stesso tempo dobbiamo evitare anche l'effetto opposto, come chi pretende i 15 euro/litro come prezzo minimo a scaffale. C'è solo un modo per offrire il giusto rapporto qualità/prezzo: quello di produrre meglio e a costi più competitivi, facendo guadagnare tutta la filiera e non penalizzando il consumatore nell'acquisto finale. È la grande scommessa su cui tutti dobbiamo lavorare insieme".

Produzione, Ismea aggiorna le stime

Bilancio finale a quota 365 mila tonnellate



Ismea ha aggiornato le stime di produzione dell'olio di oliva. In base alle dichiarazioni dei frantoi sarebbero 365 mila le tonnellate di olio di oliva prodotte nell'ultima campagna 2019-2020. Un quantitativo che equivale a oltre il doppio dell'annata 2018, una delle più scarse di sempre. I risultati produttivi, sottolinea Ismea, dividono perfettamente in due la Penisola: al Nord ci sono delle riduzioni particolarmente importanti che in alcuni casi hanno portato quasi all'azzeramento dei volumi, mentre gli incrementi sono tutti concentrati nelle regioni meridionali, alcune delle quali hanno raddoppiato o triplicato gli scarsi volumi della campagna scorsa.

La produzione a livello mondiale, invece, sembrerebbe inferiore del 5% rispetto all'annata scorsa, a causa della flessione produttiva registrata in Spagna: circa 35% in meno su base annua, per un quantitativo che supera di poco un milione di tonnellate. Nonostante la minore disponibilità di olio a livello mondiale, i listini internazionali rimangono depressi, in ragione di scorte ancora piuttosto abbondanti di prodotto iberico.

Di riflesso alla situazione globale anche i prezzi degli oli di oliva italiani stanno attraversando una marcata fase flessiva, con riduzioni per gli extravergini anche del 44% nel primo trimestre del 2020 su base tendenziale. Tradotto in valore assoluto, nei primi 3 mesi del 2020 la quotazione media dell'Evo italiano è stata di 3,1 euro al chilo, a fronte dei 5,61 euro del primo trimestre del 2019, posizionandosi sul valore più basso dal 2014 a oggi. Questa riduzione dei listini in Italia e all'estero ha permesso alle aziende imbottigliatrici di comprare a prezzi convenienti tanto che, anche con la crisi Covid 19, non ci sono stati particolari problemi di approvvigionamento.

Manutenzione programmata Più qualità e più risparmio

Il Service Pieralisi punto di riferimento con l'Operazione Garaging

Con gli impianti a riposo dopo la campagna olivicola, il frantoiano si trova in questo periodo nella condizione di dover fare i necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. Proprio per sostenerlo in queste operazioni, il Gruppo Pieralisi ricorda che il proprio Service è a disposizione delle aziende olivicole. Il Service Pieralisi garantisce il perfetto funzionamento degli impianti e delle macchine, permettendo alle aziende partner di ottenere risultati ottimali in termini di produttività e resa estrattiva.

Le attività manutentive pianificate hanno il vantaggio di evitare costosi interventi di manutenzione straordinaria da effettuarsi nel periodo della lavorazione delle olive, tipicamente caratterizzato da una naturale ridotta disponibilità di tecnici e materiali.

Pianificare significa risparmiare: il piano manutentivo Pieralisi "Operazione Garaging", valido fino al 30 giugno prossimo, oltre a garantire i servizi descritti, riserva alle aziende olivicole partner del gruppo Pieralisi materiali originali e tariffe manodopera dei tecnici specializzati a prezzi scontati. I materiali originali garantiscono la tutela dell'olio prodotto evitando spiacevoli inconvenienti alle macchine e ai lavoratori: molteplici, infatti, sono stati i casi di inquinamento da radioattività, (materiali costituiti con metalli senza certificati di origine con presenza di radioisotopi), da eftalati (gomme) o idrocarburi (utilizzati grassi ed olio non alimentari ma da raffinazione).

Scegliere la professionalità Pieralisi è una grande opportunità che si traduce in risparmio e tutela del proprio lavoro.

Approfitta della "Promozione ricambi" su www.ricambioriginalipieralisi.com

Fioritura

Una fotografia a fine maggio del dott. Claudio Cantini, dell'Istituto per la BioEconomia con il supporto di tecnici nelle varie regioni italiane

Le buone promesse saranno mantenute?



di CLAUDIO CANTINI*

La fioritura rappresenta una tappa importante per l'olivicoltore: promessa, a volte mantenuta, di elevata produttività oppure, nelle annate di forte scarica, già punto di bilancio pessimistico della scarsa frangitura che arriverà. Di sicuro la fioritura è uno degli stadi fenologici più importanti per la pianta, ed anche uno dei più brevi: normalmente in circa 10 giorni dall'apertura del primo fiore tutto termina ed è già tempo di cercare di capire come sia andata l'allegagione. In questo breve periodo sono molte le cose che possono andare a disturbare la fase di trasporto del polline e della fecondazione. Venti forti, freddi o eccessivamente caldi, trasporto di aerosol salino nelle zone costiere, temperature medie molto elevate, piogge violente o continuate possono andare ad alterare il processo di impollinazione e causare una scarsa allegagione. In realtà in questi dieci giorni che possono sconvolgere in positivo o negativo l'oliveto si gioca una fase che è iniziata tempo prima con la schiusura delle gemme e la formazione visibile delle infiorescenze.

L'epoca della mignolatura infatti è al centro di proverbi popolari, scaturiti da osservazioni naturali, che associano l'epoca di avvenimento, nell'arco di tre mesi da aprile a giugno, con la buona o cattiva sorte produttiva (*Se mignola di giugno ne prendi un pugno...*). Ed a proposito l'annata 2019 ha fatto verificare una mignolatura molto tardiva ed un ritardo, anche delle fioriture, in molte zone olivicole. Fare un resoconto di come stia andando la fioritura o l'allegagione in questa fase dell'anno non è semplice, innanzitutto per la peculiare conformazione del nostro Paese, che vede stupendi olivi dal lago di Garda alla Sicilia, dalle zone pedemontane appenniniche alla Sardegna. Come ben sanno gli operatori del settore, le differenze possono presentarsi, negli oliveti, anche a distanza di poche centinaia di metri. Certo, esistono degli effetti generali



Immagine di fioritura e allegagione di piante d'olivo

che possono incidere sulla produzione, come inverni rigidi o annate di forte carica che predispongono le piante ad un successivo anno di scarsa produzione. Ma poi, ogni impianto ha una storia a sé. La gioventù, di solito, fa risentire meno della stagionalità così come una buona conduzione agronomica può ovviare a cattive influenze dell'andamento meteo.

Per offrire una panoramica dell'anno 2020 è stato necessario chiamare amici e colleghi sparsi un po' per tutta la penisola e questo che segue è il racconto emerso dalle piacevoli chiacchierate post Covid19. Ho iniziato dal nord e Furio Battellini dell'Agraria di Riva mi ha parlato di una buona mignolatura sul **Garda**, avvenuta con un buon anticipo rispetto al solito ed una abbondante fioritura, non ancora terminata e sottoposta ad alcune piogge portate dalle perturbazioni primaverili che hanno interessato il nord. E le piogge primaverili anche al centro Italia hanno dato respiro all'olivo dopo un periodo di siccità piuttosto prolungato.

