

LA CAMPAGNA 2009

Un'annata di qualità per l'olio extravergine

Nonostante la siccità estiva, le prime stime indicano una produzione oscillante tra gli 8.000 e i 10.000 quintali, in leggero calo sul 2008. Sporadici gli attacchi della mosca olearia. Mercato un po' appesantito.

GAETANO CANCEMI
Servizio Produzioni
Vegetali,
Regione Emilia-Romagna

Il panorama della campagna olivicola 2009 a livello nazionale si presenta abbastanza disomogeneo. A fronte delle aspettative di una produzione in calo nelle principali aree olivicole del Sud e del Centro Italia, il quadro si presenta invece complessivamente positivo per le regioni del Nord, sia per la quantità, che per la qualità.

Esaminando più da vicino la situazione dell'Emilia-Romagna, la campagna 2009 era iniziata all'insegna di un andamento climatico simile a quella precedente, con abbondanti precipitazioni primaverili e clima fresco e moderatamente ventilato nel periodo della fioritura dell'olivo. L'allegagione è stata, pertanto, molto buona in tutte le province olivicole della regione. La cascola fisiologica di giugno-luglio è stata in generale di modeste dimensioni, proprio grazie all'ottimo rifornimento idrico alle piante e al clima favorevole in fase di fioritura.

Il successivo e prolungato periodo di siccità estiva anche quest'anno ha messo a dura prova le piante; tuttavia tale stato di sofferenza non ha avuto, in generale, importanti conseguenze sulla quan-

tità e sulla qualità della produzione. Le elevate temperature e l'assenza di precipitazioni durante l'estate hanno mantenuto estremamente basso il livello di infestazione da parte della famigerata mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*), che costituisce a tutt'oggi il principale problema fitosanitario della coltura.

Le provvidenziali piogge autunnali hanno poi fatto riprendere peso e turgore alle olive. Solamente nel caso di oliveti abbondantemente irrigati o posti in terreni resi particolarmente freschi dalle occasionali piogge estive e autunnali si sono verificati attacchi tardivi della mosca olearia, intorno a metà fine settembre.

LA RACCOLTA È PARTITA IN ANTICIPO

Le drupe sono giunte a maturazione con un lieve anticipo e la raccolta ha avuto inizio, pressoché ovunque, nella terza decade di ottobre. L'Arpo (Associazione regionale produttori olivicoli) anche quest'anno ha invitato gli olivicoltori a effettuare una raccolta precoce proprio per sfuggire agli attacchi

DISCO VERDE AL DECRETO SULL'ETICHETTATURA D'ORIGINE

Via libera dalla Conferenza Stato-Regioni alla bozza di decreto ministeriale che recepisce a livello nazionale le disposizioni comunitarie relative alla commercializzazione dell'olio di oliva, riportate dal regolamento CE n. 182 del 6 marzo 2009, che per la prima volta ha sancito il principio dell'indicazione d'origine obbligatoria da riportare in etichetta.

Il decreto - in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica nel momento in cui "Agricoltura" va in stampa - definisce le modalità degli imballaggi degli oli di oliva, nonché le norme sulla designazione dell'origine degli oli extravergini e vergini di oliva. Viene eliminato il "codice alfanumerico", attualmente richiesto dalle aziende confezionatrici di olio alle Regioni, sostituito da una registrazione in un apposito elenco tenuto presso il Sian (Servizio informativo agricolo nazionale). Il provvedimento, inoltre, stabilisce le regole, per le stesse imprese,

per la tenuta di appositi registri di carico e scarico degli oli extravergini e vergini. Tali registri, in una prima fase cartacei, dovranno essere successivamente gestiti con modalità telematiche.

Ma la vera grossa novità è riportata dall'articolo 7, dove si precisa che per gli olivicoltori che commercializzano olio allo stato sfuso e/o confezionato ottenuto esclusivamente dalle olive provenienti da oliveti della propria azienda e molite presso il proprio frantoio o di terzi, sono esenti dall'obbligo di tenuta dei registri. Si tratta quindi di un notevole alleggerimento burocratico a vantaggio dei produttori olivicoli che confezionano il proprio prodotto. Vengono inoltre stabiliti adempimenti e procedure per l'identificazione e la tracciabilità degli oli in azienda e al momento della spedizione. Il decreto affida infine i controlli all'Ispettorato centrale della qualità e repressione frodi. (g.c.) ■

Tab. 1 - L'olivicoltura in Emilia-Romagna (2008-2009).

