

## **Relazione del Presidente sull'attività svolta nel 2023**

L'anno accademico che si conclude oggi è stato ricco di eventi. L'attività dell'Accademia è stata intensa e ringrazio tutti gli accademici che hanno contribuito a vario titolo e in vari modi alla realizzazione di un programma così nutrito.

Si è iniziato il 28 aprile 2023 con l'Assemblea Ordinaria nella ormai consueta cornice della Sala dello Spagna presso il Comune di Spoleto, introdotta dai saluti del Sindaco, Dr. Andrea Sisti, che ringrazio insieme a tutta l'amministrazione comunale per averci concesso oggi questa altrettanto splendida Sala delle Rovine a Palazzo Mauri, sede della biblioteca. La prolusione di inaugurazione dell'anno accademico 2023, dal titolo "*La crisi del settore energetico, prospettive ed opportunità per la filiera olivicolo-olearia*", è stata tenuta dal Prof. Riccardo Amirante, Ordinario presso il Politecnico di Bari, che ha presentato alcune innovazioni per migliorare l'efficienza energetica delle macchine utilizzate in frantoio. Ne è seguito un interessante dibattito con domande e commenti da parte del pubblico al termine del quale vi è stata la consegna degli attestati ai nuovi Accademici Corrispondenti, Ordinari, Onorari e Sostenitori.

Il 19 maggio 2023 la nostra Accademia ha ospitato per la prima volta l'inaugurazione dell'anno accademico e l'assemblea annuale dell'UNASA (Unione Nazionale delle Accademia per le Scienze Applicate) a Spoleto, i cui lavori sono stati dedicati principalmente alla filiera dell'olivo e dell'olio. Il Presidente, Prof. Pietro Piccarolo, ha presentato la relazione annuale sulle attività, poi Riccardo Gucci ha tenuto una breve relazione introduttiva su "*Le sfide della filiera olivicola-olearia italiana*", che ha preceduto la prolusione su "*Innovazioni tecnologica nell'estrazione degli oli extravergini di oliva e qualità del prodotto*" tenuta dal prof. Maurizio Servili, Università di Perugia. I saluti di benvenuto sono stati portati dal Sindaco di Spoleto e dal Presidente della Fondazione Carispo, Dr. Dario Pompili, che ha anche sostenuto economicamente l'evento. Momento significativo è stata la consegna dei premi a tre giovani ricercatori distintisi per lavori scientifici meritevoli, come è consuetudine dell'UNASA. I premi, dedicati ai compianti proff. GianFrancesco Montedoro, Michele Stanca e Franco Zucconi, maestri scientifici e figure di riferimento rispettivamente nei settori delle Tecnologie Agrarie, della Genetica Vegetale e delle Coltivazioni Arboree, sono stati assegnati a: Fabrizio Salonia (Premio UNASA-Michele Stanca), con uno studio che ha impiegato l'applicazione della tecnica di CRISPR/Cas9 per ottenere frutti in *Citrus* (arancio dolce) con polpa ricca in antociani e carotenoide licopene, pubblicato sulla rivista *Frontiers in Plant Science*;

Giacomo Palai (Premio UNASA-Franco Zucconi) con uno studio sull'uso di tecnologie di precisione per la valutazione dello stato idrico di alberi di olivo e gli effetti sullo sviluppo della chioma, pubblicato su *Agronomy*;

Davide Nucciarelli (Premio UNASA-Gianfrancesco Montedoro), con uno studio sull'applicazione di una nuova tipologia di frangitore che permette il controllo e la riduzione della temperatura nel corso della frangitura delle olive, pubblicato su *Food and Bioprocess Technology*.

I lavori sono proseguiti nel pomeriggio con l'assemblea per l'approvazione del bilancio UNASA e la programmazione delle attività future.