L'abbondante mignolatura presente fin da aprile in tutta la **Toscana e l'Italia centrale** infatti dava l'impressione di una precoce fioritura in arrivo. Ma la lunga sete delle piante, soprattutto lungo le zone costiere, ha rallentato

l'esplosione del fiore, che era ancora in corso al 25 di maggio. **Le zone interne del centro**, che hanno risentito meno dei freschi venti di ponente e che avevano beneficiato di qualche millimetro di pioggia in più, sono andate in piena fioritura a fine maggio, così come in **Sardegna**. Il collega del CNR Enrico Vagnoni, dopo aver interpellato tecnici del LAORE e Università, parla di una mignolatura abbastanza anticipata, che non dava impressione di essere particolarmente abbondante ad aprile. Le piogge hanno invece fatto espandere le infiorescenze dando origine ad una buona fioritura nelle zone di Alghero e Bosa a salire fino ad Ittiri. Presenza leggermente inferiore di fiori nel Montiferru e Cuglieri e nelle zone a sud del cagliaritano.

Nelle **Marche** riportano Barbara Alfei e i colleghi del centro agrometeo Assam è stata riscontrata una buona carica florale, seppure con disformità dovuta ai residui danni causati dal gelo del 2018 e la fioritura è iniziata con un anticipo di 10-15 giorni rispetto al solito, soprattutto nelle zone litoranee e nelle varietà più precoci. Andando al nostro estremo sud e nella nostra amata **Sicilia** l'agronomo Antonio Catania, che ha contatti con numerose organizzazioni di produttori isolane, segnala una fioritura abbondante,

Indicazioni positive da tutta la Penisola, a cominciare dalla Puglia. Per capire come andrà l'allegagione si dovrà aspettare metà luglio

giunta al termine a fine maggio, avvenuta in epoca abbastanza anticipata. Le prime indicazioni di allegagione sembrano buone. Ho lasciato per ultima la regione più importante per la nostra produzione ovvero la **Puglia**, perché senza la Puglia, come dice l'amico Salvatore Camposeo dell'Università di Bari come si possono fare previsioni di produzione? E allora dalla Capitanata arrivano ottimi segnali con fioriture abbondanti ormai sul tavoliere e leggermente più tardive sul Gargano. Nel brindisino carica florale buona, un po' meglio che nel leccese mentre segnali negativi sembrano arrivare dalla Terra di Bari con oliveti in scarica sia nelle aree a nord che a sud di Bari.

Purtroppo è presto per ipotizzare l'andamento delle allegagioni che possono essere stimate con maggiore certezza soltanto nelle prime settimane di luglio. I segnali sono per adesso di una annata di carica abbastanza elevata, soprattutto in alcune zone con fioriture anche spettacolari. Le temperature in generale non sono al momento troppo elevate, quelle ideali per l'allegagione sono intorno ai 24 gradi ed in molte zone una buona idratazione è stata fornita alle piante dalle recenti piogge su piante non troppo sfruttate dal carico produttivo del 2019. I cicli di crescita del frutto e di accumulo di olio sono lunghi alcuni mesi e gli andamenti stagionali possono ancora incidere molto sulla produzione alla raccolta, ma abbiamo buone premesse. Vediamo se questi positivi segnali saranno mantenuti e non vanificati da attacchi di parassiti vecchi e nuovi, purtroppo segnalati in più parti di Italia, o da andamenti anomali del clima estivo.

*Tecnologo (IBE CNR)

Olio Lucano, ecco l'Igp della Basilicata

**Pubblicata la domanda nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea
Il Consorzio ora potrà utilizzare il marchio in protezione provvisoria**

La Basilicata sarà la sesta regione a fregiarsi della certificazione Igp del proprio extravergine. A metà maggio è stata infatti pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la domanda di registrazione della "Igp Olio Lucano". A distanza di tre mesi ed in assenza di opposizioni, l'Unione europea pubblicherà il regolamento di registrazione che darà diritto ai produttori olivicoli lucani di fregiarsi di tale marchio per le proprie produzioni il marchio.

Nel frattempo il Consorzio Igp Olio Lucano potrà utilizzare il marchio in protezione provvisoria e dietro autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

"Questo riconoscimento - ha sottolineato l'assessore regionale all'agricoltura Francesco Fanelli - è un tassello importante per il lavoro e i sacrifici fatti in questi anni da produttori e frantoiani che hanno intrapreso la strada della qualità. Un valore aggiunto che ci consentirà di valorizzare e promuovere al meglio la Basilicata agricola e agroalimentare, il suo ricco paniere



a cui oggi si aggiunge il diciottesimo prodotto a marchio. L'ultima campagna olearia per la nostra regione è stata ottima classificandosi tra le prime regioni d'Italia non solo da un punto di vista qualitativo, incrementando la produzione del 412%. Dobbiamo portare avanti il discorso di puntare sempre di più sulle nostre piccole produzioni di nicchia e di qualità che, sicuramente, non possono competere sui mercati che soddisfano la richiesta di oli di massa e industriali". Il disciplinare dell'Igp Olio Lucano prevede l'utilizzo di olive prodotte nel territorio amministrativo della regione

e lavorate in impianti di molitura posti in Basilicata. Insieme alla denominazione e dettagliato nel disciplinare è il principio di tracciabilità che dovrà essere assicurata in tutte le fasi del processo produttivo e garantita dall'organo di controllo designato nella proposta (Agriqualità Spa). Oltre 30 le varietà ammesse dal disciplinare. Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche e chimiche dell'olio, il disciplinare si sofferma su pochi parametri chimici: acidità: max 0,6%; numero di perossidi: max 12 meq O₂ /kg. Vengono indicati intervalli accettabili di valutazione sensoriale secondo la metodologia COI, per i descrittori fruttato di Oliva (mediana tra 2 e 8), erba e/o pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o mela (mediana tra 1 e 8), amaro (2-8) e piccante (2-8). Con un richiamo alla millenaria storia dell'olivicoltura lucana, l'etichetta dovrà contenere il logo dell'Igp Olio Lucano costituito da un'anfora stilizzata, il contenitore in terra cotta utilizzato nell'antichità per il trasporto dell'olio.

