

SOMMARIO

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ● La produzione mondiale scende sotto 2,5 milioni di tonnellate | 2 | ● Il Gruppo Pieralisi ospita l'assemblea annuale Aifo | 5 |
| ● Il prezzo dell'extravergine cresciuto del 60% | | ● Sian, per carico e scarico nuovi controlli bloccanti | |
| ● L'Italia non supera quota 200 mila | | ● L'olio della rinascita unisce i monovarietali | |
| | | ● L'Unione Europea ora apre a varietà resistenti alla Xylella | |
| ● Aumenta l'export calano le importazioni | 3 | ● Dalla tradizione agli oli moderni | 6 |
| ● Brexit, il conto più salato lo paga l'olio d'oliva | | ● Fioritura, segnali che inducono ottimismo | 7 |
| ● L'Agenzia delle Dogane certificherà l'origine italiana | | ● L'extravergine di oliva ideale per friggere | |
| ● Più che positiva la resa in metano con il pâté | 4 | ● Calabria, fare rete per non restare indietro | 8 |
| ● Qualità e accordi di filiera per garantire gli agricoltori | | ● La Toscana ha eletto 23 ambasciatori dell'olio | |



“Una sterzata all’insegna della modernità”

Gennaro Sicolo, presidente del CNO, sollecita azioni sinergiche per l'intera filiera olivicola

Una svolta condivisa per l'olivicoltura nazionale, con più azioni sinergiche nell'intera filiera, in grado di superare le criticità e dare piena sostenibilità al settore, rendendolo così competitivo sui mercati. In questa intervista al nostro giornale il presidente del Consorzio Nazionale Olivicoltori (CNO), Gennaro Sicolo, suggerisce le linee su cui puntare a breve termine.

Presidente Sicolo, dopo la peggiore campagna che si ricordi, da dove riparte l'olivicoltura italiana?

“Riparte dalla consapevolezza che è necessaria una vera svolta verso la modernità e la competitività. L'esperienza della campagna 2016-2017 ci conferma che il sistema olivicolo italiano soffre di eccessiva fragilità che non ha analoghi nei Paesi mediterranei, nostri concorrenti diretti sul mercato globale. È necessario mettere in campo adeguati strumenti in termini di nuove tecniche agronomiche, di monitoraggio del ciclo vegetativo delle piante, di assistenza tecnica, di innovazione che consentano alla nostra olivicoltura di fare il salto di qualità non più rinviabile”.

Il Piano olivicolo individua nell'aumento della produzione olivicola il primo obiettivo: realistico immaginarlo?

“Con 32 milioni di euro di stanziamento e con la tiepida risposta delle Regioni italiane non si va lontano. Gli obiettivi sono stati selezionati in modo corretto e realistico. Sono diversi i Paesi mediterranei che hanno registrato negli ultimi anni incrementi produttivi in linea rispetto a quelli dichiarati nel Piano olivicolo italiano. Non vedo perché noi non dovremmo riuscire in tale impresa. Piuttosto sono i mezzi mobilitati ad essere scarsi e forse manca anche la giusta convinzione”.

La forte frammentazione è considerata da sempre la sofferenza maggiore del settore olivicolo: ci sono

adeguati strumenti per fronteggiarla?

“Ad oggi no, manca una politica di riordino fondiario, di incentivi fiscali per promuovere l'accorpamento, di sostegno adeguato ai giovani ed ai nuovi imprenditori che vorrebbero investire nell'olivicoltura. Inoltre servirebbe un intervento di semplificazione burocratica che agevoli gli imprenditori con progetti di sviluppo mirati ad aumentare la dimensione aziendale e raggiungere pienamente le economie di scala. Infine, anche i pagamenti diretti della Pac ed i Psr dovrebbero essere orientati a favorire la mobilità fondiaria e la nascita di imprese vitali”.

A proposito, come sta valutando le programmazioni dei Piani di sviluppo rurale delle regioni in relazione alle opportunità per il settore olivicolo, sia nella fase di produzione che in quella della trasformazione?

“Sono sotto gli occhi di tutti i ritardi e le problematiche applicative dei Psr in Italia. Al 31 marzo 2017 è stato speso meno dell'8% della dotazione 2014-2020. Ci sono Paesi membri, nostri concorrenti, che hanno utilizzato già oltre il 35%. Facendo il paragone con la precedente programmazione 2007-2013, invece di migliorare, stiamo andando peggio. Al terzo trimestre del 2010, l'Italia aveva utilizzato quasi il 13% del plafond. Per il settore olivicolo non mi risulta ci siano eccezioni: l'utilizzo dei fondi va troppo a rilento e c'è troppa complicazione. Così facendo, gli agricoltori continuano a perdere fiducia nello strumento del Psr”.

CNO ha fatto della lotta alla contraffazione uno dei suoi cavalli di battaglia. Qual è lo scenario oggi?

“Siamo feroci avversari di chi truffa il gioco del mercato e della competizione, con scorciatoie e manovre di varia natura che alla fin fine ingannano i consumatori e danneggiano i produttori che puntano sull'autenticità,

sulla qualità e sul legame con il territorio. Il CNO non si sottrae ed ingaggia delle aspre battaglie contro chi adultera un prodotto nobile come l'olio extra vergine di oliva. Il legislatore italiano ci è venuto incontro con disposizioni precise e rigorose e le Forze dell'ordine, insieme agli organismi di controllo sul territorio, sono in prima linea. Finora però abbiamo solo vinto delle singole battaglie. C'è molto da fare per sconfiggere per sempre chi vorrebbe fare i soldi illecitamente screditando il lavoro di tanti onesti imprenditori della filiera olivicola italiana”.

Rafforzare la conoscenza della qualità del prodotto e delle sue proprietà salutistiche, esaltare le varietà sinonimo di territorialità ed unicità, favorire un consumo consapevole: perché è così difficile far passare questi concetti nell'opinione pubblica malgrado tante campagne di comunicazione?

“La sensibilità nei confronti del prezzo è oggi ancora piuttosto elevata, soprattutto in epoca di crisi, quando i responsabili degli acquisti tendono ad economizzare anche sulla spesa alimentare, benché il cibo si relazioni strettamente con la salute, il benessere fisico ed il gusto. Il compito dei protagonisti della filiera e dell'appena costituito organismo interprofessionale è proprio quello di promuovere le peculiarità dell'olio extra vergine di oliva italiano e di suscitare una cultura favorevole verso il nostro prodotto. Non sarà un risultato che si raggiunge in



Il presidente del CNO Gennaro Sicolo

poco tempo. Occorrono perseveranza, pazienza, capacità progettuali ed operative, risorse finanziarie e sostegno da parte delle Istituzioni”.

CNO ha appena festeggiato il mezzo secolo di vita: quali obiettivi intende porsi nei prossimi 50 anni per continuare a sostenere e valorizzare l'olivicoltura italiana?

“Siamo impegnati su alcuni decisivi fronti. Il primo è il rafforzamento delle OP attive a livello territoriale. Stiamo creando una rete funzionale che porterà ad incrementare il primato che il sistema CNO già detiene in termini di commercializzazione, concentrazione dell'offerta, aggregazione economica. Inoltre, puntiamo sulla promozione e sulla internazionalizzazione, con progetti mirati e con elevata massa critica. La Commissione europea ha finanziato un impegnativo programma di comunicazione e di marketing nei promettenti mercati cinesi e di Taiwan. Inoltre, insieme alla Confederazione Italiana Agricoltori (CIA), lavoriamo con Gambero Rosso, per consolidare le quote di mercato in importanti Paesi consumatori del Nord Europa e del Nord America”.

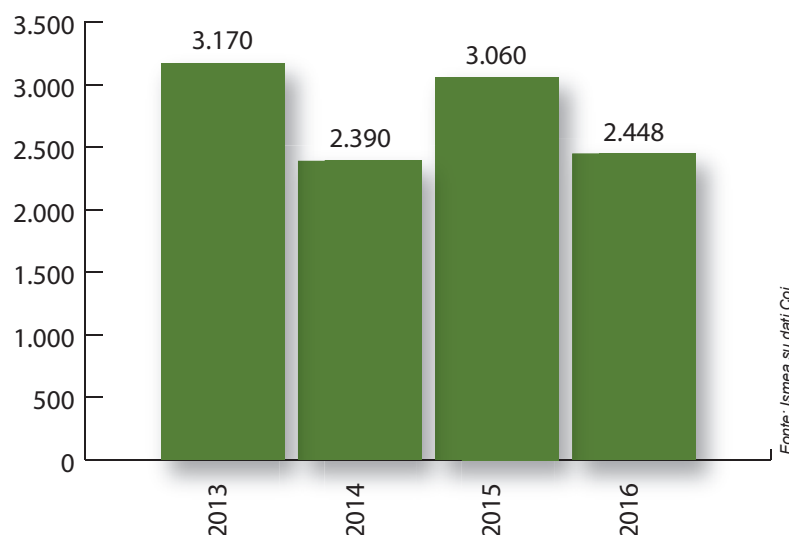
La produzione mondiale scende sotto 2,5 milioni di tonnellate

Ismea disegna l'andamento complessivo della campagna olivicola

La produzione mondiale di olio di oliva della campagna 2016/2017 si sta attestando sotto la soglia dei 2,5 milioni di tonnellate con una flessione intorno al 20% rispetto alla precedente.

È quanto stima Ismea sulla base dei dati disponibili e che indica come incognita la Spagna dove la raccolta è iniziata in sordina e a tutto febbraio 2017 risultava in flessione del 9% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. A due cifre, secondo rilevazioni Ismea, la flessione in Grecia dove a pesare è soprattutto l'isola di Creta, mentre negli altri areali i volumi in crescita rispetto allo scorso anno. Nel frattempo sono ridimensionate le attese flessive in Tunisia (- 7%). Stabile invece, secondo le ultime indicazioni fornite dal COI, la produzione turca e marocchina (rispettivamente 143 mila e 130 mila tonnellate). Tra i nuovi produttori, che essendo nell'Emisfero Sud hanno già contabilizzato la produzione 2016, si segnala l'incremento dei volumi di Argentina e Australia.

Produzione mondiale di olio di oliva di pressione (migliaia di tonnellate)



L'Italia non supera quota 200 mila



L'ultima stima Ismea quantifica a meno di 200 mila tonnellate la produzione di olio 2016/2017, il 60% in meno rispetto all'annata precedente. Tale dato, elaborato a partire dalle dichiarazioni dei frantoi a tutto febbraio 2017, delinea un quadro decisamente peggiore rispetto a quello previsto ad inizio campagna. A provocare un'ulteriore perdita di prodotto sono state le pessime condizioni meteo di dicembre e gennaio. In attesa di conteggiare i dati definitivi (che ancora devono essere ufficializzati), la 2016/2017 si candida ad essere una delle peggiori campagne degli ultimi decenni. Pur essendo ancora molto prematuro parlare della prossima annata produttiva c'è, comunque, ora da capire se e quanto la neve, il freddo e le gelate invernali abbiano compromesso la salute degli olivi e quindi le performance dell'immediato futuro. Sono molte le regioni, peraltro, che hanno subito flessioni oltre il 60%, soprattutto nel Centro-Sud. Anche la Liguria ha registrato una pessima annata. Umbria e Toscana pur mostrando delle perdite importanti, hanno contenuto la flessione entro il 30%, mentre nel Nord si stima un aumento dovuto essenzialmente alla progressiva entrata in produzione dei nuovi impianti.

Il prezzo dell'extravergine cresciuto del 60%

In forte ascesa anche Dop e Igp, specialmente nelle regioni del sud

Sul fronte del mercato si stanno consolidando gli aumenti in atto già da mesi. In Italia, nelle prime settimane di aprile, il prezzo medio dell'extravergine ha sfiorato i 6 euro al chilo, in crescita di 23 centesimi su gennaio e di 1,40 euro al chilo su ottobre, mese in cui era già evidente che la campagna olivicola sarebbe stata quantitativamente scarsa. Considerando il periodo cumulato da gennaio ad aprile 2017 i listini medi dell'extravergine risultano in aumento del 62% se confrontati con lo stesso periodo dello scorso anno, mentre restano sostanzialmente in linea con i

primi mesi del 2015 quando la situazione delle disponibilità era simile a quella attuale vista la poca produzione anche del 2014. Più nel dettaglio, nel Barese i prezzi dell'extra superano i 6 euro al chilo ormai dall'inizio di marzo. Prezzi elevati, in media 5,75 euro al chilo anche in Calabria mentre in Sicilia le quotazioni non scendono sotto i 6,35 euro al chilo. In aumento, ma in maniera meno accentuata rispetto all'Italia, anche i prezzi dell'extravergine spagnolo che ad aprile si stanno attestando a 3,90 euro al chilo, guadagnando quasi 70 centesimi rispetto ad

ottobre. I 4,15 euro al chilo raggiunti ad aprile, invece, segnano un record per l'extravergine tunisino, almeno degli ultimi dieci anni.

La scarsa produzione della campagna olivicola ha delineato una rapida ascesa dei prezzi anche nelle produzioni Dop e Igp. Gli aumenti dei listini sono particolarmente consistenti nelle regioni del Sud, Sicilia e Puglia in primo luogo, mentre sono più contenuti nel Centro Italia. In flessione, invece, nelle regioni del Nord, uniche a mostrare una produzione superiore allo scorso anno.

NUOVO ROVESCIATORE MRS:

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

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



MRS
NEW
ELIVE



Aumenta l'export calano le importazioni

Bene il mercato negli Usa e in Canada, forte crescita in Cina. Segna il passo la Germania

Sul fronte del commercio con l'estero, elaborazioni Ismea su dati Istat evidenziano che nel 2016 è diminuito il deficit della bilancia commerciale del settore dell'olio di oliva; il disavanzo, infatti, si attesta a 175 milioni di euro, quasi la metà rispetto a quello del 2015.

Risultato questo di una fortunata combinazione di import in flessione ed export in crescita.

Le prime, infatti, ferme a 572 mila tonnellate sono risultate il 2% in meno sul 2015, mentre le consegne oltre i confini nazionali si sono attestate poco al di sotto delle 400 mila tonnellate, segnando una progressione del 10%. In valore questo si è tradotto in una spesa pari a 1,79 miliardi di euro (-4%) a fronte di 1,62 miliardi (+6%).

Il riferimento ai paesi di destinazione evidenzia la buona performance degli Stati Uniti (+13% a volume e +9% a valore) che si confermano il principale cliente dell'Italia con 117 mila tonnellate. Ottimo risultato anche in Canada dove sono state inviate 25 mila tonnellate di olio di oliva e sansa con un balzo in avanti di ben il 37% sull'anno precedente.

Buone notizie anche da mercati lontani come la Cina che, pur rappresentando ancora una piccola quota dell'export italiano, ha aumentato le richieste di oltre il 40% su base annua. Segna il passo, invece, la Germania.

Sul fronte import si evidenzia una ripresa della domanda di prodotto spagnolo (+10%) che si è intensificata soprattutto nell'ultimo trimestre, quando era piuttosto evidente la scarsa produzione italiana dell'autunno 2016. Intanto, è crollato l'import dalla Tunisia (-45%), mentre dalla Grecia è arrivato il 4% in meno rispetto al 2015.



Esportazioni mondiali di olio di oliva e sansa Principali Paesi fornitori

	Tonnellate			Millioni di euro		
	2015	2016	Var. %	2015	2016	Var. %
Spagna	845	1.008	19,4%	2.837	3.305	16,5%
Italia	362	398	9,7%	1.530	1.617	5,7%
Tunisia	258	108	-58,0%	763	351	-54,0%
Grecia	203	198	-2,8%	675	630	-6,7%
Portogallo	129	131	1,5%	443	426	-3,9%
Argentina	31	16	-46,4%	101	54	-46,7%
Marocco	34	26	-22,1%	79	59	-25,5%
Turchia	14	19	36,0%	57	66	16,0%
Cile	15	11	-26,6%	54	42	-21,7%
Francia	11	12	7,2%	51	51	-0,9%
Stati Uniti	12	13	8,5%	36	37	1,1%
Australia	6	4	-44,3%	24	13	-45,8%
Germania	5	5	-3,7%	22	22	-3,7%
Belgio	4	6	31,4%	16	22	39,1%
Regno Unito	3	2	-2,5%	12	11	-8,0%
Altri	14	18	27,1%	61	68	11,2%
Mondo	1.945	1.974	1,5%	6.762	6.774	0,2%

Fonte: Ismea su dati Ihs-Gta

Brexit, il conto più salato lo paga l'olio di oliva

È l'olio extravergine di oliva a pagare il conto più salato della Brexit. Lo denuncia Coldiretti sottolineando che, dopo il referendum, le esportazioni dell'olio di oliva made in Italy sono crollate del 9%, dopo essere aumentate del 6% nella prima metà del 2016.

A pesare sugli acquisti di olio di oliva italiano (che oltretutto sviluppa un giro d'affari di 56 milioni di euro), oltre al tasso di cambio, è anche il sistema di etichettatura cosiddetto a semaforo. Con questo sistema - che indica con i bollini rosso, giallo o verde il contenuto di nutrienti critici per la salute come grassi, sali e zuccheri - vengono segnati in rosso cibi che, come l'olio extravergine d'oliva, sono veri e propri elisir di lunga vita, mentre vengono promosse ad esempio bevande gassate senza zuccheri. Un vero e proprio paradosso, reso possibile dal fatto che il sistema britannico misura gli elementi dannosi (grassi e zuccheri ad esempio) non nell'effettiva quantità consumata, bensì basandosi solo sulla loro presenza nell'alimento considerato.

L'AGRICOLTURA FORTE COME UNA ROCCIA

Bal-Co Green Line è prodotto da Bal-Co S.p.A.

CAOLINO ZEOLITITE

Zeolite e Caolino sono i minerali che dalla natura, attraverso i processi di attivazione e micronizzazione che li arricchiscono di valore applicativo, ritornano all'agricoltura con le rilevanti ed inalterate proprietà chimico-fisiche che costituiscono un importante ed efficace aiuto a quelle pratiche agricole nei territori in cui l'uomo riesce a stabilire un equilibrio con la natura, armonizzando tradizione ed innovazione.

NUTRE
 PROTEGGE
 SOSTIENE

Bal-Co S.p.A.

via Radici in Piano, 525
41049 Sassuolo MO, Italia

+39 0536 800107
+39 0536 800558

info@balco.it
www.balcogreenline.it

L'Agenzia delle Dogane certificherà l'origine italiana

Due bottiglie su tre riempite con olio straniero

Con più di due bottiglie su tre riempite in Italia che contengono olio di oliva straniero, l'ausilio delle nuove tecnologie rivoluzionarie come il QR-code (Glifitaly) sulle etichette del prodotto è fondamentale per combattere i rischi di frodi e assicurare la possibilità di fare una scelta di acquisto consapevole ai consumatori italiani.

È quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel commentare l'arrivo della certificazione dell'Agenzia delle Dogane e dei monopoli sulle bottiglie di olio extravergine di oliva garantite dal marchio di tracciabilità 100% italiano di Unaprol. "Si tratta di un esempio di collaborazione tra pubblico e privato per com-

battere le contraffazioni in un settore particolarmente sensibile dopo il crollo della produzione italiana che si è più che dimezzata: appena 200 milioni di chili a fronte di un import che nel 2016 è stato di ben 530 milioni di chili".

L'accordo prevede la registrazione del marchio I.O.O. % qualità italiana di proprietà di Unaprol nella banca dati di FALSTAFF e la possibilità di apporre un QR-code (Glifitaly) sulle etichette del prodotto certificato che consente ai consumatori, in possesso di uno smartphone, di risalire alla originalità del prodotto ed ai dati identificativi del produttore, agevolando così anche il controllo dell'Agenzia delle Dogane.

Più che positiva la resa in metano con il pâté

Gli incentivi sulla produzione del carburante verde diventano un'interessante opportunità per i sottoprodotti della filiera olivicola

Con 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 - il pâté generato dalla tecnologia Dmf del Gruppo Peralisi rappresenta una delle più interessanti opportunità per alimentare gli impianti a biogas in vista del nuovo decreto che incentiva la produzione di questo carburante verde.

Se ne è discusso in un seminario a Bari organizzato da Agroenergia in collaborazione con Federmetano dove è stato evidenziato come, nell'alimentazione del biodigestore, tra i sottoprodotti delle numerose filiere agricole presenti nel sud Italia, quella olivicola, per quantitativi prodotti, è sicuramente una delle più appetibili.

Chiamato a portare la propria esperienza, il Gruppo Peralisi ha illustrato la tecnologia DMF (decanter multi funzione) sviluppata dall'estrattore centrifugo Leopard. Questo è infatti in grado di produrre, oltre ad un olio di eccelsa qualità e ad un nocciolino perfetto per stufe e caldaie, anche il cosiddetto pâté, vale a dire la particolare sansa costituita dalla polpa e dall'umidità dell'oliva. Il pâté, come noto, è valido



L'intervento di Beniamino Tripodi, responsabile commerciale del Gruppo Peralisi

per numerosi impieghi, pur trovando proprio negli impianti a biogas il suo maggiore utilizzo.

"Oggi - ha infatti spiegato il responsabile commerciale Beniamino Tripodi - molti digestori utilizzano il pâté prodotto dagli impianti Peralisi, con una percentuale del 30/40% della loro alimentazione complessiva. Ci sono le condizioni però per creare biodigestori in grado di essere alimentati al 100%

con il pâté, dunque per intero un sottoprodotto di origine agricola, beneficiando così di tariffe verosimilmente molto più incentivanti. 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".

Secondo il Cib - Consorzio italiano biogas - il nuovo decreto previsto entro la prossima estate, potrebbe incentivare lo sviluppo di una produzione di biometano per 8,5 miliardi di metri cubi fino al 2030, pari al 15% del fabbisogno annuo di gas naturale in Italia.

Ma quali possono essere gli impieghi per questo combustibile verde generato da un impianto a biogas? Dall'incontro di Bari ne sono emersi tre. Se l'impianto a biogas è in prossimità di una condotta delle autostrade del metano può essere venduto alla rete nazionale. Oppure il biometano può alimentare un impianto di distribuzione per l'autotrazione da realizzare in una piazzola accanto. Infine può essere caricato nei cosiddetti carri bombolai, vale a dire gli speciali autocarri che trasportano il gas metano per destinarlo alla vendita. Diverse opzioni, che si basano tutte però su un importante presupposto: che ad alimentare il biodigestore siano gli scarti di produzioni agricole e non una coltivazione ad hoc, come ad esempio il tradizionale insilato di mais di cui si diceva in premessa, così da beneficiare di tariffe incentivanti per il mancato consumo di suolo (valendo il principio che la terra va coltivata per produzioni destinate a fini alimentari).

Qualità e accordi di filiera, più garanzie per gli agricoltori

I vertici della filiera olivicola italiana si sono dati appuntamento a Giovinazzo per discutere del futuro dell'olivicultura italiana. Un futuro che passa da un prodotto d'eccellenza e da accordi di filiera in grado di soddisfare soprattutto chi ogni giorno lavora per garantire la qualità: gli agricoltori.

"Da anni abbiamo intrapreso a livello nazionale con il Consorzio Nazionale Olivicoltori e a livello locale con Oliveti Terra di Bari un percorso importante che mira a valorizzare gli olivicoltori e la qualità del prodotto italiano - ha sot-

tolineato il padrone di casa Gennaro Siculo, Presidente di Oliveti Terra di Bari -. C'è un clima di fiducia, riteniamo che ci siano prospettive future importanti per l'economia olivicola".

Semplificazione e dignità, invece, sono le parole chiave del futuro per David Granieri, presidente della Filiera Olivicola Olearia Italiana, organizzazione interprofessionale che raccoglie organizzazioni di produttori, rappresentanti del mondo del commercio e della trasformazione. "Abbiamo la necessità - ha sottolineato Granieri - di dare

dignità a tutti i settori che compongono la filiera olivicola italiana per garantire il potenziamento quantitativo e soprattutto qualitativo di tutto il settore".

Giovanni Zucchi, tra i principali industriali dell'olio in Italia, ha ribadito l'importanza degli accordi di filiera soprattutto per poter proporsi con efficacia sui mercati internazionali: "Bisogna continuare sulla strada della qualità e della tracciabilità del prodotto che gli accordi di filiera, in grado di unire organizzazioni di produttori e industria, possono garantire, visto che all'estero,

ad esempio, richiedono olio extravergine d'oliva italiano puro, senza residui di fitofarmaci".

A concludere l'incontro il Presidente Nazionale della Confederazione Italiana Agricoltori, Dino Scanavino: "La filiera deve saper tutelare chi lavora ogni giorno, perché gli agricoltori da soli non possono sopportare questioni climatiche o problemi di altra natura. Molto si sta facendo, ma bisogna lavorare ancora meglio per garantire crescita e serenità".

(teatronaturale.it)



cdR OXI Tester

Il sistema di analisi più usato nei frantoi

Da oggi disponibile anche il modello Junior portatile a batteria



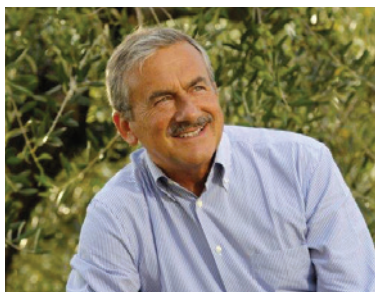
CDR S.r.l. - Firenze +39 055 871431 - www.cdroxitester.it

Il Gruppo Pieralisi ospita l'assemblea annuale Aifo

Il 16 e 17 giugno si rinnovano le cariche sociali

Si svolgerà a Jesi, nel quartier generale del Gruppo Pieralisi, l'assemblea nazionale dell'Aifo chiamata quest'anno anche a rinnovare le proprie cariche sociali. L'appuntamento è per il 16 e 17 giugno prossimi con una intensa due giorni tra incontri e lavori delle commissioni. Saranno presenti i presidenti regionali, i delegati e i consiglieri dell'Associazione dei frantoiaiani che, insieme ai rappresentanti delle principali associazioni che racchiudono la filiera olivicola, avranno modo nella giornata inaugurale di dibattere sui temi del settore per un aggiornamento tecnico e di innovazione tecnologica.

Nella mattinata di sabato, invece, si effettueranno le operazioni previste dallo Statuto dell'Associazione e dunque l'esame dei lavori delle commissioni, l'approvazione del bilancio



Piero Gonnelli

2016 e l'elezione del nuovo presidente e del consiglio direttivo che resteranno in carica per i prossimi 4 anni. L'Associazione italiana frantoiaiani oleari si è costituita nel 1996 con l'obiettivo di valorizzare l'olio italiano e garantire la trasparenza in questo settore. Oggi conta circa 600 soci. L'attuale presidente è Piero Gonnelli.

Sian, per carico e scarico nuovi controlli bloccanti

Più vincoli nelle operazioni sul Registro

La Repressione Frodi ha comunicato che, dalla prossima campagna olearia, sul Registro Sian di carico e scarico dell'olio verranno implementati nuovi controlli bloccanti nelle operazioni conto terzi.

Nello specifico i nuovi controlli bloccanti impediranno:

- lo scarico di un quantitativo di olive di proprietà di un determinato soggetto superiore al quantitativo effettivo di olive detenute dal terzista per conto del medesimo soggetto;

- lo scarico di olio da un recipiente di stoccaggio per conto di un soggetto non ricompreso tra i proprietari dell'olio contenuto nel recipiente stesso.

Secondo la Repressione Frodi, l'assenza dei suddetti controlli "bloccanti" ha generato nel tempo delle giacenze "anomale" nei recipienti di

stoccaggio dei conto terzi. Pertanto è in corso di predisposizione una funzionalità specifica per consentire il "riallineamento" delle giacenze.

Per Aifo "molti software già offrono controlli di congruità sui flussi di prodotto interni al frantoio e, con molta probabilità, l'implementazione di questi controlli bloccanti non comporterà l'insorgenza di particolari criticità durante le consuete attività di gestione del Registro Telematico".

Vi è comunque sempre la possibilità di "analizzare sul Portale Sian, nella sezione della reportistica, eventuali movimentazioni che generano doppie giacenze e l'eventuale risoluzione prima di utilizzare lo strumento del riallineamento che, anche se permette di superare il blocco, mantiene evidente l'eventuale errore di tracciabilità che lo ha generato".

L'olio della Rinascita unisce i monovarietali

Una bottiglia alle popolazioni colpite dal sisma

Lo hanno chiamato "L'olio della Rinascita" ed è stato il vero protagonista della Rassegna nazionale degli oli monovarietali che ha richiamato, a San Severino Marche, i produttori e i tecnici più importanti di tutte le regioni d'Italia. Per mostrare vicinanza alle realtà colpite dal sisma, l'Agenzia Servizi del Settore Agroalimentare delle Marche, organizzatrice della Rassegna, ha presentato la speciale bottiglia - "L'olio della Rinascita", appunto - non in commercio, frutto della "fusione" di tutti i monovarietali che hanno partecipato all'evento il cui messaggio di fondo è stato "è l'unione a far la forza".

La Rassegna, giunta quest'anno all'edizione numero 14, ha confermato tutta la sua vitalità e mostrato l'elevato livello qualitativo raggiunto dagli olivicoltori italiani con produzioni di monovarietali espressioni dei vari territori in quell'esclusivo rapporto identitario tra storia, paesaggio e produzione agroalimentare. I numeri sono stati di tutto rispetto: 199 campioni di oli monovarietali analizzati dal Panel dell'Assam, di cui 164 ammessi (con voto al Panel test maggiore o uguale a 7) e sottoposti ad analisi di acidi grassi e polifenoli presso il Centro agrochimico regionale di Jesi. Ben 26 le aziende presenti a San Severino Marche, provenienti, oltre che dalle Marche, anche da Abruzzo, Campania, Liguria, Molise, Puglia, Sardegna, Toscana e Umbria. Con

questa edizione salgono così a 2.823 i campioni presenti nella banca dati consultabile sul sito www.olimonovarietali.it, provenienti da 171 varietà. Durante la Rassegna momenti tecnici e di aggiornamento, rivolti a produttori ed assaggiatori, si sono alternati ad eventi di carattere divulgativo, organizzati in collaborazione con le associazioni Flavor, Olea, Slow Food per coinvolgere il mondo dei consumatori e ristoratori in un percorso di conoscenza del prezioso oro verde.



L'Unione Europea ora apre a varietà resistenti alla Xylella

Possibilità di reimpianto di olivi con varietà resistenti alla Xylella e criteri e procedure per individuare e preservare gli olivi secolari sani sono tra le proposte di modifica della decisione Ue per contrastare la diffusione del batterio contenute in un documento presentato ieri dalla Commissione europea agli Stati membri nel comitato sulla salute delle piante. Decisioni concrete in materia potrebbero essere prese già nel prossimo incontro del comi-

tato, che riunisce esperti dell'Esecutivo Ue e degli Stati membri, previsto per il 19-20 giugno.

L'Italia ha chiesto a più riprese l'eliminazione del divieto di reimpianto nell'area dove il batterio è considerato endemico e misure specifiche per gli olivi secolari sani eventualmente presenti nel raggio di cento metri dalle piante malate nella zona cosiddetta cuscinetto, dove andrebbero applicate le misure di eradicazione più dure.

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@pieralisi.com

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

*Regione che vai
frantoio che trovi...*

La rubrica di Angela Canale



Colline sinuose modellate dal tempo e dall'uomo, interrotte da file di cipressi, vigneti di rara bellezza, oliveti perfettamente coltivati, sono lo splendido scenario lungo la strada che conduce a Montenero, nella Val D'Orcia. Un signore dall'aria vissuta e dal sorriso ospitale mi viene incontro sul piazzale. Mi presento annunciando un appuntamento con il signor Franci. Non lo conosco, ma comprendo che lui è il Franci più importante, Fernando, quello che ha dato vita alla storia che oggi il figlio Giorgio sta rendendo ancora più bella e interessante.

È la storia di un frantoio che nasce negli anni '50 e che contribuisce da subito a dare qualità all'olio Toscano. È immediatamente chiaro che la conoscenza della tecnologia e la passione per il lavoro hanno costruito nel tempo un nome che sta parlando dell'Italia dell'olio nel mondo. Tutto all'interno è perfettamente conservato con rispetto e maniacale pulizia. Sembra di stare nella stanza degli

Il frantoio Franci in Val D'Orcia esalta la Seggianese con il Leopard

Dalla tradizione agli oli moderni



Giorgio e Fernando Franci

specchi, ma è soltanto acciaio ben pulito, dove le nostre immagini si moltiplicano riflettendosi. Tutto profuma di pulito, fino ad arrivare dove l'olio viene conservato. Ogni tank ha la sua storia che mi viene raccontata mentre degustiamo olio appena spillato. Il lavoro attento e puntuale fatto in

campo ha reso memorabile e da ricordare tra le migliori, l'annata 2016, nonostante le avversità che tutti conosciamo. Si riconoscono perfettamente le note aromatiche dei singoli monovarietali come Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino che raccontano la Toscana degli oli. Ma tra tutti si distingue e stupisce un olio dai profumi di rose, è un monovarietale di Seggianese, una cultivar che troviamo solo in questa zona a ridosso del Monte Amiata.

Oliveti secolari dai tronchi giganteschi rappresentano una selezione naturale che l'uomo olivicoltore ha favorito nella coltivazione per la sua particolare resistenza al freddo. Nessuna gelata è mai riuscita ad abbatterli, per questo l'alternante produttività è stata sempre il compromesso accettato.

Giorgio mi conduce negli oliveti dove tecnica e rispetto per il paesaggio contribuiscono a dare forza e valore alla coltura dell'olivo, che in una regione come la Toscana raggiunge l'apice della perfezione agronomi-



Un esemplare di Seggianese

ca-paesaggistica. Fare un prodotto di estrema qualità attraverso l'uso sapiente di macchine estrattive di consolidata capacità come il Leopard PIERALISI e la conoscenza delle pratiche agronomiche, possiamo dire che non è solo grande professionalità, ma è arte.

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

Fioritura, segnali che inducono ottimismo

Importante assicurare alla pianta nutrimento e concimazione fogliare. Poi occhio alla mosca

Siamo nella fase della fioritura dell'olivo, il momento dell'anno olivicolo più atteso. Da tutta Italia si colgono buoni segnali e su tutte le varietà ad eccezione di micro aree, dove gli abbassamenti di temperatura, registrati nello scorso inverno, hanno pregiudicato la formazione di gemme a fiore.

Abbiamo assistito al marzo più caldo degli ultimi 100 anni e a un aprile dalle minime storiche. Un ambiente mediterraneo, ideale all'olivo, che ci sta regalando strane sorprese.

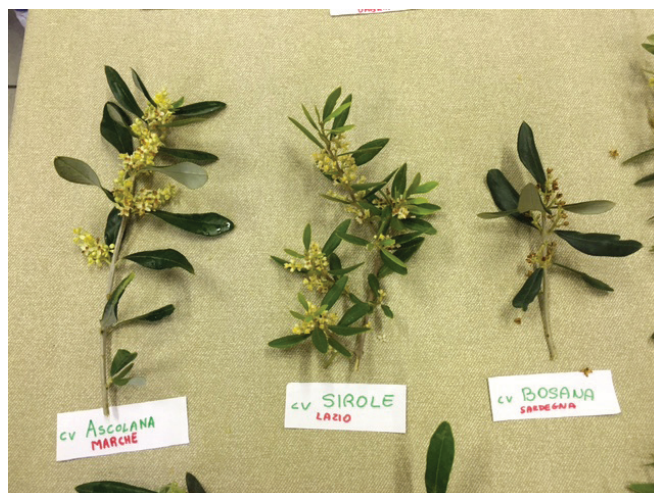
Il problema temperature però non finisce con il mese di aprile, occorre che esse siano ideali anche nel momento di apertura del fiore, quando il polline, elemento vitale di estrema labilità, viaggerà attraverso il vento per garantire la fecondazione. Chi ha eseguito razionali potature e corrette concimazioni alle piante potrà sicuramente contare su buone produzioni. Sbagliato pensare che l'olivo non abbia bisogno di nutrimenti o protezione fogliare. Concimazione fogliare e coperture rameiche sono essenziali per dare forza e vigore alle chiome che nei mesi di intensa attività vegetativa devono mostrare la massima efficienza.

Molto importante è trattare con prodotti cuprici per prevenire l'occhio di pavone, che quando appare nelle sue macchie gialle lascia cadere le foglie rallentando l'attività fotosintetica della pianta, sottraendo così energie per la riemissione delle foglie.

Superata l'allegagione, inizia il timore della mosca che negli ultimi anni si è mostrata particolarmente aggressiva e spesso si dimentica che un altro insetto può aggredire il frutto quando ancora si sta formando, causando cascata non appena questo aumento di dimensione e peso: la tignola.

Quindi la regola è monitorare e intervenire al momento giusto controllando sempre le previsioni meteo che ci possono aiutare nelle decisioni.

Ma concentriamoci sulla *Bactrocera oleae* (mosca dell'olivo): posizioniamo le trappole per il controllo e la conta degli insetti entro il mese di giugno per seguire la consistenza e la variazione della popolazione. Temperature non superiori a 35° C e umidità relativa alta favoriranno la presenza degli insetti rendendoli particolarmente fertili e pronti a deporre quando il nocciolo dei frutticini inizierà l'indurimento. Seguire il regime di agricoltura convenzionale lascia più chance d'intervento, potendo mirare anche all'uso di prodotti ovidici e larvicidi, quando essi vengono rilevati nel frutto. Se disposti a fare più interventi possiamo difenderci bene anche seguendo il regime biologico. In questo caso dobbiamo puntare ad ispessire la cuticola con trattamenti a base di rame, che è anche un batteriostatico e inibisce la flora batterica presente sulla cuticola che attrae maggiormente la mosca. Possiamo alternare trattamenti con



Dall'alto in senso orario: le fioriture di alcune varietà, un olivo nel pieno della fioritura e interventi contro la mosca.

argille in grado di schermare i frutti anche cromaticamente, come il caolino. Ma quelle che saranno ancora più efficaci sono le esche avvelenate che, in maniera selettiva, attrarranno gli insetti che verranno colpiti dopo l'ingestione. Attenzione, non tutte le

esche sono consentite per il biologico. Queste dovranno essere a base di prodotti naturali come lo spinosad. Mentre quelle con deltametrina potranno essere utilizzate in agricoltura convenzionale, in quanto trattasi di un prodotto di sintesi. Qualsiasi siano le

vostre scelte una sola raccomandazione: evitate insetticidi non selettivi che possono uccidere api e bombus compresi. Difendersi richiede preparazione, conoscenza e rispetto degli equilibri naturali.

Angela Canale

L'extravergine di oliva ideale per friggere

Ricerca delle Università di Jean e Porto conferma: migliore sia dell'olio di arachidi sia di quello di colza

Tra gli chef che preferiscono l'olio di semi poiché insapore e i nutrizionisti che consigliano l'olio di semi raffinato perché ad alto punto di fumo, la ricerca indica la terza via: l'olio più adatto per friggere è quello extravergine d'oliva.

La ricerca è quella condotta da due prestigiose università, come quella spagnola di Jaen e quella portoghese di Porto. Come evidenzia il portale teatronaturale.it diretto da Alberto Grimelli, gli studi hanno esaminato e confrontato tre oli: un extra vergine di alta qualità ricco di polifenoli, un olio di arachide e un olio di colza (molto utilizzato nelle cucine del nord e centro Europa).

I tre oli sono stati utilizzati per friggere patate per sei minuti (tipico tempo per tale alimento), per poi proseguire

fino a 30 ore, con prelievi di campioni di olio ogni 30 minuti.

I risultati mostrano che l'olio extravergine di oliva presenta una maggiore resistenza alla frittura rispetto agli altri due oli testati.

Secondo i ricercatori l'elevato numero di antiossidanti presenti nell'extra vergine contribuisce notevolmente a degradare meno l'olio, o comunque molto più lentamente rispetto agli altri due "concorrenti".

Il livello di degradazione è stato valutato tenendo conto della produzione di sostanze tossiche come acrilamide e alcuni composti pericolosi della classe delle aldeidi.

L'olio extra vergine di oliva è migliore per la frittura non solo in virtù dell'alto numero di fenoli, per quelli di eccellenza, ma anche per la compo-



sizione acidica. La resistenza all'ossidazione e degradazione termica è dovuta all'alto tenore in acido oleico (acido monoinsaturo) rispetto agli acidi polinsaturi e agli omega 3 degli altri due oli di semi. Ricordiamo che la percentuale di acido oleico negli oli extra vergini di oliva può variare significativamente da percentuali intorno al 55-60% per gli oli sudamericani e nordafricani fino al 70-75% di quelli italiani, spagnoli e greci. L'origine, quindi, conta se si vuole fare una frittura salubre.

Calabria, fare rete per non restare indietro

Un incontro dell'Apo per migliorare l'offerta

Un salto di qualità nella commercializzazione dell'extravergine in Calabria. Se ne è discusso su iniziativa dei dottori agronomi della OP calabrese APO, Associazione produttori olivicoli, costituitasi da circa due anni, con circa 1900 soci/produttori ed il riconoscimento di Ministero e Regione.

Un incontro durante il quale si sono toccati vari temi sull'olivicoltura del territorio, partendo da un dato oggettivo: se la Calabria è seconda dopo la Puglia per produzione, purtroppo continua a rimanere indietro nel confezionamento e nella distribuzione. In questo contesto diventa fondamentale il ruolo della OP che, grazie al progetto co-finanziato dall'Unione europea affianca ogni giorno i produttori aiutandoli a concentrare l'offerta e commercializzando direttamente la loro produzione.

"L'APO - è stato evidenziato - segue tutta la filiera del prodotto massimizzando la qualità dell'olio d'oliva sia convenzionale che biologico. Nel corso di questi anni, la qualità dell'olio calabrese è migliorata notevolmente,



vari fattori hanno inciso su questo, tra cui la modernizzazione degli impianti di lavorazione delle olive nonché il miglioramento della meccanizzazione aziendale per la raccolta".

Molto è stato fatto ma molto rimane da fare. Dall'incontro è infatti emerso che il produttore calabrese deve fare rete e capire che soltanto consorzandosi riuscirà a fare impresa ed entrare nel mercato italiano ed estero in modo competitivo senza tralasciare la qualità. "Vogliamo concorrere - è stato detto - ad armi pari con i grandi marchi che sempre di più peccano in qualità utilizzando olio d'oliva che proviene da paesi esteri quali la Spagna e la Tunisia".

La Toscana ha eletto 23 ambasciatori dell'olio

Rappresenteranno la regione nella promozione

Sono 23 gli oli extravergini di oliva che rappresentano l'eccellenza in Toscana e che sono stati nominati ambasciatori della produzione olearia della regione nelle iniziative promozionali in Italia e all'estero. I 23 oli - dettagliati anche in una guida bilingue - sono stati scelti fra i campioni presentati alla "Selezione regionale degli oli extravergini di oliva 2017" promossa dalla Regione Toscana con la collaborazione di Promo Firenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze.

"Un'iniziativa - ha sottolineato l'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi - che ha lo scopo da una parte di individuare quegli oli che per le loro caratteristiche possono rappresentare al massimo livello tutta la nostra produzione e dall'altra, di stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto."

Il patrimonio olivicolo toscano è formato da oltre 15 milioni di piante, delle quali più del 90% è costituito da poche varietà: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, e Pendolino. Negli

oliveti toscani sono comunque presenti anche numerose altre varietà minori, appositamente censite: un immenso patrimonio genetico, selezionato e riprodotto localmente nel corso dei secoli, che forma con l'ambiente naturale un insieme inscindibile.

L'olio extravergine di oliva prodotto in Toscana, si legge nel catalogo 2017 della selezione, "deve ricordare quei sentori vegetali tipici della zona di provenienza, come l'amaro del carciofo, il profumo dell'erba tagliata, il sapore della mandorla dolce o amara, con quel piccante che ne caratterizza il gusto, diverso ogni anno".

In Toscana sono oltre 50 mila le aziende che hanno al loro interno una produzione di olio su una superficie di 91.707 ettari. Dagli oltre 15 milioni di piante viene estratta (350 i frantoi attivi) una produzione media di 180 mila quintali annui con forti variazioni da un anno all'altro. Il valore complessivo della produzione (tenuto conto di queste oscillazioni) è di circa 132 milioni di euro (4,9% della produzione agricola regionale).

Pieralisi presenta

VALORE+
Pieralisi Fidelity Program

Dal 15 giugno 2017

acquista sul nostro sito www.ricambioriginalipieralisi.com



e accumula **PUNTI VALORE**
da spendere!



Iscriviti subito !!!
Riceverai 1.000 punti in regalo!

Per maggiori informazioni visita il sito
www.ricambioriginalipieralisi.com