Nel 2023 sono state effettuate due Tornate, una in Abruzzo e l'altra nelle Marche. La prima a Casoli (CH) il 9 giugno è stata organizzata dall'accademico Dr. Ermanno Comegna sul tema della "*Fragilità e resilienza dei sistemi olivicoli tradizionali dell'Appennino*", con l'obiettivo di proporre misure concrete per il rilancio e l'ammodernamento dell'olivicoltura tradizionale. Come noto, l'olivicoltura tradizionale delle colline appenniniche italiane è un presidio per il territorio ma anche a forte rischio di abbandono in quanto mancano i presupposti economici e sociali per il suo mantenimento. Alcuni recenti segnali normativi della Politica Agricola Comune (PAC 2023-2027), quali gli eco-schemi e l'architettura verde, il Farm to Fork con la spinta verso i sistemi produttivi sostenibili ed il PNRR con misure di sostegno specifico alle imprese, lasciano intravedere una maggiore attenzione verso l'olivicoltura tradizionale a valenza paesaggistica. Nello stesso tempo, le dinamiche del mercato, con crescente sensibilità ed interesse verso la qualità e l'identità delle produzioni agiscono come elemento di supporto e creano un contesto favorevole ad una nuova e moderna imprenditorialità olivicola-olearia. La Tornata ha affrontato queste problematiche e le opportunità di sistemi produttivi caratterizzati da varietà autoctone, spinta frammentazione fondiaria, localizzazione prevalente in aree diverse dalla pianura irrigua, ed elevato valore paesaggistico ed ambientale. Questi oliveti sono a forte rischio di abbandono anche a causa della bassa produttività. La sfida da affrontare nel medio e lungo periodo è pertanto quella di creare le condizioni per il recupero e il mantenimento di questi insostituibili presidi di biodiversità, storia locale, paesaggio e produzione.

La Tornata nelle Marche, svoltasi ad Ascoli Piceno il 21 e 22 settembre, ha avuto la finalità di approfondire gli aspetti peculiari dell'olivicoltura da mensa con particolare attenzione alla valorizzazione dell'Ascolana tenera nel cuore dell'areale della DOP 'Oliva Ascolana del Piceno'.

Il convegno su '*Innovazioni applicate all'olivicoltura da mensa per la valorizzazione dell'Ascolana tenera*' presso il Polo didattico dell'Università Politecnica delle Marche ad Ascoli Piceno è stato moderato dall'Avv. Micaela Girardi, Presidente della VII Commissione Consiliare del Comune di Ascoli Piceno, che è molto impegnato nella valorizzazione dell'Ascolana tenera e del Consorzio di tutela DOP. Il convegno si è aperto con i saluti istituzionali delle autorità tra cui l'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche, Andrea Antonini, il Sindaco di Ascoli Piceno, Marco Fioravanti e il Direttore del D3A, Davide Neri. Un momento molto sentito è stata la consegna di un

premio alla carriera a Leonardo Seghetti, accademico ordinario, per la passione e l'impegno dedicato alle innovazioni nel settore delle trasformazioni agro-alimentari nel territorio Piceno. A seguire, gli interventi tecnico-scientifici sullo stato dell'arte nell'olivicoltura da mensa, il binomio qualità e territorio dei prodotti dell'Ascolana tenera e il censimento degli olivi in ambito urbano. I relatori hanno evidenziato soluzioni tecniche innovative per la coltivazione, la raccolta e la difesa dell'Ascolana tenera e la valorizzazione delle produzioni di qualità. Nelle conclusioni dell'evento, il Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo ha evidenziato i molti spunti di riflessione per future attività di ricerca e di trasferimento sul territorio. Le visite tecniche, effettuate presso l'azienda 'Olive Gregori' e la 'Cooperativa Agricola Case Rosse' entrambe ricadenti nell'areale della DOP, hanno permesso di evidenziare i punti di forza e di debolezza della varietà Ascolana tenera. Il Dr. Ugo Marcelli ha poi mostrato ai presenti le diverse fasi dei processi di trasformazione utilizzati nel laboratorio della 'Cooperativa Agricola Case Rosse' e che vengono utilizzati per l'Ascolana tenera conciata alla 'Sivigliana' e al naturale.