In Molise un olio tutto bio

Fare del Molise la prima regione italiana con un'olivicoltura tutta biologica. È l'ambizioso obiettivo a cui stanno lavorando due istituzioni nate da poco, ma che vogliono essere subito operative: il Distretto BioMolise e il Consorzio TUMP (Turismo, Università, Medicina, Paesaggio). In un incontro che ha visto coinvolta anche l'Università del Molise, è stato condiviso un documento in cui si sottolineano i seguenti punti:

- il comune interesse a fare dell'olio biologico il simbolo di un rapporto virtuoso tra la tutela della biodiversità, l'utilizzo di pratiche produttive sapienti e sostenibili, la certificazione dell'elevata qualità salutistica del prodotto;
- la piena consapevolezza che il Molise possa offrire al mercato un prodotto di nicchia che nasce dalla capacità di produrre cibo in armonia con la salute della natura e finalizzato a migliorare la salute dell'uomo;

- l'esigenza primaria di creare le condizioni per riconoscere a tutti gli operatori della filiera dell'olio biologico, a partire dagli agricoltori, la giusta remunerazione del prezioso lavoro svolto;

- la sollecitazione di una manifestazione d'interesse da parte dei produttori e degli operatori della trasformazione, della commercializzazione, della ristorazione e del turismo, disponibili a creare una filiera agricola regionale attraverso il costituendo Consorzio BioMolise olio.

L'obiettivo finale sarà quello di strutturare una filiera in grado di ottenere dal mercato le risorse necessarie per far vivere il progetto.

Il Molise esprime un ricco patrimonio di biodiversità olivicola, con 19 varietà autoctone, a partire dalla Gentile di Larino, distribuite su circa 13 mila ettari per una produzione di circa 50 mila quintali. Oltre un centinaio i frantoi presenti.

Culla dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio, vanta un Parco storico regionale dell'olio a Venafro, il primo e unico parco al mondo dedicato all'olivo ed è sede di "Goccia d'Oro", il concorso che ha dato un grosso contributo alla crescita della qualità degli oli molisani.

Fontanazza, visione moderna

Un grande studioso e innovatore dell'olivicoltura che ha insegnato a guardare al futuro come se fosse già presente

di ANGELA CANALE

Ci ha lasciati ad 82 anni il prof. Giuseppe Fontanazza. Un grande studioso dell'olivo, agronomo, ricercatore e per molti anni Direttore dell'Istituto di Olivicoltura del CNR di Perugia. Instancabile lavoratore, interessato a tutto ciò che era nuovo, ma sempre con grande rispetto e senso di protezione del passato. Ha scovato, restaurato e valorizzato vecchi libri, quadri e mobili antichi quale grande conoscitore dell'arte italiana e ha raccolto più di 2000 varietà di olivo, a partire dagli anni '70, in Italia e nel mondo. Ha prodotto una collezione varietale unica nel suo genere.

Per lui il materiale genetico era fondamentale per conoscere l'olivo in tutte le sue espressioni, per capire il suo adattamento, per creare nuovi incroci, ma soprattutto era conservazione di antiche biodiversità, come soltanto l'olivo, tra tutte le specie, è stato in grado di preservare nel tempo.

Ha valorizzato il vivaismo contribuendo alla delocalizzazione dei vivai con la messa a punto del "cassone riscaldato", un sistema semplice di propagazione per talea, che ha visto nascere molti vivai nelle regioni italiane e anche all'estero. Ha sempre



immaginato una olivicoltura moderna meccanizzabile nella raccolta e nella potatura.

Quando il mondo ricostituiva vecchi impianti danneggiati dal freddo con il taglio alla base, lui proponeva il rinnovo dell'intera filiera olivicola con nuovi oliveti. Quando si scrivevano saggi per la potatura di forme complesse, lui proponeva forme semplici e meccanizzabili. Quando si pensava all'olivo come pianta da tenere chiusa nel Mediterraneo, lui contribuiva a farle varcare i confini verso il sud del mondo.

Quando l'olivicoltura poneva limiti produttivi e di conduzione, ha imma-

ginato, realizzando, il superintensivo "tutto italiano". Era il 1991 quando si costituì il primo impianto ad alta densità, con cultivar italiane, in Umbria. Per fare questo occorrevano nuove varietà, con caratteristiche diverse da quelle che l'olivo aveva sempre avuto, ci voleva la bassa vigoria e l'alta capacità produttiva. Brevettando nuove cultivar, come la FS17/Favolosa, inoltre, ha anche dimostrato che la difesa da patogeni aggressivi, come il batterio della Xylella, trova una risoluzione nel miglioramento genetico.

Purtroppo l'olivo non è una pianta che tollera grandi cambiamenti nell'arco di pochi anni, è fortemente legato a tradizioni e superstizioni, difficili da superare per molti.

Ma l'eredità più grande penso l'abbia lasciata ai tanti agronomi come me, che hanno seguito i suoi corsi, le sue lezioni, soprattutto quelle in campo, dove ci ha insegnato a guardare e a capire la pianta di olivo, a trovare nelle varietà molte risposte a interrogativi ancora irrisolti. Ci ha insegnato a guardare il futuro come se fosse già presente. Colui che sa trasmettervi grandi entusiasmi per il lavoro è sicuramente un grande maestro.

Regione che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



Tra le varietà minori colpisce la "Zaituna", dall'arabo "zait", cioè ricca di olio
Il frantoio Covato esalta la biodiversità siciliana con un impianto d'avanguardia

Nel Ragusano tra storia e innovazione

La regione che ci ospita questa volta è la Sicilia. Siamo nei luoghi del commissario Montalbano. Paesaggi mozzafiato, dove il barocco primeggia nelle piazze e le campagne sono marcate da antichi muretti a secco a delimitare confini di proprietà. La mediterraneità delle piante coltivate trova il suo splendore nel carrubo, nel mandorlo e nell'olivo. Antiche varietà caratterizzano la biodiversità olivicola che rappresenta una grande ricchezza ambientale in tutto l'areale ragusano. Qui le varietà più coltivate e più conosciute sono la Moresca, la Tonda Iblea e la Nocellara Etnea o Verdesa. Tra le minori colpisce la "Zaituna" il cui nome particolare deriva dall'arabo "zait" che significa "ricca di olio". Si pensa sia stata la prima ad arrivare in Sicilia e a segnare l'introduzione dell'olivo in Italia.

Il frantoio che visitiamo è quello della famiglia Covato in Contrada San Giacomo. Il papà Vincenzo nel 1985 dà inizio a questa attività acquistando un nuovo frantoio. Un anno



Vincenzo Covato con i figli Orazio e Giuseppe e l'impianto del loro frantoio

storico per l'olivicultura italiana che ci ricorda la quasi totale distruzione delle piante di olivo a causa di un gennaio freddissimo e nevoso. Ma gli agricoltori non si arrendono davanti a nulla, anzi guardano al futuro con nuovi progetti da realizzare. Oggi nel frantoio sono entrati anche i suoi figli Orazio e Giuseppe, con i quali da tre anni ha restaurato e rimodernato tutti i macchinari. Un nuovo Protoreattore è diventato il

cuore dell'officina che oggi rappresenta un punto di riferimento per molte aziende del comprensorio ibleo. L'olivicultura siciliana ha finalmente aperto le porte ai giovani che puntano diritti verso la produzione di oli pregiati. Guardano alla meccanizzazione delle operazioni colturali compreso la raccolta, rispettano il giusto grado di maturazione tenendo conto delle varietà che stanno sempre più valorizzando, producendo oli

monovarietali e a marchio Dop. Ma soprattutto scelgono frantoi moderni, tecnologicamente avanzati, rigorosamente targati Peralisi, dove si rispettano tempi di estrazione, basse temperature e finalmente anche la pulizia delle macchine e di tutto l'ambiente. Nel frantoio dei Covato ci si occupa anche di imbottigliamento, un servizio importantissimo per le piccole aziende che vendono il prodotto confezionato.

