



Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio *Spoleto*

La filiera olivicolo-olearia nel 2015-16

In Italia l'annata olivicola 2015-16 è stata buona sia per la quantità prodotta che per la qualità dell'olio, il che ha consentito un recupero di reddito e di fiducia rispetto alla disastrosa situazione che si era verificata nella campagna precedente. Ad inizio 2016 la produzione italiana di olio da olive risultava di 380.000 t (stime ISMEA da dati AGEA) con un incremento del 70% rispetto alle 222.000 t del 2014-15. Il Piano di Settore Olivicolo-Oleario del MiPAAF indica in 440.000 t la produzione italiana di olio nel 2015-16, un valore da ritenersi medio-alto per le attuali condizioni produttive della filiera. La Spagna rimane saldamente il principale paese produttore con 870.000 t, con un recupero quantitativo del 41% rispetto all'annata precedente. Al terzo posto nella produzione la Grecia con circa 300.000 t a fronte di un totale mondiale di 2.988.000 t di oli di oliva da pressione. Secondo stime COI i consumi mondiali sono ancora in leggera crescita e hanno raggiunto 3.000.000 t di olio, di cui il 60% nell'Unione Europea e il 9% negli USA. Gli Stati Uniti si confermano il principale paese importatore di oli italiani, sebbene nel 2015 vi sia stata una certa frenata nelle importazioni in volume con un incremento però in valore sia per il rialzo dei prezzi che per il più favorevole rapporto di cambio tra euro e dollaro. Stabili le esportazioni italiane in Germania, Francia e Regno Unito, in lieve calo quelle verso Giappone e Canada.

Il recupero produttivo si è avuto soprattutto nelle regioni del Centro-Nord, dato che l'anomalo andamento climatico e la forte infestazione di mosca nell'annata precedente avevano ridotto considerevolmente la produzione. L'andamento climatico del 2015-16 non ha presentato criticità particolari nonostante le alte temperature di inizio estate. Anche dal punto di vista fito-sanitario, a parte l'emergenza della batteriosi in Salento, non vi sono state situazioni particolarmente difficili da affrontare. La qualità dell'olio è da ritenersi buona con le solite differenze varietali e regionali. Dal punto di vista dei prezzi dell'olio extravergine nel 2015 vi sono stati inizialmente valori elevati a causa della scarsità di prodotto e poi gradualmente in diminuzione nel corso dell'anno. Ad aprile 2016 l'andamento dei prezzi per l'extravergine è rimasto stabile ed il prodotto è attualmente quotato a 3,7 Euro/kg sul mercato di Andria. I prezzi per gli oli DOP sono molto superiori a quelli dell'extravergine e mostrano la solita ampia divaricazione tra valori minimi e massimi (da poco più

di 5 Euro/kg per il Terre di Bari agli oltre 20 Euro/kg per il Brisighella). Il prodotto certificato di maggiore diffusione è il Toscano IGP, che ha una quotazione di circa 7,5 Euro/kg.

Da rilevare, inoltre, l'andamento positivo nel consumo mondiale delle olive da mensa, che ha raggiunto il massimo assoluto nel 2015-16 superando 2.500.000 t (dati COI). In Italia si consumano circa 2 kg di olive da mensa pro capite, ancora lontani dai 3.5 kg a testa consumati in Spagna, ma i margini di aumento sia del mercato nazionale che di quello estero sono notevoli. Il segmento delle olive da mensa merita grande attenzione anche per le buone prospettive di prezzo che offre alla nostra produzione olivicola sia in areali tradizionalmente dediti a questa destinazione che in altri di nuova specializzazione colturale. Alle olive da mensa, e non solo agli aspetti riguardanti la microbiologia delle fermentazioni, è dedicata la prolusione inaugurale del presente anno accademico, che il Prof. Aldo Corsetti dell'Università di Teramo terrà tra qualche minuto.