Il 28 e 29 settembre si è tenuto a Spoleto il Convegno Internazionale "*Innovazione per la sostenibilità, qualità e sicurezza della filiera olivicolo-olearia*", finanziato dal MASAF. Dopo i saluti del Sindaco di Spoleto, che ha sottolineato l'importanza che l'olivo e l'olio rivestono per Spoleto e per l'Umbria, il Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo, Riccardo Gucci, ha evidenziato che il rilancio dell'olivicoltura italiana attraverso l'impianto di nuovi oliveti non deve dimenticare la rilevanza e il valore del ruolo paesaggistico e culturale dell'olivo. Nella prima giornata sono state presentate le innovazioni disponibili in olivicoltura a partire dalle tipologie di impianto, che in anni recenti si sono evolute rapidamente (Tiziano Caruso), fino alla scelta della varietà e del materiale di propagazione (Luigi Catalano, Maurizio Micheli). Uno dei filoni di grande interesse è l'individuazione e selezione di varietà italiane adatte all'alta e all'altissima densità, oggetto delle relazioni di Adolfo Rosati, CREA-OFA di Spoleto, e di Enrico Maria Lodolini, Università Politecnica delle Marche. Anche la gestione dell'oliveto sia in fase di allevamento che di produzione può trarre notevoli vantaggi da nuove soluzioni tecniche e corrette pratiche, come spiegato da Franco Famiani, Università di Perugia. In chiusura di giornata Lorenzo Marconi, Università di Bologna, ha presentato dei prototipi di robot per l'esecuzione di alcune pratiche nel frutteto che potrebbero divenire utili anche in olivicoltura.

La seconda giornata è stata dedicata alla qualità dell'olio e alle innovazioni in frantoio. Sul tema della qualità sono stati fatti grandi passi in avanti nel comprendere l'origine delle contaminazioni da oli minerali nell'olio, nella definizione della frazione volatile ad impatto sensoriale, nella previsione della vita di scaffale tramite modelli, come illustrato rispettivamente dalle relatrici Sabrina Moret, Tullia Gallina Toschi e Agnese Taticchi. Nella seconda sessione sono stati

esaminati i pro e i contro di alcune tecnologie innovative per l'estrazione degli Evo, quali i campi elettrici pulsati, gli ultrasuoni, il vuoto (relatori rispettivamente Davide Nucciarelli, Alessandro Leone, Gianluca Veneziani). Bondioli e Calderari hanno poi mostrato possibili applicazioni tecniche dell'olio di sansa in alternativa ad oli di origine minerale.

Entrambe le giornate si sono concluse con una tavola rotonda: la prima sulla tutela delle innovazioni, dei marchi e del design nella filiera-olivicolo-olearia con l'intervento della dr.ssa S. Angelini, Dirigente del MASAF; la seconda sulla valorizzazione dei prodotti dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva, con l'intervento del dr. G. Blasi, Capo Dipartimento MASAF. Il convegno, seguito da un pubblico di oltre 150 persone è stata l'occasione per dibattere sulle innovazioni che sono già utilizzabili da parte delle aziende, con l'obiettivo di consentire ulteriori miglioramenti di processo e di prodotto. Mantenere il primato della qualità di prodotto e della ricerca scientifica è un obiettivo fondamentale per il futuro della filiera italiana. Siamo in un anno in cui molte aziende sia olivicole che olearie si accingono ad effettuare rilevanti investimenti, probabilmente trainati anche dalla recente situazione di mercato. L'annata olivicola appena conclusa ha prodotto circa 330.000 t di olio in Italia, un risultato migliore delle previsioni, ma soprattutto il perdurare della crisi della produzione spagnola ha spinto il prezzo dell'olio 100% italiana fino a quasi 10 Euro e ancora permane all'incirca a questi livelli. Ciò ha in parte risollevato la situazione economica degli olivicoltori e suscitato in qualche caso un certo entusiasmo che sicuramente aumentano la fiducia ad investire. Non sappiamo dire se questa situazione di prezzi durerà a lungo, ma sembra che vi sia una certa convergenza da parte degli analisti sul fatto che non si tornerà più a prezzi irrisori come quelli di 4,5 Euro/kg che ancora esistevano due anni fa. Uno dei motivi è legato al fatto che pur con una certa diminuzione, non vi è stata la temuta contrazione dei consumi che si paventava per via degli alti prezzi.