QUINTI
BOTTLING MACHINES

EASY LINE SYSTEM OIL 60

LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO
COMPLETA IN SOLI 450 CM



La forza del Protoreattore

Performance e caratteristiche dalle dirette testimonianze di chi utilizza l'impianto Pieralisi

GIOVANNI ACRI
titolare del frantoio Acri



EVOLUZIONE

“Non abbiamo avuto alcun problema con il passaggio al Protoreattore. Ci ha permesso una gramolazione ottimale”.

PRODUZIONE

“Rispetto alla lavorazione precedente abbiamo potuto riscontrare un olio molto più fruttato e più corposo”.

TEMPERATURA

“È ottimo nella gestione della temperatura e nella riduzione dei tempi di preparazione, evitando così la possibile ossidazione della pasta”.

QUALITÀ

“Ci ha consentito di essere ancora più veloci e di aumentare la qualità della lavorazione”.

VELOCITÀ

“Il cambio partita è un'operazione molto importante. Grazie all'automazione il Protoreattore garantisce prestazioni eccellenti”

SODDISFAZIONE

“I clienti sono entusiasti per l'innovazione dell'impianto”

SALVATORE CUTRERA
proprietario dell'oleificio Frantoi Cutrera



INNOVAZIONE

“Ci spinge la ricerca continua della perfezione assoluta che è alla base della filosofia della nostra azienda”.

DIFFERENZE

“Abbiamo testato il Protoreattore per due anni in modo da capire le differenze con le gramole. Grazie al Protoreattore abbiamo aumentato lo shelf life a due anni”.

OTTIMIZZAZIONE

“Il Protoreattore risolve il problema relativo alla scelta dei tempi di gramolazione, eliminando una criticità della lavorazione”.

TEMPERATURE

“La gestione delle temperature è sicuramente uno dei fattori più importanti del Protoreattore”.

PRATICITÀ

“Il Protoreattore consente un cambio partita facilissimo mantenendo elevata la qualità”

SODDISFAZIONE

“Dopo due anni il feedback è stato positivamente, tanto che nessuno dei clienti importanti vuole più utilizzare le gramole”.

ALESSANDRO FOIS
proprietario dell'oleificio Accademia Olearia



INNOVAZIONE

“Il Protoreattore è oggi la macchina più innovativa nel comparto oleario”.

DIFFERENZE

“Il Protoreattore riduce moltissimo il problema di emulsioni che si verifica in annate siccitose”.

PRATICITÀ

“Il Protoreattore permette una personalizzazione di tutte le fasi di estrazione. Per questo è indispensabile”.

QUALITÀ

“Consente un aumento netto delle componenti aromatiche e fenoliche”

TEMPERATURE

“Abbiamo utilizzato il Protoreattore anche per raffreddare la pasta, per poter ridurre la temperatura di lavorazione”

SODDISFAZIONE

“Non nascondo che prima dell'acquisto eravamo perplessi sulla pulizia del Protoreattore, ma ci siamo ricreduti completamente”.

SILVANO PASQUINONI
proprietario dell'oleificio Pasquinoni



EVOLUZIONE

“La tecnologia va avanti. Bisogna seguirla perché oggi non è più come una volta. I clienti si preoccupano dell'olio di qualità”.

PRODUZIONE

“Il Protoreattore è l'ultimo gioiello Pieralisi, in produzione si sente veramente la differenza”.

DIFFERENZE

“Ho chiamato il tecnico e fatto staccare le gramole. Non le abbiamo usate più”.

QUALITÀ

“La temperatura è più precisa, nel Protoreattore non si rovina la pasta. È sempre bella verde... È cambiato il mondo”

VELOCITÀ

“Oggi sappiamo che il Protoreattore dà subito la pasta e non si perde tempo”.

SODDISFAZIONE

“Anche i nostri clienti rimangono stupefatti e contenti. Come fanno a non rimanere contenti!?”

L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



Sarà un anno sabbatico per il mondo dell'olio di oliva spagnolo?

L'emergenza Covid-19 e i dazi di Trump sull'extravergine e sulle olive spagnole stanno dando un forte scossone al mondo dell'olio di oliva iberico. Il prezzo dell'extravergine spagnolo, al momento in cui scriviamo, è molto vicino ai 2 euro/kg e potrebbe scendere a 1,9 euro/kg. L'olio lampante iberico è invece ormai vicino ai 1,6 euro/kg. A preoccupare olivicoltori e frantoiani spagnoli però non è il prezzo, o meglio dire non è principalmente il prezzo, ma la dinamica commerciale degli ultimi mesi e in particolare di marzo.

La Spagna ha esportato negli Stati Uniti, principale mercato mondiale, solo 600 tonnellate di olio, con un calo del 92% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Un crollo senza precedenti. L'emergenza coronavirus, all'epoca, non si era manifestata in tutta la sua durezza negli States e quindi il drastico calo degli ordinativi è dovuto soprattutto

alle tariffe doganali del 25% imposte sull'olio iberico. Se a questo aggiungiamo che attualmente negli Usa vi sono 20 milioni di disoccupati e la previsione di una forte recessione, le previsioni di export verso il Paese nord americano non sono così incoraggianti. È vero che i consumi di olio d'oliva degli spagnoli sono aumentati del 35%, ma la struttura produttiva iberica è stata costruita in ragione dell'export che, in queste settimane, è in forte crisi. Non deve allora stupire la continua discesa delle quotazioni all'ingrosso sulla piazza di Jaen. La situazione di incertezza porta inevitabilmente a contrarre gli scambi e a deprimere le quotazioni.

Quello che stiamo vivendo può insomma rappresentare un anno di passione, un anno sabbatico, per l'olio di oliva spagnolo, con le cooperative e i grandi marchi che rischiano di perdere quote di mercato e di su-



almeno in parte. Abbiamo ancora la possibilità di giocare il nostro jolly: il potere immaginifico dell'Italia, l'immagine di Patria dell'olio di qualità. Una carta spendibile, se evitiamo di fare i fessi, evitando di inondare gli spazi di mercato internazionali con olio extravergine di oliva che di italiano ha solo la maschera. Possiamo cioè pensare al breve termine, giocando con triangolazioni e importazioni parallele per spacciare per italiano ciò che non è. Oppure possiamo vendere olio extravergine di oliva veramente italiano, visto che ne abbiamo in stock un bel po' e generalmente è anche di buona qualità visto l'andamento favorevole della scorsa campagna olearia. Per quest'anno almeno, per favore, evitiamo di fare gli "italiani": i soliti furbi, pizza, mandolino e mafia.

bire un brutto colpo ai propri bilanci. È sbagliato però pensare che il 2020 può rappresentare l'inizio della fine per la leadership olivicola iberica. Sono e restano leader produttivi mondiali. Sono e restano proprietari di alcuni dei marchi più importanti a livello globale. Sono fondamenta solide da cui rilanciarsi.

In questo anno sabbatico per la Spagna olearia, cosa farà l'Italia olivicola? Occorrerebbe cogliere al balzo l'opportunità dell'inciampo iberico per riconquistare il terreno perduto,

gine di oliva che di italiano ha solo la maschera. Possiamo cioè pensare al breve termine, giocando con triangolazioni e importazioni parallele per spacciare per italiano ciò che non è. Oppure possiamo vendere olio extravergine di oliva veramente italiano, visto che ne abbiamo in stock un bel po' e generalmente è anche di buona qualità visto l'andamento favorevole della scorsa campagna olearia. Per quest'anno almeno, per favore, evitiamo di fare gli "italiani": i soliti furbi, pizza, mandolino e mafia.

Qual è il momento migliore per la raccolta delle olive?

I ricercatori del laboratorio chimico "CDR Chemical Lab Francesco Bonicolini" hanno condotto uno studio con l'obiettivo di mettere a punto un sistema rapido e semplice per individuare il momento migliore per la raccolta delle olive, determinato dal loro stato di maturazione.

Scegliendo di iniziare la raccolta in un periodo leggermente precedente al completamento della maturazione tecnologica si dà più importanza alla qualità e al maggior contenuto di polifenoli. Invece, se si preferisce dare la precedenza alla resa in olio, si può programmare la raccolta a maturazione completata, ma cercando di limitare la perdita della qualità.

Lo stato di maturazione

Sono state effettuate varie ricerche che hanno dimostrato come sia possibile determinare lo stato di maturazione delle olive studiando la curva di evoluzione nel tempo della quantità di zuccheri in esse contenuta.

Durante la fase di maturazione, infatti, è stato constatato che la concentrazione degli zuccheri nell'oliva decresce, mentre aumenta il contenuto di olio. Quando gli zuccheri raggiungono una concentrazione costante abbiamo la massima resa in olio e quindi la maturazione tecnologica.

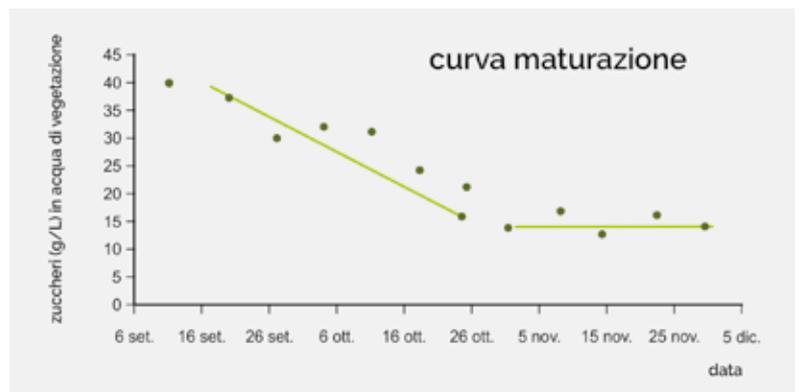
I due zuccheri maggiormente presenti nelle olive sono glucosio e fruttosio, quindi per studiarne l'andamento della maturazione è sufficiente determinare la variazione nel tempo della loro concentrazione nelle drupe.

Lo studio del laboratorio CDR

Nei mesi di settembre, ottobre e novembre sono stati percorsi i seguenti passi con cadenza settimanale:

- da un singolo olivo sono stati raccolti circa 50 grammi di olive prese a campione su tutti i lati della pianta;
- le olive sono state pressate con il sistema di estrazione meccanico CDR, in modo da ottenere una pasta omogenea priva di noccioli;
- centrifugando la pasta è stata separata la parte acquosa;
- la parte acquosa è stata analizzata con il sistema CDR OxiTester determinando il valore degli zuccheri presenti.

È stato così rilevato che gli zuccheri hanno un decremento abbastanza costante per circa 6/7 settimane a partire da metà settembre, nelle settimane successive il valore si stabilizza. Il momento in cui gli zuccheri raggiungono il valore minimo con buona approssimazione, corrisponde con la massima resa in olio.



L'analisi dei risultati ottenuti ha evidenziato che la variazione della concentrazione di glucosio e fruttosio permette di stimare quando il frutto ha raggiunto la maturazione tecnologica e dà importanti indicazioni su quale sia il momento più opportuno per effettuare la raccolta.

Possiamo quindi affermare che le prove effettuate in laboratorio hanno confermato l'andamento di questo parametro durante la fase di maturazione già determinato in altri studi.

Strumenti impiegati

Impiegando il sistema di estrazione CDR e il sistema di analisi CDR OxiTester per condurre lo studio, è stato messo a punto un metodo semplice e facilmente riproducibile per la determinazione della maturità tecnologica delle olive, che può essere adottato anche da aziende piccole che non sono dotate di un laboratorio chimico.

Infatti, con il sistema di estrazione CDR il trattamento del campione è semplice e non impiega alcun solvente chimico.

Inoltre, il sistema di analisi CDR OxiTester, già presente in molte aziende per il controllo di qualità dell'olio, è facilmente utilizzabile anche da chi non ha esperienza in tecniche di laboratorio.

In conclusione, con questa nuova applicazione, che può essere facilmente implementata su CDR OxiTester, è possibile controllare direttamente in frantoio o nell'azienda agricola lo stato di maturazione delle olive e valutare il periodo più opportuno per la raccolta.



Xylella

Salvatore Camposeo: "Intensivo con Leccino, anche per le olive da mensa, e superintensivo con la Fs17. Ma resta fondamentale un cambio di mentalità culturale prima ancora che colturale"

"L'areale infetto si rigenera così"

di FRANCESCO CHERUBINI

Una nuova olivicoltura in areale infetto non solo è possibile, ma offre interessanti opportunità economiche ed ambientali. A patto che l'approccio passi attraverso un cambio culturale prima ancora che colturale. Ne è convinto il prof. Salvatore Camposeo, ricercatore e docente di arboricoltura all'Università di Bari, che ha preparato un piano di grande interesse scientifico da sviluppare in area Xylella. E per *L'Olivo News* è un privilegio conoscerlo in anteprima.

Prof. Camposeo, quando ha iniziato a lavorare a questo progetto?

"Con l'epidemia stessa, quando si è capito che non vi era possibilità di una terapia ed è maturata la consapevolezza di dover convivere per sempre con il batterio ed i suoi vettori. L'emergere di questa problematica ha creato inevitabilmente un interesse scientifico, con l'obiettivo di supportare il tessuto imprenditoriale che rischia altrimenti di restare senza reddito né occupazione. Essere venuti a conoscenza poi che vi erano due cultivar resistenti alla Xylella ha dato il là al lavoro che abbiamo sviluppato".

Quale prospettiva vi siete dati?

"Quella di essere concretamente a supporto delle imprese agricole. Chi vuole continuare a fare olivicoltura deve avere gli strumenti agronomici certi. Basta improvvisazioni, basta maghi e santoni, stop a radio piazza. Gli imprenditori seri hanno bisogno di approcciarsi con chi, su basi scientifiche, è in grado di aiutarli".