Il 2015 ha visto la messa a punto ed emanazione del nuovo *Piano di Settore olivicolo-oleario* da parte del MiPAAF al fine di ridefinire gli obiettivi strategici della filiera. In particolare il Piano, oltre a dare sostegno alle nuove organizzazioni di produttori e a proseguire il percorso di qualificazione e valorizzazione della produzione nazionale, si pone come obiettivo principale l'inversione di tendenza del declino produttivo dell'olivicoltura italiana anche attraverso il rinnovo degli oliveti. Tale necessità era stata sottolineata da tempo dalla comunità scientifica italiana come esigenza primaria per lo sviluppo della nostra olivicoltura (vedi la Relazione all'Assemblea dell'Accademia dello scorso anno). A questo tema è stato dedicato il convegno "*Il Rilancio dell'olivicoltura Italiana: aspetti tecnici e linee guida*", organizzato dalla nostra Accademia il 13 e 14 novembre 2015 a Spoleto. In tale ambito sono state presentate le tipologie di impianto più idonee per le diverse realtà regionali e le tecniche di gestione più razionali tra quelle già collaudate e quindi disponibili per le aziende. Dai lavori del convegno è emerso chiaramente che le strategie sono molteplici a seconda delle condizioni culturali ed aziendali e che la formazione e l'aggiornamento professionale rivestono un ruolo chiave per diffondere le conoscenze e stimolare lo sviluppo. Vi è, inoltre, la necessità di definire le caratteristiche strutturali di moderne tipologie di oliveto, le tecnologie produttive per razionalizzare le principali voci di costo (potatura e raccolta), le dimensioni degli impianti in funzione delle scelte tecnologiche. Questi tre aspetti sono tra loro integrati, come ha spiegato il Prof. Roberto Polidori nel suo intervento, in quanto i costi di produzione nell'oliveto sono legati ai livelli di produttività della terra, del lavoro e delle macchine. Nel dibattito approfondito e costruttivo che si è sviluppato tra ricercatori, imprenditori, dirigenti delle associazioni di produttori e delle istituzioni si è visto come la ricerca italiana sia molto vivace e produca innovazioni che possono notevolmente migliorare la produttività e la competitività del settore. Va dato atto al MiPAAF di aver effettuato un'attenta analisi delle criticità della filiera e di aver varato un Piano di Settore rispondente ai fabbisogni del settore dell'olivicoltura e

dell'elaiotecnica. In tal senso mi auguro che l'Accademia possa avere un ruolo ufficiale nelle iniziative di divulgazione delle conoscenze al servizio della comunità, così come auspico che per quanto riguarda la ricerca vi sia un largo coinvolgimento delle istituzioni sia afferenti al MiPAAF che universitarie e di altri enti.

Il convegno dello scorso anno avrà una continuità con un'analogo iniziativa nel 2016, dedicata al tema dell'innovazione nei processi estrattivi dell'olio, il cui programma è in fase di definizione. Il convegno previsto per il primo fine settimana di dicembre coinvolgerà non solo le istituzioni pubbliche di ricerca ma anche le aziende produttrici di innovazione per fornire ai partecipanti un quadro ampio delle soluzioni disponibili e consentire un confronto proficuo. E' dall'interazione e scambio tra i settori pubblico e privato che scaturiscono i migliori risultati. E' inutile sottolineare che sono benvenuti quanti, accademici e non, sono disponibili a fornire idee o collaborazione per la migliore riuscita dell'iniziativa, che spero possa ripetere il successo della precedente edizione.