Nel 2023 l'Accademia ha svolto anche iniziative di formazione ed aggiornamento professionale. In particolare, nell'ambito dell'accordo biennale con Italia Olivicola, sono stati svolti dei corsi e seminari rivolti a tecnici e produttori. Inoltre, è stato prodotto un documento, consultabile tanto in formato digitale quanto cartaceo, di aggiornamento sulle tecniche di coltivazione più innovative e sostenibili, in un contesto di cambiamento climatico, quale strumento didattico di riferimento e consultazione per gli associati e i tecnici del Consorzio.

Nel dettaglio le attività realizzate sono state: a) due corsi di potatura nei mesi di marzo e aprile 2023, sull'*Equilibrio dell'albero e semplificazione della potatura dell'olivo, con particolare riferimento a oliveti tradizionali e paesaggistici*, tenuti dall'Accademico, Franco Famiani, entrambi a Sorrento; b) un seminario Tecnico '*Cambiamenti climatici e gli effetti sull'olivicoltura e sull'olio*,

*come affrontarli per produrre qualità sostenibile*”, tenuto dall’Accademico, Prof. Riccardo Gucci, a Bitonto, il 12 ottobre 2023, nell’ambito di una giornata intera organizzata dal Consorzio che ha voluto affrontare la problematica da due punti di vista tra loro complementari, l’impatto sulla produzione sia in termini quali-quantitativi sia di mercato. A quest’ultimo è stata dedicata la tavola rotonda alla quale anche il presidente dell’Accademia ha preso parte; c) un compendio tecnico-scientifico dal titolo *‘Linee guida per l’olivicoltura sostenibile di qualità in tempi di cambiamenti climatici’* costituito da n. 8 capitoli, che rappresenta un vademecum tecnico-scientifico per rispondere ai cambiamenti climatici, producendo olio extra vergine di oliva di alta qualità nel rispetto dell’ambiente e della territorialità.

Un breve cenno anche a quanto l’Accademia ha fatto in questo inizio 2024. A marzo si è tenuto il IX corso sulla Potatura di Allevamento e di Produzione dell’Olivo, a Napoli, Campagna (NA) e Montesarchio (BN). Il corso, che ha seguito il formato ormai consolidato negli anni, è stato organizzato grazie alla volontà di Aprod Campania, che ha ospitato le lezioni teoriche presso la sede regionale di Napoli. Relatori sono stati Franco Famiani, Riccardo Gucci ed Enrico Maria Lodolini. In tale occasione vi sono stati anche degli approfondimenti sulle prospettive dell’olivicoltura campana, da parte del Direttore Coldiretti Campania Dr. Loffreda, del coordinatore regionale Aprod Dr. Umberto Comentale, e dell’assessore all’Agricoltura della Regione Campania, Dr. Caputo. Infatti, vi è grande interesse in questo periodo sia per l’imminente commercializzazione dell’olio IGP Campania a partire dalla raccolta 2024/25 sia per l’alto prezzo che l’olio extra-vergine ha raggiunto sui mercati. Le dimostrazioni pratiche di potatura, tenute in provincia di Salerno e in provincia di Benevento, hanno affrontato soprattutto la razionalizzazione degli interventi su olivi in produzione per ottenere chiome equilibrate e alte produzioni a costi sostenibili.

L’Accademia ha patrocinato il Premio Oleario “Nino Luigi Iannotta” istituito dal Comune di San Vincenzo La Costa (CS) in collaborazione con il Consorzio di Tutela e Valorizzazione Olio di Calabria IGP e l’O.P. Associazione Olivicola Cosentina dell’Assoproli Calabria e e la collaborazione del CREA Centro di Ricerca dell’Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura. Il 16 marzo u.s. vi è stata la consegna dei premi insieme al termine di un convegno in cui è stata ricordata l’opera del ricercatore e la figura umana di Nino Iannotta da parte di autorità locali, regionali e nazionali.

Infine, vi ricordo i prossimi appuntamenti dell’Accademia, tra cui la Tornata in provincia di Cosenza che si terrà a fine settembre dedicata alla IGP Calabria, coordinata dal Dr. Enzo Perri, Direttore del CREA-OFA.

Prosegue la pubblicazione e la spedizione elettronica del Notiziario, a cura dell'accademica Maria Lisa Clodoveo che coordina un comitato costituito da Roberta Bernini, Marcella Cipriani, Maria Lisa Clodoveo, Elena Santilli e Benedetto Ruperti e di cui in cartella trovate copia. Il Notiziario contiene notizie di eventi, pubblicazioni, iniziative progettuali che riguardano la filiera nonché aggiornamenti sulle attività e vita dell'Accademia. Viene inviato alla fine del mese a tutti gli accademici solo per posta elettronica e poi affisso sul sito. Chi volesse comunicare delle notizie non ha che da inviare il testo alla segreteria dell'Accademia. Il Notiziario e il sito web rappresentano i due principali mezzi di comunicazione all'interno del nostro sodalizio.

Prima lasciare spazio alla neo-accademica Prof.ssa Nadia Mulinacci dell'Università di Firenze per la prolusione di inaugurazione dell'anno accademico di questa mattina dal titolo "*L'Olea europaea e le sue molecole capaci di stimolare la ricerca, preservare la nostra salute e risvegliare i nostri sensi*", ricordo che successivamente vi sarà la consegna dei diplomi ai nuovi accademici nelle diverse categorie ed in particolare:

### **Onorari**

ANTOGNOZZI Evasio  
 AUDISIO Mirella  
 BACCIONI Lamberto  
 GIAMETTA Gennaro  
 GIULIVO Claudio  
 MOROZZI Guido

### **Ordinari**

BERNARDI Bruno  
 BERNINI Roberta  
 CRESTI Giampiero  
 MAFRICA Rocco  
 REGNI Luca  
 SANTILLI Elena  
 SORDINI Beatrice  
 TAMBORRINO Antonia  
 VENEZIANI Gianluca  
 VIZZARRI Veronica

### **Corrispondenti**

BRAVI Elisabetta  
 CALDERARI Igor  
 CINOSI Nicola  
 DI GIACINTO Luciana  
 FAZIO Domenico  
 LANZA Barbara  
 LUCCI Paolo  
 MULINACCI Nadia  
 PAGLIETTI Lisa

PASCUZZI Simone  
POIANA Marco  
RUGGIERI Alessandro  
SARNARI Tiziana  
SONNOLI Elena  
ZAVAGLIA Saverio

Diamo quindi il benvenuto a 15 Corrispondenti, 10 Ordinari e 6 Onorari.

E' anche il momento di ricordare alcuni accademici, ai quali va il nostro pensiero e alla cui memoria chiedo di dedicare un minuto di raccoglimento:

Guido Bongi  
Giuseppe Campisi  
Marilisa Cuccia  
Attilio Sonnoli  
Antonio Vodret

L'Assemblea del Corpo Accademico prosegue con la lettura ed approvazione del bilancio consuntivo del 2023, ai sensi dell'art. 16 dello Statuto dell'Accademia, corredato della relazione scritta dei tre Revisori dei Conti. Il bilancio viene illustrato dal Revisore dei Conti Dr. Bruno Bagnoli.

### **Contributi ricevuti**

Desidero ringraziare i tanti accademici, che hanno versato nel 2023 la quota annuale che dal 2022 è divenuta obbligatoria per esigenze di mantenimento della nostra Accademia. Nel Consiglio Accademico del 13 dicembre 2023 si è deciso di esentare dal pagamento della quota annuale gli accademici Onorari e gli accademici stranieri di qualsiasi categoria. Il numero totale ad oggi è di 21 Onorari e 7 stranieri. Inoltre, voglio ringraziare la Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto e il suo Presidente, Dr. Dario Pompili, per il sostegno economico all'Accademia per l'iniziativa dell'UNASA.