È stato un lavoro complesso?

"Insieme al mio gruppo, da oltre dieci anni - e dunque prima ancora che la Xylella arrivasse - studiamo i sistemi colturali. Non si è trattato dunque di rimettersi al lavoro o cambiare metodi didattici. Avevamo già analizzato sistemi tradizionali, intensivi e superintensivi in questi nostri territori. Quindi è stato più agevole valutare le ipotesi colturali migliori. A ciò si è aggiunto un supporto normativo del 2018 che ha reso possibile reimpiantare olivi con cultivar resistenti come lo sono oggi il Leccino e la Fs17 o Favolosa. E se le cultivar sono queste, in base alla vigoria si è in grado di stabilire quale sia il sistema migliore e da lì sviluppare progettazione, impianto e gestione. Senza contare che la ricerca sta dimostrando la tolleranza di altre varietà alla Xylella, permettendo così di ampliare lo scenario".

E quali risultati emergono dallo studio?

"È un ventaglio molto ampio. Partiamo dal Leccino, pianta di media vigoria e rispetto alla quale non possiamo spin-



Il professor Salvatore Camposeo e alcune piante di Leccino e Fs 17

gerci oltre le 500/600 unità ad ettaro. Bene dunque realizzare un impianto intensivo e raccolta meccanica con scuotitore di albero. Aggiungo: il Leccino si presta bene anche per le olive da mensa, segmento praticamente annientato dalla Xylella che ha colpito duramente varietà dedicate come l'Ogliarola Salentina e la Cellina di Nardò. Si può dunque ricostituire una filiera anche in questo ambito, non solo in chiave di produzione olearia. Quanto alla Fs17, è una pianta a vigoria medio/bassa dunque idonea all'intensivo, ma anche ad impianti ad altissima densità, dai 1200 ai 1600 esemplari ad ettaro. Un superintensivo dunque che favorisce la raccolta non su albero singolo, ma in continuo con la scavallatrice. Certo, in quest'ultimo caso non esiste ancora una sperimentazione di campo perché i primi oliveti sviluppati con queste modalità hanno appena uno o due anni di vita. Di sicuro andranno ad arricchire i dati scientifici che oggi solo l'Università di Bari ha a disposizione. La stessa Università ha coordinato anche un

progetto europeo che ben si integra con tutto ciò, perché prevede l'utilizzo irriguo su colture arboree da frutto di reflui urbani trattati, con ciò risolvendo anche il problema dell'approvvigionamento idrico che impianti intensivi o superintensivi possono richiedere rispetto ad una terra arida di acqua".

Fiducioso dunque di una nuova olivicoltura in area infetta?

"Sì, lo sono. Ma deve esserci un cambio di mentalità culturale prima ancora che colturale. E questo può avvenire a tre condizioni. La prima è che vi sia una nuova mentalità imprenditoriale: l'olivo non è una pianta da museo, ma deve essere produttiva e dare piena sostenibilità economica all'azienda. La seconda è che vi sia una nuova mentalità frutticola: la pianta di olivo ha una sua nascita, un suo sviluppo e una sua morte; basta pensare agli alberi millenari, suggestivi sotto il profilo poetico, ma non compatibili con la cultura di impresa. La terza è che gli imprenditori non pensino di fare tutto da soli, ma prendano consapevolezza che è fondamentale affidarsi ad agronomi

preparati per una efficace assistenza tecnica che si basa su conoscenze e competenze scientifiche certe".

È pronta la realtà imprenditoriale salentina e pugliese in generale per questo nuovo orizzonte?

"Credo proprio di sì. Come dice Sant'Agostino si può trarre un bene da qualsiasi male. Il problema potrebbe invece essere rappresentato dalle gravi criticità infrastrutturali in cui questo nostro territorio si trova. Penso alla situazione dei Consorzi di Bonifica che impedisce sia la programmazione che gli investimenti necessari per l'agricoltura. Ma penso anche alle vie di comunicazione: Brindisi, Taranto e Lecce, vale a dire mezza Puglia, sono prive di una autostrada, penalizzando notevolmente la movimentazione delle merci. Ecco, se la politica non prende coscienza di queste criticità e non si impegna a risolverle, temo che le pur rilevanti risorse stanziare per la rigenerazione dell'olivicoltura in area Xylella finiscano per pagare stipendi, ricorsi e poc'altro ancora. E sarebbe davvero un peccato imperdonabile".

Xylella

Sul sito di Agea le istruzioni operative per accedere al sostegno. Una dotazione di 35 milioni. Il ministro: "Procedure velocizzate"

Indennizzati, si comincia dai frantoi

Sono state pubblicate sul sito di Agea le istruzioni operative destinate ai frantoi oleari per accedere ai contributi per i danni subiti dalla Xylella e per favorire il ripristino delle attività produttive.

Possono beneficiare dell'iniziativa, che presenta una dotazione finanziaria di 35 milioni,

i frantoi, incluse le cooperative di trasformazione nel settore oleario con gli stabilimenti ubicati nell'area infetta, che abbiano ridotto o interrotto l'attività molitoria e subito un decremento della produzione di olive nella campagna di commercializzazione 2018-2019 o in quelle precedenti nel caso di chiusura dell'attività riconducibile alla Xylella.

Si tratta della prima misura prevista nell'ambito del Piano di rigenerazione olivicola della Puglia, resa possibile da un'attività propedeutica preliminare di Agea per accorciare i tempi. Al riguardo ha sottolineato il Ministro delle Politiche Agricole, Teresa Bellanova: "Ho espressamente chiesto ad Agea di velocizzare quanto più possibile il lasso di tempo tra pubblicazione delle istruzioni operative e concessione concreta dell'aiuto economico alle imprese colpite dall'emergenza. Dopo anni di danni, e di paralisi dell'attività aziendale, velocizzare i tempi è un obbligo che deve investire l'intera attività istituzionale, quella ministeriale come, mi auguro, quella regionale. Per questo la pubblicazione delle istruzioni operative per l'accesso alla misura è stata preceduta da un lavoro preliminare, contestuale all'emanazione del Decreto, che ha consentito l'avvio delle procedure amministrative e informatiche necessarie a gestire



l'intero processo amministrativo. Un procedimento snello e semplificato che, peraltro, consente di sgravare le imprese nelle procedure di richiesta dell'aiuto".

Relativamente alle procedure, quattro sono i passaggi: una ricognizione preventiva, l'integrazione dell'elenco dei beneficiari, la presentazione della domanda precompilata ed infine erogazione dell'aiuto. La ricognizione, come detto, è già stata espletata nella parte di competenza di Agea, per garantire la velocizzazione dei tempi di attuazione della misura.

"Grazie alle norme di semplificazione introdotte sui pagamenti degli aiuti nazionali presenti nel Cura Italia - ha sottolineato il Ministro Bellanova - i beneficiari riceveranno un anticipo del 65 per cento dell'aiuto dopo la presentazione della domanda, e fatti salvi i soli controlli preliminari sulla completezza delle informazioni e la loro conformità ai requisiti richiesti. Un'ulteriore velocizzazione per garantire quanto prima alle imprese il respiro economico dovuto".