Nel 2015-16 l'Accademia ha organizzato numerose attività riguardanti la divulgazione scientifica e l'aggiornamento tecnico al servizio non soltanto degli operatori della filiera. Oltre ai due corsi di aggiornamento professionale organizzati a Spoleto, uno sulla potatura di allevamento e di produzione dell'olivo, che si è svolto nello scorso febbraio, e un altro che si effettuerà il 10 e 11 giugno sugli aspetti sensoriali ed analitici della qualità dell'olio (per informazioni vedi il sito www.accademiaolivoelio.com), voglio ricordare il workshop "Biologia e Coltivazione dell'Olivo" che l'Accademia ha organizzato per il 23 maggio p.v. in collaborazione con la Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa, che ospiterà l'evento in memoria del Prof. Claudio Vitagliano, già vice-Presidente dell'Accademia, prematuramente scomparso 10 anni or sono. Al Prof. Luca Sebastiani, accademico che ha curato gli aspetti logistici e il programma insieme al Prof. Filiberto Loreti, e alla famiglia Vitagliano che ha istituito il premio "Claudio Vitagliano", di cui trovate i dettagli in cartella, i più sinceri ringraziamenti per l'iniziativa a nome di tutto il corpo Accademico.

Nel 2015 si sono svolte due interessanti Tornate di Studio in Veneto e in Campania. La prima, dedicata ai temi dell'olivicoltura e dell'olio del Nord-Est, si è tenuta a Cappella Maggiore (TV) il 22 maggio 2015 ed ha visto un'ampia partecipazione di pubblico anche grazie all'ottima organizzazione e promozione da parte del Prof. Claudio Giulivo e del Comune di Cappella Maggiore. La Tornata in Campania, organizzata dai Proff. Claudio Di Vaio e Raffaele Sacchi, è iniziata il 22 ottobre 2015 con un convegno su "*Olivicoltura campana: sostenibilità, sistemi territoriali e qualità*" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie a Portici (NA) a cui hanno partecipato circa 100 persone, tra cui funzionari della Regione Campania e molti professionisti agronomi. La Tornata è proseguita nel pomeriggio ed il giorno successivo con visite tecniche di aziende della filiera nelle province di Napoli e di Benevento. Per il 2016 sono previste altre due Tornate di Studio, che si terranno nel Salento e nella Sicilia Occidentale. La prima organizzata il 27

maggio a Lecce dal Prof. Vito Savino dell'Università di Bari verterà sull'emergenza batteriosi da *Xylella fastidiosa* che sta vivendo l'olivicoltura salentina e fornirà gli ultimi aggiornamenti al riguardo con un convegno al mattino e delle visite tecniche nel pomeriggio. La seconda prevista per il 28 e 29 ottobre a Sciacca (AG) è organizzata dal prof. Tiziano Caruso dell'Università di Palermo, e riguarderà le nuove sfide nella progettazione e gestione degli oliveti siciliani.

Ho accennato nella breve introduzione di carattere generale al dinamismo dei mercati esteri per i prodotti dell'olivicoltura sia da olio che da mensa. Esiste a mio avviso anche una domanda latente di conoscenza e formazione a livello internazionale, oggi non soddisfatta se non da iniziative private o da simposi scientifici difficilmente accessibili agli operatori della filiera. La qualità in termini di formazione del capitale umano è considerata come il fattore più importante ai fini dello sviluppo delle filiere agricole. In tale ambito l'Accademia nell'adempiere ai suoi obblighi statutari contribuisce attraverso l'informazione allo sviluppo del settore. Questo presupposto potrebbe valere anche a livello internazionale ove esiste probabilmente uno spazio per la formazione e divulgazione scientifica di alto livello in lingua inglese che l'Accademia potrebbe riempire per consolidare il suo ruolo di istituzione di riferimento in un panorama ancor più ampio di quello nazionale, con ovvie ricadute positive per l'intera filiera italiana. Nel nostro interno, mi rivolgo agli amici e colleghi accademici, vi sono le forze intellettuali e le competenze tecniche e scientifiche, ma raccogliere questa sfida significa soprattutto cimentarsi in un livello organizzativo che richiede un lavoro progettuale non secondario e il coinvolgimento di un elevato numero di accademici. Credo che il tema del ruolo internazionale dell'Accademia meriti un'attenta riflessione sia nell'ambito del Consiglio che dell'intero Corpo Accademico.

