

Tre fasi, due fasi, Leopard Triplo salto per la qualità

In attesa di provvedimenti normativi che privilegino gli investimenti orientati alla sostenibilità, l'esempio di Accademia Olearia, azienda leader in Sardegna, conferma come vi siano nel nostro Paese imprenditori lungimiranti capaci di anticipare i tempi



Giuseppe Fois insieme ai figli Antonello e Alessandro. L'estrattore Leopard del Gruppo Perialisi



di FRANCESCO CHERUBINI
Il passaggio dal tre fasi al due fasi di un impianto oleario, su cui ci siamo soffermati negli ultimi numeri, è un tema che resta di forte attualità e si inserisce a pieno titolo non solo nella prospettiva di una migliore gestione ambientale connessa al risparmio idrico ed energetico, ma anche nella logica di una piena sostenibilità economica del frantoio. Non vi è dubbio infatti che l'impianto a due fasi accresca in maniera significativa la qualità dell'olio, rendendolo così maggiormente remunerativo, e dia - laddove ci si avvalga di una tecnologia di ultima generazione - una migliore e piena valorizzazione a tutti i sottoprodotti di lavorazione che da rifiuto da smaltire si trasformano in risorsa. Diventa dunque importante, da parte dell'intera filiera olivicola, prendere consapevolezza del cambiamento profondo che la tecnologia olearia ha prodotto negli ultimi anni e sollecitare il legislatore affinché il sostegno pubblico, ma anche le risorse dei piani di sviluppo rurale delle regioni, sia orientato a privilegiare chi sceglie una metodologia di impianto moderna e competitiva. Nell'attesa di una azione comune in tal senso, fa piacere registrare come singole aziende, condotte da imprenditori lungimiranti e con l'olivicultura nel cuore, abbiano anticipato i tempi con risultati davvero sorprendenti. È il caso dell'Accademia Olearia della famiglia Fois di Alghero, in provincia di Sassari, a conferma di come la

Sardegna - lo abbiamo ricordato nel precedente numero - sia un esempio virtuoso da seguire. Ebbene tale azienda, che da sola produce oltre la metà della Dop Sardegna, ha rinnovato nel tempo tecniche, impianti e metodi di produzione, qualificandosi oggi come una delle più avanzate in Italia e non solo. Al pari di gran parte degli oleifici dell'isola - quasi l'80% dei 125 attivi - Accademia Olearia ha presto lasciato il tre fasi per indirizzarsi al due fasi, risolvendo in maniera definitiva sia il problema del consumo idrico in una regione dove l'approvvigionamento non è certamente semplice, sia quello della tutela ambientale non essendoci più massicci scarichi di acque di vegetazione. Con l'obiettivo di migliorare ancor più le prestazioni del frantoio, Accademia Olearia si è poi indirizzata, sempre per il due fasi, verso macchine di ultima generazione e ad alto potenziale così da ottimizzare i tempi di lavorazione e comprimere i costi, esaltare le proprietà organolettiche dell'olio, aumentare la redditività dei sottoprodotti. Fedele da sempre alla tecnologia Perialisi, Accademia Olearia ha installato a partire dalla scorsa campagna sia il Protoreattore per la gramolatura, sia il Leopard per l'estrazione. "Malgrado la scorsa stagione sia stata particolarmente difficile per la siccità - spiega Alessandro Fois che insieme al fratello Antonello e al papà Giuseppe conducono l'azienda di famiglia - le prestazioni delle nuove macchine

sono state subito evidenti. Certamente il Protoreattore, che rivoluziona il sistema di gramolatura accelerando i tempi di coalescenza, ha permesso di aumentare la componente polifenolica esaltando le caratteristiche di ciascuna varietà per un olio più piccante, più amaro, più fresco. Dal Leopard è poi uscito un olio con una corposità superiore, decisamente più ricco. I dati chimici hanno poi confermato le sensazioni iniziali. Quanto ai sottoprodotti, il nocciolino lo vendiamo come pellet, mentre il patè lo cediamo ad un impianto a biogas. Anch'esso diventa dunque remunerativo e soprattutto ci ha risolto il problema del corso di spandimento che prima dovevamo sopportare". Per un'azienda che fa della qualità la propria missione, inanellando premi ad ogni concorso, le attenzioni alle innovazioni sono costanti, come di pari passo la crescita della produzione: ai 220 ettari di uliveto se ne aggiungeranno presto altri 40, rendendo per questo necessari macchinari di massima efficienza ed ottima resa. Senza contare poi che Accademia Olearia lavora anche conto terzi, mettendo all'occorrenza a disposizione il sistema di gramolatura tradizionale. Insomma, un'azienda a tutto tondo nel settore olivicolo, testimone di come l'olivicultura sia nel tempo cambiata ed oggi in grado di mettere nelle condizioni operatori preparati e innovativi di poter programmare investimenti nel nome della qualità e della competitività.

SOMMARIO

2

Il decollo degli Oli di Oliva della Spagna

3

Frantoi, dai sottoprodotti di lavorazione risorsa per i nuovi impianti a biometano

4

• I nemici dell'olio extravergine d'oliva
• Entro fine settembre un piano contro la xylella"

5

EnoliExpo sceglie Bari: la fiera a febbraio 2019

6

Per un buon oliveto serve un bravo vivaista

7

Tradizione e innovazione marcano di pari passo

8

Cambiamenti climatici e gestione dell'oliveto

9

• Cascola delle olive, task force in Veneto
• Il Rovesciatore Idraulico MRS

10

Con la manutenzione programmata il frantoio diventa più efficiente

11

Prossima campagna, le previsioni Ismea

A cura di



Il paese iberico ha lanciato una campagna di promozione senza precedenti per conquistare quote di mercato in Europa, Asia e Stati Uniti

Il decollo degli Oli di Oliva della Spagna



di PANDORA PEÑAMIL PEÑAFIEL*
Gli Oli di Oliva della Spagna, marchio promozionale dell'associazione "Interprofessionale dell'Olio di Oliva Spagnolo", ha avviato il più ambizioso progetto a livello globale per far conoscere nel mondo la propria storia. Denominato "Olive Oil World Tour" il progetto si concretizza in tre campagne dalla durata di tre anni coordinate e realizzate in collaborazione con l'Unione Europea, le quali svilupperanno azioni in Europa (Germania, Belgio, Spagna, Olanda, e Regno Unito), Asia (Giappone, Cina e Taiwan) e Stati Uniti. Sono stati scelti questi nuovi mercati, particolarmente dinamici, in particolar modo per l'esportazione spagnola dell'olio di oliva. Un progetto di scala globale che spera di generare in tutto il mondo 3.800 milioni di feedback positivi.

In tal senso, Pedro Bararo, Presidente della Interprofessionale dell'Olio di Oliva Spagnolo, ha avviato la fruttuosa collaborazione con l'Unione Europea, che ha permesso di dar ancora più lustro a questi tre programmi. "Pochi settori agroalimentari europei sono stati in grado di mettere insieme attività promozionali d'avanguardia come questa", spiega il Presidente Bararo - che ci permetterà di raggiungere consumatori appartenenti ai tre continenti. La concessione di questo programma da un'idea sia di competenza tecnica dell'Interprofessionale che del grado di offerta del settore e del futuro dello stesso".

Campagne che, attraverso lo stesso motto - "Let's Make a Tastier World" -, si concentreranno sull'impatto del pubblico che fa uso dei grandi nodi comunicativi del pianeta (aeroporti, stazioni ferroviarie e porti), invitando i viaggiatori a scoprire le bontà del



Pubblicità degli oli spagnoli in grande stile negli aerei e negli aeroporti

nostro Olio d'Oliva, emblema dell'eccellenza europea, e con un'incidenza maggiore soprattutto su coloro che cercano di fare dei propri prodotti alimentari, il mezzo attraverso il quale possono mantenere uno stile di vita salutare e delizioso.

I FAN DELL' OLIO DI OLIVA

Nell'arco dei suoi tre anni di vita, l'"Olive Oil World" svilupperà, nei nove paesi dei tre diversi continenti dove si svolgerà, un'agenda completa di azioni volte a convertire in Fan dell'Olio d'Oliva il principale pubblico di riferimento a cui si rivolgono: amanti del cibo e viaggiatori di età superiore ai 25 anni e con reddito medio-alto.

Il fulcro di queste azioni sarà uno spazio tematico dedicato, l'"Olive Oil Lounge", che, con l'obiettivo di realizzare un mondo più gustoso ("Let's Make a Tastier World"), inviterà tutti coloro che frequentano aeroporti, stazioni ferroviarie e porti tra i più transitati del mondo a beneficiare di un'esperienza completa nell'ambito dell'Olio di Oliva.

In primo luogo, si inviteranno tutti i viaggiatori a degustare questo alimento, la forma più sicura per avvicinare i

suoi aromi e sapori unici, e poi ci sarà anche uno spazio dedicato all'informazione, dal momento che possono imparare tutto sugli oli d'oliva e le loro qualità attraverso gli spot accattivanti e accedendo ai video della campagna tramite tablet, dove i visitatori potranno trovare anche playlist di brani musicali. A questo si deve aggiungere anche la presenza della pubblicità nelle riviste delle principali compagnie aeree del mondo, e una strategia *on line* multicanale dove vengono introdotti gli Oli di Oliva nel telefono cellulare dei viaggiatori, grazie a una pagina web e profili sui social network.

In breve, l'iniziativa lanciata per gli Oli di Oliva in Spagna ha come obiettivo principale l'ottenimento di nuovi consumatori per un alimento che continua a generare esperti in tutto il mondo e non sono grandi consumatori di questo prodotto - è opportuno ricordare che il consumo annuale è di appena 400 grammi per ogni abitante del pianeta; in effetti, gli oli di oliva costituiscono poco più dell'1,5% del consumo totale dei grassi vegetali nel mondo.

** Direttore dell'Olivatessen by Mercacei*

Missione del Coi

Il Giappone terzo importatore

In collaborazione con l'Osservatorio e il Dipartimento dei servizi di informazione del Coi.

Una task force composta da membri del Parlamento giapponese e rappresentanti della Jopa, the Japan Oilseed Processors Association, sta lavorando per supportare il governo giapponese, a valutare positivamente la possibilità che il Giappone richieda di diventare membro del Consiglio Olivicolo Internazionale (COI).

È il primo risultato concreto di una missione condotta dal direttore esecutivo del COI, Abdellatif Ghedira in Giappone. Il paese nipponico, produttore di oli di oliva extra vergine nella regione di Kagawa, non riesce a soddisfare la sua domanda interna. Importa circa 60 mila tonnellate di olio all'anno principalmente da Spagna, Italia, Grecia, Turchia e Tunisia.

È il terzo importatore al mondo più importante, dopo Stati Uniti e Brasile. Il suo mercato è in rapida crescita e sempre più consumatori stanno orientando i propri acquisti verso questo prodotto, utilizzando nelle diete alimentari principalmente per motivi di salute.

Il ministro dell'agricoltura nipponico, Ken Saito (nella foto che riceve da Ghedira in dono un olivo di argento in miniatura ed una pluripremiata bottiglia di olio di oliva extra vergine del premio Mario Solinas) che ha ricevuto la delegazione del COI, ha apprezzato gli sforzi e le attenzioni del segretariato esecutivo ed ha assicurato di affrontare la richiesta di adesione del Giappone. Un bel traguardo sarebbe il 2020, in coincidenza con i prossimi giochi olimpici nipponici.

L'adesione del Giappone al COI ed alla sue norme consentirebbe al paese di accogliere molti consumatori stranieri offrendo loro la possibilità di condividere anche con i consumatori giapponesi i parametri del COI. Una condivisione che, da quel momento in poi, aumenterebbe il livello di garanzie di qualità degli oli di oliva extra vergine.

Frantoi, dai sottoprodotti di lavorazione risorsa per i nuovi impianti a biometano

In vigore dallo scorso mese di marzo il Decreto che incentiva questo tipo di produzione. Un'importante opportunità per accrescere la redditività degli oleifici in tutta la penisola

di FRANCESCO CHERUBINI

Con la firma del Decreto sul biometano - il 2 marzo scorso, a cui si sono aggiunti i modelli contrattuali perfezionati in estate - si aprono interessanti prospettive per gli oleifici i cui scarti di lavorazione (sottoprodotti) acquisiscono un peso specifico notevole nell'alimentazione dei nuovi digestori.

Il valore delle matrici (vale a dire il prodotto che viene immesso nell'impianto) cambia infatti a seconda della tipologia e quello relativo ai sottoprodotti di lavorazione della filiera agricola, compresa dunque quella olivicola, rientra in una fattispecie decisamente più remunerativa.

Se son rose... diverrebbe musica per le orecchie dei frantoiani che già oggi contribuiscono all'alimentazione di molti dei 1500 impianti a biogas presenti in Italia, tutti destinati alla produzione di energia elettrica. In questi casi, il sottoprodotto, invece di entrare nelle voci di costo sostenute per la gestione, può essere valorizzato per la produzione di energia e/o biometano. Con gli impianti per la produzione di biometano (e dunque non più di energia elettrica) il discorso può diventare ancora più interessante.

Secondo il CIB - Consorzio italiano biogas - il nuovo decreto potrebbe avviare lo sviluppo di una produzione di biometano per autotrasporto pari a 8,5 miliardi di metri cubi fino al 2030, vale a dire il 15% del consumo annuo di gas naturale in Italia. Ciò significa che, accanto agli oltre 1500 impianti oggi presenti - e che, con il termine



dell'incentivazione per la produzione di energia elettrica, potrebbero presto convertirsi alla produzione del biometano - se ne apriranno sicuramente dei nuovi, ampliando così l'offerta in tutta la penisola. Il biocombustibile verde generato da un impianto a biogas è oggi destinabile al mercato dell'autotrazione con diverse soluzioni di consegna della distribuzione. Se l'impianto a biogas è in prossimità di una condotta può essere immesso nella rete nazionale e, così, fornire l'impianto di distribuzione. Oppure il biometano può essere destinato all'impianto di distribuzione direttamente o con l'ausilio dei cosiddetti carri bombolai, speciali autocarri che trasportano il gas metano per destinarlo alla vendita. Diverse opzioni, che si basano tut-

te però su un importante presupposto: che ad alimentare il biodigestore siano sottoprodotti di produzioni agricole e agrindustriali e non una coltivazione dedicata, così da beneficiare di tariffe incentivanti per "biocarburanti avanzati" ovvero prodotti senza che venga cambiata la destinazione originaria delle colture dell'azienda.

In questo scenario si stanno sviluppando le prime interessanti proiezioni. Il Gruppo Peralisi ha stimato che, con il pâtre generato dalla tecnologia Dmf, si garantisce una produzione che varia tra i 160 ed i 180 normal metro cubo di biometano a tonnellata, di poco inferiore all'insilato di mais che si attesta sui 210.

"Oggi - ha avuto modo di ricordare il direttore commerciale Beniamino Tripodi - molti digestori utilizzano il pâtre prodotto dagli impianti Peralisi per il 30-40% della loro alimentazione complessiva. Ci sono le condizioni però per creare biodigestori in grado di essere alimentati al 100% con il pâtre, dunque per intero un sottoprodotto di origine agricola, beneficiando così di tariffe verosimilmente molto più vantaggiose. E considerando che la produzione olivicola in Italia si concentra principalmente al Sud, con la sola Puglia che detiene una quota di mercato di quasi il 40%, si può ben capire che progetti di tal genere in questa regione, ma anche nelle altre a forte vocazione olivicola, possono certamente avere ottime chance di successo".

Reflui di frantoio, niente spandimento con piogge abbondanti

Le piogge abbondanti obbligano il proprietario del terreno ad attivarsi per evitare lo spandimento dei reflui oleari non autorizzato, altrimenti incorrendo nel reato dell'articolo 137, comma 14, Dlgs 152/2006*.

Ne dà notizia la redazione di ReteAmbiente sottolineando come la Cassazione, con ordinanza del 22 giugno scorso, abbia rigettato le doglianze del titolare di un frantoio in Toscana condannato per l'utilizzo agronomico delle acque dei frantoi fuori dei casi previsti, il quale ribatteva che il ruscellamento dei reflui del frantoio era dipeso dall'eccezionale piovosità stagionale.

Per la Suprema Corte, proprio le abbondanti piogge che sono cadute ben prima del verificarsi dell'evento avrebbero dovuto spingere il proprietario del frantoio ad attivarsi per evitare l'evento di spandimento dei reflui, smaltendo l'accumulo idro-agricolo tramite modalità alternative, quali lo stoccaggio temporaneo ovvero inviando il surplus di acque di vegetazione in aziende agricole diverse. Irrilevante il fatto che l'azienda fosse autorizzata allo spandimento delle acque di lavorazione del frantoio, dato che l'autorizzazione era allo spandimento sul terreno secco, idoneo ad assumere i valori nutrizionali, non certo allo spandimento in un terreno impregnato dalle abbondanti piogge, inidoneo ad assorbire i reflui.

*Chiunque effettui l'utilizzazione agronomica di effluenti di allevamento, di acque di vegetazione dei frantoi oleari, nonché di acque reflue provenienti da aziende agricole e piccole aziende agroalimentari di cui all'articolo 112, al di fuori dei casi e delle procedure ivi previste, oppure non ottemperi al divieto o all'ordine di sospensione dell'attività impartito a norma di detto articolo, è punito con l'ammenda da euro millecinquecento a euro diecimila o con l'arresto fino ad un anno. La stessa pena si applica a chiunque effettui l'utilizzazione agronomica al di fuori dei casi e delle procedure di cui alla normativa vigente.

Bal-Co
GreenLine
L'AGRICOLTURA FORTE COME UNA ROCCIA

NUTRE
 SOSTIENE
 PROTEGGE
 DEPURA

POTENZIA LE TUE COLTURE DALL'INTERNO.

Zeolitite e Caolino di Bal-Co Greenline sono gli alleati **100% naturali ed ecosostenibili** che ti permettono di **incrementare la produzione** nutrendo l'apparato radicale delle tue piante e aumentandone le loro naturali difese da agenti patogeni e da stress climatici.

Bal-Co S.p.a.
Via Radici in Piano, 525 - 41049 Sassuolo (MO) ITALY
tel. +39 0536 800558 - fax +39 0536 809014
www.balcogreenline.it - green@balco.it

L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



I nemici dell'olio extravergine d'oliva

L'olivo è simbolo di pace e armonia ma l'olio extra vergine d'oliva ha molti nemici. Non mi riferisco a quelli di campo, dalla vecchia e cara mosca alla nuova e tenace cecidomia, ma ad oppositori più pericolosi.

Tra questi, assai recentemente, va annoverato anche Donald Trump, il Presidente degli Stati Uniti, che ha avviato una novella crociata contro la politica agricola europea, prendendosi con le olive nere spagnole e appioppando loro dazi complessivi del 37,5%. Purtroppo non è finita qui e la commissione per il commercio estero statunitense (United States International Trade Commission) ha deciso di mettere sotto esame anche l'olio extra vergine di oliva che potrebbe, nel volgere di qualche mese, vedersi applicare salati dazi all'importazione che potrebbero oltrepassare il 30%. Non facciamoci illusioni, anche l'olio extra vergine di oliva è finito nel tritacarne della guerra commerciale mondiale appena iniziata. Più che come, perché e quanto, c'è da chiedersi solo



quando avverrà. Certo, allora potremmo metterci tutti una bella maglietta giallo oro, il colore dell'olio extra vergine d'oliva, e protestare vibratamente sotto le finestre dell'ambasciata statunitense. Non servirebbe a nulla, se non a riempire qualche pagina di cronaca. Prima però dovremmo davvero

essere sicuri di avere la coscienza linda e pulita. Già, perché l'Italia per decenni è stata il Paese dell'olio "product of Italy", messo al bando grazie a class action di consumatori statunitensi e di frodi olearie mal celate. Quello che l'Italia, forse, ha smesso di fare da pochi mesi, ha iniziato a far-

lo la Spagna.

La principale cooperativa iberica, Dcoop, ha preso una multa da tre milioni di euro per aver venduto sul mercato americano dell'olio lampante tunisino per extravergine spagnolo. Come dire: impara l'arte (italiana) e mettila da parte.

E poi ci chiediamo perché sull'altra sponda dell'Atlantico abbiano deciso di prendersela proprio col più nobile dei grassi? Non che gli americani siano esempi di specchiata moralità ed etica, intendiamoci, ma hanno la pessima abitudine, puritana e anglicana, di punire, prima di perdonare e dimenticare. Insomma, non ci pensano minimamente a porgere l'altra guancia.

Tra i tanti prodotti agroalimentari d'importazione hanno così deciso di colpire quello che, nel loro immaginario, è tra i meno specchiati. Il vero rischio, oggi, è che a essere danneggiati non siano solo i bilanci di alcune società ma lo stesso simbolismo dell'olivo, legato ad amore, pace e fratellanza.

“Entro fine settembre presenteremo un piano di contrasto alla Xylella”

L'impegno del Ministro dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio nel corso della sua visita in Puglia

“Il decreto sull'abbattimento immediato è una delle opportunità che stanno sul tavolo. Le valuteremo insieme alla Regione e all'Europa anche perché io la cosa che voglio fare è tutelare la salute pubblica, ma soprattutto tutelare gli agricoltori. Sono Ministro dell'Agricoltura e di conseguenza per me la prima cosa che deve essere fatta è la tutela di chi lavora questi terreni, la tutela di chi vuole produrre, la tutela anche di tutti quei produttori che sono oltre la zona cuscinetto. E di conseguenza tutti coloro che stanno producendo al di là della zona, per esempio penso alla zona del barese, ma penso anche ai vivaisti italiani che in questo momento gli stanno dicendo che in alcune zone del mondo non possono esportare perché non siamo 'Xylella free' come agricoltori in Italia”. È quanto ha dichiarato Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche agricole, nel corso della sua visita insieme con il presidente della Regione Puglia Emiliano nelle zone colpite dalla Xylella. Il Ministro ha visto di persona gli scheletri degli ulivi salentini seccati dalla Xylella, che continua a



Il ministro Centinaio con il presidente della Regione Emiliano tra gli uliveti del Salento

risalire la Puglia verso nord. Ha parlato con gli agricoltori e ha rassicurato sulla volontà del governo di prendere in mano la questione, valutando proprio la possibilità di un decreto legge che consenta di procedere immediatamente all'abbattimento di ulivi infetti nella cosiddetta “zona cuscinetto”. L'impegno, ha detto il ministro, “burocrazia permettendo”, è quello di “presentare un piano di contrasto alla

xylella entro la fine di settembre”.

“Io voglio che l'Italia sia Xylella free - ha concluso Centinaio - perché in caso contrario vuol dire uccidere l'agricoltura italiana”. Soddisfatto della visita il presidente Emiliano, per il quale “è stata una buona idea invitare il ministro qui in Puglia”.

Proprio al presidente della Regione è stata presentata dagli eurodeputati Paolo De Castro e Raffaele Fitto la

proposta di un Piano di ristrutturazione post Xylella, per dare risposte al mancato reddito dei piccoli olivicoltori e dare una prospettiva futura ad un intero territorio. “La Regione Puglia, - ha detto Emiliano - oltre ad investire nella ricerca per continuare a cercare la possibilità di sconfiggere il batterio ed oltre all'attuazione di una strategia che intende realizzare assieme al Governo per accelerare il più possibile nella zona cuscinetto i tagli per limitare e rallentare l'espansione della malattia, intende sostenere il settore dell'olivicultura pugliese e si pone il problema di come far sopravvivere le imprese e soprattutto i piccoli olivicoltori. La proposta che mi è stata illustrata dagli onorevoli Fitto e De Castro va in questa direzione: spiegare all'Unione Europea, ma anche al Governo nazionale, la necessità di consentire a queste entità decisive per la tutela del territorio e della nostra forza produttiva, di aumentare la loro capacità di resistenza sostituendo con finanziamenti i mancati introiti, ed evitare la desertificazione produttiva e del paesaggio”.

EnoliExpo sceglie Bari: a febbraio 2019 la fiera per l'olivicoltura e l'industria olearia

EnoliExpo - la fiera nazionale di riferimento per l'olivicoltura e l'industria olearia - trova ufficialmente casa in Puglia e più precisamente presso la Nuova Fiera del Levante di Bari dove sarà in programma dal 21 al 23 febbraio 2019. L'annuncio è stato salutato con grande soddisfazione dagli operatori economici tenuto conto del potenziale di una regione che detiene quasi la metà della produzione olivicola nazionale, ma anche di un sud che torna protagonista, sotto il profilo espositivo, in un settore che lo vede dominante.

Del resto per EnoliExpo la scelta di Bari era diventata ormai improcrastinabile. Dopo le prime tre edizioni nel centro Italia che hanno raccolto un crescente numero di espositori e visitatori, era necessario aumentare la superficie espositiva per rafforzare il proprio ruolo a sostegno della filiera dell'olio. E parliamo solo di una gamba su cui poggia la manifestazione, visto che EnoliExpo è per definizione anche vitivinicoltura ed enologia, segmento che vede la Puglia detenere una quota di mercato del 14% ed il sud Italia più in generale sempre più orientato su innovazione e sviluppo.

Dunque EnoliExpo a Bari sarà la ma-



Due momenti dell'ultima edizione di EnoliExpo

nifestazione per eccellenza capace di abbracciare l'intera filiera olivicola e vitivinicola, proponendo le ultimissime novità in materia di macchinari, attrezzature, tecnologie, prodotti e servizi per l'attività agronomica e la gestione di oliveti e vigneti, per il processo di trasformazione in frantoio o cantina e nelle attività di imbottigliamento e commercializzazione.

La formula di abbinare ad una ricca parte espositiva anche una qualificata attività di convegni, con corsi di aggiornamento, incontri, seminari sarà ulteriormente rafforzata con l'appuntamento di Bari, grazie ad un qualificato comitato scientifico che selezionerà i più autorevoli esperti nazionali del settore. Il pieno coinvolgimento delle istituzioni, delle associazioni professionali e di categoria, dei Consorzi di tutela contribuisce a rendere EnoliExpo un contenitore inclusivo e partecipato.

L'apertura ai mercati esteri, soprattutto a quelli del Mediterraneo attraverso sinergie con l'Ice e le Camere di Commercio dei Paesi che si affacciano sull'Adriatico sarà ulteriormente implementata con una attività di incoming per portare operatori stranieri a conoscere le tecnologie in esposizione.

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

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



www.quintisrl.it

QUINTI
BOTTLING MACHINES

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

Per un nuovo oliveto, oltre alle piante c'è da scegliere bene anche il vivaista

di ANGELA CANALE

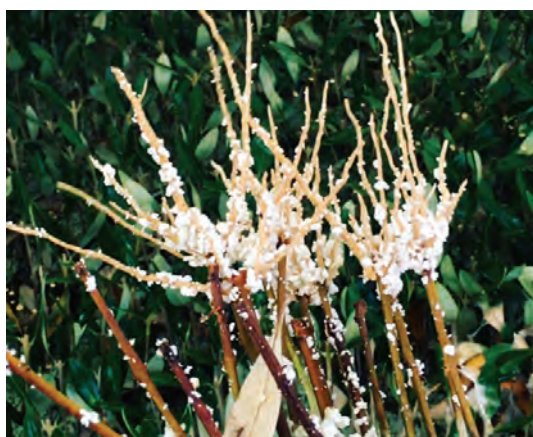
Migliaia di esemplari di olivo, provenienti da seme, permisero in origine la diffusione della specie grazie alla sua rusticità ed adattabilità ai diversi ambienti, dove le condizioni climatiche e pedologiche, per prime, ne stabilirono la sopravvivenza. L'uomo, dopo, selezionò e riprodusse solo le piante che presentavano caratteristiche ideali per le sue esigenze (adattabilità a certi terreni, vigoria, resistenze a stress e parassiti, ecc.). Ebbero così origine quelle che oggi definiamo "varietà locali". La generosità dell'olivo, espressa anche attraverso la capacità di rigenerarsi facilmente con parti di pianta come branche, polloni e ovoli, ha permesso nel tempo di dare origine a piante tutte uguali geneticamente alla pianta madre. Inconsapevolmente iniziò sin d'allora una selezione tra varietà nate casualmente e spontaneamente e che oggi rappresentano il patrimonio genetico olivicolo mondiale.

I metodi di propagazione utilizzabili per le piante e quindi anche per l'olivo sono la riproduzione e la moltiplicazione. Con la riproduzione si ottiene un individuo nuovo proveniente dall'incrocio di due piante genitrici e si utilizza per il miglioramento genetico o per la produzione di portinnesti.

La moltiplicazione invece è basata sulla possibilità di rigenerare individui da porzioni di pianta (pollone, ovolo, talea) in grado di emettere radici direttamente (piante franche di piede) o attraverso l'unione di un portinnesto già radicato con una marza o nesto con la saldatura tra le due parti, dove i vasi linfatici si uniscono mantenendo una corretta funzionalità della nuova pianta (piante innestate).

Nella seconda metà dell'800 dello scorso millennio si sviluppò per la prima volta un vivaismo olivicolo specializzato, in Toscana nella zona di Pescia. La possibilità di avere a disposizione molte piante in poco tempo (2-3 anni) pronte per la messa a dimora, incrementò la costituzione di nuovi oliveti, allo stesso tempo iniziò il cambiamento della geografia varietale olivicola. Alle tipiche varietà locali, sino ad allora autoprodotte per talea di branca o ovoli, si aggiunsero quelle che i vivaisti proponevano. Ecco che Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino varcarono i confini regionali arrivando in tutta Italia. Era stata messa a punto la tecnica di propagazione dell'innesto su portinnesto da seme. Le condizioni climatiche e l'intraprendenza imprenditoriale dettero vita a una nuova figura, quella del vivaista olivicolo.

Successivamente nella prima metà del '900 si riprese a propagare attraverso l'antico sistema della talea, ma con l'uso di nuove tecnologie. Prima il sistema della nebulizzazione controllata e



Il processo di propagazione dell'olivo per talea in cassone riscaldato

poi il cassone riscaldato, semplificando e accorciando i tempi di radicazione delle talee, favorirono in Italia la diffusione di diversi vivai a livello regionale. Questo riportò l'attenzione sulle varietà locali a maggiore adattabilità nei diversi ambienti.

Il "cassone riscaldato" messo a punto dal prof. Fontanazza del Cnr di Perugia risultò subito il sistema più economico e immediato per la produzione di piantine di olivo da mettere a dimora dopo un anno di allevamento in vaso in terriccio idoneo allo sviluppo di un efficiente apparato radicale. Il limite della radicazione su alcune varietà prive di attitudine rizogena fu superato attraverso la tecnica dell'innesto talea a ta-

volino su portinnesti brevettati a media (DA12I) e a bassa vigoria (FS17).

Le talee semilegnose, con 4 nodi e 3-4 foglie, preventivamente ormonate, venivano poste a radicare in una camera umida, su un substrato di perlite bagnata con acqua e posta al di sopra di una serpentina elettrica, per il controllo della temperatura, ottimale tra 22 e 24 gradi. Durante i periodi di maggiore attività vegetativa delle piante madri, in circa 40 giorni si aveva l'emissione della radice. Il limite di questo sistema stava però nel fatto che le talee mostravano un differente accrescimento delle radici dalla consistenza vitrea, che avevano bisogno di essere stabilizzate con una fase intermedia

di indurimento, prima dell'invasatura finale. Si allungavano così i tempi e di conseguenza i costi di produzione.

Oggi il sistema della propagazione per talea ha subito ulteriori miglioramenti con ottimi risultati. Le talee vengo infisse in piccoli contenitori detti elepot, dove il substrato utilizzato garantisce piena radicazione e ottimo sviluppo delle radici. Una volta avvenuta l'emissione delle radici possono passare direttamente alla prima invasatura, per arrivare dopo pochi mesi ad essere pronte per la messa a dimora in campo. Quelle che non sono cambiate sono le regole di base per ottenere una pianta di olivo dall'immediata ripresa vegetativa in campo e dall'entrata in produzione tra il secondo e terzo anno:

- prelevare materiale

da piante madri sane e geneticamente certificate;

- rispettare la migliore epoca di raccolta del materiale di propagazione,
- prelevare rami a frutto semilegnosi, evitando rami a legno come polloni e succhioni.

Nessuna figura professionale può essere improvvisata e ancor meno quella del vivaista, anche se molti avventurieri si spacciano per tali. Ci vuole preparazione scolastica, conoscenza delle piante e molta esperienza. Ma il suo lavoro non finisce qui, deve saper guidare i suoi clienti nelle scelte ed essere in grado di dare suggerimenti come farebbe un vero tecnico. Quindi non scegliete solo le piante, scegliete anche il vivaista.



Talee di olivo radicate in substrato elepot

Sviluppo dell'apparato radicale in pianta d'olivo di un anno allevata in vaso



*Regione che vai
frantoio che trovi...*

La rubrica di Angela Canale



Il Frantoio Romano si trova in Campania, in località Ponte: sinonimo di qualità e punto di riferimento per gli olivicoltori della zona

Tradizione e innovazione marciano di pari passo

In questo numero ospitiamo la Campania. Facciamo un viaggio nella terra dei Sanniti e attraversiamo la valle telesina in provincia di Benevento. Chilometri di vigneti, tutti di nuova costituzione, valorizzano antichi vitigni da cui si ricavano vini di grande pregio.

Ma questa è soprattutto terra di ulivi che sin dal VI secolo a.C. venivano coltivati fino a ricoprire il grande monte Taburno, come cita anche Virgilio. È la terra dell'Ortice e dell'Ortolana, due interessanti e antiche varietà locali che danno oli dalle caratteristiche organolettiche interessanti e distinguibili da tutte le altre. È qui che da quattro generazioni opera il Frantoio Romano. A Ponte, un piccolo e grazioso paese, mi riceve Pasquale e mi racconta che suo nonno, dallo stesso nome come tradizione vuole, iniziò, nella seconda metà dell'ottocento, a produrre olio con un frantoio a presse e molazza, azionato da animali, così come si faceva in tutta Italia e nel resto del Mediterraneo olivicolo.



La sala macchine del Frantoio Romano e, sotto, alcuni degli innumerevoli riconoscimenti ottenuti



Oggi Alberto continua questa attività con un grande spirito innovativo, dove la qualità rappresenta l'obiettivo delle sue produzioni. Ha dalla sua parte ottime varietà e macchinari Pieralisi di nuova generazione. Olive sane, non ancora invaiate, vengono lavorate a poche ore dalla raccolta con un Jumbo 2 da 20 quintali l'ora.

La conferma di tanta riconosciuta qualità degli oli che ogni anno produce è data dai numerosi premi conquistati nei più importanti concorsi nazionali e internazionali. Qui Alberto ha trovato l'entusiasmo per superare queste sfide riuscendo a fare sempre meglio ad ogni nuova campagna.

I 250 riconoscimenti fino ad oggi collezionati raccontano la professionalità di un'azienda olivicola che si è messa anche al servizio di altri olivicoltori, che guardano al suo olio come un modello da raggiungere, offrendo egli stesso garanzia di serietà con l'uso di macchine in grado di rispettare la stagionalità che ogni anno presenta problematiche diverse.

**BREVETTI
BERTANI
PATENTS**

campbelladv.com

**LINEE DI
IMBOTTIGLIAMENTO
AUTOMATICHE
PER OLIO
DEDICATE AI PICCOLI
E MEDI PRODUTTORI**

CAMBIO FORMATO VELOCE E SEMPLICE

PERSONALIZZAZIONE SU MISURA

MANUTENZIONE RIDOTTA AL MINIMO

Polaris Automazioni srl
Via Guido Dorso, 13 - 42124 Reggio Emilia - Italy
Tel. +39-0522.308873 - Fax +39-0522.791300
sales@polarisautomazioni.com
www.polarisautomazioni.com

Cambiamenti climatici e gestione sostenibile dell'oliveto

di ALBERTO GIULIANI*

La crescente preoccupazione che suscita il tema dei cambiamenti climatici è certamente giustificata: la comunità scientifica sostiene in maniera forte e compatta la necessità di intervenire concretamente per cercare di frenare questo fenomeno.

Il settore agro-forestale è chiaramente uno dei più vulnerabili e sono ormai improrogabili interventi sul duplice fronte della mitigazione e dell'adattamento, compresa anche l'olivicoltura, che presenta problematiche legate ai cambiamenti climatici con effetti che riguardano molteplici aspetti.

Nuovo clima, nuovi problemi

Volendo essere molto concreti è possibile affermare che inverni poco rigidi inducono un anticipo nella ripresa vegetativa dell'olivo o addirittura ne impediscono il completo stato di riposo invernale. Questo espone le piante a grandi rischi nel caso di gelate tardive, esattamente ciò che è avvenuto quest'anno, quando l'improvviso ritorno di freddo ad aprile a seguito di un febbraio e marzo con temperature miti, ha sorpreso le piante in piena fase vegetativa, causando danni molto consistenti, anche se ancora non esattamente quantificati e distribuiti in maniera disomogenea sul territorio nazionale.

Un'altra conseguenza legata al fenomeno dei cambiamenti climatici è l'influenza sui cicli dei principali parassiti dell'olivo. Alcuni studi effettuati sulla mosca olearia dimostrano che l'innalzamento della temperatura media atmosferica, in particolare se concomitante con condizioni di minore stabilità atmosferica nei mesi centrali di luglio ed agosto (frequenza di fenomeni temporaleschi rilevanti per frequenza ed intensità), favorirebbe fortemente lo sviluppo di questo parassita.



Il dottor Alberto Giuliani e, a lato, l'essiccamento di ulivi provocato dalle gelate tardive di inizio marzo



Competenza e capacità di adattamento

Data l'ineluttabilità del cambiamento in atto, ciò che si può fare è comprendere come contrastare l'insorgere di queste problematiche.

La prima azione è senza dubbio il ripensare la progettazione dei nuovi oliveti, tenendo conto che oltre gli stili di consumo e la dinamica dei mercati, sta mutando lo scenario climatico delle nostre regioni. Ne consegue che le scelte progettuali dovranno essere funzione di questi mutamenti, per essere capaci di adattare e mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici con adeguate scelte agronomiche e stazionali.

Corollario di quanto detto, per quanto riguarda la gestione dell'oliveto, diventa necessario poter disporre di adeguate

te conoscenze territoriali, agronomiche e fitopatologiche che debbono essere puntuali e aggiornate, così come è necessario aumentare la conoscenza della modellistica sia fenologica sia fitopatologica.

Un aiuto in quest'ambito potrebbe venire da Olive-Miracle ("Soluzioni modellistiche per migliori e resilienti strategie gestionali per l'olivicoltura contro i futuri cambiamenti climatici"), un progetto di ricerca europeo che coinvolge istituti di ricerca italiani (CNR-IBIMET, CREA-OF, CREA-AA) e stranieri (Spagna, Grecia, Cipro). Si tratta di un progetto che intende sviluppare modelli previsionali e strategie agronomiche utili a mitigare l'impatto dei cambiamenti climatici sull'olivicoltura del bacino Mediterraneo. I risultati finali, al momento,

non sono disponibili, ma lo dovrebbero essere nei prossimi mesi offrendo un valido aiuto a chi dovrà intervenire in quest'ambito.

Naturalmente la disponibilità di dati e di una modellistica raffinata sono un prerequisite necessario ma non sufficiente per il lavoro del dottore agronomo.

Il professionista competente deve saper interpretare i dati disponibili ed elaborare una strategia a supporto delle decisioni dell'olivicoltore, integrando la propria esperienza con le conoscenze legate ad un contesto ambientale dinamico, che sta cambiando.

Questo è il valore aggiunto della nostra professionalità.

**Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali*



cdR OXI Tester

Il sistema di analisi più usato nei frantoi

Da oggi disponibile anche il modello Junior portatile a batteria



CDR S.r.l. - Firenze +39 055 871431 - www.cdroxitester.it

Cascola delle olive, task force in Veneto

Il direttore di Aipo Verona Enzo Gambin: "Al lavoro per scoprire la fitopatologia e come aggredirla"

di FRANCESCO CHERUBINI

Solo fra qualche settimana si potrà fare una stima sufficientemente credibile degli effetti che la cascola delle olive avrà nella prossima campagna. Di certo, ad oggi, c'è forte preoccupazione nel vasto areale che va dalla Marca Trevigiana a tutte le province venete, con sconfinamenti in Friuli Venezia Giulia, in Lombardia e persino Emilia Romagna.

Enzo Gambin, direttore di Aipo Verona, l'Associazione interregionale di produttori olivicoli che conta circa 5 mila soci, si fa interprete di questo scenario.

Dottor Gambin, com'è la situazione da quelle parti?

"Difficile, non c'è dubbio. È una sintomatologia certamente non nuova, perché si trascina dal 2012, anche se quest'anno appare più marcata. Diciamo che nella zona di Treviso ha effetti importanti anche se dare i numeri ora è del tutto avventato. Ma dai colli Euganei a Padova, ai colli Iberici a Vicenza, qui nel lago di Garda e nelle regioni limitrofe vi sono casi più o meno accentuati. E non sta riguardando solo



Enzo Gambin, direttore Aipo Verona

gli oliveti, perché si registrano anche su altre specie arboree come i castagni o i noci".

Quali potrebbero essere le cause?

"Sicuramente patogene, ma per quanto siano state effettuate verifiche su verifiche ancora non si è

riusciti ad individuare con certezza e fondamento scientifico la tipologia di fungo o dei funghi più aggressivi. Non contano le condizioni climatiche di una stagione o di un'altra. La stessa tesi secondo cui alcune varietà di olive siano più o meno colpite regge in una zona, ma non a pochi chilometri di distanza".

Come affrontare il fenomeno?

"Si è costituito un gruppo di lavoro, coordinato dal servizio fitosanitario della Regione Veneto a cui collaboriamo noi e l'Università di Padova. Dovrà non solo individuare le specie patogene in un determinato periodo, ma identificare anche i generi più virulenti e il motivo scatenante. Aipo ci metterà del suo coordinando le attività di campagna".

Che tempistica prevede?

"Non è facile fare previsioni. Mi auguro che nel giro di poco tempo si possa scoprire il fungo patogeno responsabile. Ma questo è un primo passo, perché poi sarà importante individuare le sostanze attive che possano essere di contrasto ai patogeni".

Rovesciatore Idraulico MRS: Innovazione nel Rovesciamento

informazione promozionale

Il Rovesciatore Idraulico MRS è il modello élite fra i rovesciatori prodotti da Tecnoagri, azienda ravennate presente nel campo della meccanizzazione dell'agricoltura e dell'agroalimentare da 34 anni.

Fior fiore nella serie dei rovesciatori Tecnoagri, è particolarmente adatto per i prodotti alimentari, perché evita che il contenuto ribaltato entri in contatto con le parti della macchina nella fase di ribaltamento, nel rispetto delle più severe norme in ambito di sicurezza alimentare.

Infatti, la macchina presenta un particolare sistema brevettato a morse con doppio serraggio che assicura una solida presa dei bins o dei contenitori, anche di altezze diverse, assicurando una uscita graduale del prodotto contenuto all'interno dei bins o contenitori stessi.

Il rovesciatore MRS è applicabile a tutti i tipi di carrelli elevatori, elevatori a forche, e a macchine operatrici. Il dispositivo di aggancio e di sgancio delle connessioni idrauliche mediante innesti rapidi consente di gestire la fase di montaggio in maniera rapida e semplice, inoltre un particolare dispositivo consente di effettuare il serraggio dei bins e il rovesciamento utilizzando una unica leva di comando, rendendo in questo modo molto versatile l'utilizzo della macchina.

Un ulteriore particolare vantaggio è dato dal fatto che il sistema di bloccaggio a morse permette l'utilizzo del rovesciatore anche in ambienti con altezze ridotte.

Il prodotto è stato brevettato dall'azien-



da e viene utilizzato in tutte le attività di ribaltamento di contenitori, di bins e di cassoni, dai frantoi alle cantine, dall'industria conserviera all'agroalimentare. Il procedimento di realizzazione del rovesciatore MRS è passato attraverso molte fasi.

La richiesta del mercato di un rovesciatore particolarmente adatto per prodotti alimentari nel rispetto delle più severe norme in ambito di sicurezza alimentare ci chiamava ad una sfida che era quella di progettare e realizzare una macchina diversa e più performante di quelle presenti sul mercato.

Lo studio, la ricerca, le riunioni, i prototipi, le prove, i test, le modifiche sono state attività lunghe che hanno richiesto un notevole dispendio di energie, ma la soddisfazione è stata quando abbiamo potuto presentare sul mercato il rovesciatore MRS, pratico, di alta qualità, extraperformante.

La risposta del mercato è stata imme-

diata, vivace, e tra i clienti c'è chi si è complimentato, chi ancora ci ha ringraziato offrendoci i prodotti del proprio lavoro.

Quando un prodotto è particolarmente apprezzato, di elevata qualità, particolarmente performante è molto probabile che qualcuno tenti di imitarlo, proponendo una copia simile ad un costo nettamente inferiore approfittando della notorietà che il prodotto ha generato. È quello che sta succedendo per il rovesciatore **TECNOAGRI MRS**.

Ci rivolgiamo a voi che state valutando l'acquisto di un rovesciatore senza braccia trasversali consigliandovi di confrontare nei dettagli le caratteristiche delle macchine, invitandovi a riflettere se riscontrate imitazioni ad un prezzo molto inferiore.



Diffidate delle imitazioni ad un prezzo molto più basso, chiedetevi il motivo, e non esitate a contattarci direttamente per conoscere nel dettaglio le prestazioni che rendono unico **IL ROVESCIATORE BREVETTATO TECNOAGRI MRS**.

Con la manutenzione programmata il frantoio diventa più efficiente

Gli interventi nel periodo di riposo dell'impianto scongiurano i fermi macchina in piena campagna Ponzetti: "Solo i ricambi originali garantiscono la piena affidabilità ed eliminano gli inconvenienti"



di FRANCESCO CHERUBINI

Con una attività sempre più stagionalizzata che riduce il lavoro negli oleifici a 30-40 giorni rispetto ai 90 del passato, l'efficienza del frantoio deve essere al 100% perché i fermi macchina creano disservizi enormi. Da un lato infatti vi è una perdita economica dovuta alla mancata molitura, dall'altro si rischia di pregiudicare la qualità dell'olio per il prolungato tempo d'attesa che intercorre tra la raccolta delle olive e la loro lavorazione.

Ecco perché la manutenzione programmata assume un'importanza assolutamente strategica per il frantoiano.

È una sorta di tagliando come quello per l'auto che viene effettuato ogni 25 mila chilometri e durante il quale, a seconda degli anni, il meccanico sa quali sono gli interventi da compiere per registrare a puntino le varie parti del motore. Per gli oleifici questi interventi cadenzati nel tempo creano poi una precisa storia di ogni singola macchina a garanzia del frantoiano. Garanzia che si riverbera anche in termini di conformità rispetto ad eventuali cambiamenti normativi che impongono, specie per la sicurezza nei luoghi di lavoro, adeguamenti tecnici.

Va aggiunto, inoltre, che la manutenzione programmata, viene operata dal tecnico di fiducia quando c'è tranquillità perché l'attività non è in funzione, permette al frantoiano di capire cosa il tecnico stesso stia facendo e di condividere con lui l'intervento. Si favorisce così quel trasferimento di cultura manutentiva che diventa un valore aggiunto per l'oleificio e che può tornare utile per risolvere piccoli problemi che dovessero presentarsi in piena campagna.

Consapevole di queste problematiche il Gruppo Peralisi ha attivato anche quest'anno la campagna "Risveglia il tuo impianto". Si tratta di un'iniziativa che i tecnici del Service sintetizzano nell'utilizzare solo i ricambi originali e affidarsi solo ed esclusivamente a



A sinistra l'ingegner Stefano Ponzetti e, sopra e a lato, due interventi di manutenzione alle macchine olearie effettuati nel periodo di riposo

lizzato Peralisi eseguirà, seguendo il preventivo già rilasciato ed accettato dal cliente, i lavori di manutenzione straordinaria necessari. Chiuderanno l'operazione il collaudo a vuoto dell'impianto e la consegna della scheda tecnica "Controlli ed Operazioni Messa a Riposo dell'Impianto", che sintetizza i controlli e i lavori effettuati.

I Service Peralisi sono presenti in tutta Italia per garantire in modo capillare l'assistenza sul territorio, offrendo il supporto ad ogni cliente, anche nella gestione dell'imprevisto.

manutentori esperti.

"Solo i ricambi originali - spiega l'ing. Stefano Ponzetti, Responsabile del servizio manutenzione e post vendita del Gruppo Peralisi - garantiscono la piena funzionalità dei macchinari ed eliminano spiacevoli inconvenienti in fase di lavorazione. I nostri ricambi sono sottoposti ad accurati test di controllo e rispettano le normative vigenti in termine di sicurezza e salvaguardia dell'ambiente, preservando l'impianto, i lavoratori ed il prodotto. Proprio in questa ottica, l'azienda ha deciso di potenziare ed ottimizzare i servizi offerti. I ricambi potranno essere acquistati tramite la rete del Service Peralisi e dal sito www.ricambio-ricinalipieralisi.com. Ogni ricambio è a portata di click e si potrà beneficiare di significativi sconti e promozioni periodiche, oltre ad effettuare l'ordine nella comodità del proprio frantoio. Per quanto riguarda invece - continua Ponzetti - la necessità di affidare la manutenzione del proprio frantoio a mani esperte, l'azienda offre a tutti i propri clienti il servizio di manutenzione programmata, denominata Garaging, che consta di due fasi: l'analisi approfondita dello stato dell'impianto e la manutenzione straordinaria e collaudo.

Nella prima fase, un tecnico Peralisi effettuerà un controllo completo di tutte le macchine della linea di produzione olio, dall'elevatore al separatore, che permetterà di stilare un preventivo dettagliato dei lavori da svolgere e dei ricambi da acquistare. Nella seconda fase il tecnico specia-

SOCIETA' COOPERATIVA BILANCIAI

SOLUZIONI DI PESATURA per il VOSTRO SETTORE

Piattaforme di pesatura fino a 100 t

Piattaforme di Piccola e Media Pesatura

Riempitrici Omologate

Soc. Coop Bilanciai - Via Ferrari, 16 41011 Campogalliano (MO)
tel 059 893611 fax 059 527079 - www.coopbilanciai.it - cb@coopbilanciai.it

Prossima campagna le previsioni Ismea

**Prima ricognizione sullo stato degli oliveti
Ecco come è la situazione regione per regione**

di TIZIANA SARNARI
Ismea

È già tempo di guardare alla produzione della prossima campagna sulla quale pesano sia la naturale alternanza "carica" e scarica", sia le cattive condizioni climatiche di inizio primavera. È ancora molto presto per azzardare stime numeriche ma, nel frattempo, l'Ismea ha fatto una prima ricognizione sullo stato degli oliveti. Le nevicate di marzo hanno colpito una vasta area olivicola del **Nord della Puglia** e in alcuni areali hanno creato danni alle piante che potrebbero risentirne anche per gli anni a venire. Nel **Salento**, non considerando l'irrisolta problematica Xylella, la situazione colturale degli oliveti appare ottimale. Le cospicue precipitazioni hanno reso gli olivi rigogliosi anche se l'umidità ha favorito la proliferazione dei parassiti dell'olivo, scatenando rilevanti attacchi mosca e tignola, per lo più arginati con appositi interventi. In **Calabria** i danni sono derivati soprattutto dal freddo che ha danneggiato la fioritura. In **Sicilia** le piogge tardive della primavera hanno creato buone riserve idriche utilizzate in giugno e luglio, anche se negli ultimi giorni di luglio gli oliveti non irrigui hanno cominciato a soffrire, specialmente nelle contrade marginali. In giugno si è registrata la presenza di mosca dell'olivo la cui massiccia diffusione è stata però scongiurata dalle temperature mediamente superiori ai 25/27 °C. L'alternanza produttiva è meno sentita negli oliveti irrigui che sono maggiormente diffusi nella **provincia di Trapani**, meno nelle altre. In **Abruzzo** la situazione è buona nella fascia costiera, mentre le fasce più interne contano danni da gelo. Nel centro Italia i danni da gelo si sono fatti sentire soprattutto sulla varietà Frantoio, presente in vaste aree di **Toscana, Umbria e alto Lazio**, mentre il Moraiolo ha resistito meglio. Danni da gelo anche nelle **Marche**. Nel **basso Lazio**, inoltre, problemi di umidità hanno impedito una corretta allegazione. Nel Nord la situazione è piuttosto buona con aumenti produttivi previsti nelle regioni che lo scorso anno avevano avuto una bassa disponibilità, come **Veneto, Lombardia e Friuli**, mentre in **Liguria** potrebbe incidere l'alternanza. Problemi da gelo anche in alcune aree romagnole. In tutte le aree olivicole del Paese è altissima, comunque, l'attenzione per evitare danni da mosca, fitofago che trova terreno fertile proprio con il clima umido che sta caratterizzando questo periodo. In Spagna, intanto, seconde le prime indicazioni si profila un'annata abbondante.



GLI ACQUISTI PRESSO LA DISTRIBUZIONE MODERNA

Recentemente l'Ismea, nell'ambito delle attività del Piano olivicolo Nazionale, ha realizzato una serie di indagini per approfondire l'aspetto della domanda di olio di oliva. Il consumatore, nonostante i bisogni emergenti, è alla ricerca della qualità, del gusto, dell'origine, ma mostra ancora una notevole confusione nei confronti del prodotto, non riuscendo a identificare le differenze tra le tipologie (extravergine, vergine, ecc.) o l'esatta provenienza (regionale, italiana, comunitaria, ecc.). Questo si traduce in più tempo speso per la scelta davanti allo scaffale (il 59% resta da 2 a 5 minuti, rispetto al 33,8% del 2008), a indicare la voglia di capire meglio. Chi acquista, quindi, vorrebbe sapere di più sul patrimonio di oli nazionale, e, soprattutto nella fascia più giovane, esiste una forte sensibilità sia all'origine del prodotto e alla territorialità, sia agli aspetti più salutistici e gourmet. Per questo occorre investire in futuro sull'informazione e sulla comunicazione al consumatore, approfondendo questi aspetti. In effetti, chi legge l'etichetta è anche pronto a spendere di più. In generale il consumatore, abituato a un "gusto piatto", ha ancora poca dimestichezza con le caratteristiche organolettiche molto diverse della grande varietà degli oli italiani. Inoltre, considerata la forte pressione promozionale della Gdo sulla categoria, la percezione del reale valore del prodotto è completamente alterata e va ricostruita anche con azioni di informazione e di comunicazione. Le principali opportunità per lo sviluppo del comparto sono riconducibili senza dubbio anche a una maggiore informazione e conoscenza da parte del consumatore. Questo potrebbe dare un'accelerazione anche al segmento degli oli di qualità, partendo in primo luogo dal mercato interno.

Le Ricette de L'OlivO News

Gnocchi al nero di cellina

Questo piatto - proposto dall'agrichef Piccinno Espósito - è un classico esempio di coniugazione tra tradizione ed innovazione.

L'oliva "Cellina di Nardò", cultivar tipica del Salento, piccolina e nera naturalmente, è un'oliva a doppia vocazione (sia da mensa che da olio). Versatile, molto originale nel gusto, tanto da richiamare i frutti di bosco, sia per il sapore che per la consistenza e



colorazione violacea della polpa. Decidere di impastare la patata con la sua polpa è stata una intuizione felice per caratterizzare un piatto più comune (come sono gli gnocchi di patate) e renderlo quindi "unico" utilizzando solo e comunque prodotti del territorio. Il condimento può variare, (ottimo l'accostamento col mare), ma anche qui, l'utilizzo di una verdura spontanea, poco utilizzata e conosciuta, ci dà la possibilità di "presentare" e "raccontare" le ricchezze di un territorio.

La Papparina, nome dialettale (il nome scientifico è *Papaver rhoeas* L. della famiglia delle Papaveraceae; il nome italiano è papavero rosso, rosolaccio) è quindi la pianta del papavero, e va raccolta prima che lo stesso papavero fiorisca.

È stata lasciata intatta la sua preparazione tradizionale, rendendola semplicemente una crema con la frullatura.

Ricetta per 1 Kg di patate (8/10 porzioni).

Ingredienti:

1 Kg Patata Sieglinda
350 gr Farina di grano duro
Senatore Cappelli
1 uovo
1 pizzico di sale
2 cucchiaini c.a. di patè di olive
cultur Cellina di Nardò

Per il condimento:
1 Kg di verdura qualità Papparina
500 gr di pomodorini
1 spicchio d'Aglio
Olio QB
1 Peperoncino piccante

Tempo per tutta la ricetta 45min/1 ora

Preparazione

Per gli gnocchi:

Lessare e pelare le patate, schiacciarle col passapatate. Aggiungere un pizzico di sale. Incorporare l'uovo e la farina un poco alla volta, cercando la giusta consistenza (l'impasto ottenuto non dovrà appiccicarsi alle mani). Suddividere l'impasto in piccoli panetti. Lavorarli uno alla volta ottenendo dei rotolini. Tagliare dei tozzetti di circa 2cm x 1cm. Passare i tozzetti al riga gnocchi di legno

Per il condimento:

Mondare e lavare la verdura, stufarla in un tegame coperto dove imbiondire prima l'aglio ed il peperoncino nell'olio. Frullare la verdura cotta con un frullatore ad immersione. A parte sbollentare i pomodori, pelarli e privarli dei semi, tagliarli a filetti. Insaporirli in padella con olio e aglio

Preparare il piatto:

Lessare in abbondante acqua salata gli gnocchi stando attenti a toglierli subito appena salgono in superficie, quindi immergerli 5 secondi in un recipiente di acqua fredda. Metterli in padella insieme ai pomodori. Adagiarli su un letto di crema di Papparina e servire ben caldi con un filo d'olio monocultivar Cellina di Nardò.

Ricordiamo che chiunque può partecipare all'iniziativa inviando via mail, all'indirizzo olivonews@pialisi.com la propria ricetta.

Una speciale giuria individuerà la migliore ricetta del trimestre. Chi l'avrà realizzata, oltre a vederla pubblicata con la propria foto (se lo desidera) ne L'OlivO News, riceverà un originale omaggio.

Maggiori informazioni: www.pialisi.com o direttamente su <https://goo.gl/pcztdl>

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 è un biostimolante che 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, Vite, Drupacee, Pomacee, Actinidia, Solanacee, Mais e altri cereali.

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution