l'Olivo NEWS

il giornale di olivicoltura più diffuso in Italia

n. 1/2020
II Trimestre / Anno XXXVI

Poste Italiane Spa
Spedizione in abbonamento postale - Stampe in Regime Libero (Ancona)

Società editrice **PIERALISI SpA** / Direttore Responsabile **Stefano Brecciaroli** / Redazione, amministrazione e pubblicità **Via Don Battistoni,1 - 60035 JESI (An)**
Tel. +39.0731.2311 / olivonews@pieralisi.com / Stampa / **ERREBI GRAFICHE RIPESI - Falconara Marittima AN** /
Aut. Trib. di AN N.28 del 30.07.1984
Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e del d.lgs 196/03 smi qualora non vogliate più ricevere nostre comunicazioni potete esercitare i Vs. diritti in merito contattandoci all'indirizzo mail: olivonews@pieralisi.com

Intervista al presidente della Filiera Olivicola Olearia Italiana

"Puntare sulla sostenibilità per creare valore aggiunto"

Paolo Mariani: "L'alta qualità non basta più, valorizziamo gli aspetti ambientali, etici, sociali ed economici delle nostre produzioni"

di FRANCESCO CHERUBINI

"Contro il crollo dei prezzi dell'olio c'è solo una strada da percorrere: quella di valorizzare la sostenibilità che deve esse ambientale, etica, sociale ed economica".

Paolo Mariani, presidente della Filiera Olivicola Olearia Italiana (FOOI), ha le idee chiare per provare ad uscire da una situazione critica che non riguarda solo il sistema Italia, ma ha una connotazione ormai mondiale.

Presidente, partiamo dai dati: l'extravergine stabile intorno ai 3 euro. C'è da preoccuparsi?

"Certamente. Ma non è che solo preoccupandosi si risolvono i problemi. Serve un diverso approccio".

In che consisterebbe?

"In Italia, lo sappiamo bene, l'olivicoltura vive un problema strutturale. Negli anni, grazie alle organizzazioni dei produttori, al supporto tecnico e ai contributi pubblici, si è migliorata notevolmente la qualità. Ma la qualità oggi non regge più. La sfida che l'Italia deve intraprendere contro la Spagna e i paesi del Magreb, che la qualità la fanno lo stesso, va spostata su un'altra direzione".

E quale sarebbe questa direzione?

"Proprio quella della sostenibilità vista nei suoi quattro pilastri fondamentali: ambientale, etica, sociale ed economica".

Proviamo a declinarla.

"Ambientale perché è un tema centrale che coinvolge tutti e dobbiamo tutti lavorare per tutelarlo; etica perché l'olivicoltura deve reggere sul rispetto della giusta retribuzione ai lavoratori; sociale perché mi devo domandare cosa faccio di questo territorio in cui vivo e come l'olivicoltura può migliorarlo; economica perché tutto deve essere ricondotto ad una giusta retribuzione dell'attività svolta".

Non è un po' utopistica questa visione?

"No, perché siamo andati avanti per anni col dire che i punti di forza del nostro olio sono il made in Italy e la dieta mediterranea. Ma i risultati non

Il presidente del FOOI Paolo Mariani

ci sono stati, anzi si è registrato un crollo dei consumi: meno di 10 litri pro capite contro i 15 di qualche anno fa. E se l'olio non si vende, il prezzo scende. Dobbiamo puntare su altre prospettive. Ad esempio, domandiamoci: perché i turisti vengono in Italia? Perché piace, perché si sta bene, perché è un Paese meraviglioso. Ecco, perché devo consumare olio italiano? La risposta deve essere simile: perché fa bene alla vita, perché aiuta a vivere bene, perché fa star bene".

Ma così cambia anche l'orientamento della promozione!

"Certamente, ma oggi dobbiamo combattere contro un sistema che vede il consumatore italiano percepire nell'extravergine più il prezzo che la qualità. L'80% dell'olio è venduto dalla grande distribuzione e l'olio resta tra i prodotti civetta per esaltare il sottocosto. Così non c'è più via d'uscita".

Ma non ritiene che un discorso vada fatto anche sui costi di produzione?

"Questo è un altro problema. L'Italia ha i costi di produzione più alti in assoluto tra quelli fiscali e del lavoro. Abbiamo anche grossi problemi agronomici, con oliveti in gran parte dislocati su terreni difficili da coltivare. Inoltre abbiamo imprese troppo piccole, con una media di 1,4 ettari".

Ma sulla trasformazione siamo leader mondiali!

"Esattamente. Qua la qualità raggiunta è al top, abbiamo le macchine oleari migliori al mondo con una tecnologia che neanche potevamo immaginare qualche anno fa. Ma 4 mila frantoi e rotti sono troppi. Certo, assicurano l'alta qualità però, come detto, l'alta qualità non risolve il problema dei costi".

C'è chi propone di trovare un nome alternativo, perché extravergine rischia di diventare una commodity!

"Non credo sia questo il problema. Non è un nome che risolve le criticità attuali. L'alta qualità ce l'abbiamo, dobbiamo saperla declinare meglio, perché, come detto, made in Italy, dieta mediterranea e proprietà salutistiche, che pure sono un valor aggiunto, da sole non bastano. Il tema è tutto qui. Devo convincere il consumatore a spendere qualcosa di più perché quell'olio esprime una serie di valori che nella società di oggi sono fondamentali e che sono legati al benessere e alla qualità della vita. In questo le istituzioni hanno un ruolo fondamentale di supporto".

SOMMARIO

2
• Produzione a 360 mila tonnellate

3
• "Professionalità e consapevolezza per un'olivicoltura moderna"

4
• "Il dimeteoato vietato? Una grande opportunità"

5
• L'Intruso: la rubrica di Alberto Grimelli

6
• Xylella: via libera al piano da 300 milioni

7
• Regione che vai, frantoio che trovi...

8
• Il bilancio della repressione frodi: più controlli e meno irregolarità

9
• È la frangitura a sprigionare i migliori aromi dell'extravergine

10
• "No all'extravergine low cost"

11
• L'idrossitirosolo ringiovanisce il nostro cervello

Produzione a 360 mila tonnellate

Ismea vede al rialzo le stime della campagna olivicola appena conclusa. È la Puglia, con oltre la metà dei volumi, insieme alla Calabria a trainare la ripresa rispetto al 2018

di FRANCESCO CHERUBINI

Ismea rivede al rialzo le stime sulla produzione olivicola nazionale e fissa a 360 mila le tonnellate raggiunte con l'ultima campagna. Siamo ad oltre il doppio dell'olio dello scorso anno (quando la produzione si era fissata a poco meno di 175 mila tonnellate), ancorché lontana dall'essere considerata una campagna di "piena carica".

"A frenare l'impennata - rivela Ismea - sono state le immancabili avversità atmosferiche quali, ad esempio, l'eccessivo freddo in fase di fioritura seguito dall'arrivo improvviso del caldo durante l'allegagione. Questa alternanza anomala di basse e alte temperature ha provocato in alcune zone degli sfasamenti temporali rispetto a un calendario vegetativo considerato normale. L'estate calda e secca ha, inoltre, causato qualche problema di stress idrico. A questo si aggiunga l'arrivo dell'autunno che con forti venti e temporali ha provocato fenomeni di cascola.

Fermo restando l'incremento produttivo, la situazione si presenta in maniera diametralmente opposta rispetto allo scorso anno con aumenti cospicui al Sud e una riduzione piuttosto pesante al Centro-Nord".

La ripresa produttiva parte essenzialmente dalla **Puglia** che rappresenta allo stesso tempo la regione più significativa in termini di volumi, ma anche quella più penalizzata nella scorsa campagna a causa delle gelate che hanno colpito pesantemente aree a forte presenza olivicola. Addirittura si temeva che le gelate potessero lasciare danni permanenti sugli olivi. Gli areali coinvolti hanno invece reagito molto bene, a partire dalla provincia di BAT per continuare con il Barese. Un discorso a parte merita il Salento dove sono molti gli areali colpiti da Xylella. Laddove, invece, gli alberi sono sani la produzione si è attestata ben oltre quella dello scorso anno.

Anche in **Calabria** vi è stata un'importante ripresa produttiva sebbene non compensi pienamente le perdite dello scorso anno. Molto bene nella provincia di Reggio Calabria per una questione legata alla fisiologica alternanza di alcune varietà, positive performance anche nel Cosentino, mentre in provincia di Catanzaro l'alternanza ha disegnato degli andamenti difformi tra i diversi areali sebbene nel complesso la produzione è stata molto più elevata dello scorso anno.

In **Sicilia** le aspettative erano molto alte grazie all'abbondante fioritura, ma le successive condizioni climatiche hanno per certi aspetti condizionato la buona riuscita dell'allegagione e la tenuta dei frutti. Di contro la produzione può considerarsi di buona qualità visto che i parassiti più temuti non

hanno prodotto danni. In **Sardegna**, e in particolare nella parte meridionale dell'isola, la straordinaria piovosità primaverile ha consentito un forte rigoglio vegetativo delle piante, mentre nel Sassarese le piogge persistenti durante il periodo di fioritura con ritorni di freddo e venti forti hanno condizionato in maniera negativa l'allegagione. L'estate calda e asciutta ha causato però qualche perdita ridimensionando le aspettative.

In **Basilicata** e **Molise**, fioritura e allegagione sono state buone e, nonostante le non perfette condizioni climatiche successive, hanno permesso un discreto recupero rispetto all'anno precedente. Anche in **Campania** le aspettative di un incremento produttivo rispetto allo scorso sono state realizzate, grazie soprattutto all'ottimo risultato di alcune varietà, tra cui la Rotondella. Le cultivar più precoci, invece, hanno avuto qualche problema in fase allegagione per l'eccessivo caldo. In **Abruzzo** l'incremento produttivo previsto non è certo in grado di compensare le perdite dello scorso anno. Peraltro la situazione si presenta molto diversificata con molte zone del Pescarese che hanno una minor produzione dello scorso anno, mentre la situazione è migliore in provincia di Chieti. Anche nel **Lazio** si prevede un recupero rispetto alla scarsa produzione 2018 ma con un incremento al di sotto del potenziale. Le produzioni medie regionali 2019 risentono, inevitabilmente, delle numerose potature di riforma che sono state eseguite negli oliveti colpiti dal gelo 2018 come nell'areale della Sabina Romana. Situazione analoga nelle **Marche** dove la campagna olivicola 2019/2020 ha offerto un limitato incremento rispetto ad uno scarsissimo 2018, poiché le piante di olivo stanno ancora recuperando lo stress da gelo del marzo 2018. Anche qui le bizzarrie del clima primaverile si sono fatte sentire e - soprattutto negli areali interni dove le temperature sono scese fino a 5 gradi - hanno provocato ritardi nella fioritura di alcune varietà come Leccino e Frantoio.

Nelle altre regioni del Centro Nord è stata un'annata in decisa controtendenza rispetto alla media nazionale, sia per la naturale alternanza sia per le cattive condizioni climatiche che hanno accompagnato quasi tutte le fasi di sviluppo dell'olivo. Il gran caldo scoppiato all'inizio dell'allegagione ha causato non pochi problemi che si sono sommati ad una fioritura bella ma non eccezionale a causa dei problemi climatici. A questo si è aggiunto prima il caldo estivo e poi il maltempo autunnale. Il risultato è che **Umbria** e **Toscana** hanno limitato le perdite intorno al 30%, mentre salendo più a Nord le perdite si sono fatte molto più pesanti. Alternanza e problemi climatici alla base del forte calo in **Liguria** così come in **Veneto** e in tutta l'area del Garda che coinvolge anche **Lombardia** e **Trentino**. Male anche in **Friuli Venezia Giulia**. In **Piemonte**, invece, a crescere sono solo gli impianti entrati in produzione quest'anno.

Manutenzione programmata Più qualità e risparmio

Il Service Pieralisi punto di riferimento per i frantoiani con l'Operazione Garaging

Con gli impianti a riposo dopo la campagna olivicola, il frantoiano si trova alle prese con i necessari interventi di pulizia delle macchine e di manutenzione ordinaria. Proprio per sostenerlo in queste operazioni, il Gruppo Pieralisi ricorda che è stato potenziato il proprio "Service". Il "Service Pieralisi" è strutturato in maniera tale da garantire il perfetto funzionamento degli impianti e delle macchine, permettendo di ottenere sempre le performance migliori, con risultati eccellenti in termini di produttività ed economicità di esercizio.

Il "Service" ha sviluppato molte iniziative mirate ad agevolare le attività manutentive delle aziende clienti, al fine di evitare costosi interventi di tipo correttivo, straordinari e non pianificati.

Tra queste merita di essere segnalato il piano di Manutenzione Programmata Pieralisi "Operazione Garaging" che permette di effettuare le attività manutentive per tempo, sostenendo il frantoiano in una programmazione che lo mette al riparo dal richiedere interventi nell'imminenza dell'inizio dell'attività produttiva.

Scegliere la professionalità Pieralisi e far controllare lo stato dell'impianto dai tecnici specializzati diventa dunque una grande opportunità che si traduce inoltre in un risparmio.

www.ricambioriginalipieralisi.com

"Professionalità e consapevolezza per un'olivicoltura moderna"

Nicola Di Noia, nuovo direttore generale di Unaprol, anticipa gli obiettivi che intende perseguire

di FRANCESCO CHERUBINI

Nicola Di Noia è il nuovo direttore generale di Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano. Nato a Taranto nel 1973, dottore forestale, laureato presso la Facoltà di Agraria di Bari, Nicola Di Noia ha maturato la propria esperienza in Coldiretti in qualità di responsabile nazionale del settore olio di oliva. Assaggiatore professionista di olio e Capo Panel COI, è impegnato da anni nella diffusione della cultura dell'olio extravergine di qualità e delle olive da tavola.

Dottor Di Noia, con quale spirito si prepara per questo nuovo importante incarico?

"Sono felice e spero di poter dare un mio contributo al settore dell'olivicoltura italiana, che deve ritornare ad essere strategica per il nostro Paese e soprattutto per il nostro Mezzogiorno. Abbiamo bisogno di una svolta culturale e tecnica".

Cosa intende per svolta culturale e tecnica?

"Credo che la consapevolezza, la professionalità degli addetti ai lavori, la tecnologia, la modernizzazione e la sostenibilità siano i valori da perseguire per valorizzare le produzioni di olio evo e delle olive da tavola del nostro Paese. Dobbiamo assolutamente difendere il nostro made in Italy e la grande biodiversità che caratterizza i nostri territori che ci consente di produrre oli diversi, con cultivar diverse. È necessario accompagnare questo processo da un cambio culturale profondo che deve coinvolgere tanto i consumatori quanto e soprattutto i produttori".

Attraverso quale sistema?

"Dobbiamo partire da quello che abbiamo, ognuno dovrà fare la sua parte ma guidati da un unico obiettivo. Le Istituzioni dovranno impegnarsi a difendere il made in Italy e la piena trasparenza del settore. Le Organizzazione dei Produttori dovranno supportare gli olivicoltori ed i frantoiani dal punto di vista tecnico, puntando al miglioramento della qualità e contribuendo a concentrare l'offerta del prodotto. Dobbiamo aumentare la produzione sostenendo i nuovi impianti e recuperando quelli abbandonati, dovremo tutti sostenere la ricerca scientifica affinché possa aiutare il mondo olivicolo e le Istituzioni a prendere le migliori decisioni per l'olivicoltura italiana. Il consumatore dovrà essere un alleato strategico, dovrà essere messo nelle condizioni di scegliere con maggiore consapevolezza, dovremo sostenere tutte quelle attività che andranno nella direzione della tracciabilità e della trasparenza e della informazione corretta al consumatore, il mondo agricolo e dei frantoiani dovrà lavorare per garantire qualità e salubrità dell'ambiente, valorizzando anche e soprattutto gli oli Dop e Igp."

Il direttore generale di Unaprol, Nicola Di Noia

"È necessario un vero cambio culturale che deve coinvolgere i consumatori e soprattutto i produttori. La qualità non va solo dichiarata"

Come riuscire a produrre questo cambio di rotta?

"A piccoli passi, ma decisi. Dobbiamo essere coerenti ed autorevoli agli occhi dei consumatori e dei produttori, dobbiamo dare la giusta dignità all'olio evo italiano, non possiamo continuare a soffrire un prezzo così basso".

Rientra in questo spirito anche la Evo School Italia, giusto?

"Esattamene. Coldiretti ha attivato una scuola nazionale (www.evooschool.it) dedicata all'olio extravergine e alle olive da tavola, con sede nazionale a Roma, per formare non solo consumatori e assaggiatori ma anche i futuri professionisti, operatori con titoli di studio certificati. Guardiamo al settore del vino. Per carità, non è sempre assimilabile al mondo dell'olio, ma per fare un vino di qualità i produttori si affidano a professionisti del settore (agronomi, agrotecnici, periti agrari, enologi, etc). Anche per l'olio non si può immaginare di fare tutto da soli, ancorché animati da esperienza e buona volontà. Non possiamo neanche immaginare di affidare lo sviluppo del settore a presunti consulenti ed esperti autoproclamati. Abbiamo la necessità di professionisti preparati, con titoli di studio idonei e certificati".

Insomma, la qualità enunciata non basta più!

"Proprio così. L'obiettivo è quello di fare in modo che il settore emerga per una qualità non solo dichiarata. In questa ottica il panel test è fondamentale, dobbiamo difenderlo, anche e soprattutto a livello internazionale, affinché venga rafforzato. Dobbiamo lavorare affinché il Consiglio Oleicolo Internazionale restringa i parametri per l'Olio Extravergine di oliva, tale categoria dovrà essere destinata esclusivamente alla produzione migliore. Abbiamo, inoltre, bisogno di testimonial autorevoli che aiutino a diffondere una maggiore consapevolezza del valore nutrizionale e salutistico degli oli ricchi di sostanze polifenoliche".

Resta il problema del sottocosto, di cui parlavamo prima!

"Dobbiamo lavorare anche con la Grande Distribuzione Organizzata, è vergognoso che l'olio evo italiano sia venduto sottocosto ed usato come prodotto civetta. Negli ultimi anni abbiamo visto delle timide iniziative che fanno ben sperare, ma ora abbiamo bisogno di un deciso cambio di rotta".

I frantoiani: "Noi protagonisti nel CUN dell'olio"

I frantoiani vogliono essere protagonisti e ben rappresentati nella nuova Commissione Unica Nazionale (CUN) dell'olio d'oliva che si spera possa essere operativa con la prossima campagna. Tale Commissione, come noto, è lo strumento volto a formulare in modo regolamentato e trasparente la tendenza di mercato e il relativo prezzo indicativo. Il prezzo così indicato può essere utilizzato dagli operatori durante le contrattazioni commerciali. Una volta istituita la CUN, cesseranno di rilevare i prezzi dell'olio qualsiasi altro soggetto, a cominciare dalla Borsa merci dell'olio di Bari.

In un incontro tenuto al Ministero delle Politiche Agricole si è avviata una prima discussione tra tutti i soggetti della filiera coinvolti (organizzazioni professionali, associazioni di categoria dei produttori, della cooperazione, dell'industria della trasformazione, del commercio e della distribuzione). E in tale occasione i rappresentanti dei frantoiani lo hanno ribadito con forza: bene la Commissione Unica Nazionale per affrontare la problematica del prezzo. Ma se questa Commissione, così come prevede la legge, deve essere suddivisa a metà tra la parte acquirente e la parte venditrice, non si può prescindere dalla presenza dei frantoiani che da soli rappresentano il 70% della produzione olivicola italiana, ancorché numericamente inferiori rispetto ad altre tipologie di associazioni.

Unità nella richiesta, anche se poi, come è giusto che sia, le posizioni tra le diverse associazioni di frantoiani scontano diverse sensibilità. Per Assofrantoi sarà fondamentale avere a disposizione il giorno antecedente l'incontro settimanale della Commissione i dati acquisibili dalla Borsa merci telematica, dall'Ufficio Dogane, da Ismea e dal Sian così da avere un quadro di riferimento ben preciso.

Circa la sede, poi, Assofrantoi propone Roma perché ritiene Bari - pur capoluogo di una regione ad alto valore aggiunto olivicolo - troppo legata ad un singolo territorio e non espressione del potenziale olivicolo nazionale ("come ragionare sui 3 euro della Borsa di Bari - sostengono da Assofrantoi - se al centro nord l'olio viaggia ad una quotazione tra i 6 e i 15 euro?").

Premiare la zonalità, insiste invece Aifo, che punta su Bari non quanto espressione di un territorio regionale, ma di un sud che, con Calabria e Sicilia, rappresenta oltre l'80% della produzione nazionale e dove l'olio sfuso, cioè ciò che in Borsa si contratta, è predominante. Territorialità e capacità produttiva, perché - ribadiscono sempre da Aifo - è ora di farla finita che sul prezzo incida più la componente di chi compra e non vi sia il giusto riconoscimento per chi l'olio lo produce.

"Il dimeteoato vietato? Una grande opportunità"

Ruggero Petacchi, della Scuola Sant'Anna di Pisa: "Servirà più assistenza tecnica specialistica per gli olivicoltori. E sarà un vantaggio per il settore"

di FRANCESCO CHERUBINI

Come noto, a seguito del processo di revisione delle autorizzazioni all'uso delle sostanze attive dei prodotti fitosanitari, il dimetoato - insetticida da sempre utilizzato contro la mosca delle olive - è stato messo al bando dalla Commissione per il rischio che possa avere effetti tossici sulla salute umana e sull'ambiente. Una revoca che si basa sul principio di precauzione così motivato: "L'Autorità (Efsa) ha constatato specifici problemi. In particolare, non è stato possibile escludere il rischio di esposizione per consumatori, operatori, lavoratori, astanti e residenti a causa della loro esposizione a residui di dimetoato, del quale non è stato possibile escludere il potenziale genotossico, e al suo principale metabolita ometoato che, secondo le conclusioni della maggioranza degli esperti della valutazione, è un agente mutageno in vivo". L'autorizzazione, lo sanno bene gli olivicoltori, è scaduta all'inizio di ottobre 2019, ma i prodotti a base di dimetoato in Italia potevano essere commercializzati fino al 31 gennaio scorso e i prodotti in scorta potranno essere utilizzati dalle aziende fino al 17 luglio 2020. Come comportarsi ora? Su questo tema il dibattito è aperto e c'è chi già teme una maggiore perdita di prodotto o un eccessivo aumento dei costi della difesa, che dovrà necessariamente essere integrata con sistemi di controllo adulticidi. Qualche associazione olivicola ha già "fatto i conti" prevedendo un aggravio di spesa di 400-600 euro ad ettaro.

Per saperne di più ci siamo rivolti a Ruggero Petacchi, della Scuola Sant'Anna di Pisa, Istituto Scienza della Vita, che è considerato tra i più autorevoli esperti in materia ed in quanto tale chiamato a convegni e incontri pubblici.

Ruggero Petacchi e, a destra, due immagini della mosca dell'olivo

Dott. Petacchi, quale evoluzione potrà avere la lotta alla mosca dalla prossima estate?

"Certamente la recente revoca del dimetoato per il controllo della mosca delle olive porterà gli operatori di settore a orientarsi sempre più verso strategie e tecniche di tipo preventivo con misure di protezione mirate verso gli adulti della specie".

Potrebbe fare qualche esempio?

"Una possibile conseguenza è la rivalutazione e la vera applicazione del concetto di difesa integrata, che prevede l'utilizzo di diversi principi attivi a partire da quelli a minor impatto ambientale. In tale contesto il mezzo chimico di sintesi rappresenta l'extrema ratio e quindi l'ultima carta da giocarsi nel controllo degli insetti fitofagi. E questo rappresenta un'opportunità per il settore".

L'olivicoltore è pronto a questo passaggio?

"Sarà ovviamente necessario fornire agli olivicoltori sempre più assistenza tecnica specialistica per far sì che possano prendere decisioni, sugli interventi da eseguire, sulla base dei dati. Il rischio è legato al fatto che alcune aree olivicole potrebbero non essere preparate a fornire questo tipo di supporto tecnico".

In via generale come consiglia di comportarsi?

"Una strada percorribile, in ogni condizione di coltivazione, è quella che vede applicare, anche nella difesa, il concetto *"più conoscenza per ettaro"*. Traducendo questo in azioni, si tratta di utilizzare e ottimizzare sempre più le metodologie e gli strumenti di monitoraggio (modelli di simulazione, sistemi a supporto delle decisioni). In alcune regioni italiane (ad es. Toscana, Liguria e Umbria) sono presenti reti di monitoraggio a scala regionale che forniscono un utile e oramai insostituibile servizio a disposizione degli olivicoltori.

Un olivicoltore consapevole e preparato, dunque. Potrà essere questa un'occasione anche per un cambio culturale?

"Dobbiamo tener presente che, anche in olivicoltura, gli obiettivi sono sempre quelli di un miglioramento della redditività della coltura, della qualità dei prodotti e della sostenibilità ecologica delle produzioni. Ciascun olivicoltore, nella sua realtà territoriale e aziendale, se fornito di strumenti decisionali necessari, sceglierà poi come comportarsi per il controllo della mosca delle olive, cercando di massimizzare tutti gli obiettivi sopraelencati".

L'INTRUSO
Rubrica a cura di Alberto Grimelli

Chi di dumping ferisce, poi di dumping perisce

La Spagna ha indubbiamente vinto la gara con l'Italia per il dominio nel mondo dell'olio d'oliva. Lo ha fatto sul fronte della produzione, arrivando a produrre da 5 a 10 volte tanto il Belpaese. Lo ha fatto sul fronte dei mercati, con quote più che raddoppiate nel giro di 10 anni in nazioni strategiche come Stati Uniti e Giappone. Lo ha fatto sul fronte politico e internazionale prendendosi la guida del Consiglio oleicolo internazionale e dell'Unione europea. L'Italia olivicolo-olearia è piegata, sofferente. Sul fronte olivicolo l'abbandono sta diventando la norma. Sul fronte oleario le cessioni di marchi e aziende, o le delocalizzazioni, si stanno moltiplicando a gran velocità. La Spagna avrebbe tutto per ridere e sorridere ma è invece scossa da proteste, tensioni e manifestazioni. Neanche gli aiuti all'ammasso privato dell'Unione europea di inizio anno, praticamente andati tutti alla Spagna, hanno aiutato ad alzare la quotazione dell'olio iberico, inchiodata a 2-2,2 euro/kg.

Si tratta di un livello di prezzo abbondantemente sotto al costo di produzione medio in Spagna, intorno ai 2,6 euro/kg. Se è vero che veniamo da un'annata record, la 2018/19 con 1,8 milioni di tonnellate, la 2019/20 si prospetta molto più povera, con 1,1 milioni di tonnellate prodotte. I consumi mondiali sono dati in forte incremento dal Coi, superando di nuovo le 3 milioni di tonnellate. Uno scenario che non avrebbe dovuto causare il crollo dei prezzi dell'olio di oliva così come abbiamo assistito, in Spagna e in Italia, da sei mesi a questa parte.

Se non fosse che mi riecheggia una frase di Pietro Nenni: "a fare a gara a fare i puri, troverai sempre uno più puro che ti epura". Sostituiamo il concetto di purezza con quello di costi ed ecco trovata la quadra. Detto in altri termini: chi di dumping ferisce, di dumping perisce. La Spagna ha attuato una politica di dumping di costo per scalzare all'Italia la leadership dell'olio di oliva. Ora Tunisia e Paesi arabi stanno restituendo la pariglia alla Spagna. Le grandi aziende olearie esportatrici, complici anche i dazi di Trump, stanno facendo scorta di olio tunisino, a più buon mercato rispetto a quello spagnolo. Solo quando l'olio tunisino sarà finito o quasi riprenderanno gli scambi sul mercato di Jaén.

In teoria queste dinamiche da mass market, da prodotto commodity, non dovrebbero interessare l'Italia. Produciamo 300-350 mila tonnellate di olio, il 10% del consumo mondiale. La nicchia di una nicchia. Eppure le tensioni sulle quotazioni si sono riverberate anche sulla piazza di Bari, con le quotazioni scese a 2,8 euro/kg nelle ultime settimane. Non è infatti tollerabile che il prezzo dell'olio italiano rimanga alto. Sarebbe uno smacco al concetto stesso di olio commodity.

Muoia dunque Sansone e tutti i Filistei. Iniziate le grandi manovre speculative ai danni dell'olio italiano, tutti, a partire dall'associazionismo olivicolo, sono rimasti dei passivi colpevoli spettatori. Se la Spagna inizia a pagare la sua politica di competitività basata unicamente sui costi, l'Italia paga le sterili divisioni e diatribe associazionistiche unitamente a un atteggiamento lassista e fatalista di olivicoltori e frantoiani. Il prezzo dell'olio italiano si è dimezzato in un anno, sugli scaffali dei supermercati sono tornate allegramente le offerte a 2,99 euro. Le piazze sono rimaste vuote e i trattori al calduccio nelle rimesse. Allora non è meglio l'eutanasia alla morte per inedia?

Xylella

Il sottosegretario alle Politiche Agricole, Giuseppe L'Abbate: "Bene la concertazione, celerità nell'attuazione delle misure di sostegno"

Via libera al piano da 300 milioni

Il sottosegretario Giuseppe L'Abbate

La Conferenza Stato-Regioni ha dato l'approvazione definitiva al "Piano straordinario per la rigenerazione olivicola della Puglia", ovvero il Decreto interministeriale previsto dalla conversione in legge del Decreto Emergenze in Agricoltura della scorsa primavera. Il provvedimento prevede uno stanziamento complessivo di ben 300 milioni di euro, suddivisi negli anni 2020 e 2021. Cinque le azioni principali di intervento: contrasto alla diffusione della Xylella, ripristino della potenzialità produttiva, rilancio dell'economia rurale aree danneggiate, azioni orizzontali, monitoraggio e rete laboratori. "Portiamo oggi a compimento una fase di profonda e certosina concertazione con il comparto olivicolo pugliese che ringrazio per la proficua collaborazione - ha avuto modo di sottolineare Giuseppe L'Abbate, Sottosegretario alle Politiche Agricole presente alla riunione odierna della Conferenza Stato-Regioni - ma si tratta solamente del primo passo. Abbiamo, infatti, posto le basi, soprattutto economiche, per le sfide che ci attendono nei prossimi mesi. Da un lato il contrasto all'avanzata del batterio Xylella fastidiosa e, dall'altra, il rilancio dell'agricoltura e, in particolare, dell'olivicoltura nei territori pugliesi danneggiati. È fondamentale – ha concluso il Sottosegretario - non perdere altro tempo e mettere subito in campo le azioni previste dal Piano e su cui si è trovato l'accordo con tutti i rappresentanti della filiera olivicola. Pertanto, invito la Regione Puglia ad adoperarsi in maniera celere per ridare slancio al comparto primario salentino".

Il Piano prevede 5 milioni di euro per il contrasto al vettore e l'eliminazione delle fonti di inoculo come contributo forfettario per le operazioni attuate su conforme indicazione del Servizio Fitosanitario regionale. I 250 milioni di euro per il ripristino della potenzialità produttiva sono suddivisi tra rimozione piante disseccate a seguito di Xylella nella zona infetta (20 milioni), reimpianti e riconversioni tramite cultivar di olivo resistenti (40 mln), riconversioni verso altre colture (25 mln), salvaguardia olivi secolari o monumentali (5 mln), sostegno al reddito: interventi compensativi imprese agricole (120 mln), interventi compensativi in favore dei frantoi oleari (35 mln) e sostegno alle imprese vivaistiche (5 mln). Per il rilancio dell'economia rurale delle aree danneggiate si prevedono, solo per il 2021, 5 milioni di euro per i contratti di filiera e di distretto e altrettanti per la diversificazione dell'economia rurale e accorpamento fondiario. Alla comunicazione e informazione stanziati 5 milioni di euro mentre 20 sono destinati alla ricerca e sperimentazione. Infine, 5 milioni di euro sono previsti per il potenziamento della rete laboratori pubblici e 5 milioni per il monitoraggio e la diagnostica.

Intanto, a Bruxelles prosegue la concertazione tra i servizi fitosanitari nazionali degli Stati membri per addivenire alla nuova decisione comunitaria che determinerà le nuove azioni di contrasto al batterio. Sulla decisione si registra il pieno allineamento dei Paesi sinora colpiti da Xylella fastidiosa, ovvero: Italia, Francia, Spagna e Portogallo.

Così la suddivisione delle risorse stanziate

AZIONI	RISORSE
Contributo forfettario alle azioni per le operazioni di contrasto al vettore	€. 5.000.000
Rimozione piante disseccate	€ 20.000.000
Reimpianti con nuove cultivar	€ 40.000.000
Riconversioni con altre colture	€ 25.000.000
Salvaguardia olivi secolari e monumentali	€ 5.000.000
Interventi compensativi imprese agricole	€120.000.000
Interventi compensativi frantoi oleari	€ 35.000.000
Sostegno alle imprese vivaistiche	€ 5.000.000
Contratti di filiera e di distretto	€ 5.000.000
Diversificazione economia rurale	€ 5.000.000
Comunicazione e informazione	€ 5.000.000
Ricerca e sperimentazione	€ 20.000.000
Potenziamento laboratori pubblici	€ 5.000.000
Monitoraggio e diagnostica	€ 5.000.000
TOTALE	€ 300.000.000

Regione che vai frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale

A Caloveto il frantoio Benincasa Armando esalta le varietà locali grazie ad una squadra di compaesani che crede nel territorio

Calabria, terra di olivi e di ospitalità

Siamo in Calabria, nella provincia di Cosenza, terra di agrumi e di olivi. Entrando nel paese di Caloveto, un'antica e bella casa padronale ospita da tre generazioni un frantoio. L'accoglienza di Armando Benincasa e di sua moglie mi confermano ancora una volta la meravigliosa ospitalità che questa terra sa offrire.
Si capisce subito che non è solo un luogo di lavoro, è il riferimento per moltissimi olivicoltori del paese, dove trovare informazioni, dove potersi confrontare, ma soprattutto dove raggiungere l'obiettivo qualità.
Il padre, un avvocato, decide a metà del '900 di costruire un frantoio. Ha 20 ettari di oliveti di proprietà e tantissimi altri ettari di oliveti circondano il paese. C'è necessità di dare un servizio agli olivicoltori e di produrre lavoro per gli abitanti di Caloveto. Questa missione continua oggi con Armando che, dopo la laurea in scienze economiche, con grande spirito imprenditoriale continua in questa attività.
Nel 2010 sostituisce le vecchie macchine con un frantoio moderno. È un frantoio Pieralisi con gramole Molinova e decanter Vanguard 3503. Inizia la strada per la produzione di oli "moderni", quelli amari e piccanti, quelli che sanno di erbe, di fragranze vegetali, quelli che mostrano il profumo delle varietà di Calabria. Questa è la terra della Reggianella, della Carolea, della Dolce di Rossano. Queste sono le varietà che marcano il territorio, che troviamo coltivate soltanto qui, che il tempo e gli uomini hanno selezionato per le loro caratteristiche di adattabilità e di produttività. Sono quegli alberi secolari, di straordinaria bellezza, dai tronchi sinuosi e contorti che solo il tempo ha saputo modellare così bene.
Le corrette pratiche colturali, il giusto grado di maturazione dei frutti , la raccolta diretta dagli alberi hanno cambiato il volto all'olio calabrese. Da allora Armando ogni anno apporta modifiche, migliora il processo di estrazione, è sempre più accorto al controllo delle giuste temperature. L'ultima modifica è un sistema per monitorare le temperature con una sensoristica per il controllo digitale e partitario in fase di gramolatura, per ottimizzare il profilo organolettico del suo olio.
Smonta, rimonta e pulisce le macchine come pochi fanno. In questo percorso non è solo, lavora con una squadra di persone appassionate, tutti compaesani, di quelli che non se ne vogliono andare dalla Calabria, ma che vogliono dare supporto e sicurezza a un territorio che può offrire grandi possibilità. Il frantoio apre a ottobre e nelle stagioni di grandi produzioni chiude a dicembre.

Armando Benincasa nell'uliveto e nel frantoio di famiglia

GARAGING
per impianti continui e tradizionali*
2020
MPP
Aderisci al nostro Programma di Manutenzione Programmata GARAGING 2020 e riceverai sconti** su manodopera e ricambi utilizzati.
PER INFORMAZIONI SCRIVI A
service@pieralisi.com
GRUPPO PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE
www.ricambioriginalipieralisi.com
* Salvo riparabilità dell'impianto e disponibilità parti di ricambio. ** Offerta non cumulabile con altre promozioni.

Il bilancio della repressione frodi: più controlli e meno irregolarità

Scende la percentuale di operatori trovati non conformi alle norme vigenti
L'olivicoltura resta il settore maggiormente monitorato dopo quello vinicolo

Sono stati 6.875 il numero dei controlli annuali nel settore oleario svolti nel **2019** dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (Icqrf). Lo si evince dal dettagliato rapporto presentato dal Ministero delle Politiche Agricole, da cui risulta che nello scorso anno l'attività svolta contro frodi, usurpazioni e contraffazioni ai danni del vero made in Italy e dei consumatori, nonché di contrasto alla criminalità agroalimentare è stata ampia e capillare con oltre **55 mila** controlli, **27 mila** operatori ispezionati (con irregolarità riscontrate nel **17,5%** dei casi) e circa **72 milioni** di chili di merce sequestrata per un valore di **301 milioni** di euro.
Quello oleario è stato il secondo settore maggiormente analizzato, dopo quello vitivinicolo (oltre **18 mila** controlli) ed i risultati sono per certi versi incoraggianti. Considerato che anche nel **2019**, così come nel **2018** si è praticamente raddoppiato il numero degli operatori controllati (erano **3.853** nel **2017**), la percentuale di quelli risultati irregolari è scesa al **16%** contro il **18,9%** del **2018** e quasi il **20%** del **2017**. Circa **6.500** i prodotti controllati dei quali per l'**11%** sono state accertate anomalie più o meno gravi. Il tutto ha prodotto **43** notizie di reato all'autorità giudiziaria (**59** nel **2018** e **70** nel **2017**), **538** sanzioni amministrative, **49** sequestri per **128.600** chili ed un valore di circa **630 mila** euro. Le diffide sono state **507**. Relativamente all'olio biologico, il controllo ha riguardato **638** prodotti con un'incidenza di irregolarità anche qui attorno all'**11%**.
I principali illeciti accertati per il settore olivicolo oleario sono stati:
- olio extra vergine di oliva risultato di categoria inferiore all'analisi chimica e/o organolettica;
- mancata o irregolare indicazione dell'origine geografica in olio extra vergine di oliva;
- violazioni delle norme di etichettatura e presentazione degli oli di oliva per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine;
- mancata o irregolare tenuta dei registri telematici degli oli di oliva;
- commercializzazione di olio falsamente designato extra vergine di oliva, ma in realtà risultato olio di semi colorato con clorofilla.

Dal Ministero delle Politiche Agricole fanno notare che l'Icqrf si conferma come l'autorità pubblica che svolge il maggior numero di antifrode al mondo sull'olio oltre che sul vino.
Agisce anche sul web per tutelare i prodotti italiani certificati con la collaborazione dei principali player dell'e-commerce, a partire dalle grandi piattaforme E-bay, Alibaba e Amazon. Relativamente all'olio, gli interventi hanno riguardato principalmente gli extravergine Toscano, Sicilia, Dauno, Terre di Bari. Attività questa che ha permesso di bloccare vendite on line di quantitativi anche significativi.

Il disegno di legge sugli illeciti agroalimentari riguarda da vicino gli oli di oliva

Contraffazioni, nuove misure

Riveste particolare importanza anche per il settore olivicolo-oleario il disegno di legge sugli illeciti agroalimentari che si pone come obiettivo di aggiornare le attuali norme, risalenti anche agli inizi del '900. All'interno del testo contro le agromafie saranno infatti incluse le norme di revisione del quadro sanzionatorio sulla contraffazione nel comparto dell'olio d'oliva.
L'attuale classificazione degli oli d'oliva, come noto, è stabilita dalla regolamentazione dell'Ue che ha introdotto, relativamente alle caratteristiche che devono possedere le diverse categorie di olio, elementi non previsti all'epoca in cui fu emanata la legge italiana inerente le sanzioni, ovvero la legge 1407 del 1960 attualmente in vigore. Ad esempio le caratteristiche organolettiche o quelle legate all'evoluzione analitico-scientifica. Inoltre, non vengono previste alcune tipologie di esame per la classificazione degli oli di oliva.
Oltre a superare i dubbi interpretativi che in diverse controversie giudiziarie hanno vanificato il lavoro di controllo dell'Ispettorato centrale repressione frodi, con il disegno di legge divengono sanzionabili oli classificati come extravergine di oliva ma risultati vergine di oliva all'esame organolettico. Inoltre, ad esempio, si sanziona il cosiddetto olio "deodorato" venduto come olio extravergine di oliva, e conforme a tale categoria a livello di requisiti intrinseci, ma ottenuto in maniera illecita con l'ausilio di un processo di deodorazione che invece caratterizza l'ottenimento degli oli raffinati e non degli oli vergini di oliva.
Tematiche, queste relative a nuove norme più attuali nel settore dell'olio, che avevamo ospitato lo scorso anno in un intervento dell'on. Giuseppe L'Abbate nel frattempo diventato Sottosegretario. Ora tali norme approdano su questo disegno di legge che, licenziato dal Consiglio dei Ministri, approda al confronto parlamentare. "L'obiettivo – fanno sapere dal Ministero - è quello di far sì che strumenti, tecniche e caratteristiche divenute scientificamente obiettive per stabilire le diverse tipologie e qualità di olio di oliva siano utilizzabili per legge, sostenendo e agevolando il già ottimo lavoro dell'Icqrf, rassicurando i consumatori sull'olio d'oliva che stanno acquistando nonché tutelando i produttori di qualità".

È la frangitura a sprigionare i migliori aromi dell'extravergine

Beniamino Tripodi: "L'innovazione Pieralisi assicura macchine capaci di esaltare le caratteristiche organolettiche del patrimonio varietale italiano"

di FRANCESCO CHERUBINI

All'interno di un frantoio il frangitore si conferma sempre più un macchinario fondamentale per garantire la migliore qualità dell'olio e questo spiega perché la tecnologia continui ad innovarlo costantemente.

Beniamino Tripodi, responsabile commerciale del Gruppo Pieralisi - azienda che detiene la leadership mondiale anche in questa fase di lavorazione - ci sintetizza in questa intervista i nuovi aspetti che sono sempre più presi in considerazione dai frantoiani.

Dottor Tripodi, con la frangitura si entra nella fase più delicata della produzione, perché è qui che prende forma lo sviluppo degli aromi e la migliore resa estrattiva. Quali sono, in questo contesto, le principali caratteristiche che deve assicurare questa fase?

"Deve permettere la migliore frantumazione delle olive per raggiungere tre obiettivi importanti: liberare maggiori quantità di olio e di sostanze minori; rompere in maniera adeguata il nocciolino per ottenere la giusta pezzatura dei frammenti dell'endocarpo/nocciolo che garantiscono una gramolatura più efficace e un'estrazione centrifuga più efficiente; infine ridurre l'ossidazione della pasta".

Come si inserisce in questo scenario la tecnologia sviluppata da Pieralisi?

"L'azienda ha sviluppato nel corso degli anni una qualità costruttiva e progettuale che permette di adattare i propri frangitori sia alle grandi linee che agli impianti di nicchia che puntano ad esaltare resa e tipicità della varietà".

Entrando nel dettaglio quali peculiarità offre il frangitore Pieralisi?

"Innanzi tutto è l'unico frangitore insonorizzato. È il più silenzioso in assoluto oggi presente sul mercato, grazie alla robustezza, alla precisione costruttiva e allo speciale rivestimento esterno. Sotto il profilo della qualità e del comfort del lavoro in un frantoio è questa sicuramente una componente molto importante. Secondariamente è l'unica macchina che può abbinare alla fase di frangitura anche un sistema di rifregerazione, riducendo il riscaldamento. È stato osservato opportunamente che da un lato le olive si raccolgono sempre prima, dall'altro i cambiamenti climatici prolungano il caldo estivo: questo comporta che le olive arrivino al frantoio a 27/28°. Un frangitore che è in grado di limitare il riscaldamento, riesce a valorizzare appieno l'aromatogramma primario. Terzo aspetto: la girante può essere dotata, sia di un battitore a martelli che a coltelli, di specifiche conformità geometriche in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche di ciascuna cultivar del ricco patrimonio varietale italiano".

Due immagini del frangitore Pieralisi e, in alto, Beniamino Tripodi

Restiamo in tema di aromi che è un tema sempre più centrale per la qualità dell'olio. Lei ha parlato che il frangitore salvaguardia l'aromatogramma primario, vale a dire quello proprio delle olive che arrivano al frantoio. Degli aromi secondari che vengono sprigionati in questa fase cosa può dirci?

"Che il frangitore Pieralisi, prediligendo una accurata rottura, favorisce al meglio l'attivazione di particolari enzimi, le lipossigenasi, che esaltano le sostanze aromatiche, in particolare i profumi di erbaceo, che poi ritroviamo nell'olio uscito dal decanter".

Sotto il profilo tecnico, che differenza hanno i frangitori che proponete al mercato?

"Diversamente dagli altri frangitori, solitamente a griglia fissa, i frangitori Pieralisi sono dotati di una esclusiva griglia controrotante. Questa, grazie anche ai suoi fori che sono svasati verso l'esterno, favorisce l'uscita riducendo il numero di perossidi nell'olio dovuto al continuo sfregamento della polpa con il metallo. Il tutto garantendo una pezzatura costante e una frantumazione del nocciolo d'oliva a spigoli vivi".

Vogliamo ricordare la tipologia di griglie?

"Vi sono frangitori a mono griglia a 2800 giri al minuto e a doppia griglia a 1400 giri per adattarsi a qualsiasi tipo di varietà, riuscendo ad influenzare le caratteristiche di amaro e piccante dell'olio prodotto. Possono anche essere dotati di un inverter che può variare i giri, consentendo di ottenere oli con flavours più o meno intensi in base a come si agisce in fase di frangitura. Poi vi è la novità del sistema di griglia a doghe che rappresenta una soluzione ottimale in quanto aumenta del 30% la capacità del frangitore, assicurando al contempo un minore consumo di energia elettrica. Da tener presente, infine, che tutte le parti a contatto con l'oliva e la pasta sono in acciaio inossidabile che garantisce la massima durata, resistenza ed elimina ogni cessione di elementi contaminanti".

Per concludere: sul fronte della manutenzione cosa si può anticipare?

"I frangitori che proponiamo sono di facile ispezionabilità per assicurare la migliore manutenzione sia ordinaria che straordinaria. Manutenzione che, tra l'altro, ha costi assolutamente contenuti. Al di là che gli organi che si usurano, in particolare i martelli, sono reversibili, i ricambi incidono per una spesa davvero minima".

"No all'extravergine low cost"

Petizione sul web per chiedere di vietare di inserire l'olio sui "prodotti civetta" dei volantini dei supermercati. Ne è promotrice la professoressa Maria Lisa Clodoveo che ammonisce: "Non svendiamo la nostra identità e anni di storia che hanno plasmato il paesaggio italiano"

Utilizzare l'olio extra vergine di oliva come prodotto civetta è uno strumento di "disinformazione" per il consumatore medio e costituisce una "aggressione" per l'economia agroalimentare italiana. È necessario esigere una legge che vieti di utilizzare l'olio extravergine sui volantini allo scopo di influenzare il comportamento dei consumatori senza considerare le conseguenze ed i danni arrecati alla filiera olivicola olearia nazionale. Ne è convinta la prof.ssa Maria Lisa Clodoveo, del Dipartimento interdisciplinare di Medicina dell'Università di Bari, che ha lanciato una petizione sulla piattaforma change.org per chiedere al ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova e al Sottosegretario Giuseppe L'Abbate di predisporre una proposta di legge in tal senso. L'obiettivo è raggiungere 5 mila firme, un numero sufficiente per far comprendere come la questione sia sentita da parte della popolazione e meriti quanto meno un approfondimento. Partita a gennaio, la petizione ha già superato le 3 mila firme.

"No Evoo low cost" è il motto che sintetizza un concetto semplice: l'olio extravergine di qualità a basso prezzo non esiste! Chi pensa di poter comprare un prodotto buono e che fa bene a pochi spiccioli è un ingenuo.

"L'olio extravergine di oliva - spiega la Clodoveo - è presentato come un alimento di elevato valore per i suoi pregi nutrizionali, salutistici ed organolettici, ma sui volantini dei supermercati viene proposto con prezzi spesso al di sotto del valore di mercato perché rappresenta uno dei più efficaci "prodotti civetta", cioè quei prodotti che servono ad attirare i consumatori nei punti vendita creando l'illusione del risparmio.

Ma questo sistema di marketing, che avvantaggia solo la grande distribuzione organizzata, è dannoso per l'intero sistema.

La professoressa Maria Lisa Clodoveo

L'olio extravergine di oliva è un prodotto identitario per l'Italia che genera, nelle regioni vocate, più del 10% del PIL agricolo. Svendere l'olio extra vergine significa svilire migliaia di anni di storia, cultura, tradizione e gastronomia che hanno plasmato il paesaggio della nostra penisola, e condannare gli oliveti all'estinzione, perché una coltura che non fornisce il "giusto" reddito ai "custodi" della biodiversità, gli olivicoltori, non ha i requisiti di sostenibilità sociale, economica e ambientale. All'estinzione dell'olivicoltura seguirà la chiusura dei migliaia di frantoi sparsi sul territorio italiano. Questo fenomeno oltre che condannare a morte migliaia di piccole e medie imprese, con le chiare conseguenze sulla occupazione e l'economia locale, determinerà la perdita irreversibile di un know-how fatto di conoscenze ed esperienze, artigianalità e genius loci, tramandate da padre in figlio. Infine, ad essere danneggiata sarà anche tutta la popolazione civile che non potrà più usufruire della migliore fonte lipidica alimentare prodotta in Italia, a cui è riconosciuta, se l'Evo è di qualità, potenzialità nella prevenzione di numerose patologie. Il risultato si tradurrà non solo in un danno per la salute ma anche in un verosimile incremento sella spesa sanitaria.

EnoliExpo rinviata a giugno

In considerazione dell'emergenza Coronavirus, l'organizzazione di EnoliExpo - manifestazione espositiva nazionale dedicata alla filiera olivicolo-olearia - ha deciso di riposizionare lo svolgimento della stessa a Giugno 2020, sempre presso la Fiera del Levante di Bari.

"Crediamo corretto - hanno spiegato gli organizzatori - evitare qualsiasi tipo di aggregazione che comporti preoccupazione per espositori e visitatori, anche tenendo conto della valenza nazionale della manifestazione. Da parte nostra è doveroso garantire uno svolgimento regolare e sicuro a livello di salute, dato il significativo movimento di persone che EnoliExpo genera, anche in linea con le decisioni prese da tutti gli altri organizzatori fieristici. Guardiamo fiduciosi al futuro ed auspichiamo che entro breve tempo possa rientrare questo stato di generale allarmismo e che trovino piena applicazione tutte le misure opportune per assicurare all'Italia intera una maggiore serenità e fiducia. D'accordo con Fiera del Levante, l'appuntamento è dunque confermato per Giugno 2020". La scelta della nuova data, non dilatata nel tempo, risulta compatibile con i due settori agroalimentari di riferimento quali l'olivicoltura e la vitivinicoltura, senza interferire con altre manifestazioni nazionali che possano avere una qualche analogia.

L'idrossitirosolo ringiovanisce il nostro cervello

La sostanza, presente in grande quantità nell'olio, ha forti capacità antiossidanti e protettive delle cellule che contrasta il processo di invecchiamento neurale

Un componente dell'olio extravergine di oliva, l'idrossitirosolo, presente in abbondanza anche negli scarti di lavorazione, ha la capacità di "ringiovanire" il cervello degli anziani. Queste, in estrema sintesi, le conclusioni di uno studio dell'Istituto di biochimica e biologia cellulare del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Ibbc) e dell'Università della Tuscia. I risultati sono stati pubblicati sulla rivista Faseb Journal. Nel cervello dei mammiferi, in particolare nell'ippocampo, vengono prodotti nell'arco di tutta la vita nuovi neuroni. Questo processo denominato neurogenesi è indispensabile per la formazione della memoria episodica, come hanno dimostrato recenti ricerche: i nuovi neuroni dell'ippocampo vengono generati a partire da cellule staminali e durante l'invecchiamento ha luogo un calo progressivo di entrambi, che è all'origine di una drastica riduzione della memoria episodica. L'idrossitirosolo, composto naturalmente presente nell'olio extravergine di oliva, ha forti capacità antiossidanti e protettive sulle cellule, ed è noto che diversi fattori, tra i quali la dieta, sono in grado di stimolare la neurogenesi adulta. In particolare, i ricercatori italiani hanno dimostrato in un modello animale anziano che l'idrossitirosolo reverte il processo di invecchiamento neurale.

"L'assunzione orale di idrossitirosolo per un mese conserva in vita i nuovi neuroni prodotti durante tale periodo, sia nell'adulto che ancor più nell'anziano, nel quale stimola anche la proliferazione delle cellule staminali, dalle quali vengono generati i neuroni", spiega Felice Tirone, scienziato del Cnr che ha guidato lo studio. "Inoltre l'idrossitirosolo, grazie alla sua attività antiossidante, riesce a 'ripulire' le cellule nervose, perché porta anche ad una riduzione di alcuni marcatori dell'invecchiamento come le lipofuscine, che sono accumuli di detriti nelle cellule neuronali", aggiunge.

Si trova in abbondanza anche negli scarti di lavorazione, fatto questo che potrebbe aprire nuovi scenari nella valorizzazione dei sottoprodotti delle olive

"Abbiamo poi verificato, grazie ad un marcatore di attività neuronale (c-fos), che i nuovi neuroni prodotti in eccesso nell'anziano vengono effettivamente inseriti nei circuiti neuronali, indicando così che l'effetto dell'idrossitirosolo si traduce in un aumento di funzionalità dell'ippocampo", prosegue Laura Micheli, altra ricercatrice del Cnr. "La dose assunta quotidianamente durante la sperimentazione equivale alle dosi che un uomo potrebbe assumere con una dieta arricchita e/o con integratori (circa 500 mg/die per persona). Comunque l'assunzione di idrossitirosolo - aggiunge - avrebbe un'efficacia anche maggiore se avvenisse mediante consumo di un cibo funzionale quale è l'olio di oliva". Questi risultati confermano gli effetti benefici della dieta mediterranea, in particolare per l'anziano, e aprono a un potenziale risvolto ecologico.

"I residui della lavorazione delle olive, molto inquinanti, contengono una grande quantità di idrossitirosolo: migliorare le procedure di separazione delle componenti buone nella lavorazione consentirebbe di ottenere idrossitirosolo e ridurre l'impatto nocivo", conclude Tirone.

Le Ricette de L'Olivo News

Baccalà all'orvietana

Al Vecchio Frantoio Bartolomei ha aperto nel centro storico di Orvieto un'Eleoteca con Cucina da cui ci viene questa ricetta tipica del territorio. A proporla, con sapiente maestria, nel rispetto di una tradizione tramandata nel tempo, è la chef Angela Macchiarulo. È solo uno dei tanti piatti a base di olio extravergine d'oliva che viene proposto ai clienti, valorizzando così l'attività di un frantoio di famiglia nato verso la fine del 1800 e la cui gestione è oggi affidata ai tre fratelli Carla, Rita e Pierluigi.

Dosi per 4 persone

Ingredienti
800 gr di filetto di baccalà ammollato e dissalato
500 gr di pomodori pelati
100 gr di uva sultanina fatta rinvenire in acqua tiepida per circa 30 min.
1 cipolla media
1 spicchio d'aglio
1 costa di sedano
1 mazzetto aromatico (timo, maggiorana, alloro)
peperoncino q.b.
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
crostoni di pane tostato

Procedimento
In un tegame con l'olio far rosolare un trito di cipolla, aglio, sedano e peperoncino, quindi aggiungere il pomodoro, il mazzetto di aromi, l'uvetta e portare a fine cottura.
Nel frattempo, tagliare il filetto di baccalà in tranci di 3 cm, adagiarli in una padella leggermente unta d'olio, nappare con la salsa precedentemente preparata e far cuocere per circa 5-6 minuti. Servire il piatto accompagnato da crostoni caldi, aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva a crudo e spolverare con prezzemolo tritato fresco.

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@pieralisi.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@pieralisi.com.

Da ILSA, Ilsatermiko.
Gli stress termici e idrici non fanno né caldo né freddo.

Prodotti ad azione specifica ILSA.
Aiutano le tue piante a fare bene il loro lavoro.

ILSATERMIKO è studiato per prevenire e contrastare gli stress da alte e basse temperature e da siccità. L'impiego di ILSATERMIKO favorisce la ripresa vegetativa dopo periodi ambientali critici, migliorando le concentrazioni dei contenuti cellulari.

Buon lavoro alle tue piante. E a te.

Indicato per: Olivo.

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution

www.thenstepldi.it