OMISSIS

Attività espletata nell'anno accademico trascorso

Formazione e divulgazione

Molti Accademici hanno organizzato o partecipato a varie attività (conferenze, presentazioni scientifiche, lezioni, seminari, workshop, giornate dimostrative e visite tecniche) a livello sia locale, che nazionale inerenti l'olivicoltura, l'elaiotecnica, la qualità dei prodotti e gli aspetti economici e culturali. Ho già ricordato i corsi di aggiornamento direttamente organizzati dall'Accademia così come intendo rinnovare l'invito, a quanti possano essere interessati, a visitare il sito dell'Accademia per scaricare gratuitamente i 30 volumi che costituiscono la "*Collana Divulgativa dell'Accademia*".

Organizzazione e patrocinio di convegni

L'Accademia ha organizzato, in collaborazione con il Comune di Spoleto, il convegno su "*Il Rilancio dell'olivicoltura Italiana: aspetti tecnici e linee guida*" presso il teatro Caio Melisso di

Spoletto il 13 e 14 novembre 2015, a cui hanno partecipato circa 180 tra accademici, produttori olivicoli, agronomi, frantoiani, responsabili di importanti associazioni italiane di produttori, manager di aziende e giornalisti. La rassegna stampa, molto ampia è prestigiosa, è disponibile presso la sede dell'Accademia. L'Accademia ha, inoltre, patrocinato numerose iniziative riguardanti convegni e corsi riguardanti l'olivicoltura e l'elaiotecnica. Tra questi segnaliamo: i) un incontro dibattito sul "*Complesso del disseccamento rapido dell'olivo: eziologia, epidemiologia e controllo*" organizzato dal Gruppo di Lavoro Olivo della SOI presso l'Aula Magna dell'ex Facoltà di Agraria, Campus Universitario dell'Università di Bari, il 26 giugno 2015; ii) Convegno "*Xylella fastidiosa: una nuova sfida per l'agricoltura italiana*", organizzata dalle Società di Patologia Vegetale e di Entomologia Agraria presso l'Aula Magna dell'Università La Sapienza di Roma, il 3 luglio 2015.

Partecipazione ad attività promozionali

L'Accademia ha patrocinato numerosi premi e manifestazioni riguardanti la filiera olivicolo-olearia. In particolare, ha collaborato con la Camera di Commercio di Perugia e l'Unione Nazionale per l'espletamento sia del premio regionale "L'oro verde dell'Umbria" sia per l'assegnazione dei premi previsti dalla manifestazione nazionale "Ercole Olivario" che seleziona, tramite un apposito panel test, i 12 migliori oli extra vergine di oliva e DOP nazionali oltre alla miglior confezione tra le bottiglie presentate alla selezione. Inoltre, ha dato il patrocinio alla II edizione del Concorso Nazionale Monna Oliva - Premio per le migliori olive da tavola tenutasi a Roma il 21-23 maggio e 27 giugno 2015.

Partecipazione ad attività di ricerca e sperimentazione

Gli Accademici hanno pubblicato anche quest'anno numerosissimi articoli a carattere scientifico o divulgativo, libri e monografie di rilevanza nazionale ed internazionale, che è impossibile elencare per esteso in questa sede, ma che testimoniano l'intensa attività di ricerca del nostro Corpo Accademico. L'Accademia è stata inoltre, titolare di un progetto di ricerca sulla "Ottimizzazione delle variabili di processo:"Frangitura e gramolatura al fine di ottimizzare la qualità sensoriale degli oli extravergini di oliva umbri", e "Il batterio *Xylella fastidiosa* e la sindrome del disseccamento rapido dell'olivo" finanziato dalla Fondazione Casse di Risparmio dell'Umbria.

OMISSIS

R. Gucci