

## SOMMARIO

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| ● Olio, produzione a 320 mila tonnellate          | 2 | ● Olio d'oliva, una guida per l'etichettatura    | 4 |
| ● Record di Dop e Igp per l'olivicoltura italiana |   | ● La varietà va inserita nel fascicolo aziendale |   |
| ● Fase agricola poco remunerata                   |   | ● Primo olio Igp per le Marche                   |   |
| ● Più opportunità che minacce per l'olivicoltura  |   |  |   |
| ● Prevenzione incendi e frantoi, le linee guida   | 3 | ● Xylella, via libera al reimpianto di olivi     | 5 |
| ● A Fieragricola debutta l'olivicoltura           |   | ● Abruzzo, unire le Dop per rilanciare l'offerta |   |
|   |   | ● Nel Molise tra tradizione e innovazione        | 6 |
|   |   | ● Nuovi impianti, l'importante è programmare     | 7 |



## “Valorizziamo l'olivicoltura italiana”

**L'ing. Gennaro Pieralisi: “Consumi in aumento, ci sono importanti margini di crescita  
L'augurio più importante? Che si possa fermare la Xylella, una vera minaccia per il settore”**

Mi piace condividere con gli amici lettori di questa nostra rivista alcune brevi riflessioni nel tradizionale saluto natalizio.

Mi auguro innanzitutto che nel nuovo anno la ricerca trovi la soluzione per fermare la Xylella. Non bastano i soldi per sostituire gli alberi, ci vuole gente che studi questo vettore e che lo arresti. Perché il pericolo è reale e la Xylella potrebbe davvero minare tutta l'olivicoltura europea.

Riguardo poi al mercato, auspico che mantenga i valori attuali. Il prezzo dell'olio è abbastanza remunerato oggi. Abbiamo avuto una stagione tutto sommato buona nella parte del continente dove si coltiva l'olivo, ed in Italia meglio che altrove perché le rese hanno compensato la mancanza di volumi. Quello dell'olio è un mercato che sta tenendo, la tendenza al consumo dei prodotti naturali provenienti dalla nostra terra, e dunque anche dall'oliveto, sta spingendo il mercato, tanto da non far temere crisi a breve termine.

Aggiungo: l'olivicoltura è rimasta una delle poche coltivazioni che danno ancora una remunerazione in Italia e ci auguriamo che il nostro Governo si accorga di questo, cerchi di facilitare l'introduzione di innovazioni che migliorino la qualità del nostro prodotto. E soprattutto prenda atto che la tecnologia a tre fasi ancora diffusa nel nostro Paese comporta consumi di acqua ed energia, oltre ad inquinamento, non più sostenibili. In altri Paesi, compreso il Marocco, questo tipo di tecnologia è proibita. In Italia nessuno si preoccupa di questo problema, malgrado tutti parlino di eco-compatibilità, senza probabilmente conoscerne il significato.

Le tecnologie sviluppate dal nostro Gruppo puntano tutto nella riduzione dei consumi energetici e dell'inqui-



Gennaro Pieralisi

namento, garantendo una maggiore qualità con minori costi di produzione ed una piena valorizzazione dei sottoprodotti che possono essere utilizzati in svariati settori.

Tecnologie che vogliono essere a supporto di una produzione che in Italia purtroppo sta diminuendo, malgrado stia aumentando il consumo di olio. Non riesco a capire perché in tutti gli interventi di natura economica e produttiva che vengono proposti nel nostro Paese non compaia mai alcun incentivo per l'aumento degli alberi di olivo. In compenso ci troviamo a vedere l'introduzione di leggi assurde con regolamentazioni senza senso come quella sull'antincendio degli oleifici. A me, che sto lavorando in questo settore da oltre 60 anni, non risulta si sia mai incendiato un frantoio.

C'è stata una sola volta lo scoppio di un deposito di olio, ma solo perché, essendo olio di sansa, aveva al suo interno solventi esplosivi e le lavorazioni meccaniche sui serbatoi hanno innescato lo scoppio. Così si complica la vita ai frantoiani che francamente non ne hanno bisogno.

Ma tornando ai consumi dell'olio italiano, siamo ormai arrivati a 660 mila tonnellate, quando ne produciamo meno di 400 mila. Se poi consideriamo che esportiamo oli per 450 mila tonnellate non è difficile capire che piantare olivi avrebbe mercato. Ci sono molti Paesi in giro per il mondo dove si stanno piantando nuovi olivi.

Addirittura in molti posti l'intervento è finanziato dai Governi di questi Paesi per frenare le coltivazioni di oppio e di hashish. L'olio sostituisce la droga. L'olivo, oltre ad essere un simbolo di pace, diventa strumento di vita contro la morte provocata dalle sostanze stupefacenti.

Con la speranza che dunque anche da noi si possa tornare a impiantare nuovi olivi e ridare forza e slancio al mercato formulo ai nostri clienti, ai frantoiani, agli amanti dell'olivicoltura i migliori auguri per un 2018 pieno di gioia e soddisfazioni.