Dopo la pubblicazione dell'elenco dei potenziali beneficiari, le informazioni già acquisite dall'amministrazione potranno essere integrate dalle imprese. La fase della ricognizione consente in ogni caso anche a chi non risultasse indicato in elenco, di candidarsi per la fase istruttoria.

"Ora fare presto i bandi per olivicoltori e vivaisti"



"Bene la via libera alla misura da 35 milioni di euro per i frantoi oleari salentini, attivata da Agea con la pubblicazione delle istruzioni operative. È un primo step importante".

Così Coldiretti Puglia che torna a chiedere una stretta decisa al Ministero delle Politiche Agricole e alla Regione Puglia sui bandi per attivare anche le altre misure della rigenerazione del patrimonio olivicolo.

"Bene l'accelerata sui frantoi - ha sottolineato Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia - ma chiediamo al Ministero e alla Regione Puglia tempi e modi certi per dare piena attuazione agli interventi per sostenere olivicoltori e vivaisti con la predisposizione dei bandi che abbiamo bisogno di condividere prima della pubblicazione e non a scatola chiusa. Serve dare immediata e piena attuazione al piano con decreti attuativi e bandi ad hoc: si tradurrebbe in una boccata d'ossigeno essenziale per le aziende agricole e gli agriturismi che stanno affrontando l'ennesima crisi economica a causa del coronavirus. Il Piano di rigenerazione per l'area infetta del Salento assegna maggiori risorse agli agricoltori con gli interventi compensativi sulle calamità naturali e sulla sottomisura 5.2 del PSR e non è ipotizzabile alcun ritardo o rinvio, perché il Salento ha già pagato a caro prezzo gli anni di errori, incertezze e scaricabarile nella gestione regionale della malattia".

La Xylella fastidiosa - ha aggiunto Muraglia - ha minato profondamente l'intero tessuto produttivo olivicolo e oleario del Salento con perdite progressive. Abbiamo bisogno di un impegno risoluto per salvare la filiera dell'olio extravergine di oliva, consentendo agli agricoltori di espianare e reimpiantare, sbrucrocatizzando le procedure così come previsto dal Decreto Emergenze, sostenendo gli agricoltori, i florovivaisti e i frantoiani salentini, tutti in grave crisi di liquidità".

NUOVO ROVESCIATORE MRS:

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

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



MRS
NEW
ELIVE



Per gli impianti a due fasi una valida soluzione che abbatta i costi di produzione del frantoio oleario

Sansa e biodigestori, una pari e patta

L'utilizzo del sottoprodotto negli impianti a biogas è ormai diffuso
Sullo sfondo la possibile remunerazione con il biometano avanzato

di FRANCESCO CHERUBINI

Le stime sono difficili da compiere, ma è innegabile come stia crescendo progressivamente il numero dei frantoi che conferiscono la sansa agli impianti a biogas e biometano presenti nel territorio nazionale. Si tratta di frantoi che hanno l'estrattore a due fasi dove la sansa prodotta ha un tasso di umidità più elevato rispetto a quella a tre fasi e pertanto la rende pienamente idonea a questo scopo. Il rapporto commerciale intercorre direttamente tra frantoiano e titolare del biodigestore: quasi sempre è una sorta di "pari e patta", nel senso che al frantoiano non viene nulla, se non il fatto che non ha spese aggiuntive come in passato quando vi erano da conteggiare quelle di smaltimento delle acque di vegetazione.

Un ulteriore aspetto è quello della sostenibilità ambientale del frantoio che si inserisce in un processo virtuoso di economia circolare incentrato sulla valorizzazione degli scarti e sottoprodotti dei processi di lavorazione agroindustriale. Resta, se vogliamo, sullo sfondo una possibilità: che si arrivi nel tempo ad una remunerazione nell'ambito del biometano avanzato, quello cioè maggiormente incentivato dallo Stato perché prodotto con tutto



**Lorella Rossi,
responsabile
tecnica del CIB:
"Quadro
normativo certo,
biomassa
importante nella
co-digestione,
nessuna
contrapposizione
con l'attività
dei sansifici"**

ciò che è residuo agricolo. Ma il fatto che si sia tracciata una strada ben precisa circa la destinazione d'uso della sansa per alimentare il biodigestore è già un importante passo. A promuovere la filiera, che comincia ad avere valori significativi, è il Consorzio Italiano Biogas (CIB).

"Parliamo di 1700 impianti agricoli che trattano rigorosamente biomasse (non rifiuti) - spiega Lorella Rossi, responsabile dell'Area Tecnica del Consorzio - molti dei quali hanno trovato nei fran-

toi una importante fonte di approvvigionamento. Grazie ad un quadro normativo che ci ha permesso di mettere in chiaro il concetto dei sottoprodotti, la sansa non è considerata un rifiuto e il contratto di fornitura tra frantoiano e impianto a biogas è lo strumento che ne garantisce la tracciabilità, anche in caso di presenza di intermediari. Specialmente al centro-sud Italia - continua la Rossi - vi è una piena valorizzazione della sansa come biomassa. La co-digestione anaerobica

degli impianti può prevedere una presenza di sansa del 20/30% o anche in quantitativi maggiori e dunque ben si comprende come sia una componente importante.

L'economia circolare che si sviluppa da questi processi - evidenzia la Rossi - non crea una contrapposizione tra impianti a biogas e sansifici. Questi ultimi, infatti, possono ben beneficiare della sansa prodotta dagli impianti a tre fasi che mantiene dunque l'impiego nella catena alimentare".



Un podcast dedicato all'olio di oliva

Realizzato dal giornalista e capo panel Marco Antonucci, diffonde gratuitamente argomenti che interessano l'extravergine con brevi ed accattivanti episodi, anche con modalità interattiva

Si chiama "Gocce d'Olio" ed è il primo podcast al mondo interamente dedicato alle persone che vorrebbero sapere tutto o quasi tutto sull'olio di oliva e sulle olive. È stato ideato e realizzato da Marco Antonucci, giornalista, architetto, assaggiatore professionista di olio con qualifica di capo panel, da anni impegnato a livello internazionale nella diffusione della cultura dell'extravergine e dell'analisi sensoriale attraverso conferenze, corsi, incontri, guide, articoli e pubblicazioni di carattere sia divulgativo che universitario.

Il podcast è composto da episodi molto brevi - non più di dieci minuti a puntata - con cadenza settimanale, nei quali vengono affrontati tutti gli argomenti che interessano il mondo dell'olio: dal perché parlare di un olio di prima spremitura non ha senso come non ha senso parlare di acidità, al comprendere cosa è un'etichetta e come va letta, oppure perché friggere non è un sistema



sbagliato di cottura, anzi. Raccontando ogni tanto anche ricette e oli particolarmente emozionanti.

"In questi anni - spiega Marco Antonucci - ho avuto la fortuna di parlare di olio di oliva a moltissime persone sia in Italia che in giro per il mondo.

Dai bambini delle scuole elementari ai buyer internazionali, alle persone che come me fanno la spesa tutti i giorni. E durante questi incontri, seminari, lezioni, corsi, sedute di assaggio o di analisi sensoriale, mi sono state poste tutta una serie di

domande che ho raggruppato per temi, a cui ho dato risposta negli anni attraverso articoli, pubblicazioni, libri. Poi - prosegue l'autore - mi sono dette: tutte le domande sono state poste 'a voce'. Perché non provare a dare una risposta utilizzando lo stesso sistema? Da qui l'idea di Gocce d'Olio, una serie di podcast molto brevi, come fossero per l'appunto delle gocce d'olio".

Il podcast però non è una lezione a senso unico, ma una sorta di "contenitore-risposta" alle domande: ecco perché la parte più importante sono gli ascoltatori, che sono esortati a porre domande, richieste e osservazioni, affinché le puntate possano affrontare gli argomenti che più interessano alle persone tutti giorni usano l'olio extravergine di oliva.

Il podcast è libero e gratuito e può essere ascoltato o scaricato dal sito www.oliveoil Drops.com dove è possibile trovare anche la trascrizione, anch'essa scaricabile liberamente.

Onaoo, la scuola per conoscere l'extravergine d'oliva

**Corsi online durante l'emergenza Covid-19
Un originale e-taste corner per assaggiare gli oli ed avere una spider map della varietà**



L'e-taste corner dell'Onaoo

In tempi di emergenza Covid-19 sono proseguiti online i corsi divulgativi di vario livello organizzati dall'Onaoo, l'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva che da 37 anni è in prima linea per promuovere, diffondere e valorizzare in Italia e all'estero l'arte dell'assaggio dell'extravergine.

"Dalla teoria alla pratica, con tanto di materiali ed oli spediti ai partecipanti, abbiamo voluto mantenere attiva la nostra attività formativa - spiega Marcello Scoccia, vicepresidente Onaoo, capo panel e responsabile della scuola - per dare un segnale di continuità e di fiducia. Ora contiamo di tornare pienamente operativi in autunno, periodo in cui abbiamo collocato il nostro prossimo incontro tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva (dal 5 al 9 ottobre ad Imperia).

L'Onaoo è oggi conosciuta e apprezzata in tutto il mondo per essere un autorevole punto di riferimento nella promozione dell'extravergine e delle sue caratteristiche organolettiche. Ed il cuore dell'Organizzazione è proprio la scuola, prima al mondo a intuire l'importanza dell'assaggio degli oli di oliva. Alle nostre attività hanno partecipato oltre 15 mila persone".

I corsi di formazione sono organizzati per andare incontro alle esigenze di ciascuno, per questo vi sono "corsi divulgativi", corsi "professionali" tecnici e avanzati dedicati a coloro che desiderano intraprendere una carriera lavorativa nel settore oleario. I docenti Onaoo sono scelti tra coloro che, per competenze specifiche professionali, hanno dedicato e dedicano tuttora, gran parte del loro lavoro alle materie di cui diventano, in Onaoo, docenti. Tra le curiosità dell'Organizzazione vi



Marcello Scoccia

è l'e-taste corner. "Si tratta di un progetto unico ed originale - sottolinea Scoccia - perché esistono varie strutture denominate "oil bar" ma questo è un vero e proprio angolo tecnologico dell'assaggio in cui il visitatore, attraverso un monitor "touch-screen" collegato ad un software con uno speciale programma, può selezionare l'olio da assaggiare fra un'ampia gamma di cultivar di tutto il mondo. La degustazione è accompagnata dall'immediata visualizzazione della regione di provenienza dell'olio e della sua spider map (scheda delle caratteristiche organolettiche), illustrata da nostri assaggiatori professionisti, che guideranno i visitatori durante l'assaggio e saranno a disposizione per tutte le informazioni richieste".

Info: www.onaoo.it
e-mail: info@onaoo.it

Le Ricette de L'Olivo News

Dalla Calabria: tonnarelli, pomodorini e alici



L'azienda agricola Parisi Donato di Corigliano-Rossano in provincia di Cosenza è la protagonista di questa puntata delle ricette da cucina a base di olio extravergine di oliva, proponendo un piatto tipico della tradizione calabrese: tonnarelli, pomodori e alici. Per la sua preparazione, ovviamente, viene privilegiata la cultivar locale, vale a dire la "Dolce di Rossano" che prende il nome dalla città di Rossano e che è caratterizzata da maestosi alberi capaci di offrire olive che garantiscono un olio davvero eccelso. Il monocultivar dell'azienda Parisi Donato è stato peraltro griffato con tre foglie Gambero Rosso 2019.

Dosi per 4 persone

Ingredienti

Olio Extravergine di Oliva "Monocultivar" 100% italiano "Dolce di Rossano"
500g di tonnarelli (pasta fresca)
400g di pomodorini
300g di alici
1 manciata di capperi
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino piccante
q.b. pane tostato
1 foglia di alloro
olive nere
basilico
prezzemolo

Procedimento

In un'ampia padella mettere olio extravergine di oliva monocultivar 100% italiano varietà "Dolce di Rossano" in abbondanza, uno spicchio d'aglio, un peperoncino piccante e una foglia d'alloro. Lasciare rosolare ed aggiungere i pomodorini. Procedere poi con l'aggiunta delle alici spinolate. Lasciare cuocere il tempo necessario per far evaporare l'acqua in eccesso ed aggiungere alla fine i capperi, a piacere olive nere, qualche fogliolina di basilico e il prezzemolo tritato. Cuocere la pasta ed ultimare la cottura nella padella insieme al condimento. Servire con una spolverata di pane tostato ed un filo di olio extravergine di oliva monocultivar 100% italiano varietà "Dolce di Rossano"

Partecipa anche tu a "Le ricette de L'Olivo News" l'iniziativa che vuole valorizzare le migliori ricette regionali a base di olio extravergine di oliva.

Ricordiamo che chiunque può partecipare all'iniziativa inviando via mail, all'indirizzo olivonews@pialisi.com la propria ricetta completa di ingredienti e le spiegazioni per lo svolgimento della stessa, corredata con foto del piatto ed indicando il nome dell'autore e i suoi riferimenti (indirizzo e recapito telefonico), con relativa autorizzazione alla pubblicazione.

Una speciale giuria individuerà la migliore ricetta del trimestre. Chi l'avrà realizzata, oltre a vederla pubblicata ne L'Olivo News, riceverà un originale omaggio.

Per maggiori informazioni scrivere a olivonews@pialisi.com.

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

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 ed in particolare quelli da eccesso di salinità. Le piante possono esprimere così tutto il loro potenziale: i risultati si vedono, ad esempio, nella resa in olio da olive e nell'aumento del grado zuccherino nella vite da vino. Anche ILSAC-ON fa parte del programma Viridem[®], l'innovativa generazione di prodotti di matrice vegetale, efficaci e sostenibili, sviluppati da ILSA.

Buon lavoro alle tue piante. E a te.



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

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution