

## SOMMARIO

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| ● <b>Produzione ferma a 200 mila tonnellate</b><br>● <b>In visita al Gruppo Peralisi 180 olivicoltori e frantoiani da tutta la Calabria</b>  | 2 | ● <b>Giampaolo e Lucia, giovanissimi e già in prima linea</b><br>● <b>David Granieri riconfermato alla presidenza di Unaprol</b><br>● <b>Innovazione in olivicoltura. Un focus a Spoleto</b> | 6 |
| ● <b>Fooi, si unisce la filiera olivicola italiana</b>   | 3 | ● <b>Potatura e concimazione: al lavoro nell'oliveto</b>   | 7 |
| ● <b>Dai Psr 700 milioni di euro per il settore</b><br>● <b>Frantoi, nuovo proroga per le norme antincendio</b><br>● <b>Xylella, entro il 30 aprile l'obbligo degli interventi</b> | 4 | ● <b>Nuove conferme sull'olio come toccasana per il cuore</b><br>● <b>Pandolea ed i premi "Filo della Torre"</b><br>● <b>Accordo per formazione in olivicoltura ed elaiotecnica</b>          | 8 |
| ● <b>Extravergine, gli errori più comuni a tavola</b><br>● <b>Olio Igp Marche, ora il riconoscimento è ufficiale</b>   | 5 |  |   |



# Ecco il Protoreattore targato Peralisi che rivoluziona la gramolatura

Da quest'anno disponibile anche per il mercato italiano. Più qualità, minor tempo, costi ridotti

Peralisi lancia ufficialmente anche in Italia il Protoreattore, il nuovo brevetto per la gramolatura della pasta di olive che, a parità se non miglior resa, garantisce un maggior carico di polifenoli, riduce i tempi in maniera significativa e abbate i costi. Da ormai qualche anno presente nei frantoi delle grandi cooperative spagnole, viene ora proposto nel nostro Paese avendo messo a punto accorgimenti tali da poter esprimersi ottimamente anche per impianti di media dimensione.

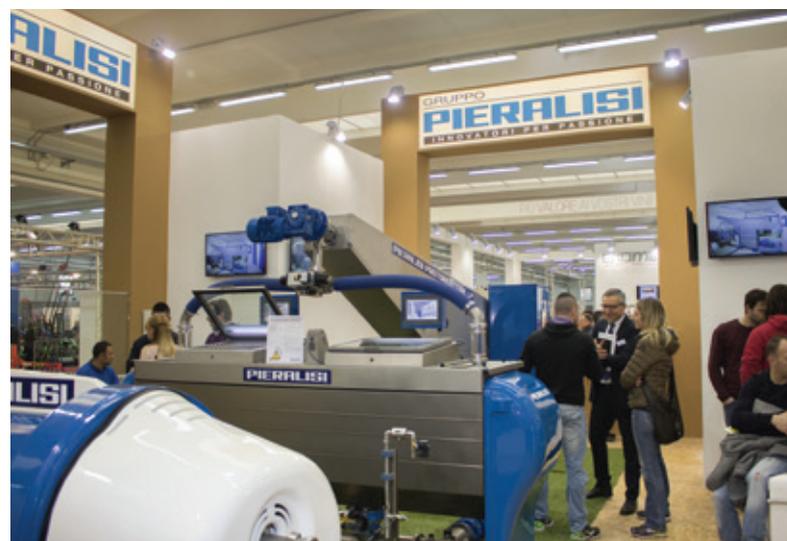
A prima vista il Protoreattore si distingue per l'assenza delle tradizionali gramole. Da qui si intuisce subito perché la macchina sia stata sviluppata inizialmente per i grandi impianti dell'Andalusia: le vasche di maggiore capacità scontano una naturale scarsa efficienza termica e richiedono tempi prolungati di lavorazione. Le conseguenze sono l'innalzamento del rischio di formazione di alchilesteri, fermentazione ed ossidazione.

Per far fronte a questo rischio, il Gruppo Peralisi ha realizzato una macchina che si sviluppa in un lungo cilindro dove la pasta di olive uscita dalla frangitura viene fatta defluire: in appena 70 secondi, attraverso un'azione meccanica che favorisce il processo di lacerazione dei frammenti di polpa e la coalescenza (l'aggregazione delle piccole gocce d'olio), la gramolatura è pressoché ultimata grazie alla massima efficienza di scambio che può sia riscaldare che raffreddare la pasta. Questa viene immessa poi in vasche di omogeneizzazione per un lasso di tempo che va da 0 a 15 minuti ed inviata all'estrattore ad esse collegato, permettendo così la gestione di differenti partite.

"Grazie ad una riduzione del tempo di gramolazione ed una minore dispersione termica - spiega Beniamino

Tripodi, responsabile commerciale centro nord - il Protoreattore garantisce un maggiore contenuto di polifenoli, riduce il rischio di formazione di alchilesteri, con una resa pari se non superiore alla gramolazione tradizionale".

Nato da un'idea che il Gruppo Peralisi ha sviluppato in collaborazione con il Parco Tecnologico di Jean (la culla dell'olivicoltura mondiale) e l'Università Politecnica delle Marche, il Protoreattore è stato sottoposto a numerosi test comparativi, con centinaia di analisi chimico-fisico ed organolettiche, con milioni di chili di olive lavorate. Quello che viene proposto a partire



Il nuovo Protoreattore realizzato dal Gruppo Peralisi presentato alla fiera nazionale EnoliExpo che si è tenuta a Fermo

dal corrente anno nel nostro Paese è disponibile in vari modelli, garantendo l'adattamento alla lavorazione anche di piccole partite, senza contaminazione durante la lavorazione e con una

facile pulizia ad ogni cambio partita. Il Protoreattore è stato presentato ufficialmente all'EnoliExpo di Fermo, la fiera sull'innovazione tecnologica in olivicoltura e viticoltura, ottenendo

subito grande attenzione da parte dei numerosissimi frantoiani intervenuti. "Oggi che l'olivicoltura si trova ad affrontare nuove sfide - ha avuto modo di ricordare il presidente del Gruppo, l'Ing. Gennaro Peralisi - vogliamo continuare a recitare la nostra parte nell'unico modo che sappiamo fare: innovando. Perché solo innovando costantemente si può mantenere la leadership in un mercato sempre più evoluto che sa distinguere qualità e professionalità". Un concetto che si concretizza con numeri inequivocabili: oltre il 3% del fatturato del Gruppo è investito nell'attività di ricerca e sviluppo con 20 brevetti attivi nel settore oleario, di cui 12 depositati negli ultimi 5 anni. Tra questi, quelli più noti e che sta ottenendo importanti risultati commerciali è senza dubbio il Leopard, l'estrattore centrifugo che lavora a due fasi e che, oltre alla migliore produzione di extravergine, valorizza appieno due sottoprodotti dell'oliva: il nocciolino destinato a pellet per le caldaie e la polpa di sansa - il paté - per molteplici impieghi, da quelli alimentari fino agli impianti a biogas.

# Produzione ferma a 200 mila tonnellate

**Gli ultimi dati Ismea aggiornano al ribasso le stime: -58% rispetto alla precedente campagna**

Sulla base delle ultime indicazioni arrivate dal mondo produttivo Ismea, nell'ambito delle attività affidate dal Ministero delle Politiche Agricole ai fini della trasmissione dei dati alla Commissione Europea, ha stimato una produzione di olio sulla soglia delle 200 mila tonnellate, il 58% in meno rispetto all'anno prima. Con i dati delle dichiarazioni dei frantoi, a tutto gennaio 2017, la situazione della campagna appena conclusa delinea un quadro peggiore rispetto a quello che Ismea, in collaborazione con Unaprol, aveva previsto a metà novembre quando, peraltro, si parlava già di un dimezzamento produttivo rispetto all'anno prima. Le pesime condizioni meteo di dicembre e gennaio, soprattutto, hanno creato ulteriori difficoltà nelle regioni del Sud e del Centro dove l'olivicoltura, già peraltro particolarmente colpita dalle vicissitudini precedenti, ha subito un altro duro colpo. Sono molte le regioni, peraltro, che hanno subito flessioni oltre il 60%, soprattutto nel centro-sud. Anche la Liguria, comunque, sembra particolarmente provata da una pessima annata. Umbria e Toscana pur mostrando delle perdite importanti, hanno contenuto la flessione intorno al 30%, mentre nel Nord si stima una progressione.

Quella attuale, in attesa di fare i conteggi definitivi, si sta delineando una delle peggiori annate degli ultimi decenni, peggiore in termini di volumi addirittura a quella del 2014. C'è ora da capire se e quanto la neve, il freddo e le gelate invernali abbiano compromesso la salute degli olivi.

Sul fronte del mercato si stanno consolidando gli aumenti in atto già da mesi.

## Produzione regionale di olio di oliva (tonnellate)

	2015	2016*	Var. %
Piemonte	5	6	11,0%
Lombardia	627	665	6,0%
Trentino Alto Adige	282	296	5,0%
Veneto	1.761	1.972	12,0%
Friuli Venezia Giulia	134	105	-22,0%
Liguria	5.568	1.949	-65,0%
Emilia Romagna	1.208	866	-28,3%
Toscana	19.202	13.455	-29,9%
Umbria	5.781	3.931	-32,0%
Marche	5.135	1.797	-65,0%
Lazio	20.877	10.439	-50,0%
Abruzzo	14.715	5.150	-65,0%
Molise	4.006	1.402	-65,0%
Campania	19.332	7.346	-62,0%
Puglia	242.169	102.142	-57,8%
Basilicata	8.162	3.265	-60,0%
Calabria	66.365	23.560	-64,5%
Sicilia	52.409	18.605	-64,5%
Sardegna	6.882	3.063	-55,5%
<b>ITALIA</b>	<b>474.620</b>	<b>200.012</b>	<b>-57,9%</b>

La produzione 2015 è relativa alla campagna 2015/2016 e quella 2016 alla campagna 2016/2017; \*Stima Ismea su dati Agea al 15 febbraio 2017

Fonte: Elaborazioni Ismea su dati AGEA- Dichiarazioni di produzione dei frantoi



Nelle prime settimane di febbraio il prezzo medio dell'extravergine italiano è di 5,86 euro al chilo, in crescita di 10 centesimi su gennaio e di 2 euro al chilo su settembre quando era già evidente che la campagna in corso sarebbe stata quantitativamente scarsa. Prezzi elevati un po' ovunque, per l'extravergine in aumento di oltre il 50% se confrontati con lo stesso periodo dello

scorso anno, mentre sono sostanzialmente in linea con i primi mesi del 2015 quando la disponibilità era simile a quella attuale. Parlando di produzione e mercato non si può non fare almeno un accenno alla situazione spagnola. Nel Paese iberico, infatti, le indicazioni sono ottimistiche: a dicembre 2016 l'olio era il 25% in meno rispetto allo stesso periodo del 2015.

## EVENTI IN HOUSE

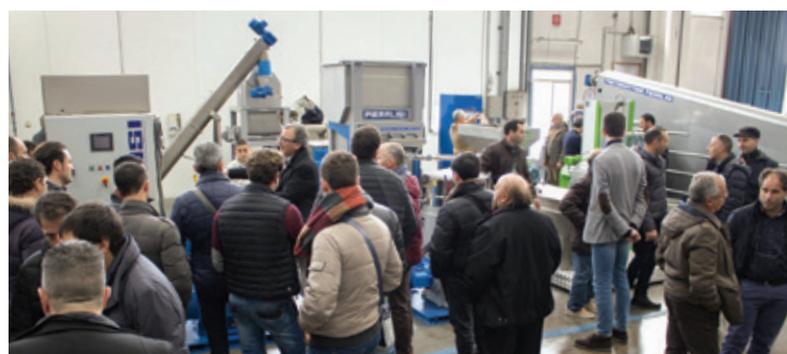
### In visita al Gruppo Peralisi 180 olivicoltori e frantoiani della Calabria

Quasi 180 olivicoltori e frantoiani della Calabria sono stati ospiti del Gruppo Peralisi in due distinti incontri tenutisi a febbraio presso la sede centrale di Jesi, nelle Marche. L'iniziativa si inserisce nell'ambito degli Eventi in House che Peralisi organizza periodicamente per far conoscere agli operatori dell'olio il proprio quartier generale e presentare di volta in volta le innovazioni di prodotto e di processo messe a punto per migliorare la qualità dell'extravergine estratto, valorizzare i sottoprodotti dell'oliva, abbattere i costi e ridurre i tempi.

In particolare in questi due incontri gli ospiti hanno prima visitato lo stabilimento della vicina Montecarotto, poi le

area di produzione e di esposizione di quello centrale di Jesi, con tappa anche all'ufficio di progettazione. Quindi Beniamino Tripodi, responsabile commerciale, ha presentato loro le caratteristiche degli ultimi prodotti del Gruppo, vale a dire gli estrattori centrifughi sviluppati con la tecnologia Dmf - il Leopardi - e il nuovo Protoreattore per la gamolatura.

I due eventi sono risultati molto apprezzati e hanno offerto interessanti conoscenze. Non ultimo, hanno permesso di rafforzare il senso di appartenenza ai numerosi frantoiani che utilizzano macchine Peralisi per garantire un extravergine di elevata qualità.



# Fooi, si unisce la filiera olivicola italiana

Dopo anni di discussione nasce un'organizzazione interprofessionale per rilanciare il settore

Nasce Fooi (Filiera Olivicola-olearia Italiana), l'organizzazione interprofessionale dell'olio d'oliva e delle olive da tavola promossa dall'intero tavolo di filiera. Ne fanno infatti parte Assitol per l'industria olearia, Aipo, Cno, Unapol, Unasco e Unaprol per le associazioni di organizzazioni di produttori, Federoio per la federazione nazionale del commercio oleario, Aifo e Assofrantoi per il settore della trasformazione.

“La nascita dell'organizzazione interprofessionale per l'olio d'oliva è un passo decisivo per il futuro del settore. Un risultato storico che era atteso da anni e che fa parte del lavoro strategico che stiamo portando avanti per tutelare e promuovere una delle più importanti eccellenze del nostro Paese”, afferma il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. “Avere unito tutta la filiera, prima con l'accordo e poi con questa interprofessione, è molto importante e crea le condizioni per far crescere quantitativamente e qualitativamente l'olio italiano - aggiunge il ministro. Con l'organismo interprofessionale dell'olio avremo uno strumento in più per rendere più efficaci e condivise le scelte e le politiche di sostegno, a partire dall'attuazione



del piano olivicolo nazionale da oltre 30 milioni di euro. Ora sarà importante lavorare uniti per tutelare il reddito degli olivicoltori e sviluppare sempre di più e sempre meglio un'interazione

della filiera in tutte le sue componenti. L'olio Made in Italy da oggi è più forte”. “Finalmente in Italia - commenta Assitol - tutte le componenti del settore si uniscono in un'Interprofessione capace di rappresentare le diverse 'anime' dell'olio d'oliva”. “Fooi è l'organizzazione interprofessionale di filiera italiana - commenta Andrea Carrassi, direttore generale di Assitol - per la gestione congiunta e la valorizzazione di tutta la filiera dell'olio, vero e proprio modello per tutti gli altri comparti dell'agroalimentare italiano di qualità. È un mezzo che può contribuire efficacemente e sostanzialmente al miglioramento e al potenziamento del nostro settore, sia a livello quantitativo ma soprattutto qualitativo. Assitol coglie inoltre l'occasione di questo importante accordo - conclude Carrassi - per rilanciare l'importanza del Piano Olivicolo Nazionale (PON), in particolare per quanto riguarda la necessità e l'urgenza di recuperare il potenziale produttivo dell'olivicultura italiana, grazie all'aumento delle quantità prodotte nei prossimi cinque anni, mantenendo allo stesso tempo elevati gli standard qualitativi della nostra produzione”.

## Brisighella La Dop si rinnova

Cambia il disciplinare di produzione della Dop Brisighella, piccola cultivar romagnola al cui Consorzio aderiscono 118 aziende agricole. L'area di produzione è distribuita in un pugno di Comuni dove vengono moliti tra le 10 e le 20 tonnellate d'olio. Un extravergine di alta qualità che si può permettere, con le modifiche al disciplinare introdotte, di abbassare la soglia massima di acido oleico dallo 0,50 allo 0,30% e imporre un contenuto minimo di polifenoli pari a 200 parti per milione. Previsto anche l'inserimento del claim salutistico autorizzato dall'Ue circa le proprietà salutistiche e l'inserimento del Qr-code nelle bottiglie commercializzate attraverso il quale, con uno smartphone, sarà possibile ricostruire storia e tracciabilità dell'olio.

## 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 deaerazione e iniezione gas prima del riempimento attraverso gli stessi ugelli in una unica operazione.



[www.quintisrl.it](http://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](mailto:info@quintisrl.it)

## Psr, 700 milioni di euro per il settore olivicolo

**La stima di Unaprol: "Una grande opportunità"**

Il Consorzio Olivicolo Nazionale Unaprol stima in 700 milioni di euro le risorse dei Piani di sviluppo rurale regionali che potrebbero essere attivate in favore delle imprese del settore olivicolo italiano, nel periodo di programmazione fino al 2020. Una somma davvero significativa che darebbe il la anche agli obiettivi del Piano olivicolo nazionale che punta ad aumentare significativamente - fino a 600 mila tonnellate - la quantità di olio di oliva del nostro Paese.

In questi mesi tutte le regioni sono impegnate ad emanare i primi bandi relativi ai Piani di sviluppo rurale. Alcune regioni sono più avanti nella programmazione, altre sono chiamate a recuperare il tempo perduto. Per tutti gli operatori della filiera olivicola, comunque, vi è l'opportunità di attingere a queste risorse per gli investimenti sia nella realizzazione di nuovi oliveti, sia nell'acquisto di macchinari ed attrezzature per il frantoio e i locali annessi, sia per tutta una serie di attività ed azioni nell'ambito della filiera.

"Il momento è favorevole - ha affermato Pietro Sandali, direttore generale di

Unaprol - l'apertura dei bandi dei nuovi Psr e le opportunità del nuovo Piano Olivicolo Nazionale rappresentano nuovi trampolini di lancio per il settore che deve fare i conti con una concorrenza sempre più agguerrita in campo internazionale. Ma gli italiani si difendono innovando grazie ad un rapporto stretto con il mondo della ricerca scientifica ed universitaria".

I finanziamenti sugli investimenti sono sempre significativi, attestandosi mediamente attorno al 40% della spesa ammissibile. Ma sono tante le opportunità presenti: tra le misure in cui il settore olivicolo può attingere vi sono infatti quelle relative al sostegno agli investimenti nelle aziende agricole, alle attività di trasformazione e commercializzazione, al biologico, alla formazione e all'informazione, alla promozione e, ovviamente, all'insediamento dei giovani agricoltori.

Presso le organizzazioni professionali di riferimento si possono avere tutte le informazioni utili su bandi, modalità di presentazione delle domande, scadenze e contribuzione prevista se vi è l'ammissione in graduatoria.

## Frantoi, nuova proroga per le norme antincendio

**L'istanza preliminare rinviata al 7 ottobre 2017**



Slitta al 7 ottobre 2017 il termine ultimo per la presentazione dell'istanza preliminare antincendio per i frantoiani. Ne dà notizia Aifo comunicando di aver ottenuto, con il decreto Milleproroghe poi convertito in legge, il rinvio che di fatto mette al riparo da sanzioni i titolari di impianti oleari.

"La normativa - spiega Aifo in una nota - concedeva tre anni di tempo per provvedere all'adeguamento antincendio alle nuove attività che non ricadevano in tale obbligo. Tra queste attività rientravano anche i depositi di olio vegetale con una capacità di stoccaggio fino a 25 metri cubi. La scadenza fissata per l'adeguamento era quindi fissata al 7 ottobre 2016. Ora, con questa importante proroga, l'adeguamento è slittato al 7 ottobre 2017".

Il rinvio di un anno permetterà ai frantoiani di perseguire i seguenti obiettivi:

non esporre a sanzioni amministrative chi non ha ancora provveduto all'adeguamento antincendio; permettere di presentare progetti di modifica strutturale al deposito oleario senza dover assicurare agli enti preposti la Certificazione Antincendio; pubblicare lo strumento delle Linee Guida, (entro la fine di maggio) attualmente in fase di revisione, entro tempi sufficienti ad approntare le modifiche eventualmente necessarie per l'ottenimento della Certificazione Prevenzione Incendi; permettere l'adeguamento antincendio a prezzi contenuti e soprattutto entro le scadenze previste dalla legge; ottenere l'annullamento di eventuali sanzioni o richiedere il rimborso della somma già versata in caso di accertamento per il mancato adeguamento entro i termini precedentemente previsti dalla normativa.

## Xylella, entro il 30 aprile l'obbligo degli interventi

**Per la lotta agli stadi giovanili del vettore**

"Confidiamo nella collaborazione dei nostri proprietari/conduttori di terreni e di tutti gli enti locali perché sia data attuazione, dopo la prima decade di marzo, alle misure obbligatorie di lotta alla Xylella fastidiosa, nelle aree delimitate, private e pubbliche (DDS dell'Osservatorio fitosanitario n. 16/2017). Infatti da marzo al 30 aprile sono obbligatori gli interventi di lotta agli stadi giovanili del vettore (sputacchina) nella zona infetta, di contenimento e cuscinetto come indicato nella delibera della Giunta regionale del 13 dicembre 2016, di ratifica delle 'Misure Fitosanitarie per l'eradicazione e il contenimento della diffusione della Xylella fastidiosa'. In questo periodo dell'anno il vettore non è ancora infettivo ed è poco mobile".

Lo rendono noto l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo di Gioia ed il Direttore di Dipartimento regionale Agricoltura, Gianluca Nardone.

Il controllo meccanico degli stadi giovanili del vettore è obbligatorio sia nei

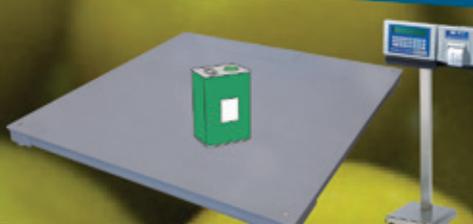


terreni agricoli sia extra-agricoli, come anche nelle aree urbane, attraverso lavorazioni superficiali del terreno o, cosiddetta, trinciatura e successivo interrimento della vegetazione spontanea. Sono previsti i controlli sull'attuazione delle predette misure, nei confronti dei proprietari/conduttori, a partire dal primo maggio e per i 45 giorni successivi (ovvero entro il 15 giugno 2017).

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



**Piattaforme di pesatura fino a 100 t**



**Piattaforme di Piccola e Media Pesatura**



**Riempitrici Omologate**

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

# Extravergine, gli errori più comuni a tavola

**Il 78% degli italiani ammette di non saperlo abbinare. Una indagine tra i consumatori mette in luce la scarsa conoscenza dell'oro verde. C'è confusione anche sul concetto di amaro**

L'extravergine di oliva ha un ruolo definito nella nostra cultura culinaria, ma accade che soprattutto a casa, non venga utilizzato nel modo giusto. Per l'esattezza il 78% degli italiani ammette di non saperlo abbinare al cibo.

È quanto emerge da uno studio condotto da Casa Coricelli, l'osservatorio sulle tendenze nel mondo dell'olio, condotto su circa 2500 italiani e su panel di 80 esperti tra cui chef e assaggiatori professionisti d'olio, attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community dedicati al settore per capire che rapporto hanno gli italiani con l'olio.

Ma quali sono gli errori più comuni che fanno gli italiani con questo prodotto? Due in particolare: utilizzare sempre lo stesso tipo di olio (lo fanno l'82% degli italiani) e pensare che l'olio amaro sia di cattiva qualità (lo crede il 76%). In realtà utilizzare l'olio sbagliato rischia di rovinare un prodotto di qualità se

usato in cottura e rischia di essere sprecato se leggero e abbinato a gusti forti. L'olio amaro, dal canto suo, è indice di qualità e personalità.

Tre italiani su quattro non sanno distinguere tra le varie tipologie di olio extravergine di oliva disponibili sul mercato. Se non fosse per l'etichetta, che molti non guardano, le differenze che caratterizzano un olio rispetto all'altro non verrebbero percepite da quasi nessuno. Ben il 65% pensa che l'olio extravergine venga ottenuto da una semplice spremitura, mentre il 48% degli italiani non conosce l'effetto negativo della luce e del calore sull'olio. Per questo molte volte lo tengono a breve distanza dal piano cottura, rovinando in parte il prodotto.

Pensare che l'olio extravergine di oliva non faccia bene, perché troppo grasso (65%), è un altro degli errori più comuni. L'olio infatti è un grasso allo stato puro, per cui non esistono oli



leggeri e oli pesanti nel senso calorico del termine: ogni olio sviluppa 900Kcal per 100gr di prodotto. Ma l'olio di oliva, rispetto ad un olio di semi ad esempio, oltre ad essere nutriente, è salutare

e naturale, viene spremuto meccanicamente e quando esce dal percorso estrattivo è "vivo", è praticamente un succo di frutta. Il suo effetto sul nostro corpo è totalmente benefico.

## Olio Igp Marche, ora il riconoscimento è ufficiale

**Con lo 0,4% di acidità massima si pone al top. Dodici varietà dominanti nel Disciplinare**

Anche le Marche brindano al riconoscimento Igp per l'olio dopo la pubblicazione della richiesta del Consorzio Marche Extravergine nella Gazzetta Ue. E sarà riconosciuto come un'eccellenza visto che, con lo 0,4% di acidità massima e la presenza di polifenoli nella misura di 200 mg/kg, si pone al top tra i 45 oli italiani già registrati "L'Igp è un prodotto valido per le Marche perché abbiamo circa 24 cultivar; era fatica assemblare il tutto in una Dop - ha sottolineato Antonio Di Maio, presidente del Consorzio - Abbiamo seguito una strategia che guarda avanti. Questo risultato valorizza le Marche

perché puntiamo su un prodotto tipico della nostra regione".

L'indicazione Igp "Marche" è riservata all'olio extravergine ottenuto da olive prodotte in una zona che comprende circa il 76% del territorio marchigiano, idoneo a garantire produzioni con le caratteristiche qualitative previste. Di colore "giallo/verde", è un olio caratterizzato da un fruttato medio, verde, amaro, piccante medio, con piccole oscillazioni verso l'intenso o verso il leggero, legate a parametri agronomici, tecnologici e all'annata. Il fruttato è caratterizzato da note erbacee fresche, accompagnate da un tipico sen-

tore di erba, a sua volta accompagnato o sostituito da sentori di mandorla e/o carciofo, in funzione della componente varietale prevalente. Le varietà di oliva che concorrono, in maniera predominante, all'Igp "Marche" sono dodici, di cui dieci autoctone (Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini e Sargano di Fermo) e due (Frantoio e Leccino) coltivate sul territorio regionale da circa un secolo.

Tutte le fasi di produzione (coltivazione, raccolta e oleificazione) devono

avvenire nella zona geografica delimitata. In controtendenza rispetto ad altre colture marchigiane, l'olivo ha conosciuto, negli ultimi 30 anni un'espansione, passando da circa 6.500 ettari dei primi anni '80 ai 13.515 del 2010 (dati Istat). Le aziende olivicole marchigiane (ultimo censimento) sono 25.458 - di cui 1.474 biologiche - sulle complessive 44.866. La produzione, oscilla mediamente tra i 250 mila e i 350 mila quintali di olive raccolte e tra i 35 mila e i 50 mila quintali di olio. Significativo anche il numero dei frantoi: 156, pari a circa il 3% del totale nazionale.



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](http://www.cdroxitester.it)

Regione che vai  
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



Giampaolo Sauchella e Lucia Mangialasche sono due ragazzi che cinque anni fa, quando ancora mancavano pochi esami alla laurea in Scienze Agrarie, decisero di proiettarsi nel lavoro.

Pur non essendo proprietari di piante di olivo, intuirono che nel territorio manca un frantoio al servizio esclusivo degli olivicoltori. Trovano un capannone in una zona industriale vicino la città di Perugia, a Ponte Felcino, di facile accesso da qualsiasi direzione si arrivi. Restaurano, mettono tutto a norma, abbelliscono e acquistano macchinari nuovi per l'estrazione dell'olio: un Pieralisi modello Major 3 Special. E danno vita al Frantoio Il Nocciolino.

Era la prima volta che si cimentavano in un lavoro simile. Bastano pochi giorni sotto la guida di un tecnico mandato dalla Pieralisi e subito con molto coraggio iniziano la campagna di estrazione.

Tra scetticismo e ammirazione per la loro giovane età, si avvicinano i primi clienti dalle chiome imbiancate. Confortati soprattutto dalle rese si aprono le porte anche per grandi aziende. Quello che sorprende un po' tutti è la

I profumi ed i sapori delle varietà note e meno note dell'Umbria si esaltano con i macchinari sviluppati dal Gruppo Pieralisi

## Giampaolo e Lucia, giovanissimi e già in prima linea

qualità dell'olio! Finalmente erbaceo, fruttato, amaro e piccante sono alla portata di tutti. Per i tradizionali produttori di antica generazione da autoconsumo scoprire quest'olio è stata una scoperta che li ha catapultati nel mondo degli "oli moderni".

Le varietà locali prendono forma e mostrano i loro veri profumi. **Frantoio, Moraiole e Pendolino** rappresentate ovunque in Umbria, danno la qualità organolettica descritta nei libri. La grande scoperta è l'olio di una poco conosciuta cultivar dell'alto Tevere, la **Borsciana**, che finalmente esprime le note vegetali di pomodoro e mela. Un'altra rivelazione la dà il **Leccino**, dai consueti profumi semplici e pacati. Molte le aziende che ad oggi richiedono questi oli monovarietali per differenziare le loro produzioni offrendo qualità con diverse caratteristiche. La precisione manageriale di Lucia e la passione per la tecnologia di Giampaolo hanno da subito creato una sinergia costruttiva e di successo.

Questo però ha fatto sì che già dal secondo anno l'impianto fosse sottodimensionato per le esigenze del territorio.

Nel 2013 arriva il nuovo estrattore



Giampaolo Sauchella al lavoro nel suo frantoio

centrifugo con tecnologia DMF - il Leopard 5. Si continua così a studiare, provare e testare questo nuovo sistema dirompente in Italia, prodotto dalla Pieralisi.

Si arrivano a lavorare circa 200 quintali di olive al giorno, mantenendo ancora più alte rese e qualità con la piena valorizzazione dei sottoprodotti dati dal nocciolino destinato a pellet ed il patè per gli impianti a biogas.

Alla squadra si aggiunge il grande Antimo, l'addetto al ricevimento delle

olive, che alla guida di un muletto gestisce l'ordine e i clienti.

La più grande soddisfazione arriva quando la qualità ottenuta mette in risalto diverse aziende che finalmente entrano nelle prime classifiche dei più prestigiosi concorsi.

Ma il loro motto è quello di non fermarsi mai. Oggi già stanno guardando alle nuove tecnologie che l'industria offre per migliorare, ampliare, ottimizzare il loro lavoro e quello che fanno per gli altri.

## David Granieri riconfermato alla presidenza di Unaprol

Guiderà il Consorzio per il prossimo triennio

L'assemblea dei soci di Unaprol ha rieletto all'unanimità per il prossimo triennio, **David Granieri** alla presidenza del Consorzio olivicolo italiano. Nella stessa seduta l'assemblea ha rinnovato il consiglio di amministrazione della società consortile. Il nuovo consiglio è sempre rappresentativo della migliore espressione imprenditoriale olivicola italiana.

"Unaprol - si legge in una nota - è la più grande realtà organizzativa in Italia e in Europa, associa 46 organizzazioni di produttori olivicoli a livello territoriale dal Veneto alla Sicilia, passando per la Sardegna. Ha la rappresentanza di oltre il 60% del settore olivicolo italiano con l'adesione del consorzio nazionale **Aipo** al progetto del Consorzio Olivicolo Italiano.

Allo stato attuale Unaprol impegna, in progetti realizzati con il sostegno dell'Unione Europea, oltre 200 mila imprese olivicole italiane in azioni di monitoraggio, tracciabilità, misure per il



miglioramento ambientale e della qualità rivenienti da oltre 270 mila ettari in produzione di oli extra vergine di oliva di qualità. Detiene la più grande rete di monitoraggio e tracciabilità europea articolata su un campione di 700 filiere composto da oltre 8.000 mila aziende olivicole sull'intero territorio nazionale".

## Innovazione in olivicoltura Un "focus" a Spoleto

L'Accademia Nazionale dell'Olivio e dell'Olio

L'Accademia Nazionale dell'Olivio e dell'Olio ed il Comune di Spoleto propongono, in occasione del prossimo appuntamento con Olivolio Spoleto, un convegno su "Innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivicola-olearia Italiana", che si terrà venerdì 7 e sabato 8 aprile a Spoleto, nella cornice dello storico Chiostro di San Niccolò.

Ricercatori, esperti, imprenditori, giornalisti e operatori del settore si troveranno per confrontarsi sulle soluzioni tecniche e lo sviluppo di innovazioni in grado di migliorare la qualità e la competitività delle produzioni olivicole italiane.

Nel settore delle tecnologie estrattive, infatti, sono stati compiuti notevoli passi avanti nell'ultimo decennio, per lo più grazie alla ricerca scientifica ed industriale italiana, con l'obiettivo di conciliare efficienza estrattiva, qualità della produzione ed adattabilità del processo tecnologico alla biodiversità gene-

tica ed alla variabilità ambientale, aspetti distintivi e tipici della produzione olivicola nazionale.

Un secondo ambito in cui l'innovazione è stata rilevante riguarda la valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva, che recentemente si è concretizzata in una serie di soluzioni molto interessanti in grado di ampliare la gamma di prodotti ottenibili dall'oliva e risolvere per buona parte il problema dello smaltimento dei reflui oleari.

Come già avvenuto per l'analoga iniziativa sul "Rilancio dell'olivicoltura italiana", organizzata sempre a Spoleto nel novembre 2015, il convegno intende fornire anche un ambito di integrazione tra la ricerca pubblica e privata in modo da favorire lo scambio di informazioni e conoscenze a vantaggio dei portatori di interesse della filiera olivicola-olearia.

Ulteriori informazioni su [www.olivoliospoleto.it](http://www.olivoliospoleto.it)

# Potatura e concimazione: al lavoro nell'oliveto

**Le tre regole da rispettare sempre nel taglio. Il migliore trattamento fogliare o radicale**

La prima operazione colturale dell'anno è la potatura. Tagliare parti di chioma stimola la pianta a nuova vegetazione, dà forma all'albero, permette la produzione di rami a frutto.

In passato la necessità di produrre legna asportando branche, suggerì all'uomo di procedere regolarmente ai tagli annuali per mantenere sempre giovane e produttiva la chioma. Diverse sono le forme di allevamento utilizzate, ma quella più gettonata ad oggi è il vaso policonico, proposto in vari modelli, che nel tempo sono stati messi a punto da tecnici e studiosi del settore. Anche se ovunque si pota secondo tradizione, proponendo così stili diversi in base ai luoghi, la tendenza del momento è quella di impostare le piante a vaso a tre branche con una dominanza apicale affidata a una cima e con una inclinazione della parete esterna della chioma tale da formare un tronco di cono maggiormente sviluppato nella parte basale, per favorire la captazione della luce da parte di tutti i rami. Spesso assistiamo a drastiche potature di riforma con eccessive riduzioni della superficie fogliare, che si rendono necessarie quando si vuole ricostituire lo scheletro interno, penalizzando la produzione dell'anno.

La generosità di questa pianta consente anche ai profani di sbagliare, rispondendo sempre con una nuova vegetazione.

Ma se il vaso policonico, più o meno corretto, è utilizzato nella quasi totalità degli oliveti italiani, esistono comunque altre forme di allevamento adottate da alcuni con successo. Strutture colonnari o a cono per le varietà tradizionali e vigorose, mentre forme piatte a palmetta libera si eseguono per le varietà di nuova costituzione o tradizionali ad accrescimento contenuto, con bassa vigoria, adatte agli impianti ad alta densità.

La potatura manuale, se ben eseguita e contenuta, rimane quella più precisa e corretta, ma purtroppo richiede molte ore di manodopera, sempre meno disponibile e sempre più costosa.

Esperienze ormai consolidate dimostrano come la potatura meccanica stia sempre più sostituendo quella manuale, soprattutto nei grandi impianti e dove le piante sono più vigorose in ambienti fortemente vocati.

Una barra munita di organi di taglio, dischi o lame, esegue un taglio esterno di contenimento opportunamente inclinato. Questa può considerarsi una prepotatura, dove, se necessario, si può completare con un taglio manuale semplice e veloce volto a eliminare i succhioni che possono svilupparsi nella parte interna del vaso policonico e quelli orientati lungo il filare nel monocono.

Qualunque sia la tipologia di potatura le tre regole da rispettare sempre sono:

1) dare una forma esterna inclinata



A sinistra, macchine potatrici radiocomandate a distanza con lame a dischi e, sopra, piante di olivo allevate a vaso policonico potate a macchina



Irroratrice per trattamenti fogliari con agrofarmaci e/o concimi fogliari

tale da permettere alla luce di colpire tutta la chioma

2) tagliare il meno possibile, per evitare forti squilibri alla pianta

3) lasciare una cima predominante per regolare bene lo scorrimento della linfa. Un trattamento a base di rame si può eseguire subito dopo per disinfettare i tagli e per prevenire gli attacchi di

occhio di pavone, un fungo sempre in agguato che diventa attivo e aggressivo quando si alzano le temperature accompagnate da umidità dell'aria.

Appena la pianta riprende l'attività vegetativa è il momento di pensare alla concimazione. Apportare gli elementi nutritivi di cui l'olivo ha bisogno e che non trova nel terreno, facilita la forma-

zione di foglie prima e fiori e frutti dopo. Questo può essere fatto per via fogliare e/o radicale. L'elemento che troviamo meno nel terreno è l'azoto, vista la sua capacità di lisciviare con l'acqua. Mai eccedere però, per evitare di spingere troppo le piante verso una vegetazione a legno, ma calcolare la quantità in base alla potenzialità di produzione di frutti ad ettaro, se la distribuzione avviene lungo i filari, o a pianta, se localizzata. Il fosforo e il potassio sono invece quasi sempre presenti nei terreni dotati di una parte di argilla, per cui evitare di darli tutti gli anni, visto che non hanno capacità di muoversi nel terreno e se distribuiti in superficie non verranno mai assimilati dalle radici. Ci sono poi i microelementi, di cui la pianta ha bisogno per favorire tutti i processi fotosintetici, di allegagione e di accumulo di olio, che è preferibile invece dare per via fogliare sciolti nell'acqua. L'assimilazione sarà immediata, senza dispersione nel terreno, se la pianta è in succhio, quando cioè si ha il massimo scorrimento della linfa.

Nel caso di distribuzione di concimi organici, per avere un buon effetto, è meglio interrarli con lavorazioni superficiali, per favorirne sia l'effetto nutritivo che quello ammendante.

La primavera è anche il momento in cui si svegliano gli insetti, come quelli defogliatori, che preoccupano soltanto quando le piante sono piccole. Tignola, margaronia e oziorronco vanno tenuti a bada appena se ne osserva la comparsa, localizzando così il trattamento soltanto a quelle microaree di campo dove è concentrato l'attacco. Infine anche se la tendenza è quella di mantenere l'inerbimento, quando il terreno è troppo costipato e asfittico, un taglio interfilare a circa 70 cm di profondità rivitalizza il terreno ossigenandolo e favorendo il drenaggio.

**Angela Canale**

# Nuove conferme sull'olio di oliva come toccasana per il cuore

Resi noti i risultati di un interessante studio dei ricercatori spagnoli



Una dieta mediterranea che sia anche ricca di olio extra vergine di oliva può far aumentare i benefici cardioprotettivi delle lipoproteine ad alta densità o HDL, il cosiddetto colesterolo buono. Cosa che invece non farebbero altre diete.

È quanto emerge da uno studio pubblicato su *Circulation* da un gruppo di ricercatori coordinato dall'Istituto di Ricerca Medica dell'Hospital del Mar di

Barcellona.

Gli studiosi hanno preso in esame 296 persone considerate a rischio per lo sviluppo di malattie cardiovascolari. L'età media era di 66 anni ed è stata assegnata loro da seguire per un anno una dieta scelta tra tre diverse. La prima era una Dieta Mediterranea tradizionale arricchita da quattro cucchiaini al giorno di olio di oliva, meglio se extravergine, la seconda una Die-

ta Mediterranea tradizionale integrata giornalmente con una manciata di noci e la terza una dieta standard ma che conteneva una quantità ridotta di carne rossa, latte e formaggi ad alto contenuto di grassi, alimenti trasformati e dolci.

I risultati hanno evidenziato come la dieta più efficace sia la Dieta Mediterranea con olio extra vergine di oliva. Nello specifico, i ricercatori spagnoli hanno scoperto che la dieta mediterranea arricchita con olio extravergine di oliva migliora le funzioni chiave di HDL, tra cui il trasporto inverso del colesterolo. Si tratta del processo mediante il quale l'HDL rimuove la placca nelle arterie e la trasporta al fegato dove viene utilizzata per produrre composti ormonali o è eliminata dal corpo. Miglioramenti anche per la protezione antiossidante, ovvero la capacità delle HDL di contrastare l'ossidazione delle LDL, che è stata trovata innescare la formazione della placca nelle arterie. Infine la Dieta Mediterranea ha capacità vasodilatatrice, rilassa i vasi sanguigni, li mantiene aperti e permette al sangue di scorrere.

## Accordo per la formazione in olivicoltura ed elaiotecnica

Accordo di partenariato tra l'Onao (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) e l'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio per la formazione e l'aggiornamento professionale in materia di olivicoltura, elaiotecnica, qualità analitica e sensoriale dei prodotti dell'olivicoltura.

Lo scopo principale dell'accordo è di organizzare corsi di formazione e di aggiornamento professionale su temi di attualità riguardanti la filiera olivicolo-olearia, quali la gestione dell'oliveto, la gestione del frantoio, la valutazione analitica e sensoriale dei prodotti dell'olivicoltura e la loro valorizzazione.

Le iniziative di alta qualificazione, progettate e realizzate sotto la supervisione di un Comitato di Coordinamento Tecnico-Scientifico a cui partecipano entrambi i partner, si rivolgono sia a partecipanti italiani che internazionali.

Il primo risultato dell'Accordo è l'organizzazione del Corso di Alta qualificazione su "Dall'olivo all'olio: corso internazionale di Olivicoltura, Elaiotecnica e Analisi sensoriale dell'olio di oliva" in programma dall'11 al 15 Settembre 2017. Il Corso sarà tenuto in italiano ed inglese con traduzione simultanea.

Per qualsiasi informazione contattare la Segreteria ONAO: tel. 0183 767412 e-mail [onaoo@oliveoil.org](mailto:onaoo@oliveoil.org) o visitate il sito [www.oliveoil.org](http://www.oliveoil.org)

## Pandolea e i premi "Filo della Torre"

Un concorso per ricordare il compianto direttore generale di Unaprol



Pandolea, l'associazione delle donne imprenditrici produttrici di olio extravergine di qualità, ha organizzato il Concorso culturale intitolato a Ranieri Filo della Torre che, in varie sezioni, si è posto l'obiettivo di esaltare sul piano artistico il mondo dell'olivicoltura, attraverso l'indimenticata figura dell'ex direttore generale di Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano.

Con passione e determinazione Lorian Abbruzzetti, che ha voluto fortemente l'iniziativa culturale, presidente di Pandolea, nel suo intervento ha posto l'accento "sulla necessità di lavorare sempre più e meglio sulla formazione e sulla cultura dell'olio, soprattutto con un approccio interdi-

sciplinare".

Per il Concorso fotografico, presidente Maria Cristina Valeri, sono stati premiati: Barbara Alfei (ritratto), Claudio Bonaccorsi (paesaggio), Edoardo Cascarino (foto bianco e nero).

Per la Sezione storica, responsabili Maria Rosa Patti e Ilenia Gradante, sono stati premiati: Raffaella Bucieri, "L'olivo nell'arte cristiana" (saggio); William Tomasello, "Oro attico" (storytelling); Museo dell'olio e della civiltà contadina del Belice, "Percorso didattico su piattaforma Izi. Travel" (itinerari turistici).

Per la sezione letteratura, presidente Vera Ambra, sono stati premiati: Carlo Lottek Landriscina, "Il dono di Atena"

(poesia); Luciana Censi, "Il racconto verde smeraldo", (narrativa).

Premi speciali sono stati assegnati a Patrizia Galeazzo, dirigente enti di formazione e ricerca; Elena Cordaro, responsabile della sede di Roma della Fondazione Società Umanitaria; Generoso Urციoli, storico, archeologo e divulgatore scientifico, Corrado Calabrò, giurista e scrittore.

**RTS Russo Techno Service**

**MICRO IMPIANTI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO**

POSSIBINO DESE 35017 PD, VIA ALBARE, 99  
TEL. +39 0495743011 MOBILE +39 3771989136  
info@russo-techno-service.com  
www.russo-techno-service.com

l'Olivo NEWS

Società editrice  
PIERALISI SpA

Direttore Responsabile  
Stefano Brecciaroli

Redazione,  
amministrazione e pubblicità  
Via Don Battistoni, 1 - 60035 JESI (An)  
Tel. +39.0731.2311  
[olivonews@pialisi.com](mailto:olivonews@pialisi.com)

Stampa  
TECNOSTAMPA - Ostra Vetere (An)  
Aut. Trib. di AN N.28 del 30.07.1984