

Una piena sostenibilità

Green Deal, Farm to Fork e poi ancora Pnrr e nuova Pac: i nuovi scenari del settore olivicolo-oleario incanalati in una direzione ben precisa

di GIULIANO MARTINO*

Si avverte molta sensibilità, in questo particolare momento, sulle tematiche relative a sostenibilità ambientale e sociale delle attività produttive. Ed il settore olivicolo-oleario non fa certamente eccezione.

Il Green Deal e la conseguente strategia del Farm to Fork hanno infatti stabilito obiettivi ambiziosi, sui quali la componente agricola della filiera si è già mobilitata.

Contemporaneamente si sta scrivendo, a livello italiano, il nuovo piano pluriennale dell'agricoltura che pone al centro dell'attenzione la condizionalità rafforzata, i regimi ecologici e la dimensione sociale nella gestione delle aziende agricole.

Per la prima volta questa variabile della sostenibilità declinata a 360 gradi entra in gioco nell'ambito degli interventi settoriali e della politica di sostegno europea e nazionale. Ritengo sia una straordinaria opportunità, ben consapevole che vi sarà qualche complicazione in più a carico delle imprese in quell'obiettivo condiviso di contribuire a rendere più sicuro e trasparente il funzionamento del settore. Con la nuova PAC, per altro, oltre il 40% dei fondi pubblici a sostegno dell'agricoltura saranno indirizzati al miglioramento delle prestazioni climatiche e ambientali delle imprese. L'istituzione di un sistema volontario di certificazione per una qualità sostenibile dell'olio italiano, in discussione negli ultimi mesi, può davvero rappresentare l'occasione per declinare il principio della sostenibilità sotto i diversi punti di vista, tenendo conto degli aspetti ambientali, economici e sociali ed essere uno strumento ulteriore di valorizzazione delle nostre produzioni per il rafforzamento della competitività della filiera tutta. Sono assolutamente persuaso che il sistema olivicolo nazionale non si sottrarrà da questo dovere, mettendo in campo tutti i necessari adattamenti.

Tra l'altro, il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, il cosiddetto Pnrr, prevede una misura che coinvolge direttamente il settore olivicolo con uno stanziamento complessivo di 500 milioni di euro. L'obiettivo è di modernizzare, razionalizzare e migliorare la



Giuliano Martino

sostenibilità nel processo di trasformazione dell'olio d'oliva, tenuto conto del carattere strategico della filiera e delle problematiche che ha dovuto affrontare negli ultimi anni. Il Pnrr contiene, inoltre, linee d'azione finalizzate alla digitalizzazione delle imprese, alla produzione di energie rinnovabili ed alla realizzazione di infrastrutture

È una occasione imperdibile questa per l'Italia, anche per recuperare il gap rispetto alla Spagna. Il paese iberico, come noto, da tempo ha impresso un'accelerazione, in termini tecnici, organizzativi e finanziari, ed oggi ha conquistato una leadership nel segmento della produzione intensiva di olive. Il sistema Italia può però contare su un punto di forza rappresentata da una rete di organizzazioni economiche riconosciute (Organizzazioni di Produttori) che ha tra gli obiettivi quelli di concentrare la produzione, riequilibrare la ripartizione del valore aggiunto all'interno della filiera, rafforzare il potere negoziale della componente agricola e puntare sulla qualità e sulla distintività della migliore produzione nazionale.

Negli altri segmenti della catena del valore, va detto, l'Italia conserva ed in qualche caso rafforza il proprio prestigio internazionale. L'industria meccanica italiana per la produzione di impianti per l'estrazione dell'olio, per la lavorazione della sassa e degli altri sottoprodotti è all'avanguardia e fornisce le filiere di tutto il mondo. L'industria olearia italiana rappresenta ancora un riferimento globale per la ri-

nomanza dei marchi e per la loro diffusione su tutti i mercati. Discorso a parte andrebbe fatto per gli impianti di spremitura delle olive. In Italia operano attualmente circa 4.500 frantoi, quasi tre volte di più rispetto a quelli presenti in Spagna. Si deve però considerare che le caratteristiche strutturali dell'olivicoltura italiana esigono una presenza diffusa sul territorio degli impianti di lavorazione delle olive, anche per migliorare e salvaguardare la qualità merceologica dell'olio extravergine made in Italy. L'industria di produzione e di imbottigliamento del settore olivicolo in Italia registra un fatturato annuo di 3,3 miliardi di euro, di cui quasi la metà oggetto di esportazione nell'Unione europea e nei Paesi terzi.

Sicuramente c'è bisogno di continuare un processo di ammodernamento strutturale e organizzativo dell'olivicoltura italiana, senza però intaccare i tradizionali punti di forza che ci consentono di mantenere una posizione privilegiata nel contesto internazionale. È necessario valorizzare le numerose varietà italiane di olive, molte delle quali caratteristiche dei territori di provenienza e in grado di fornire un olio extravergine con elementi di peculiarità e di distintività facilmente percepibili dal consumatore. In tale contesto, non va dimenticato che l'Italia detiene circa il 40% degli oli di qualità riconosciuti dall'Unione europea, con 42 DOP e 6 IGP. La salvaguardia delle caratteristiche essenziali del sistema olivicolo-oleario italiano è un prerequisito sul quale è necessario innestare un razionale piano di settore finalizzato alla modernizzazione degli impianti degli oliveti, alla introduzione delle migliori tecnologie innovative, alla solida organizzazione economica della fase agricola ed al miglioramento delle strategie di marketing nel mercato domestico e in quello internazionale.

*Direttore Filiera Olivicola Olearia

SOMMARIO

- 3 Quali strategie per ridurre lo stress idrico dell'olivo
- 4 Frangitura e gramolatura: le sfide per la qualità dell'olio
- 5 L'intruso, la rubrica di Alberto Grimelli
- 6 Le grandi potenzialità delle olive da mensa
- 7 Ecco l'Olio di Roma Igp
- 8 Carbon footprint: una sfida stimolante
- 9 Toscana Igp e Dop Umbria
- 10 Cimice asiatica, difesa preventiva
- 11 Regione che vai...
- 12 Campania, con i più giovani nel segno della qualità
- 13 Marocco, c'era una volta la maâsra
- 14 Xylella fastidiosa, un batterio venuto da lontano



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, Italia Olivicola ed Unapol per le associazioni di organizzazioni di produttori, Aifo e Assofrantoi per il settore della trasformazione.

Via Piave, 8 - Roma
www.foi.it
direttore@foi.it
tel. 335 6490857

Dal programma Viridem[®], ILSAC-on.

Aumenta la resa in campo
e al frantoio.

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 la resa in olive e la percentuale di olio.

Applicato a partire da pre-fioritura limita gli effetti degli stress ambientali e favorisce l'aumento della percentuale di allegagione, con conseguente aumento della resa in olive. Applicato durante l'estate aumenta il contenuto in olio nelle olive e ne migliora la qualità, con un perfetto equilibrio tra acidi grassi, steroli, tocoferoli e polifenoli.

Anche ILSAC-on 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.



ILSAC-on va applicato per via fogliare ed è miscibile con i principali formulati presenti in commercio, sia fertilizzanti che fitosanitari.

ILSA consiglia l'uso in miscela con ILSAKOLORADO se si opera in agricoltura convenzionale, o con ETIXAMIN BIO-K se si opera in biologico.



www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution

**Emergenza
siccità**

Quali strategie per ridurre lo stress idrico dell'olivo

Enrico Maria Lodolini, ricercatore del CREA di Roma: "Aumentare la sostanza organica nel terreno resta la soluzione maggiormente indicata se non vi è la possibilità di irrigare"

di FRANCESCO CHERUBINI

"L'olivo, lo sappiamo bene, è una specie fortemente tollerante allo stress idrico. Ma per avere produzioni costanti occorre la mano dell'uomo. E di strumenti ce ne sono".

Enrico Maria Lodolini, ricercatore del CREA - Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura nella sede di Roma, non ha dubbi sul fatto che convivere con stagioni sempre più siccitose sia possibile per l'olivicoltore, a patto che si adottino adeguate soluzioni.

Dott. Lodolini, partiamo da questa estate dove è piovuto pochissimo. Quali riscontri si hanno?

"Il primo effetto, ma non l'unico, è una riduzione della produzione. La pianta tende a disseccare i suoi frutti e a farli cadere per trattenere acqua per la propria sopravvivenza. D'altra parte, si potrebbe dire, che se lo può permettere: vivendo centinaia d'anni, non è per essa un problema se qualche annata non produce olive".

Non l'unico effetto diceva: quali altri?

"Nelle piante giovani lo stress idrico porta ad una crescita stentata e ad un ritardo nell'entrata in produzione. L'assenza d'acqua riduce inoltre il tasso di fotosintesi e quindi genera una minore produzione di carboidrati per la crescita vegetativa della pianta o dei suoi frutti. Altro effetto si ha anche sull'olio: in asciutto, oltre al minor accumulo di olio nei frutti, gli oli risultano più amari e piccanti perché più ricchi di polifenoli. Certo, questo sarebbe un valore aggiunto per la qualità, ma può anche comportare difetti sotto il profilo organolettico con una sensazione di fieno-legno poco gradevole che il nocciolo tende a rilasciare".

È facilmente percepibile quando una pianta va in stress idrico?

"Decisamente. Foglie accartocciate o frutti raggrinziti sono sintomi di uno stress idrico avanzato. Ovviamente sarebbe opportuno non arrivare a tali livelli di carenza idrica".

Veniamo all'irrigazione...

"...per dire subito che ha grandi benefici, specie nelle piante giovani garantendo una forte crescita dell'apparato radicale, grazie al fatto che mantiene umido il suolo esplorato, che si riverbera poi anche sulla parte aerea della pianta, con una altrettanto importante crescita della chioma. Proprio una buona irrigazione è lo strumento con cui il bravo agricoltore riesce ad anticipare l'entrata in produzione del nuovo oliveto. Insieme ad una adeguata concimazione, una potatura ridotta ma



Enrico Maria Lodolini e, a destra, un impianto ad alta densità di irrigazione e una immagine del forte stress idrico in un oliveto tradizionale



"L'impianto a goccia diventa imprescindibile negli allevamenti ad alta o altissima densità. Dall'agricoltura 4.0 un importante aiuto"

puntuale e una buona difesa fitosanitaria, i nuovi allevamenti possono già dare i primi frutti dopo soli tre anni".

Partiamo dagli impianti. Quale scegliere?

"L'irrigazione a goccia è sicuramente consigliata laddove vi sia capacità irrigua. Si tratta di ali con gocciolatori autocompensanti che, specie negli impianti ad alta o altissima densità, diventano fondamentali. La scelta del posizionamento delle ali gocciolanti (sospesa, a terra o sotto terra), della distanza dei gocciolatori, del turno e delle dosi di adacquamento variano in base alle condizioni pedo-climatiche specifiche e alle caratteristiche dell'impianto irriguo.

Di che quantitativi parliamo?

"Questa è una variabile che deve tener conto della zona, del tipo di allevamento, del terreno e di tanti altri fattori. Diciamo che è importante cercare di mantenere sempre un certo grado di umidità del suolo esplorato dalle radici e ciò può essere ottenuto con dosi irrigue ridotte ma frequenti. Ma dipende anche dal tipo di impianto irriguo che



si ha a disposizione e dalle caratteristiche dello stesso".

E dove non c'è acqua?

"Negli oliveti tradizionali va aumentato il contenuto di sostanza organica nel terreno. La sostanza organica è una spugna in grado di trattenere fino a 10-15 volte il proprio peso e a termoregolare il suolo. Dunque, dobbiamo inerbire gli oliveti, trinciare i residui di potatura, apportare sostanza organica esterna come il compost o i residui di altre coltivazioni e, se disponibile in azienda, distribuire il letame".

Le innovazioni legate all'agricoltura 4.0 possono essere di supporto?

"Certamente, esiste una sensoristica

evoluta in grado di monitorare il livello d'acqua nel suolo o nella pianta, permettendoci di capire da remoto quando è il momento per irrigare. Sono i cosiddetti Sistemi di Supporto alle Decisioni (DSS), vale a dire dispositivi utili ad aiutare l'azienda a decidere il momento ottimale per intervenire non solo per una migliore gestione dell'acqua, ma anche per la difesa fitosanitaria o per la concimazione. Tra l'altro sono strumenti che beneficiano di sostegno pubblico e dunque sono vivamente da consigliare soprattutto per chi è indirizzato verso un'olivicoltura moderna dove si punta a produrre quantità e qualità elevate".

Frangitura e gramolatura: le sfide per la qualità dell'olio

Fabio Ginesi, global product manager di Peralisi: "Sono le due fasi chiave su cui è fondamentale agire tenendo conto delle diverse varietà e del grado di maturazione con cui le olive arrivano al frantoio"

di FRANCESCO CHERUBINI
"L'estrazione dell'olio di oliva è un processo di trasformazione alimentare rispetto al quale l'innovazione non si arresta mai, orientata sempre nel migliorare i parametri di riferimento che determinano resa, qualità e profumi".

L'ing. Fabio Ginesi, global product manager di Peralisi per l'olio di oliva, collabora allo sviluppo delle migliori soluzioni per mettere nelle condizioni il frantoiano di produrre un olio sempre più all'altezza delle proprie aspettative.

Ing. Ginesi, nell'intera linea produttiva di un oleificio, quali sono dunque i punti chiave del processo alimentare?

"Sicuramente frangitura e gramolazione sono le due fasi in cui negli ultimi anni si è concentrata l'attenzione della Peralisi, le due fasi dove avviene la maggior parte delle trasformazioni chimico fisiche che determinano la qualità dell'olio. È qui che le olive vengono prima frantumate e poi sottoposte ad azione meccanica e rimiscelamento per favorire la coalescenza e creare le migliori condizioni per dare all'olio le sue caratteristiche finali".

Quali accorgimenti sono intervenuti ne tempo per migliorare tali macchine?

"Si deve partire innanzitutto da un dato di fatto: per esigenze commerciali, di claim salutistici e anche per effetto dei cambiamenti climatici, i tempi di raccolta delle olive, e di conseguenza del loro trasferimento in frantoio, sono cambiati. Da fine ottobre quando una volta si cominciava la raccolta, siamo arrivati oggi che si registrano casi in cui tale fase viene anticipata alla seconda metà di settembre. Fermo restando che, in relazione alle zone ed alle cultivar, si continua a raccogliere e lavorare anche ad inizio anno successivo. Di conseguenza l'evoluzione della tecnologia di tali macchine deve offrire al frantoiano gli strumenti per gestire la corretta temperatura di lavorazione delle olive e dunque agire su riscaldamento e anche in raffreddamento. E questa è solo una delle innovazioni nel frattempo sviluppate".

Come ha affrontato Peralisi questa situazione?

"Relativamente al frangitore, quello della Peralisi, primo nel mercato, è stato dotato di camicia di raffreddamento già nella campagna 2018, a dimostrazione della capacità dell'azienda di industrializzare le innovazioni più utili. Con una sperimenta-



L'ingegner Fabio Ginesi, punto di riferimento della Peralisi nello sviluppo delle migliori soluzioni tecnologiche e, sotto, il Protoreattore e il frangitore dell'azienda leader mondiale nella produzione di macchine olearie

zione di due campagne, sviluppata in collaborazione con l'Università di Perugia la fase di frangitura è stata integrata con un sistema che consente di migliorare la gestione della temperatura prima di procedere alla gramolatura, anche quando le olive vengono raccolte precocemente e dunque rischiano di scaldarsi eccessivamente. Poi, in fase di gramolazione, è la tecnologia del Protoreattore a fare la differenza con una accelerazione del processo di coalescenza integrata da una gestione ottimale

dello scambio termico che consente di inviare al decanter la pasta nelle migliori condizioni possibili".

Restiamo al Protoreattore che è una delle innovazioni più recente in casa Peralisi. Perché migliora la qualità rispetto alle gramole tradizionali?

"Perché vi è una drastica diminuzione del tempo, con una gestione automatica del rapporto tra portata, minutaggio e temperatura del prodotto processato. Questo comporta un consistente aumento della presenza dei polifenoli

e delle migliori proprietà organolettiche. Per la sua particolare geometria, il Protoreattore consente tra l'altro di operare in atmosfera protetta, determinando una maggiore qualità. Aggiungiamo anche, aspetto tutt'altro che secondario, il risparmio energetico conseguente ai minori tempi di lavorazione e minori dispersioni.

Inoltre, dopo diverse campagne, come confermato da numerosi produttori, la possibilità per il frantoiano conto terzi di ridurre i tempi di attesa e di gestire in maniera più precisa le prenotazioni consente di fidelizzare al meglio la clientela finale".

Al di là della temperatura?

"Vi sono altri parametri che il frantoiano, sulla base delle proprie esigenze, riesce a regolare su frangitore e Protoreattore. Qui entra in gioco la sua abilità, perché è certamente questa una componente fondamentale: la professionalità di chi sta in un oleificio gli permette di compiere le scelte più appropriate a secondo della varietà delle olive, del periodo di raccolta, dell'esigenza di favorire non solo la migliore resa, ma anche la valorizzazione di alcuni profumi rispetto ad altri.

Parafrasando gli sport motoristici, e l'estrazione dell'olio è fatta di macchine, l'azienda deve mettere a disposizione del pilota la migliore macchina e la possibilità di utilizzare le migliori regolazioni, ma il risultato del lavoro è frutto dell'esperienza del pilota/frantoiano e della conoscenza del prodotto".



L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



Il futuro dell'olivicoltura è una scommessa su se stessi

Ci rimane solo la certezza dell'incertezza. Difficile fare previsioni anche solo ora (sto scrivendo a fine agosto), per la prossima campagna olearia. Figuriamoci una programmazione, piani d'investimento. Insomma l'ABC di ogni impresa. Chi vive di agricoltura, compresi i frantoiani artigiani, sanno che i cambiamenti climatici, i mutamenti degli stili di vita, delle abitudini e dei consumi, per non parlare delle decisioni politiche, a volte frettolose e populiste, creano gravi e pesanti perturbazioni. Ammiro sinceramente quanti oggi decidono di fare gli olivicoltori e i frantoiani, compresi i giovani che continuano l'attività di famiglia. È più certo il reddito di cittadinanza che il guadagno di un'azienda olivicolturale.

In periodi di cambiamenti climatici, laddove basta una gelata, un vento di Scirocco o una grandinata a rovinare un anno di lavoro, certo non serviva che il legislatore decidesse di bandire il dimetoato. Non erano

certo quei due trattamenti all'anno sulla superficie olivicola a provocare impatti ambientali devastanti, lontano dai periodi di massima attività degli insetti pronubi e senza gravi ripercussioni sulle acque di falda, né si può dire fosse un pericolo per la salute pubblica visto che nell'olio extra vergine di oliva era impossibile ritrovarlo, se venivano rispettati i tempi di carenza.

Insomma, già gli olivicoltori hanno poche certezze, se poi gli tolgono l'unica molecola che offriva davvero una protezione contro *Bactrocera oleae*... mi aspettavo indignazione, rabbia, sdegno e mobilitazioni. Invece nulla, giusto qualche epiteto colorito sui social. Impossibile non chiedersi il perché. Scorte di dimetoato sotterrate nelle olivete? Utilizzo di insetticidi non registrati su olivo? Fatalismo e rassegnazione? Preparazione e professionalità acquisite per tempo?

In ogni caso c'è l'essenza vera dell'olivicoltura nazionale nella re-

azione dell'addio al dimetoato: io speriamo che me la cavo. Ovvero quest'anno va così, l'anno venturo vedremo. Sembra che olivicoltori e frantoiani abbiano imparato la lezione dagli olivi: se non puoi opporli piegati, ma non spezzarti. Chi ha studiato la chiama resilienza. È una grande virtù, quando non si confonda con la furbizia o peggio l'illegalità. Sapersi adattare però non basta. Occorre comunque scegliere un percorso: qualità, quantità, valore aggiunto, riduzione dei costi. Si tratta di una scelta, quindi di un rischio. Rischiare del proprio: capitali, capacità, professionalità ed esperienza è il mestiere dell'imprenditore. Altrimenti meglio il divano in attesa di qualche sussidio.

In fondo il segreto degli imprenditori oleari, dei frantoiani che ce l'hanno fatta sta tutta qui. Hanno scommesso su loro stessi e hanno vinto. Ne conosco molti. Storie diverse, personalità antitetiche, studi differenti, predisposizioni discordanti. Sempre

due tratti comuni. Per descriverli mi faccio prestare le parole prima dal filosofo e poeta svizzero Henri-Frédéric Amiel e poi da Walt Disney, che certo non ha bisogno di presentazioni. Credetemi, val la pena soffermarsi un minuto.

"L'incertezza è il rifugio della speranza."
 (Henri-Frédéric Amiel)

"In qualche modo non credo che ci siano sommità tali che non possano essere scalate da un uomo che conosce il segreto di realizzare i sogni. Questo speciale segreto, mi pare, può essere sintetizzato nelle quattro C. Queste sono curiosità, fiducia (confidence in inglese, ndr), coraggio e costanza, e la più grande di tutte è la fiducia. Quando credi in qualcosa, credici fino in fondo. In modo coinvolgente ed indiscutibile."
 (Walt Disney)



polaris
 automazioni

Monoblocco automatico
 per imbottigliamento Olio ad un
Prezzo imbattibile!!!



- Produttività 500 bph
- Capacità da 100 ml a 5 litri
- Rapido cambio formato

L'olio Buono si fa Bello!



Polaris Automazioni srl - Reggio Emilia - Italy

Tel. +39-0522.308873

E-mail: sales@polarisautomazioni.com

www.polarisautomazioni.com



B02, Monoblocco automatico per Riempimento e Tappatura

a soli € **29.900,00**

B02 ET, Monoblocco automatico per Riempimento, Tappatura, Etichettatura Fronte e Retro

a soli € **39.900,00**

Inoltre con il **Credito d'imposta industria 4.0** acquistando una Linea Polaris ottieni anche un **beneficio fiscale.**



Pagina a cura di

FILIERA OLIVICOLA
OLEARIA ITALIANADIAMO VALORE
ALLA QUALITÀwww.fooi.it / direttore@fooi.it
tel. 335 6490857

Le grandi potenzialità delle olive da mensa

Anche l'Ass.O.M., che rappresenta il 30% del settore, entra nel FOOI per rafforzare la filiera e sostenere i propri associati in un mercato che in Italia esprime valori rilevanti con interessanti prospettive per il futuro



di PAOLO MARIANI*

Con la decisione dell'Ass.O.M. (l'Associazione Olive da Mensa che rappresenta il 30% del settore della trasformazione e commercializzazione in Italia) di entrare a far parte della base associativa del FOOI, incrementiamo ulteriormente la nostra rappresentanza nel settore olivicolo italiano.

L'olivicoltura italiana, con le sue particolarità, con le sue opportunità e le sue criticità, non è più solo rappresentata dal mondo dell'olio, ma sta emergendo in maniera molto importante anche il settore delle olive da mensa.

Innanzitutto qualche dato. La produzione mondiale delle olive da mensa si aggira intorno a circa 2 milioni di tonnellate (dati Coi) con andamenti in incremento per alcuni stati (Siria, Turchia e Marocco), mentre per altri si registra una contrazione del livello produttivo (Argentina e Stati Uniti). L'Unione Europea è leader mondiale della produzione delle olive da mensa con una quota pari a circa il 44%. In questo ambito i maggiori paesi produttori sono la Spagna seguita dalla Grecia e dall'Italia. Per quanto concerne i consumi, occorre subito dire che per questo prodotto non esiste un eccesso di produzione, anzi, negli ultimi 10 anni si è assistito ad un trend mondiale in continuo aumento. I principali paesi consumatori a livello comunitario sono la Spagna, seguono l'Italia, la Germania e la Francia.

Per il nostro Paese il consumo totale è stimato intorno a 200 mila ton-

nellate, di cui soltanto il 43% circa di produzione nazionale. I restanti quantitativi necessari per soddisfare la domanda interna vengono importati da altri paesi quali, in ordine di importanza, la Spagna, la Grecia e, per il resto dai Paesi extracomunitari, principalmente il Marocco. Il mercato italiano delle olive da tavola è caratterizzato, quindi, da una netta dipendenza dagli approvvigionamenti esteri malgrado una lunga tradizione colturale e numerose diverse realtà produttive di indiscusso valore complessivo, ma estremamente parcellizzate e con tante industrie di trasformazione di tipo artigianale e poche che raggiungono le dimensioni della media industria.

In Italia vi sono 4 Dop riconosciute per le olive da mensa e rappresentano le cultivar più rilevanti di questo segmento quali la Nocellara del Belice in Sicilia, la Bella di Cerignola in Puglia, la Gaeta nel Lazio e l'Ascolana nelle Marche, mentre è in itinere di riconoscimento la Taggiasca in Liguria.

Altre cultivar di maggior interesse, che hanno la duplice attitudine ad essere utilizzate per diventare olio o per il consumo da mensa sono il Leccino presente, in forma sparsa, su tutta l'Italia, la Carolea in Calabria e altre come la Tonda Iblea, la Moreasca, la Grossa di Cassano o la Maiatica di Ferrandina, solo per citare alcune tra le più importanti.

La percentuale maggiore della produzione nazionale di olive da mensa proviene due sole regioni - Sicilia e Puglia - che assieme rappresentano circa i due terzi del totale delle produzioni di olive per il consumo diretto.

In Italia esistono notevoli e reali spazi e opportunità per un significativo incremento sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo delle nostre produzioni. L'eccessiva dispersione e l'estrema eterogeneità dell'offerta è ovviamente in tal senso uno dei più forti limiti dell'olivicoltura da tavola italiana. Occorrono attente scelte imprenditoriali ed oculature politiche di sostegno per concretizzare un rafforzamento della produzione e nella valorizzazione della tipicità. È, in definitiva, ormai non più differibile che si diffondano nella pratica colturale le conoscenze agronomiche e le innovazioni tecniche, in grado di assicurare i migliori risultati produttivi di tale tipo di attività economica. Analogamente, ed in maniera del tutto inscindibile, deve proseguire il processo di ammodernamento dell'industria di trasformazione cui necessariamente non può non accompagnarsi un'ef-

Quattro Dop, molte altre varietà interessate, Puglia e Sicilia a trainare anche questo segmento. Sullo sfondo scelte strategiche da compiere sia per la gestione agronomica che per la trasformazione e commercializzazione



mente, ed in maniera del tutto inscindibile, deve proseguire il processo di ammodernamento dell'industria di trasformazione cui necessariamente non può non accompagnarsi un'ef-

ficiente ed efficace politica di commercializzazione e di valorizzazione delle produzioni italiane.

*Presidente FOOI



OLIVE DA MENSA I numeri in Italia (Media annua)

- Olive italiane trasformate: 32.265 tonnellate

- Olive estere trasformate 25.199 tonnellate

- Produttori: 2.087

- Occupati: 530 persone

- Fatturato: 306 milioni di euro



Ecco l'Olio di Roma Igp

La denominazione riguarderà 316 comuni del Lazio e potrà essere ottenuta da undici diverse varietà. Potenziale di 10 mila tonnellate

Dalla prossima campagna potrà essere messo in commercio l'Olio di Roma Igp, ultima denominazione riconosciuta nel panorama dell'extravergine che rafforza il primato mondiale del made in Italy nella produzione olivicola. L'olio della città eterna è stato infatti registrato ufficialmente nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, inserendosi così nell'elenco comunitario delle Igp (Indicazione di origine protetta). Grande la soddisfazione del mondo olivicolo per questo risultato che apre interessanti prospettive. La denominazione Olio di Roma Igp riguarderà infatti 316 comuni del Lazio: 107 nel territorio della Città Metropolitana di Roma Capitale, 27 in provincia di Latina, 35 in provincia di Rieti, 60 in provincia di Viterbo, 87 in provincia di Frosinone per una produzione potenziale di circa 75 mila tonnellate di olive e oltre 10 mila tonnellate l'anno, per un va-

lore economico complessivo di quasi 52 milioni di euro.

“Un riconoscimento - ha sottolineato al riguardo il presidente della Coldiretti Lazio e vicepresidente nazionale David Granieri - che va ad associare un nome evocativo come quello di Roma, che rappresenta un autentico patrimonio in termini di notorietà e di big data, a un prodotto di grande qualità che ha tutte le carte in regola per diventare l'ambasciatore del nostro territorio nel mondo. Giunge al termine di 6 anni di duro lavoro per implementare il dossier da presentare in Europa con tutti i riferimenti necessari a dimostrare le storicità della produzione di olio, che era un prodotto cardine per l'economia dell'antica Roma. La scelta di fare una Igp regionale ha diverse motivazioni e vuole garantire una capacità produttiva in grado di venire incontro alla richieste di tutto il mondo, a partire dai milioni



di turisti che ogni anno visitano i nostri territori”.

L'olio extravergine di oliva Olio di Roma Igp è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio e Leccino per un minimo dell'80%. Si tratta di un olio caratterizzato da un colore che va dal verde al giallo oro. Il profumo è fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbaceo. Il gusto è amaro e piccante di intensità variabile. Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Olio di Roma Igp. È commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta. Nel Lazio sono già presenti quattro Dop per l'olio extravergine d'oliva, e cioè Canino, Sabina, Tuscia e Colline Pontine.

Rovesciatore idraulico MRS Tecnoagri: con il sistema di bloccaggio brevettato è il Rovesciatore più veloce, più preciso, con meno rischi.

Grazie al sistema di bloccaggio brevettato, il rovesciatore idraulico MRS si conferma prodotto d'eccellenza per velocizzare, semplificare e ottimizzare le lavorazioni olearie.

La versatilità del rovesciatore idraulico MRS rende l'attrezzatura ideale per settori diversi

Il rovesciatore idraulico MRS è la soluzione ideale per operare in tutte le attività di movimentazione e ribaltamento di contenitori, di bins e di cassoni. È pensato nello specifico per il settore agroalimentare: per le aziende olivicole, vitivinicole e dell'industria conserviera.

È applicabile a tutti i tipi di carrelli elevatori, elevatori a forche, a linee di confezionamento e a macchine operatrici.

Il sistema di bloccaggio brevettato è il più avanzato per la tua azienda

Lo specifico e brevettato sistema a morse e a doppio serraggio permette al rovesciatore MRS di evitare che il contenuto ribaltato entri in contatto con parti idrauliche o meccaniche della macchina nella fase di ribaltamento, rispettando le severe norme in ambito di sicurezza alimentare.

Grazie al dispositivo di regolazione automatica dell'altezza della presa il rovesciatore MRS può lavorare con tutti bins di altezze e dimensioni diverse. Il dispositivo di uscita graduale del prodotto garantisce estrema accuratezza nel rovesciamento ed evita che i prodotti si danneggino. La valvola di sequenza permette poi il bloccaggio e il rovesciamento con una sola leva di comando sul carrello. L'attrezzatura è veloce, precisa, con riduzione dei rischi.



www.tecnoagri.it

Carbon Footprint, sfida stimolante

Gennaro Sicolo: "Pronti a sostenere la filiera nella transizione verso la sostenibilità"

di GENNARO SICOLÒ*

Sul tema della sostenibilità, l'olivicultura italiana si gioca quella che probabilmente rappresenta la partita più importante degli ultimi anni.

Le strategie e gli strumenti per centrare gli obiettivi comunitari sono un'occasione imperdibile per esaltare le qualità di una filiera che si caratterizza già come sistema produttivo sostenibile e per valorizzare e rilanciare la sua funzione ambientale, insieme a quella sociale ed economica.

Di fatto, le missioni UE, declinate per esempio nell'ambiziosa proposta del "Green Deal" o, più specificatamente, attraverso il piano decennale "Farm to Fork", con il quale l'Europa affronta per la prima volta in maniera così organica e strutturata la sfida della sostenibilità dei sistemi alimentari, ci consegnano una prospettiva stimolante di cambiamento, di tensione all'innovazione per la quale occorre farsi trovare pronti.

In un settore complesso, caratterizzato purtroppo da ritardi strutturali e ancora troppo frammentato, ciò che certamente conterà di più sarà la capacità di organizzare in maniera più funzionale la filiera, di supportarla, rendendo più agevole l'accesso alle



Il Presidente di Italia Olivicola e consigliere FOOI Gennaro Sicolo

informazioni utili, alla loro gestione, alla loro condivisione, sfruttando le opportunità derivanti dalla digitalizzazione.

Nell'immediato futuro sarà determinante indirizzare le aziende verso nuovi mercati e la fornitura di servizi ecosistemici, fra i quali il controllo e la riduzione delle emissioni di gas serra. Per restare in tema di cambiamenti climatici e agli impegni delle Istituzioni a

tutti i livelli, le Organizzazioni che hanno un impatto positivo sull'ambiente (ossia le cui attività sequestrano una quantità di CO₂ maggiore di quella immessa nell'atmosfera), possono richiedere la certificazione e acquisire così "crediti" rivendibili sul mercato alle Organizzazioni che invece hanno un impatto negativo sull'ambiente, offrendo loro l'opportunità di rispettare gli obblighi ambientali del settore in cui operano.

Sono attivi enti accreditati che gestiscono il rilascio, lo scambio e il ritiro dei crediti in una sorta di mercato del carbonio ai quali l'Organizzazione richiedente può presentare il progetto di generazione dei crediti.

Si tratta di un'iniziativa volontaria che vede già attive esperienze sui territori e che produce ricadute importanti per ciò che riguarda la tutela ambientale, ma anche per quanto riguarda l'ambito commerciale, in ordine a un consumatore più maturo, più esigente che si dimostra interessato ai risvolti green nella produzione alimentare.

Il funzionamento è semplice: il soggetto proponente può dunque elaborare un progetto preliminare basato sulle quattro metodologie suggerite nella prassi di riferimento: agricoltura

biologica, applicazione del carbone vegetale Biochar al terreno, corridoi ecologici e forestazione urbana, portandolo alla valutazione dell'ente accreditato che è chiamato a validare la proposta in via provvisoria. Ogni anno il soggetto proponente, dotandosi di esperti, dovrà misurare la Carbon Footprint a livello di organizzazione e di prodotto, sottoponendosi ai controlli per la certificazione del calcolo delle emissioni e della loro eventuale riduzione. In caso di esito positivo, l'ente di certificazione rilascerà l'attestato di verifica unitamente alla certificazione dei crediti generati dall'azienda i quali, quindi, potranno essere immessi sul mercato.

Italia Olivicola contribuisce - e intende continuare a contribuire - attivamente alla riduzione dei gas serra informando e supportando i produttori che intendono assumere l'impegno nei confronti del Pianeta Terra e quanti si stanno già misurando con i nuovi modelli di contrasto al climate change rendendo la filiera protagonista della transizione sostenibile e rilanciandola in tema di "Made Green in Italy", qualificando così il prodotto olio e i brand aziendali sui mercati.

*Presidente Italia Olivicola

TIN4YOU[®]
Scatole personalizzabili
www.tin4you.com

Spedizione gratuita!

Chiamaci: 331 1359128 | Scrivici | Domande Frequenti | Come Utilizzare l'Editor online

TIN4YOU®
Scatole personalizzabili

Lattine personalizzabili | Lattine anonime | Login | Carrello

Per il tuo olio migliore

Crea la tua grafica personalizzata o Scegli tra le nostre anonime quella che più ti piace

Tin4you: la soluzione facile e veloce per ordinare le tue lattine

"Tin4you", un sito e-commerce che consente la personalizzazione delle lattine, tramite litografia digitale, con un ordine minimo di un bancale, oggi ti da la possibilità anche di acquistare lattine anonime. Potrai quindi scegliere la tua lattina tra i nostri diversi formati e selezionare tra le grafiche disponibili quella che più ti piace.

Il sito è semplice ed intuitivo, di fatto potrai ordinare le tue lattine in completa autonomia, eliminando le lunghe attese telefoniche e rendendo più snella la parte burocratica.

Una volta completato il tuo ordine potrai scegliere il metodo di pagamento che più soddisfa le tue esigenze tra carta di credito, paypal o bonifico bancario.

Tin4you ti riserva anche il vantaggio di usufruire di spese di spedizione GRATUITE, senza limite minimo di spesa, su tutto il territorio italiano.

Inoltre è attivo un servizio di assistenza che ti permetterà di interfacciarti direttamente con un operatore che, oltre a rispondere tempestivamente a tutte le domande, ti potrà seguire passo passo alla scoperta del sito.

Olio Toscano Igp Riconfermato Filippi



Alla guida di un Consorzio che conta 8 mila soci con 300 frantoi

Fabrizio Filippi è stato riconfermato alla guida del Consorzio di tutela dell'olio Toscano Igp, uno dei brand più identificativi della regione. La nomina è avvenuta alla prima convocazione del nuovo consiglio di amministrazione, eletto dall'assemblea generale lo scorso 9 luglio.

“Sono molto soddisfatto e grato per questo importante incarico che mi è stato nuovamente assegnato a testimonianza di una forte fiducia da parte di tutto il nuovo Consiglio, espressione e sintesi dell'intera compagine associativa del Consorzio” ha sottolineato Filippi che resterà in carica per il prossimo triennio.

“Mi accingo pertanto - ha continuato - a ricoprire un ruolo ancora più significativo e difficile, alla luce della congiuntura attuale che stiamo tutti attraversando con le sue forti ricadute in ambito sanitario e sociale.

La nostra olivicoltura toscana ha necessità di vivere ora il suo rilancio puntando sulla ristrutturazione delle olivete, attraverso nuovi impianti con le sole varietà autoctone della Regione e poggiando il suo baricentro proprio sulla garanzia dell'origine e della qualità certificata dai marchi Dop e Igp, al cui interno il Consorzio che presiede dovrà giocare un ruolo ancora più prominente e decisivo, attraverso le sue principali funzioni di tutela e valorizzazione del marchio”.

Accanto alla figura del presidente si affiancheranno due vice presidente, con la conferma di Giampiero Cresti ed il neo eletto Paolo Di Gaetano.

Il Consorzio ad oggi conta oltre 8.000 soci, distribuiti in tutto il territorio toscano, circa 300 frantoi ovvero circa l'80% della regione, oltre 400 imbottiglieri. La produzione rappresenta ogni anno in media fra il 15%-25% della quantità di olio extravergine prodotto nella Regione.

L'olio extravergine Toscano Igp, come detto, è sicuramente uno dei prodotti tipici della Toscana, identificativo di un territorio, di una cultura e di un modo di vivere, tutto toscano proprio come questo prodotto, garantito e controllato in ogni sua fase, dalla raccolta all'imbottigliamento.

Consorzio Dop Umbria Manni nuovo presidente



Allargamento base associativa e promozione i primi obiettivi

Marco Manni è il nuovo presidente del Consorzio Olio Dop Umbria. È stato eletto dopo il primo consiglio di amministrazione che si è riunito in agosto. Ventinove anni, un diploma di perito agrario, Manni ha grande esperienza come socio della Mf Cosmetici, azienda che produce creme e detergenti a base di olio di oliva per la cura del corpo. È anche responsabile della nascente Tenuta Fogliani, che sorgerà a Narni su una superficie di 200 ettari con 400 ulivi.

“Siamo una regione unica per varietà culturale con ben 5 sottozone differenti per la produzione di olio Dop - ha spiegato Manni - e lavorando di concerto con la Strada dell'Olio, di cui il Consorzio è parte del cda, dobbiamo riuscire a creare iniziative e percorsi turistici ed enogastronomici, puntando sulla comunicazione, che portino il visitatore a scoprire le meraviglie dell'Umbria e le sue eccellenze tutti i mesi dell'anno”.

Tra le priorità del Consorzio Olio Dop Umbria, c'è l'allargamento della base associativa e rappresentativa, lavorando per far comprendere ad agricoltori e frantoiani che associarsi in modo gratuito indica la volontà di coltivare olive atte a diventare olio certificato Dop garantendo maggiore reddito.

Altro obiettivo è una spinta decisiva per la promozione del prodotto, puntando sulla valorizzazione del territorio. Il nuovo direttivo del Consorzio vuole lavorare anche al disciplinare della Dop, per capire come renderlo più in linea con le esigenze del mercato e dei produttori stessi, oltre a garantire un prezzo minimo di vendita e una maggiore tracciabilità.

“Attendiamo il decreto ministeriale - ha aggiunto Manni - per ripartire con la programmazione di una serie di attività per rilanciare l'olio Dop Umbria”. Infine, ha concluso “serve incrementare i canali del commercio on line, oggi imprescindibili per ogni azienda che vuole affrontare senza perdite crisi economiche come quella vissuta con la pandemia e aprirsi a nuovi mercati, come i ristoranti gourmet di tutto il mondo e i buyer”.

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



Q **QUINTI**
BOTTLING MACHINES

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

Cimice asiatica, difesa preventiva

Dal Bresciano, dove il fenomeno è comparso per la prima volta cinque anni fa, risultati confortanti tramite trattamenti biologici a base di microrganismi e repellenti a difesa della olive e della pianta



L'agronomo Marco Penitenti: "Importante è fare squadra tra tutti gli olivicoltori ed intervenire insieme. Solo così l'azione potrà essere efficace. Anche perché con tale insetto dovremo imparare a conviverci"



di FRANCESCO CHERUBINI
Da ormai diversi anni si parla dei danni causati dalla cimice asiatica nell'olivicoltura, in particolare quella del nord Italia dove questo insetto è maggiormente presente. Dal Bresciano - provincia in cui tale problematica si è cominciata a manifestare già dal 2016 - giungono oggi alcune sperimentazioni che stanno dando risultati incoraggianti. Ce le illustra l'agronomo Marco Penitenti, coinvolto direttamente anche come imprenditore agricolo visto che detiene 12 mila delle circa 450 mila piante di olivo che caratterizzano questo territorio.

Dottor Penitenti, qual è stata l'evoluzione della cimice asiatica nella vostra zona?

"Direi una crescita esponenziale in questo quinquennio. Avevamo notato, tra il 2016 e il 2017 un fenomeno diffuso di cascola che non era originato dalle comuni fitopatie. Con analisi, prove e monitoraggi abbiamo avuto conferma, da tre anni a questa parte, che il tutto era riconducibile proprio alla cimice asiatica".

C'è un periodo di maggior attacco alle olive?

"Tra la fine dell'allegagione e la prima formazione del frutto questo insetto punta dritto l'olivo, ancor più degli altri alberi da frutto, nutrendosi dell'embrione fino a svuotare di sostanze nutrienti la drupa appena formata che inevitabilmente cade. Aggiungo che nelle piante più giovani abbiamo notato che la cimice asiatica attacca anche il legno, forando la corteccia per succhiare la linfa. Il risultato riscontrato è che, rispetto alle olive, si registra una perdita del 60/70% nel giro di pochi giorni su ogni singola pianta e, rispetto all'olivo, il danno sul tronco provoca l'immissione di batteri

che causano spesso rogna e tumori".

È un fenomeno circoscritto alla zona del Garda?

"No, ho riscontri di attacchi, oltre che tra Lombardia e Veneto, anche in Liguria, Emilia Romagna e, ultimamente, in Umbria".

Si parlava della vespa samurai come contrasto naturale alla cimice asiatica: che ne pensa?

"Capisco la sperimentazione e la necessità di provare soluzioni alternative. Ma per attaccare questo insetto si dovrebbe distribuire in massa la vespa samurai e non credo che sia una soluzione ad oggi praticabile".

C'è una via di uscita?

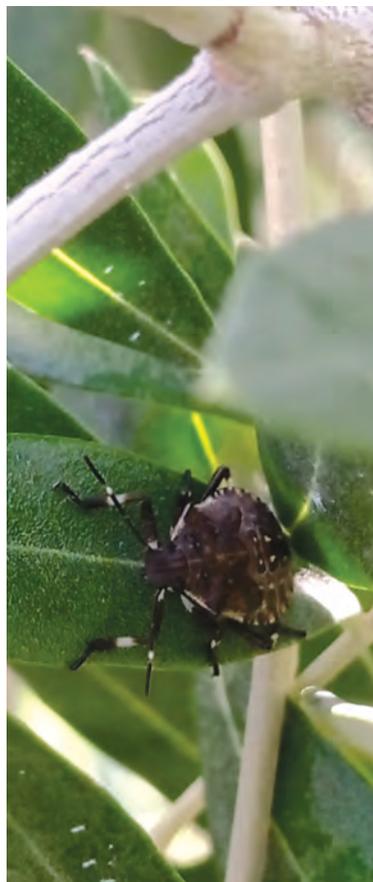
"Noi stiamo sperimentando una difesa biologica a base di microrganismi e repellenti che contrastano da un lato direttamente la cimice, dall'altro l'allontanano dagli oliveti. I risultati cominciano a vedersi: su un'area di 25 mila piante abbiamo registrato una discreta efficacia. Per questo diventa fondamentale una scelta strategica comune".

Vale a dire?

"Serve una grande collaborazione tra gli olivicoltori interessati alla lotta a questo insetto. Maggiore è la superficie coinvolta dall'azione di difesa, maggiore sarà la sua efficacia. L'insetto adulto ha dimostrato di sapersi postare in maniera rapida, dunque la lotta deve essere a livello di comprensorio, unendo più produttori possibile".

Parla di difesa biologica: è una strada che stimola l'apertura delle porte anche ad una produzione totalmente bio?

"Certamente, qui siamo già ad un buon 30% di olio biologico, e visto che anche per la cimice asiatica gli



In alto Marco Penitenti e, qui sopra, alcune immagini di cimice asiatica

elementi di contrasto sono assolutamente in linea con questa impostazione, vi è l'opportunità di conversione di ulteriori significative percentuali".

Funzionasse realmente questa vostra azione di contrasto, quale scenario prefigura per il futuro?

"Accettiamo l'idea che la cimice asiatica non la possiamo debellare, ma dobbiamo convivere. Dunque è bene

applicare le strategie di difesa migliori per ridurre i danni. E dal momento che temo che questa problematica nei prossimi anni coinvolgerà un po' tutte le regioni italiane, sarà importante condividere le soluzioni comuni, partendo da chi ha subito per primo questo attacco e ha dunque maturato una maggiore esperienza per contrastarlo".

Regione che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



La varietà Monicella, coltivata fino a 850 metri, fiore all'occhiello nella produzione di qualità del frantoio "Pane e olio la Selva" di Balsorano

Quell'olio nelle montagne d'Abruzzo

In questo numero il viaggio lo faremo tra quei monti che D'Annunzio definì "orribilmente belli". Siamo a Balsorano, alla pendici degli Ernici, in Abruzzo, dove il confine con la Ciociaria è semplicemente virtuale. Qui la storia, le tradizioni e i dialetti si mescolano dando alle due regioni un'unica identità.

L'olivicultura trova origini lontane e le varietà si sono adattate all'asprezza del clima e del suolo. Come in molti luoghi dell'Italia centrale, è solo negli ultimi vent'anni che gli agricoltori hanno ridato nuova vita al paesaggio. Ristrutturazione di antichi alberi e recupero di oliveti che avevano assunto le sembianze del bosco hanno restituito dignità a questa coltivazione che trova origine con le prime popolazioni italiche.

La tradizione, seppure ancora viva e radicata tra gli agricoltori, con il cambio generazionale, ma soprattutto con l'acquisizione di un nuovo concetto di qualità, ha lasciato spazio alla tecnologia. Proprio l'uso di nuovi sistemi di trasformazione hanno dato la



percezione reale della qualità dell'olio extravergine che si può produrre in questi luoghi. Le alture e il freddo invernale hanno favorito la selezione di antiche varietà particolarmente resistenti e perfettamente adatte a queste condizioni. Una tra tutte la varietà Monicella, oggi diventata anche presidio Slow Food. Viene coltivata fino a 850 metri sul livello del mare, presenta una foglia piccola e stretta, che



Vincenzo Tuzi (a destra) con i cugini Mirko e Chiara Coralli. A lato la varietà Monicella

la rende anche resistente alla siccità estiva, cresce lentamente con una vigoria contenuta. La drupa ha un alto contenuto in olio le cui caratteristiche organolettiche si esprimono con gradevoli note erbacee di carciofo e mandorla acerba. Qui a Balsorano, dove la Valle Roveto incontra la Valle del Liri, nel 2010 si inaugura un nuovo frantoio a cui danno il nome "Pane e olio la Selva". Uno sconvolgimento per alcuni produttori, che si trovano a dover abbandonare le amate macine in pietra e i fiscoli per affidarsi a un macchinario in acciaio in cui si estrae olio a bassa temperatura: un impianto Pieralisi in grado di esaltare al meglio profumi e sapori dell'extravergine prodotto entro le 24 ore dalla raccolta. Chi oggi se ne occupa è Vincenzo Tuzi, con il supporto dei cugini Mirko e Chiara, ma anche papà Franco e mamma Giovannina sono attivissimi e di grande aiuto. Un piccolo gioiello, al servizio del territorio, che è riuscito a ridare grande qualità all'olio ed a riportare questo prodotto nel paniere delle eccellenze alimentari locali.

CDR OXI Tester

Molto si è fatto a livello normativo in Italia per limitare le contraffazioni dell'olio e tutelarne i parametri nutrizionali pregiati; infatti le disposizioni del Regolamento n.2568/91/CEE e le sue successive modifiche sono le più restrittive in Europa. Ma se la normativa è uno strumento imprescindibile contro le contraffazioni, è chiaro che non è sufficiente da sola a chiarire il valore organolettico dell'olio. Il test dei polifenoli, eseguibile con CDR OxiTester, può da una parte aiutare a migliorare la definizione di qualità e dall'altra supportare il lavoro del comparto oleario.

LA NORMATIVA ANTICONTRAFFAZIONE

Sul piano del controllo analitico la tutela della qualità degli oli extravergini di oliva è attuata applicando i metodi di campionamento previsti dal Regolamento n.2568/91/CEE e successive modifiche che fissa anche dei precisi limiti per i parametri chimici, chimico-fisici e per la valutazione organolettica. Oggi è il vademecum per tutto il settore oleario che vi si adegua per definire in modo univoco non solo i vari tipi di olio, ma anche i metodi di campionamento per la verifica della conformità di un campione di olio di oliva alla categoria dichiarata, la sequenza delle analisi da effettuare sullo stesso campione, i parametri utili per la conformità e i corrispondenti range di valori, le prassi comunitarie di analisi chimica e di valutazione organolettica.

Il Reg. n. 61/2011, entrato in vigore il 1° aprile 2011, ha introdotto l'analisi degli alchil esteri come parametro ufficiale di qualità dell'extravergine d'oliva, avendo recepito le indicazioni del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI). Tale normativa è stata aggiornata con il Reg. 1348/2013 che ne ha abbassato i limiti per evitare che si legalizzassero oli di scarsa qualità e i deodorati.

POLIFENOLI E QUALITÀ ORGANOLETTICA

Altri parametri antifrode previsti dal regolamento sono acidità, che deve essere inferiore a 0,8 per classificare un olio extravergine; perossidi, marker importante soprattutto in fase di conservazione; cere, il parametro antifrode per eccellenza, poiché possono risultare molto elevate su un olio estratto con solventi; infine analisi dell'ultravioletto che contribuisce a risolvere il problema del riconoscimento dell'olio rettificato.

Se, dunque, il Regolamento ha fissato limiti severi per tutelare il consumatore dalle sofisticazioni, ancora oggi si registra un vuoto importante riguardo i polifenoli, indice e garanzia non solo di qualità organolettiche e sensoriali di prim'ordine come l'amaro e il piccante, ma anche parametro che contribuisce a prolungare la shelf life del prodotto. È necessario ricorrere ad altri disciplinari riconosciuti dalla Unione Europea come la DOP per supportare concretamente e migliorare il concetto di qualità.

CDR OXITESTER E IL TEST DEI POLIFENOLI

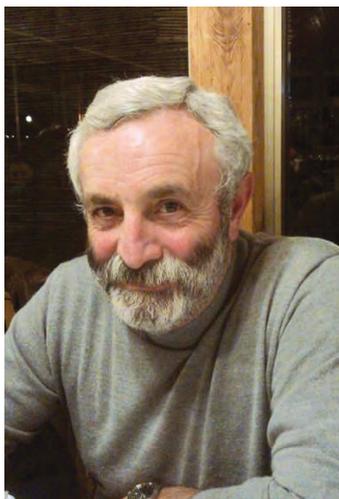
In questo quadro piuttosto articolato di norme e disciplinari come semplificare il lavoro del comparto oleario nell'attività di monitoraggio della qualità? Le metodiche analitiche ufficiali richiedono laboratori attrezzati, tecnici qualificati, strumentazione costosa. È necessario quindi sperimentare approcci analitici non convenzionali e più sostenibili per le aziende del settore.

Per rispondere a tale specifica esigenza, in CDR è stato sviluppato e prodotto OxiTester, sistema analitico intuitivo, veloce ed affidabile i cui risultati sono conformi ai metodi ufficiali. Lo strumento, che quest'anno festeggia il suo 15° anniversario con la "CDR OxiTester Anniversary, oltre ad effettuare le analisi di acidità, perossidi e k270, determina anche il valore dei polifenoli, marker significativo che fornisce ai produttori anche indicazioni concrete nelle strategie di promozione del brand e della commercializzazione del prodotto.



Con i più giovani nel segno della qualità dell'extravergine

Il cambio generazionale sta portando ad un nuovo approccio per l'olivicoltura regionale, con moderni allevamenti sempre più meccanizzati e impianti di ultima generazione



Giovanni Pipolo, capo panel della Camera di Commercio di Salerno, e, a destra due immagini delle varietà Biancolilla e Pisciottana



Tra le regioni a maggiore vocazione olivicola - dietro Puglia, Calabria e Sicilia - merita di essere segnalata la Campania che, con i suoi 70 mila ettari di oliveti contribuisce per il 5% alla produzione nazionale di olio con una media che si aggira sulle 12 mila tonnellate, che ha anche raggiunto picchi di 22 mila tonnellate. Una regione dove si registra un forte interesse per un extra vergine sempre più di qualità, grazie anche ad un importante numero di giovani che, sostenuti dal premio previsto con il primo insediamento, si sono orientati verso allevamenti moderni con gestioni razionali e meccanizzate.

Giovanni Pipolo, capo panel della Camera di Commercio di Salerno ne evidenzia le caratteristiche: "Si sta registrando un positivo cambio di prospettiva per l'olivicoltura campana che ha sofferto negli anni la difficoltà nel sapersi affermare come prodotto di qualità. Malgrado un patrimonio genetico di biodiversità invidiabile e cinque Dop, non si è pienamente riusciti a valorizzare la qualità dell'olio della regione che pure ha parametri assolutamente invidiabili. Ma sta prendendo campo fortunatamente un deciso cambio di mentalità, trainato proprio dalle nuove generazioni, che da un lato investono nell'intensivo e nel superintensivo in alcune zone, come quella del Beneventano, dall'altro valorizzano il patrimonio varietale presente, specialmente nella provincia di Salerno che da sola detiene oltre il 50% del peso olivicolo regionale".

Proprio in quest'ultima provincia convivono modelli di coltivazione profondamente diversi. Nel Cilento costiero - una delle aree a maggiore vocazione e tradizione olivicola - gli impianti ap-

paiono ancorati a schemi tradizionali, con largo impiego di manodopera, allevamento a vaso impalcato alto, sestri ampi ed irregolari, piante di grande taglia e ultrasecolari, tecniche di coltivazione condizionate dalla dimensione delle piante e da un'orografia spesso difficile. Nelle aree dell'Alto e Medio Sele, il cuore della nuova olivicoltura, dove intensa è stata l'azione di rinnovamento, invece, l'età media degli olivi è per un terzo inferiore ai 30 anni, mentre gli oliveti ultracentenari rappresentano solo il 20% del totale. In questa zona si è fatta strada una nuova olivicoltura, intensiva, spesso irrigua, meccanizzata e innovativa, in grado di ridurre i costi di produzione e di migliorare la qualità del prodotto. Ma segnali di rinnovamento vengono da tutte le principali aree olivicole della regione - viene evidenziato dall'assessorato all'agricoltura regionale - dove intense sono state le azioni di ristrutturazione, razionalizzazione e ammodernamento degli impianti. Nella raccolta, fase cruciale ai fini del miglioramento qualitativo del prodotto, anche grazie ad una intensa azione informativa effettuata in questi anni, si registrano importanti e diffusi miglioramenti. Prevalde, nettamente, l'uso delle cassette e si contraggono fortemente i tempi di attesa al frantoio. L'uso dei sacchi e la raccolta per caduta con l'ausilio di reti sono, ovunque, in forte regresso, e permangono solo in alcune aree caratterizzate da condizioni orografiche difficili e da piante di grossa taglia. La raccolta meccanica diviene una pratica sempre più diffusa. Si diceva, in premessa, del ricco patrimonio varietale, con cultivar autoctone di elevato pregio e spiccata tipicità: ne sono un esempio la Rotondella, la

Carpellese, la Nostrale, la Biancolilla e la stessa Pisciottana in provincia di Salerno, l'Olivo da olio nella penisola Sorrentina, l'Ogliarola e la Ravece in provincia di Avellino, l'Ortice e l'Ortolana in provincia di Benevento, e l'Asprinia, la Tonda e la Sessana in provincia di Caserta. In tutto sono comunque una sessantina le varietà catalogate.

Sotto il profilo della trasformazione, si registrano in regione circa 350 frantoi, un numero certamente rilevante, malgrado una contrazione del 20% nell'ultimo decennio che ha interessato essenzialmente le piccole realtà produttive, spesso tecnologicamente inadeguate.

I frantoi con capacità lavorativa inferiore a 5 tonnellate giorno, infatti, attualmente costituiscono il 45,8% del totale, a fronte del 72,7% degli anni '90. Invece, va segnalato il forte incremento sia in valore assoluto che percentuale dei frantoi con capacità lavorativa superiore alle 10 tonnellate giornaliere, che, oggi, con 112 impianti, esprimono il 20% del totale. Resta rilevante il numero dei frantoi a presa, con circa il 30% del totale, ma è ovviamente negli impianti continui e in quelli misti che viene trasformata la stragrande maggioranza della produzione olivicola, a conferma della più elevata efficienza tecnologica che si riflette positivamente sulla qualità organolettica della produzione.

Modesto è ancora il ricorso all'associazione. I frantoi sociali rappresentano solo il 4% del totale. Tali dati evidenziano come sia in atto un fenomeno di incremento medio della dimensione degli impianti, cui corrisponde un potenziamento tecnologico delle aziende e una migliore qualità.

E dal prossimo anno arriva l'Igp



Con il via libera del Ministero delle Politiche Agricole è stata trasmessa a Bruxelles la docu-

mentazione per il definitivo varo dell'Igp Campania, la nuova certificazione per l'olio della regione che punta a collocarsi nel mercato come prodotto di alta qualità, capace di intercettare i gusti ed il consenso di un più alto numero di consumatori. Il Comitato promotore, forte di 255 soci, è assolutamente persuaso che la strada intrapresa sia quella migliore per la piena valorizzazione dell'extra vergine della Campania.

Il vicepresidente Antonio Casazza (nella foto), a capo tra l'altro della sezione regionale olivicola di Confagricoltura Campania, è esplicito: "L'Igp non sostituisce le Dop presenti, ma arricchisce piuttosto il ventaglio di prodotti certificati dell'olivicoltura regionale, consentendo di aumentare visibilità e distintività. Dobbiamo essere pronti, una volta giunto il via libera dall'Unione europea, a costituire un Consorzio di Tutela forte e capace di avere un approccio innovativo sul mercato, con particolare attenzione all'estero. Ad oggi potrebbe essere certificabile Igp dal 15 al 20% della produzione olivicola regionale: numeri importanti che possono consentire piena riconoscibilità nei mercati e dare valore aggiunto a produttori e frantoiani".

Marocco, c'era una volta la maâsra

La forte accelerazione nella diffusione degli oliveti ha triplicato la produzione, favorito la meccanizzazione, incentivando l'introduzione di innovativi frantoi

Cresce a ritmo impressionante l'olivicoltura in Marocco, dove per altro il quantitativo di olive destinate al frantoio ha superato quello tradizionalmente legato alle olive da mensa. È il risultato di un programma di sviluppo che il paese africano ha avviato a partire dal 2008 con la strategia PMV (Piano Marocco Verde) che punta a trasformare il settore agricolo in una vera e propria leva di sviluppo socio-economico del paese.

Qualche numero per indicare la svolta intrapresa: quasi raddoppiato il numero degli ettari destinati ad oliveti negli ultimi 20 anni: erano 640 mila nel 2003, hanno superato il milione da ormai un paio d'anni a questa parte. Oltre il 37% ha sistemi di irrigazione nazionale o localizzata, fondamentali in un paese che sconta una scarsità di piogge. Nello stesso periodo la produzione di olive è passata da una media di 549 mila ad una di 1,4 milioni di tonnellate. Privilegiata come detto, in questo passaggio, l'attenzione all'olio piuttosto che alle olive da mensa: la produzione del primo è cresciuta da 66 mila a 127 mila tonnellate, l'incremento delle seconde è stato di minore entità e cioè da 88 mila a 112 mila tonnellate.

Accelerato il tasso di crescita annuale della superficie coltivata che, dai 13 mila ettari l'anno del primo decennio del 2000, si attesta oggi a 27 mila ettari annui. La varietà principale è la Picholine marocchina che interessa il 90% del patrimonio olivicolo. Coinvolte complessivamente 480 mila aziende agricole che proprio dall'olivicoltura traggono la principale fonte di reddito. Ancora modeste le esportazioni di olio d'oliva, appena il 10% della produzione complessiva, mentre sale al 70% l'esportazione delle olive da mensa, in entrambi i casi con l'Italia tra le destinazioni principali.



Spiega Maurizio Loroni, responsabile commerciale Peralisi nel paese del nord Africa: "È una realtà in profonda evoluzione, gli antichi metodi agricoli che ancora sopravvivono nelle regioni più estreme del paese, stanno lasciando il passo a moderne tecniche colturali laddove si concentrano i nuovi allevamenti di olivi. Nei territori dove maggiori sono stati gli investimenti, come quello nelle regioni di Fes-Meknes o di Marrakech (che insieme detengono il 54% della produzione nazionale), la meccanizzazione sta coinvolgendo tutte le attività agronomiche degli oliveti. Anche per i frantoi si sta assistendo ad un profondo ricambio. Qui partivamo da circa 11 mila impianti, la stragrande maggioranza dei quali arcaici, le cosiddette maâsra, con l'asino a girare le presse e l'olio prodotto, di mediocre qualità,

utilizzato per l'autoconsumo dall'agricoltore e dai suoi parenti. Oggi ve ne sono almeno 500 che hanno sistema continuo a due o tre fasi con decanter orizzontale ed altrettanti semi-moderni con presse idrauliche. È un processo lento ma costante, che sta coinvolgendo almeno un buon 30% dell'olivicoltura marocchina. E Peralisi ovviamente fa la sua parte, perché accanto alla resa, assolutamente prioritaria, sta prendendo campo anche il concetto di qualità ed i frantoi devono saper valorizzare al meglio i contenuti fenolici e le proprietà organolettiche che la Picholine marocchina sa esprimere. Molti oli di questo paese del nord Africa hanno vinto premi prestigiosi ed il maggior valore aggiunto dato da un extravergine di qualità anche qui viene fortemente percepito da un crescente numero di produttori".

I NUMERI DELL'OLIVICOLTURA MAROCCHINA

- > Oliveti: 1,04 milioni di ettari
- > Piante: oltre 125 milioni
- > Olive prodotte: 1,4 milioni di tonnellate
- > Olio di oliva: 127 mila tonnellate
- > Olive da mensa: 112 mila tonnellate
- > Tasso di crescita della superficie olivata: 27 mila ettari l'anno
- > Aziende agricole con oliveti: 480 mila



Usi gli incentivi per "Industria 4.0"

Xylella fastidiosa, un batterio venuto da lontano

Una interessante pubblicazione sull'epidemia a firma di Donato Boscia e Maria Saponari dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del Cnr di Bari

Di seguito un'ampia sintesi della pubblicazione dei due esperti del Cnr di Bari per la rivista Sapere (n. 4/2001), che fornisce un quadro esaustivo su genesi, evoluzione e prospettive legate al batterio presente oggi in quattro province della Puglia. La pubblicazione completa è disponibile gratuitamente sul sito www.saperescienza.it

Quanto ne sappiamo sull'epidemia di Xylella fastidiosa e sul disseccamento degli ulivi in Puglia? E quanto ancora c'è da sapere?

Da qualche anno, soprattutto in Puglia, alcuni termini della patologia vegetale o dell'entomologia come "Xylella (Xylella) fastidiosa", "sputacchina", "vettore", "batterio" sono diventati familiari, ormai associati alle immagini di oliveti devastati che ricordano il day after delle catastrofi nucleari che fino a qualche anno fa avremmo immaginato di vedere solo in film di fantascienza.

La frequente riproposizione delle immagini di un territorio disastroso e privato del proprio simbolo identitario ha creato una certa assuefazione alla situazione emergenziale. In realtà il problema è balzato agli onori della cronaca solo pochi anni fa, nell'autunno del 2013, e del suo potere devastante non si conoscono ancora i confini.

Come spesso accade con i fenomeni di una certa gravità e mai registrati in precedenza, accanto alle evidenze scientifiche che ne possono spiegare le cause, si diffondono ipotesi suggestive e spesso complottiste, che risuonano tra il grande pubblico più delle argomentazioni razionali, solitamente meno popolari, più "scomode", fornite dalla comunità scientifica. Niente di nuovo sotto il sole: lo abbiamo visto anche con il Covid-19, ma nel caso "Xylella" l'emergere di queste ipotesi è stato favorito dall'assenza di un piano univoco e chiaro di comunicazione da parte degli organi istituzionali, che hanno spesso politicizzato le argomentazioni e il confronto nella comunità scientifica. Con questo articolo intendiamo mettere un po' di ordine nello stato delle conoscenze.

Carta d'identità della Xylella fastidiosa

Nell'estate del 2013 in prossimità di Gallipoli (Lecce), dopo una lenta diffusione iniziata qualche anno prima, si osservò una preoccupante esplosione epidemica di disseccamenti degli ulivi, richiamando l'attenzione delle



Donato Boscia e Maria Saponari, i due autori della pubblicazione che chiarisce genesi, evoluzione e gestione dell'epidemia della Xylella fastidiosa e del disseccamento degli ulivi in Puglia



Un oliveto del Salento devastato dalla Xylella fastidiosa. Nella pagina a fianco un primo piano del batterio ed un'altra pianta di olivo disseccata

autorità fitosanitarie, di diversi agronomi e ricercatori.

Gli ulivi infetti manifestavano vistosi disseccamenti della chioma, distribuiti inizialmente a "chiazza", che si estendevano rapidamente al resto della chioma, conferendo alle piante infette un aspetto "abbruciacciato" e interessando in breve tempo interi oliveti. Le indagini diagnostiche svolte da ricercatori del Consiglio Nazionale delle Ricerche e dell'Università di Bari riuscirono a identificare per la prima volta in Europa sequenze di Dna di Xylella fastidiosa in piante con sintomi di disseccamento.

Xylella fastidiosa è un batterio fitopatogeno, causa di numerose malattie di importanti colture arboree, erbacee

e ornamentali. Fino alla sua identificazione in Puglia, risultava confinato nelle Americhe e in alcune aree dell'Asia. La parola Xylella deriva da "xilema", il sistema di vasi conduttori della linfa grezza che trasporta acqua e sali minerali dalle radici alle foglie e che rappresenta la nicchia biologica del patogeno all'interno delle piante ospiti; fastidiosa indica la grande difficoltà nel far crescere il batterio in coltura pura, a causa della sua crescita più lenta rispetto alla maggioranza dei fitopatogeni.

La gestione dell'epidemia

L'identificazione di Xylella fastidiosa, fiera di sventure, richiedeva di carat-

terizzare rapidamente questo nuovo nemico, in gran parte sconosciuto.

La semplice identificazione della specie batterica non è sufficiente a comprenderne con esattezza le caratteristiche di patogenicità; per un programma razionale di controllo, come nel caso della pandemia di Covid-19, è indispensabile conoscere la "variante" genetica con la quale si ha a che fare. Questo è fondamentale per ottimizzare la sorveglianza nei nuovi focolai, tracciare la sorgente di infezione e i legami epidemiologici (come le correlazioni tra focolai o le vie di introduzione dei patogeni), prevedere il comportamento biologico e la virulenza e individuare le piante ospiti potenzialmente a rischio, stimandone l'impatto.

Dalle prime indagini molecolari fu identificato un profilo descritto da ricercatori americani in piante di caffè e oleandro in Costa Rica, l'area geografica dove *Xylella fastidiosa* si sarebbe originata ed evoluta. Questa informazione, combinata con altri indizi quali il sequestro di piante infette alle frontiere dell'Unione Europea, quasi sempre di caffè proveniente dalla Costa Rica, supportava l'ipotesi che l'epidemia in corso in Puglia avesse avuto origine dall'introduzione di piante ornamentali infette di caffè importate dal Centro America.

Il focolaio iniziale, oggi divenuto un'epidemia che interessa ben quattro province pugliesi (Lecce, Brindisi, Bari e Taranto), area condizioni epidemiologiche favorevoli: un clima ottimale, diffusa presenza di una specie ospite particolarmente suscettibile come l'ulivo e una popolazione di insetti vettori particolarmente abbondante ed efficiente nel trasportare il batterio da una pianta all'altra.

Come avviene il contagio

La diffusione su brevi distanze nei territori in cui ci sono piante infette avviene principalmente attraverso insetti vettori, i quali si contaminano nutrendosi da piante infette e diffondono il batterio quando si spostano per alimentarsi da piante sane, infettandole. Il principale vettore di *Xylella fastidiosa* nel Salento è la "sputacchina media" (*Philaenus spumarius*). La sputacchina è polifaga, si nutre di numerosissime specie vegetali, ma nel periodo estivo si sposta sulle chiome degli ulivi alla ricerca di riparo dalle alte temperature. Catturando insetti nel periodo estivo dalle chiome di ulivi infetti, si riscontrano elevate percentuali - fino all'80% - di esemplari con l'apparato boccale contenente cellule di *Xylella fastidiosa*.

Il controllo della sputacchina è dunque fondamentale per il contenimento dell'epidemia. In assenza del vettore, il batterio non potrebbe diffondersi. Dopo la schiusa delle uova che avviene a fine inverno, la sputacchina in primavera attraversa cinque stadi giovanili, in cui gli esemplari vivono sull'erba al suolo prima dello sfarfallamento dell'adulto. Durante gli stadi giovanili gli insetti non sono in grado di volare e di saltare e sono vulnerabili: delle semplici lavorazioni del terreno possono sopprimere buona parte della popolazione. È per tale ragione che le autorità fitosanitarie hanno introdotto per tutta la Puglia l'obbligo della lavorazione primaverile del terreno, prima che gli insetti adulti comincino a spostarsi sugli ulivi e altre specie arboree, contribuendo a diffondere il batterio.

A che punto è l'epidemia oggi

Fino a quando non si disporrà di una cura definitiva, la convivenza con il batterio dovrà consistere nella riconversione delle colture altamente suscettibili a *Xylella*. La vegetazione compromessa potrà essere sostituita con specie immuni, come agrumi,



vite, pesco, susino, albicocco, melograno, querce, conifere, oppure con specie o varietà resistenti/tolleranti al batterio, come mandorlo, ciliegio o - per rimanere all'olivicultura - le varietà di ulivo Leccino e Favolosa.

A fine 2013 il servizio fitosanitario regionale stimava in circa 8000 ettari la superficie interessata dal disseccamento, un territorio troppo vasto per un realistico tentativo di eradicazione di un organismo che infetta decine di specie diverse e viene trasmesso da un vettore alato. Oggi, a distanza di oltre 7 anni, la superficie demarcata come infetta è cresciuta con una progressione impressionante, raggiungendo quasi 8000 chilometri quadrati, che si estendono per circa 140 km di lunghezza sul 40% del territorio regionale. La presenza del batterio interessa le intere province di Lecce e Brindisi, circa metà della provincia di Taranto e alcuni comuni del barese (Monopoli, Locorotondo e Polignano). Fortunatamente, con la graduale organizzazione della gestione delle misure di contenimento, si registra un sensibile rallentamento dell'infezione. Anche se ormai insediato in Salento, dove ha distrutto diversi milioni di piante e causato danni per oltre un miliardo di euro, il batterio della *Xylella* resta regolamentato come organismo da quarantena perché oltre il 99% del territorio dell'Unione Europea ne è indenne. Il piano di contrasto a *Xylella fastidiosa* rientra nella normativa fitosanitaria europea a tutela della salute delle piante, aggiornata nell'agosto 2021 sulla base delle conoscenze scientifiche acquisite recentemente: è stato introdotto il divieto di movimentazione di piante a rischio di infezione dalle aree demarcate come "infette" o "cuscinetto", il divieto di impianto di specie ospiti del batterio nelle aree infette, l'obbligo di monitoraggio e di distruzione delle piante infette nelle zone "indenne", "cuscinetto" e "contenimento", l'obbligo di contenimento della popolazione degli insetti vettori nelle zone a rischio.

Esempi di disinformazione cronica

L'affermazione spesso citata secondo cui dal monitoraggio risulta che solo l'1,8% degli ulivi è infetto e quindi non c'è nessuna epidemia è falsa. Il mo-

nitoreggio si fa esclusivamente nelle zone di "contenimento", di recente contaminazione, e nelle zone "cuscinetto" e "indenne" e non può dare indicazioni sull'incidenza del batterio in una zona infetta. Il monitoraggio, infatti, non ha l'obiettivo di inventariare le piante infette.

L'affermazione che il piano di eradicazione stia desertificando il Salento con l'abbattimento "obbligatorio" di milioni di ulivi è falsa. Ogni anno, per i motivi più svariati, 22000 alberi vengono abbattuti. Gli abbattimenti obbligatori conseguenti al monitoraggio, invece, non superano la media di 1500 ulivi l'anno in una regione con circa 60 milioni di ulivi. Per contro, gli abbattimenti "volontari" al giugno

2021 richiesti dagli olivicoltori della zona infetta riguardano 3,5 milioni di piante, 730000 delle quali già abbattute. Il Dipartimento dell'Agricoltura della Regione Puglia stima che le richieste raggiungeranno la cifra di 6 milioni di alberi.

In varie occasioni i casi di disinformazione hanno contribuito a ostacolare le azioni di contenimento definite, mettendo in evidenza quanto sia strategico il ruolo della corretta comunicazione istituzionale, che nel caso *Xylella* è sicuramente stata carente. Se con la pandemia di Covid-19 la campagna di comunicazione è stata più efficace, forse è perché gli errori compiuti con il batterio hanno insegnato qualcosa.

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



Piattaforme di pesatura fino a 100 t



Piattaforme di Piccola e Media Pesatura



Riempitrici Omologate

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

Il pensiero circolare è alla base del nostro business.



Perché la vera innovazione passa sempre dalla natura.