Un ringraziamento sentito va alle seguenti aziende, istituzioni, e consorzi di seguito elencate, che hanno aderito come soci sostenitori dell'Accademia nel 2023:

**Alfa Laval Italy s.r.l., Monza**

**Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, Perugia**

**Costa D'Oro s.p.a., Spoleto**

## **Unaprol, Consorzio Olivicolo Italiano, Roma**

### **Ringraziamenti**

Le attività dell'Accademia non si potrebbero svolgere senza l'attenzione e il lavoro volontario che dedicano i componenti del Consiglio Direttivo, del Collegio dei Revisori dei Conti, e del Collegio dei Proviviri, a cui vanno i miei personali ringraziamenti. Ringrazio anche i tanti accademici che aiutano con idee e disponibilità alla realizzazione di iniziative, eventi e promozione dell'Accademia e la segretaria Sig.ra Roberta Ceccucci, alla quale tutti noi auguriamo un rapido e completo recupero.

### **Riepilogo delle attività espletate nel 2023**

#### **Formazione e divulgazione**

- Due corsi di potatura nei mesi di marzo e aprile, sull'*Equilibrio dell'albero e semplificazione della potatura dell'olivo, con particolare riferimento a oliveti tradizionali e paesaggistici*, tenuti da Franco Famiani, entrambi a Sorrento (NA);

Seminario tecnico '*Cambiamenti climatici e gli effetti sull'olivicoltura e sull'olio, come affrontarli per produrre qualità sostenibile*', tenuto da Prof. Riccardo Gucci, a Bitonto (BA) il 16 ottobre.

#### **Inaugurazione dell'anno accademico**

Il 28 aprile 2023 la prolusione di inaugurazione dell'anno accademico, dal titolo "*La crisi del settore energetico, prospettive ed opportunità per la filiera olivicolo-olearia*", è stata tenuta dal Prof. Riccardo Amirante, Ordinario presso il Politecnico di Bari.

#### **Accordi quadro**

- Rinnovato con Edagricole per la scontistica sulle pubblicazioni del gruppo riservata agli accademici;



- Rinnovato con Italia Olivicola Consorzio Nazionale s.c.a.r.l. per iniziative rivolte alla formazione, all'aggiornamento professionale e alla promozione per la filiera olivicolo-olearia.

### **Tornate dell'Accademia**

- Tornata in Abruzzo a Casoli (CH) il 9 giugno sul tema della "*Fragilità e resilienza dei sistemi olivicoli tradizionali dell'Appennino*", con l'obiettivo di proporre misure concrete per il rilancio e l'ammodernamento dell'olivicoltura tradizionale;
- Tornata nelle Marche, svoltasi ad Ascoli Piceno il 21 e 22 settembre, con la finalità di approfondire gli aspetti peculiari dell'olivicoltura da mensa ed in particolare alla valorizzazione dell'Ascolana tenera nell'areale della DOP 'Oliva Ascolana del Piceno'.

-

### **Premi**

Nel 2023 l'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio ha istituito e finanziato i premi UNASA-Franco Zucconi e UNASA-Gianfrancesco Montedoro, destinati a giovani ricercatori che si siano distinti con una pubblicazione scientifica internazionale rispettivamente nei settori delle Coltivazioni Arboree e delle Tecnologie Agrarie. Inoltre, ha patrocinato il premio regionale "L'oro verde dell'Umbria" e ha collaborato per il premio nazionale "Ercole Olivario" organizzato dalla Camera di Commercio di Perugia e l'Unione Nazionale. Così come ha curato la sezione scientifica del "Premio Internazionale Ranieri Filo della Torre", istituito dalla associazione Pandolea e destinato alle tesi di laurea. Infine, ha patrocinato l'edizione annuale del conferimento della borsa di studio "Giorgio Fazari" per giovani laureati che hanno svolto studi a vantaggio della filiera olivicolo-olearia.

R. Gucci