Province	Superficie totale 2008 (ettari)	Superficie totale 2009 (ettari)	Produzione 2008 (q.li olive)	Produzione 2009* (q.li olive)	Produzione 2008** (q.li olio)
Parma	20	20	56	84	8
Reggio Emilia	18	19	45	110	32
Modena	15	17	125	150	18
Bologna	176	216	1.900	2.530	295
Ferrara	-	-	-	-	-
Ravenna	419	438	6.860	6.940	1.029
Forlì-Cesena	1.167	1.204	17.409	19.178	2.380
Rimini	1.592	1.632	45.947	39.855	7.535
Emilia-Romagna	3.407	3.571	72.342	68.858	11.297

* Stime ** Nel 2009, in base alle prime stime di fonte Arpo, la produzione regionale di olio dovrebbe oscillare tra gli 8 e i 10.000 quintali. Fonte: Istat

tardivi della mosca olearia, che da alcuni anni trova condizioni di sviluppo particolarmente favorevoli in prossimità della raccolta.

Le rese medie in olio al frantoio - sulla base delle prime indicazioni provenienti dalle aree di produzione - appaiono relativamente buone e in linea con quelle riscontrate nel corso della campagna 2008. L'olio novello estratto si presenta mediamente di buona qualità, armonico e con note di fruttato erbaceo che ne esaltano le proprietà organolettiche. Nonostante la forte siccità estiva e la grande produzione espressa nella precedente campagna, l'Arpo stima una produzione regionale oscillante fra gli 8.000 e i 10.000 quintali di olio, in leggero calo sul 2008.

La campagna in corso si presenta quindi di "carica" produttiva, facendo seguito ad un 2008 caratterizzato anch'esso da abbondante produzione (vedi tab. 1). Per questo motivo cominciano quindi a manifestarsi le prime difficoltà degli olivicoltori nella collocazione dell'olio anche in Emilia-Romagna, regione che finora non aveva risentito dell'appesantimento generale a livello nazionale del mercato dell'olio di oliva, con prezzi alla produzione in netta flessione (-20%).

Questi primi segnali di difficoltà commerciale devono stimolare da subito Arpo a sviluppare tutte quelle azioni legate alla commercializzazione e valorizzazione della produzione, già previste dal decreto legislativo n. 102/2005 e dalla legge regionale n. 24/2000, normative in base alle quali Arpo stessa si è trasformata in società cooperativa agricola a mutualità prevalente. A questo proposito citiamo in particolare l'attività di supporto ad accordi di filiera e ad eventuali contratti quadro finalizzati alla programmazione e al miglioramento qualitativo della produzione, nonché tutte quelle attività legate al trattamento, alla lavorazione, trasformazione, stoccaggio, confezionamento e trasporto del prodotto dei soci.

Particolarmente necessaria appare un'azione di coordinamento delle tre cooperative associate (Cab di Brisighella, Colcor di Rimini e l'Oleificio cooperativo di Savignano sul Rubicone) al fine di rendere sinergiche le iniziative di valorizzazione del prodotto, favorendo la trasmissione di dati e informazioni a beneficio di tutta la filiera olivicola regionale. Queste attività, unitamente ad azioni di promozione, ricerche di mercato, elaborazione di eventuali disciplinari del prodotto non rientranti nelle due Dop regionali ("Brisighella" e "Colline di Romagna"), consentirebbero ad Arpo di porsi nei confronti degli olivicoltori associati come un vero punto di riferimento per la valorizzazione e la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva.

OLIVICOLTURA IN CRESCITA A BOLOGNA E PARMA

Per quanto riguarda l'olivicoltura delle aree climaticamente marginali dell'Emilia-Romagna, si può notare (tab.1) che la superficie coltivata nel Bolognese comincia ad avere una discreta consistenza. Appaiono quindi più che mai opportune azioni di aggregazione che puntino a creare servizi comuni per la valorizzazione di una filiera che sta muovendo i primi passi. La superficie investita a olivo nel Bolognese ha ormai superato la soglia dei 200 ettari; tuttavia per favorirne lo sviluppo c'è bisogno - appunto - di iniziative di aggregazione, oltre ad un percorso di valorizzazione del prodotto.

A questo proposito citiamo come esempio positivo quanto fatto dall'Associazione parmense olivicoltori, sorta nel 2006 con l'obiettivo di curare prevalentemente gli aspetti divulgativi, comunicativi e commerciali della produzione locale. Il lavoro di questa associazione ha consentito di arrivare all'identificazione dell'esigua produzione - appena 200 litri di olio nella campagna 2008 - con la creazione di un marchio specifico ("Olio del Ducato") collegato ad un disciplinare di produzione. ■