Ing. Gennaro Pieralisi

### Novità

## Inviaci la migliore ricetta all'olio extravergine d'oliva

L'Olivo News, in collaborazione con l'Associazione Pandolea - Donne dell'Olio, organizza un'originale iniziativa rivolta a tutte le proprie lettrici ed i propri lettori riservata alle più originali ricette da cucina dove l'extravergine rappresenta un ingrediente rilevante. Chiunque può partecipare inviando via mail, a [olivonews@pieralisi.com](mailto:olivonews@pieralisi.com), la propria ricetta completa di ingredienti e le spiegazioni per lo svolgimento della stessa, corredata con foto del piatto ed indicando il nome dell'autore ed i suoi riferimenti (indirizzo e recapito telefonico), con relativa autorizzazione alla pubblicazione.

La ricetta va inviata entro una delle quattro scadenze che saranno fissate nel corso del 2018 per partecipare di volta in volta alla migliore ricetta del trimestre ed essere pertanto pubblicata nel numero immediatamente successivo de L'Olivo News. La prima scadenza è il 31 gennaio 2018.

Una speciale giuria, composta da un esponente del Gruppo Pieralisi, da una rappresentante dell'Associazione Pandolea - Donne dell'Olio e da un giornalista di settore individuerà la migliore ricetta del trimestre. Chi l'ha realizzata, oltre a vederla pubblicata con la propria foto (se lo desidera) in questo periodico, riceverà originali gadget del Gruppo Pieralisi. Maggiori informazioni su <https://goo.gl/pcztld>

# Olio, produzione a 320 mila tonnellate

**Secondo Ismea c'è una crescita rispetto al 2016, ma è ancora inferiore ai livelli di dieci anni fa**

Crescerà del 75% rispetto allo scorso anno la produzione di oli di oliva nella campagna 2017/2018. Lo rivela Ismea indicando in 320 mila tonnellate il livello stimato, certamente migliore rispetto all'annus horribilis che è stato il 2016, ma ancora largamente al di sotto delle medie a cui eravamo abituati in passato quando, tra il 2007 ed il 2012 la produzione era stata abbondantemente al di sopra del mezzo milione di tonnellate.

Con quasi il 50% della produzione nazionale (49,1 per l'esattezza) la Puglia resta decisamente la regione leader, seguita dalla Calabria (15%) e dalla Sicilia (9,9%). A ruota Campania (5,4), Lazio (4,6) e Toscana (4,2).

Nello snocciolare numeri e percentuali, Ismea fotografa più in generale



il settore dell'olivicoltura nazionale. La fase agricola incide per 1,2 miliardi, quella della trasformazione sale a 15,1 miliardi, pari al 2% del fatturato

dell'intero agroalimentare italiano. Pari a 825 mila il numero delle aziende agricole con oliveti, per una superficie complessiva che supera il milione

di ettari. Ma di queste solo il 37% risulta essere in grado di sostenere la competitività del mercato, tra cui appena l'11% ha un potenziale competitivo alto.

Sempre secondo Ismea i frantoi attivi nel 2016 sono stati 3.961 (ma un altro migliaio non ha aperto per nulla proprio per il crollo produttivo), di cui il 72% ha impiegato meno di 5 mila quintali di olive. In Spagna, con oltre il triplo della produzione, i frantoi non superano i 1700 "Il gran numero dei frantoi italiani - sottolinea Ismea - se da un lato aumenta i costi del sistema, dall'altro potrebbe rappresentare garanzia di qualità. La prossimità del frantoio al luogo di produzione assicura la molitura entro le 24 ore, requisito essenziale per la qualità".

## Record di Dop e Igp per l'olivicoltura italiana

**Crescono le superfici destinate al biologico**

L'Italia resta prima per riconoscimenti europei in materia di oli di qualità, con 46 prodotti a denominazione (di cui 4 Igp), rispetto ai 29 di Spagna e Grecia. Ma la produzione di olio certificato non supera il 2-3% del totale, raggiungendo il 6% solo in termini di valore. Nel 2015, ad esempio la produzione di olio Dop/Igp ha superato appena le 10 mila tonnellate, ancora troppo poco rispetto alla potenzialità. Una produzione, per altro, che resta ancora molto concentrata su poche denominazioni: le prime 5 assorbono infatti oltre il 75% della produzione nazionale: si tratta di Terra di Bari (3.600 tonnellate), Toscana (2.445), Val di Mazara (1.108), Umbria (361) e Riviera Ligure (342). Il valore al consumo complessivo è stato pari a 103 milioni, l'export ha inciso per 51 milioni.

Continuano a crescere, intanto, le superfici biologiche, raggiungendo il 21% dell'intera superficie olivicola italiana, con oltre 220 mila ettari nel 2016 in conversione o già biologici (il 23% in più rispetto all'anno precedente). In questo segmento Puglia e Calabria superano il 30% del proprio potenziale olivicolo, la Sicilia è al 14%, la Toscana al 7%.

## Su 100 euro spesi per l'olio 49 vanno alla fase agricola che ha però 47 euro di costi

Resta bassa la redditività dell'olivicoltura nazionale. Lo evidenzia Ismea nel suo rapporto annuale, dal quale si evidenziano le criticità specialmente nella fase agricola.

"Per ogni 100 euro spesi dal consumatore nella vendita al dettaglio - scrive Ismea - 49 euro sono destinati alla fase agricola che però ne utilizza 47 per coprire i costi.

Tuttavia - si aggiunge nel rapporto - l'analisi della catena del valore rivela che anche le altre due fasi prima della distribuzione, frantoi e imbottigliamento (che in molti casi coincidono nella stessa azienda) risultano avere mar-

gini limitati. Il problema, quindi, più che la ripartizione del valore lungo la filiera è aumentare quello da ripartire nella stessa filiera. Su questo fronte le politiche alla distribuzione di perenne promozione dell'olio rappresentano un limite determinante".

La manodopera è la voce che incide di più sul costo totale delle aziende agricole (mediamente sopra il 50%), pur variando molto a seconda delle zone di produzione.

Per i frantoi, invece, è l'acquisizione della materia prima (pari al 65%) la voce di costo con l'incidenza maggiore.

# Più opportunità che minacce per l'olivicoltura

**Un indice positivo che sembra valere sia per il settore agricolo che per la fase di trasformazione**

Sono decisamente maggiori le opportunità rispetto alle minacce che si presentano nel breve periodo per l'olivicoltura nazionale secondo il rapporto 2017 dell'Ismea. Un indice positivo che vale tanto per il settore agricolo quanto per la fase della trasformazione, a dimostrazione di come l'intera filiera - anche alla luce degli obiettivi posti dal Piano Olivicolo Nazionale - possa davvero rilanciarsi come auspicano i vari protagonisti del settore.

In particolare, per quanto attiene al settore agricolo, vengono individuate come minacce quattro situazioni: l'abbandono dell'olivicoltura, soprattutto di quella non professionale o marginale; la perdita di fondi per la difficoltà di accesso alle risorse del Psr e al credito; la competizione internazionale crescente sui costi di produzione e sulle qualità; l'ulteriore perdita di reddito.

A fronte di ciò, vi è la convinzione che vi siano mag-

giori opportunità legate ad una maggiore stabilizzazione del reddito degli agricoltori con il disaccoppiamento; alla possibilità di ristrutturazione degli oliveti per il loro valore ambientale e alla possibilità di investire in nuovi impianti meccanizzabili; ad un'incentivazione della filiera corta anche tramite accordi tra operatori; alla sensibilità crescente del consumatore verso le produzioni di qualità; alla buona immagine che le origini nazionali e regionali possono continuare a vantare presso il consumatore finale.

Per quanto riguarda invece la fase di trasformazione, le minacce vengono soprattutto dall'estero. In particolare si segnala la crescita di investimenti per la produzione di oli di qualità presso i Paesi concorrenti, una competizione crescente sui costi di produzione, politiche aggressive nell'acquisizione del controllo di aziende a marchio italiano ed il rischio

che i marchi italiani, di proprietà spagnola, possano servire solo come biglietto da visita nei nuovi mercati internazionali senza, peraltro, commercializzare un prodotto italiano. Il tutto con potere decisionale in mano a pochi distributori finali.

A tali minacce Ismea ritiene che i produttori di olio nazionali abbiano importanti frecce al proprio arco: la produzione di volumi maggiori di olio di qualità con possibilità di un'ulteriore segmentazione del mercato; il lento ma progressivo aumento dei consumi internazionali; la promozione spinta dell'olio d'oliva, extravergine in particolare, come parte caratterizzante della dieta mediterranea e del "made in Italy" agroalimentare; programmi comunitari con risorse a sostegno della promozione del consumo di olio; una elevata considerazione salutistica del prodotto ed infine margini di crescita anche nella ristorazione.

# Prevenzione incendi e frantoi, le linee guida

**Pubblicato dai Vigili del Fuoco l'elenco delle migliori pratiche per la messa a norma degli oleifici**

A fine settembre scorso sono state pubblicate dai Vigili del Fuoco le "Linee guida di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio delle attività di frantoio oleario-oleificio".

In esse si indicano gli elementi indispensabili per assicurare il corretto adempimento degli obblighi in materia di prevenzione degli incendi dei depositi di olio di oliva vergine. Questi costituiscono un'attività soggetta al controllo dei Vigili del Fuoco per quantitativi di olio maggiori di un metro cubo.

Il documento è il frutto della collaborazione tra Associazioni di categoria (F.O.O.I. - Filiera Olivicola Olearia Italiana) ed Uffici della Direzione centrale per la prevenzione e la sicurezza tecnica e mette in comune, tra tutti gli attori della prevenzione incendi (titolari delle attività, tecnici antincendio, Comandi locali dei VVF), le "best-practices" da adottare per la messa a norma dei depositi di olio di oliva.

Le Linee guida rappresentano, per ogni fase del processo produttivo dei soli oli di oliva vergini ottenuti dal mero procedimento meccanico, un mezzo per individuare un insieme di misure di prevenzione e di protezione passiva ed attiva, finalizzate al contrasto del rischio di incendio nell'ambito della progettazione, costruzione ed esercizio delle attività di frantoio oleario-oleificio con deposito di olio d'oliva vergine. Tra gli argomenti trattati: il flusso della produzione, ben tredici passaggi dalla ricezione delle olive al cliente finale, quindi ubicazione di piani aree e locali, accessi e separazioni, resistenza al fuoco di materiali e serbatoio, esodi e affollamento, gli impianti a rischio specifico, inertizzazione-blanketing, elettricità, allarmi.

Il Comando dei Vigili del Fuoco ha inteso comunque specificare che tali "Linee guida" non rappresentano una regola tecnica di prevenzione incendi, non hanno carattere di "cogenza", ma costituiscono un utile indirizzo per

i titolari delle attività e per i progettisti che potranno fare riferimento ai contenuti delle stesse per l'individuazione delle misure di prevenzione e protezione antincendi.

Per quel che riguarda la classificazione (prevista dall'Allegato I del DPR 151/2011) e l'istruttoria restano ferme le procedure previste dal DM 7/8/2012 e dal relativo Allegato I (Documentazione relativa ad attività non regolate da specifiche disposizioni antincendio).

Le Linee guida sono scaricabili dal sito [www.vigilidelfuoco.it](http://www.vigilidelfuoco.it)



## A Fieragricola debutta l'area sulla coltivazione dell'olivo

**La rassegna di Verona dal 31 gennaio al 3 febbraio 2018**

"In una fase in cui anche le manifestazioni trasversali necessitano di verticalizzare le proprie filiere, Fieragricola amplia il proprio spettro di specializzazione con uno spazio dedicato al comparto olivicolo, all'interno del quale saranno presenti tutte le attrezzature per la coltivazione".

Così afferma Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere, in vista del debutto di un'area all'interno del Padiglione 8, interamente dedicata all'olivo, a Fieragricola, dal 31 gennaio al 3 febbraio 2018. Alla coltura dell'olivo saranno dedicati anche workshop e convegni. "Dopo i padiglioni interamente dedicati al Vigneto e al Frutteto, due segmenti chiave della filiera agricola Made in Italy - prosegue Mantovani - Fieragricola apre una vetrina significativa a tutte le attrezzature per la coltivazione dell'olivo, completando la presenza espositiva della produzione olivicola-olearia che è presente a Veronafiere, con le macchine per la trasformazione a Enolitech e il prodotto finito a Sol&Agrifood".

Nata nel 1898, Fieragricola festeggerà nel 2018 i 120 anni di storia, con una formula rivolta a tutte le specializzazioni del settore agricolo: meccanica agricola, vi-



gneto e frutteto, zootecnia, energie da fonti rinnovabili, multifunzione, gestione del verde e attività forestale, agrofarmaci e fertilizzanti. Come nel 2016, sarà confermata la formula da mercoledì a sabato. Con 130 mila visitatori nell'ultima edizione, la manifestazione conta circa mille aziende espositrici, 600 animali ed oltre 100 eventi di formazione tra convegni e workshop.

### NUOVO ROVESCIAIORE 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



# Olio d'oliva, una guida per l'etichettatura

In cerca di punti di incontro tra le esigenze del produttore e le aspettative del consumatore

Una guida agevole per l'etichettatura dell'olio d'oliva, con l'obiettivo di fornire al produttore uno strumento semplice e chiaro per rispettare la normativa vigente. L'hanno realizzata Roberto Ciancio e Roberta Capecci, ispettori dell'Icqr ed è scaricabile sul sito del ministero delle politiche agricole.

La normativa sull'etichettatura, come noto, ha l'obiettivo di assicurare che il consumatore sia adeguatamente informato sul prodotto affinché possa effettuare degli acquisti consapevoli. Lo stesso regolamento europeo sottolinea che "per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione, è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano...". L'etichetta, quindi, è una sorta di "carta d'identità dell'alimento". Parallelamente il marketing utilizza

messaggi comunicativi che devono attrarre l'attenzione del consumatore, enfatizzando caratteristiche del prodotto che non sono solo quelle obbligatoriamente previste dalla legge.

L'etichettatura - e con essa intendiamo qualunque menzione, indicazione, marchio, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento - è il punto d'incontro di due esigenze: quella del produttore, che vuole promuovere adeguatamente il proprio olio differenziandolo dagli altri, e quella del consumatore, che vuole conoscere esattamente ciò che sta acquistando. La normativa in materia è molto articolata proprio perché non è facile coniugare le esigenze dell'informazione puntuale e quelle del marketing.

La "Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva" redatta per l'appunto da Roberto Ciancio e da Roberta Capecci, ispettori dell'ICQRF di grande espe-



rienza operativa, oltre che teorica, è uno strumento per gli operatori e per i cittadini per "decifrare" concretamente i limiti da rispettare per una corretta etichettatura degli oli d'oliva.

Gli operatori troveranno le istruzioni e gli esempi per predisporre un'etichetta corretta per il loro olio mentre i consu-

matori potranno trovare utili informazioni per una scelta sempre più consapevole. L'ICQRF, una delle maggiori Autorità antifrodi del mondo nel settore del cibo, con questa Guida, prosegue nell'attività di agevolare l'applicazione delle norme sulla produzione e la vendita degli alimenti.

## Prima che sulla bottiglia, la varietà va inserita nel fascicolo aziendale

Il fascicolo aziendale costituito presso Agea assume il valore legale di autocertificazione. Quanto dichiarato, o omesso, sul fascicolo aziendale non può essere sottovalutato e, tra queste informazioni, vi è quella delle varietà presenti nei campi posseduti dall'olivicoltore.

Lo ha chiarito la Repressione Frodi in risposta ad una richiesta di chiarimento dell'Aifo Liguria. Secondo la Repressione Frodi, infatti, l'olivicoltore non può omettere di indicare il nome delle varietà sul fascicolo aziendale, obbligo che decade solo se le cultivar non sono note, e poi puntualizzarle in sede di vendita, ad altro operatore professionale (tipicamente il frantoio) o sull'etichetta.

Di più, la Repressione Frodi chiaramente afferma che il fascicolo aziendale deve essere aggiornato prima della vendita (a tal fine si ricorda che le modifiche al fascicolo aziendale contemplano data e orario della modifica).

Ma cosa si rischia in caso non si ottempererà alla disposizione? Secondo l'ICQRF si contempla la fattispecie di "abuso a danno dei consumatori" e "distorsioni della concorrenza". A tal fine si ricorda che "se un'impresa tenta di falsare le scelte economiche del consumatore, ad esempio, omettendo informazioni rilevanti, diffondendo informazioni non veritiere o addirittura ricorrendo a forme di indebito condizionamento, l'Antitrust può intervenire



anche in via cautelare e imponendo sanzioni che, per le pratiche messe in atto a partire dal 15 agosto 2012, possono arrivare a 5 milioni di euro...". Ovviamente è obbligo delle associazioni di categoria, essendo dichiarazioni dell'olivicoltore, inserire tali indicazioni nel fascicolo aziendale con tempestività e attenzione, altrimenti non solo contemplano un danno per l'olivicoltore da stabilire in sede civile, ma si espongono anche al rischio di querela di parte per abuso di ufficio.

## Per il primo olio Igp Marche una settantina di richieste Fondi per nuovi impianti

Con la campagna oleicola 2017 ha preso il via la frangitura certificata Igp Marche. Un settore quello dell'olio marchigiano che copre l'1% della produzione nazionale, con 25.458 aziende agricole, di cui 1.474 biologiche. I numeri parlano anche di una forbice tra i 250 e i 350 mila quintali di olive prodotte che garantiscono tra i 35 e 50 mila quintali di olio.

L'Igp coinvolge il 76% della superficie regionale. Una settantina le richieste di adesione per la certificazione Igp all'autorità pubblica di controllo dell'Assam, l'Agenzia regionale per i servizi agricoli.

Gli operatori che hanno fatto richiesta ricoprono ruoli diversi nella filiera oleicola tra olivicoltori, frantoiani e confezionatori.

Con l'Igp si punta a valorizzare un settore che ha importanti prospettive di crescita. In questa ottica si inserisce la scelta del Psr che prevede la concessione di 400 euro a ettaro per gli oliveti con cultivar Igp: si tratta di dieci varietà autoctone di olivo, oltre a Leccino e Frantoio che, pur essendo a diffusione nazionale, sono considerate di uso consuetudinario nel territorio marchigiano in cui sono presenti da oltre un secolo.

**RIS Russo Tecno Service**

**MICRO IMPIANTI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO**

PIOMBINO DESE 35017 PD, VIA ALBARE, 99  
TEL. +39 0495743011 MOBILE +39 3771989136  
info@russotecnoservice.com  
www.russotecnoservice.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@pieralisi.com

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

## Xylella, via libera al reimpianto di olivi

### Salvaguardate anche le piante monumentali

Il Comitato Fitosanitario Permanente di Bruxelles ha approvato a fine ottobre il testo di modifica delle misure europee di emergenza per la gestione delle aree contaminate dalla Xylella fastidiosa. Le nuove disposizioni introdotte tengono conto delle richieste avanzate dall'Italia e prevedono:

- 1) la possibilità di reimpianto delle specie ospiti nella zona infetta: Lecchino, Favolosa e tutte le altre cultivar che la ricerca renderà disponibili per il futuro;
- 2) la possibilità di non abbattere le piante monumentali risultate non contaminate che si trovano nei 100 metri da una pianta infetta, a patto che venga protetta dal vettore e ispezionata periodicamente;
- 3) la libera movimentazione dalla zona demarcata delle tre varietà di vite risultate non suscettibili al batterio (Negramaro, Primitivo e Cabernet Sauvignon).

Stabilito anche il rafforzamento delle ispezioni nei siti di produzione europei che coltivano sei specie, tra cui

olivo, oleandro e mandorlo, identificata come ad alto rischio a causa dell'elevata sensibilità al batterio.

"Si tratta di un risultato importante - ha affermato il Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina - ottenuto grazie al costante lavoro diplomatico a Bruxelles. Ora dobbiamo ripartire, guardando al futuro dell'olivicultura e dell'agricoltura salentina. Bene anche le misure di protezione rispetto alle importazioni dall'estero che danno più garanzie di sicurezza".

La Regione Puglia ha intanto stanziato 5,1 milioni per l'istituzione di un fondo per l'erogazione di contributi in conto interessi a favore delle imprese agricole danneggiate.

"Un ulteriore e significativo aiuto alle imprese agricole provate dalla batteriosi nel territorio salentino - ha detto il presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano - che prevede l'erogazione di contributi per la riduzione degli interessi passivi, al fine di agevolare le operazioni di credito delle imprese".

## Abruzzo, unire le Dop per rilanciare l'offerta

### La Copagri: "Serve un vero salto di qualità"

Costituire un'unica struttura di promozione e valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva. La chiede alla Regione Abruzzo la Copagri, che in una nota ricorda come ci siano al momento tre Dop nell'olio extra vergine di oliva: "Aprutino-Pescarese" (Pescara), "Colline Petruzziane" (Teramo) e "Colline Teatine" (Chieti).

"L'operatività delle tre Dop, ad esclusione dell'Aprutino-Pescarese e di qualche singola azienda olivicola del Chietino, è molto ridotta e marginale tanto che, ripetutamente e da tempo, sia la nostra organizzazione che le altre organizzazioni professionali di rappresentanza generale e del comparto olivicolo", si legge in una nota, "hanno unitariamente chiesto alla Regione Abruzzo uno sforzo politico ed istituzionale atto a creare le più utili sinergie tra tutte le Dop esistenti sino ad ipotizzare in concreto una nuova struttura unitaria con disciplinare di produzione unico e più snello ed efficace in luogo dei tre attuali".

"La struttura unitaria poteva e può

configurarsi sia in una nuova Dop oppure in una Igp (indicazione geografica protetta). La necessità di aggregare e concentrare l'offerta di qualità nel comparto olivicolo regionale è una necessità non più rinviabile sia per le modeste quantità immesse sul mercato", dice Copagri, "che per una necessaria identificazione che deve tendere a massimizzare i ricavi degli olivicoltori che producono l'eccellente olio extra vergine".

La possibilità di accelerare le procedure e raggiungere in tempi brevi l'obiettivo - conclude la nota - è a portata imminente alla luce della già avvenuta fusione delle ex Camere di Commercio di Chieti e Pescara, e di quella in itinere di L'Aquila e Teramo; tutto ciò perché la regia dei consorzi di tutela delle Dop è in capo a questi Enti. Nel frattempo, la Regione dovrà esercitare tutta l'influenza politica ed istituzionale oltre che promuovere azioni di promozione, valorizzazione e marketing che salvaguardino la qualità dell'olio extra vergine made in Abruzzo".

## 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](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

Paese che vai  
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



L'impianto della famiglia Di Cencio è attivo ormai da quattro generazioni

## Nel Molise tra tradizione e innovazione

In questo numero visitiamo il Molise, regione piccola e silenziosa, ma che in questi ultimi anni non è rimasta certo alla finestra. Oliveti grandi e piccoli si mostrano ordinati e ben curati agli occhi di chi ne percorre le strade. Molte antiche varietà locali, che caratterizzano una millenaria tradizione olivicola, nel tempo sono state selezionate e coltivate producendo rari oli monovarietali di grande pregio. Tra questi ricordiamo la Gentile di Larino, l'Aurina, l'Olivina nera di Colletorto, la Rosciola. È stato il punto di partenza per ridare una forte identità all'olio regionale, a cui inoltre hanno fatto seguito la costituzione di molti nuovi oliveti. Vecchio e nuovo che si affiancano e allo stesso tempo si contrappongono in una terra dove fertili colline sono particolarmente vocate anche all'olivicoltura moderna. La qualità degli oli extra vergini è sempre più legata a tecnologie avanzate di estrazione, frantoi di ultima generazione come luogo di pro-



La famiglia Di Cencio con la nostra Angela Canale all'interno del loro frantoio che si avvale della tecnologia Pieralisi

duzione e di comunicazione dell'olio extravergine di oliva. Alle porte di Termoli troviamo un moderno frantoio, che dai primi giorni di ottobre è già in piena attività. Di proprietà della famiglia Di Cencio da quattro generazioni, è passato dall'uso delle macine in pietra e presse a fiscoli al moderno sistema

Jumbo 2 Pieralisi. In questi giorni troviamo Anna Cristina e suo marito al lavoro nel frantoio, mentre i figli Roberto, Domenico e Andrea raccolgono olive negli oliveti sia di proprietà che su quelli dei clienti. Vendono e noleggiavano macchine per l'agricoltura e in particolar modo per l'olivicoltura, compreso una scaval-

### La regione in cifre

L'olivicoltura molisana è caratterizzata da 1.760.000 piante, con una media di 112 ad ettaro, che producono complessivamente 270 mila quintali di olive per 45 mila quintali di olio. Le aziende agricole che hanno anche una superficie olivata sono oltre 20 mila. È presente anche una Dop, che porta il nome della regione. I frantoi attivi sono circa 120.

latrice che usano prima negli oliveti ad alta densità della loro azienda e dopo in quelle di altri olivicoltori. Tutto viene fatto per offrire il massimo della qualità in tutte le fasi di lavoro. Un vero punto di riferimento per il territorio Termolese che non si limita a prestare manodopera, ma anche assistenza tecnica referenziata.

INCONTRIAMOCI



FIERAGRICOLA

113th International Agricultural Technologies Show

120  
YEARS  
1898-2018

VERONA  
31 GENNAIO  
3 FEBBRAIO  
2018

da mercoledì a sabato

[f](https://www.facebook.com/fieragricola) [t](https://twitter.com/fieragricola)

#FIERAGRICOLA2018  
[www.fieragricola.it](http://www.fieragricola.it)

Organizzata da



In collaborazione con



Federazione Nazionale Costruttori  
Macchine per l'Agricoltura



The European Federation of Agricultural  
Exhibitions and Show Organizers

# Nuovi impianti, l'importante è programmare

Con l'obiettivo di produrre più olive, si valutano le opportunità tra intensivo e superintensivo

Dopo un lungo periodo di fermo si risente parlare finalmente di nuovi impianti. Senza un programma condiviso e suggerito a livello nazionale, molti olivicoltori o aspiranti tali si stanno muovendo secondo le proprie idee e le proprie esigenze. Unica cosa certa è la necessità di avere più olive su tutto il territorio nazionale.

La vecchia olivicoltura aveva scelto terreni difficili da coltivare, poco profondi e spesso rocciosi dove la pianta poteva mostrare le sue caratteristiche di adattabilità e resistenza. Oggi si preferiscono terreni fertili, con limitate pendenze e con possibilità di irrigare. Il limite climatico delle basse temperature sembra non essere più un problema, le coltivazioni si stanno estendendo alle più diverse altitudini in seguito ai cambiamenti climatici che abbiamo percepito negli ultimi anni.

La meccanizzazione delle operazioni colturali è comunque la costante che tutti vogliono raggiungere, sia per un contenimento dei costi che per l'ottenimento di una migliore qualità dell'olio.

Ma qualsiasi scelta, quando si ha un obiettivo finale o quando si ha un progetto aziendale, può essere valida solo se alla base esiste una tecnologia agronomica a cui far riferimento. C'è chi ha fatto delle varietà locali una regola di sopravvivenza e utilizzando rigorosamente la tradizionale forma di allevamento a vaso policonico sta ampliando e rinfittendo impianti già esistenti. Spesso negli oliveti intensivi di nuova costituzione però si utilizzano soltanto le varietà che il mercato offre, soprattutto dove non esiste un vivaismo locale in grado di propagare le varietà autoctone. Nella maggior parte dei casi Frantoio, Leccio e Pendolino sono le preferite, ma non mancano casi in cui ci si sta orientando su varietà che danno all'olio profumi particolari come Nocellara del Belice, Itrana e Leccio del Corno.

In questi impianti niente è variato, tranne la tipologia di pianta da cui si parte, che è da talea e di un anno di allevamento in vaso, piuttosto che innestata e di tre anni, e la tecnica di potatura per raggiungere in pochi anni la forma definitiva, iniziando così ad avere produzioni già al terzo anno con la possibilità di raccogliere con gli scuotitori non appena si raggiunge un diametro del tronco adeguato.

La densità di piante per ettaro può andare da 270 a 300, in funzione dell'ambiente in cui si opera. Anche in questi impianti la scelta di introdurre l'utilizzo dell'irrigazione accelera l'entrata in produzione dell'oliveto e garantisce produzioni costanti tutti gli anni. Facile raggiungere in questo caso, una volta a regime, anche produzioni di 50/80 quintali per ettaro.

Un'altra tipologia d'impianto ultimamente sta facendo molto discutere dando luogo a due fazioni contrapposte: favorevoli e contrari. Si tratta



Ristrutturazione di vecchio oliveto terrazzato e impianto di un nuovo oliveto a supporto di una olivicoltura più moderna e produttiva delineano un nuovo paesaggio olivicolo nel territorio orvietano. A fianco, la varietà Cv FS17 / Favolosa (brev. CNR 1165nv)



Impianto ad alta densità con nuove varietà italiane brevetti Cnr su terreno in pendenza allevato a palmetta libera in provincia di Perugia

degli impianti superintensivi o ad alta densità. Nascono in Italia nei primi anni '90 ma si affermano solo quando acquisiscono in seguito la paternità spagnola.

Il **sistema italiano** prevede l'uso di varietà nazionali di "nuova costituzione" ad accrescimento contenuto, con un numero massimo di 1250 piante per ettaro, allevate a palmetta libera. Il risultato è un oliveto che imita il vigneto, filari continui di chiome fruttifere che possono essere raccolti con la stessa macchina scavallatrice usata per l'uva, soltanto dopo aver apportato le opportune modifiche. Produzioni di olive significative sono già presenti a partire dal terzo anno e arrivano a una fase di regime al quinto/sesto anno. La quantità di olive prodotte per ettaro varia in funzione dell'ambiente e l'esperienza ventennale ci assicura che si possono raccogliere dai 100 ai 150 ql di olive per ettaro.

Stiamo parlando di varietà che sono state brevettate dal CNR e che hanno fatto la loro comparsa sul mercato nei primi anni novanta del secolo scorso. Dal Frantoio derivano per impollinazione libera la FS17, ribattezzata poi Favolosa, e la Don Carlo, mentre dal Moraiole deriva la Giulia. Caratteristiche comuni a queste tre cultivar

sono l'alta produttività, l'auto fertilità, la capacità di produrre olive anche sui rami assurgenti, l'attitudine alla radicazione, l'alto rapporto polpa/nocciolo e l'alta resa in olio. La FS17, che nasce come portinnesto nanizzante, da alcuni mesi è stata ufficialmente dichiarata resistente alla Xylella, diventando insieme al Leccio di estremo interesse per i nuovi reimpianti nel Salento.

Il sistema superintensivo spagnolo prevede invece un più alto impiego di piante per ettaro, addirittura fino a 2000, le cui varietà utilizzabili sono esclusivamente l'Arbequina accompagnata da una bassissima percentuale di Arbosana e Koronechi, tutte varietà tradizionali coltivate da sempre in Spagna e Grecia. Oggi a queste se ne stanno aggiungendo altre spagnole di nuova costituzione che da quest'anno si iniziano a trovare sul mercato.

La durata agronomica degli impianti ad alta densità dipende esclusivamente dalla possibilità di raccogliere con la macchina scavallatrice che ha un limite di larghezza del tunnel di lavorazione, pertanto sarà sufficiente favorire la formazione di una nuova vegetazione flessibile tutti gli anni attraverso adeguate potature.

Le capacità tecniche e l'esperienza professionale rimangono l'esigenza fondamentale per intraprendere l'avventura degli impianti ad alta densità. Oltre le critiche agronomiche fatte al sistema, la difficoltà ad accettare l'introduzione di nuove varietà, seppure provengano da note e pregiate varietà italiane, è legata al paesaggio che si può configurare. Rimane difficile a molti opinionisti di settore condividere il cambiamento scenografico. L'olivo da sempre viene visto come una pianta secolare che la storia ci ha consegnato, dai tronchi nodosi e dalle sembianze umane, con chiome di estrema bellezza. Accettare nuove varietà di olivo, addomesticate da produrre su lunghi filari, richiede sicuramente ancora un po' di tempo a chi è legato fortemente alla tradizione e ha paura del nuovo. Mai questi oliveti potranno sostituire quelli che da sempre rappresentano l'olivicoltura tradizionale, che oggi fortunatamente in molte zone è tornata a risplendere dopo opere di ripristino, grazie soprattutto all'interesse del mercato verso l'olio extravergine. Sicuramente però nuove aree, non più interessate da altre colture, si stanno rendendo disponibili per l'olivo. È proprio in questi casi, che di fronte a superfici di notevole dimensione si può scegliere questo nuovo sistema di coltivazione, che garantisce una gestione più agevole in termini di ore e una maggiore quantità di produzione unitaria sia di olive che di olio.

Fondamentale è programmare con mesi di anticipo l'impianto che si vuole andare a costituire. Importantissima è la preparazione del terreno che quando viene eseguita deve tener conto delle condizioni di umidità apportando in questa fase gli elementi nutritivi come fosforo e potassio che hanno bisogno di essere interrati. Per un buon attecchimento occorrono necessariamente piante sane, anche se di piccola dimensione (30-50 cm di altezza) ma con un buon apparato radicale, scegliendo l'epoca in funzione dell'ambiente in cui ci troviamo.

Angela Canale

# 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](http://www.ilsagroup.com)

**ILSA**  
The green evolution