

La Filiera Olivicola

nei comuni di San Giuliano di Puglia, Colletorto, Santa Croce di Magliano e Bonefro

ANNATA OLIVICOLA 2007-2008

**A cura del
Centro di Ricerca Applicata
Unità locale del Parco Scientifico e Tecnologico del Molise
"MOLISEINNOVAZIONE S.C.p.A."**



INDICE

1. Introduzione	4
2. Come interpretare i dati	6
3. Le interviste	7
4. Dati anagrafici delle aziende	8
5. Grandezza delle aziende	11
6. Caratteristiche ambientali delle coltivazioni olivicole	12
7. Caratteristiche agronomiche delle coltivazioni olivicole	15
8. Produzioni Olivicole	31
9. Caratteristiche degli oleifici	36
10. Imbottigliamento e vendita dell'olio	41
11. Certificazioni, consumi di risorse e informatizzazione	49
12. Livello qualitativo degli oli	55
13. Conclusioni	59

Introduzione

Da circa un anno il Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.p.A. ha avviato alcune attività nell'ambito della filiera olivicola regionale con lo scopo di favorire il trasferimento tecnologico nel settore agro-industriale, difendere e valorizzare le produzioni di eccellenza, fornire assistenza specializzata alle aziende del settore e dare indicazioni per il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni.

Per concretizzare al meglio le attività nel settore olivicolo PST Moliseinnovazione S.C.p.A. ha aperto un'unità locale, denominata "Centro di Ricerca Applicata", nel comune di San Giuliano di Puglia (CB). L'unità locale è nata grazie ad un progetto presentato dal comune di San Giuliano di Puglia, con la coordinazione del PST Moliseinnovazione S.C.p.A., il cui obiettivo è attuare una politica economica e sociale di rilancio dei comuni colpiti dal sisma del 2002 mediante il miglioramento, la valorizzazione e la promozione delle produzioni locali. Il progetto è finanziato dalla Regione Molise ai sensi dell'art. 15 dell'O.P.C.M. n. 3268/2003 ed approvato dalla stessa Regione con decreto del Commissario Delegato n. 192 del 9 ottobre 2006.

Le attività svolte dal Centro di Ricerca Applicata spaziano su diversi fronti:

1. raccolta di informazioni sulla filiera olivicola mediante dettagliate interviste nelle aziende.
2. Monitoraggio dei livelli qualitativi dei prodotti mediante la raccolta di campioni che vengono sottoposti alle normali analisi convenzionali (acidità, perossidi e spettrofotometria) e ad analisi più sofisticate ed innovative (risonanza magnetica nucleare, analisi microbiologiche, individuazione delle contaminazioni ad opera delle sostanze plastiche, contenuto in antiossidanti, etc.).
3. Fornitura di assistenza specializzata per le certificazioni, l'etichettatura, la commercializzazione, etc.
4. Ricerca scientifica specializzata nel campo agronomico, genetico, industriale, chimico e tecnologico.

Le attività si svolgono in quattro comuni del cratere (San Giuliano di Puglia, Colletorto, Santa Croce di Magliano e Bonefro) e nelle aree limitrofe. Nella zona oggetto dello studio (in particolare nel comune di Colletorto), secondo l'ultima rilevazione ufficiale eseguita dall'ARSIAM nel 2001, si produceva circa il 15% dell'intera produzione olivicola regionale. Tale area, quindi, rappresenta un punto strategico nel quale studiare gli andamenti della filiera olivicola per delinearne i futuri sviluppi.

Il presente opuscolo vuole rappresentare una sintesi dell'indagine conoscitiva sulla filiera dell'olio di oliva condotta nel primo anno di lavoro del Centro di Ricerca Applicata. L'indagine si pone l'obiettivo di aggiornare i dati relativi alle produzioni e alle lavorazioni in tale area e soprattutto valutare le criticità, le peculiarità e le potenzialità di sviluppo della filiera, proponendo soluzioni tecniche e commerciali finalizzate ad un miglioramento generale del comparto olivicolo.

I campioni ed i relativi dati associati sono stati raccolti ed elaborati dagli operatori e dal coordinatore del Centro di Ricerca Applicata durante la stagione olivicola 2007/2008.

I dati personali, forniti dai diretti interessati in assoluta gratuità e mediante consenso informato, sono stati trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e successive integrazioni e modifiche.

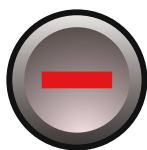
Le analisi convenzionali sono state condotte presso i laboratori del Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.p.A.

Come interpretare i dati

Prima di addentrarsi nell'analisi dei dati è opportuno dare alcune indicazioni utili ad una corretta interpretazione degli stessi. In primo luogo va precisato che il lavoro svolto è frutto di un campionamento, ossia di un'analisi di parte delle aziende presenti nella zona. Ciò significa che non è stato preso in considerazione l'intero universo campionario ma una parte di esso. Il campione delle aziende censite rappresenta tuttavia circa il 60-70% delle aziende presenti nell'intera area per cui è ragionevole assumere che tutte le tendenze e le percentuali estrapolate dai dati raccolti siano, con una buona approssimazione, estendibili all'intera realtà olivicola della zona.

Per quanto concerne i dati relativi alle produzioni di olive ed olio, avendo preso in considerazione tutti i frantoi dei quattro comuni dell'area, si può tranquillamente affermare che i valori riportati rappresentano la misura esatta delle produzioni relative alla zona oggetto dello studio.

I dati sono stati raggruppati e commentati in differenti capitoli ognuno caratterizzato da un colore specifico in modo da permettere una facile e veloce individuazione della tematica trattata.

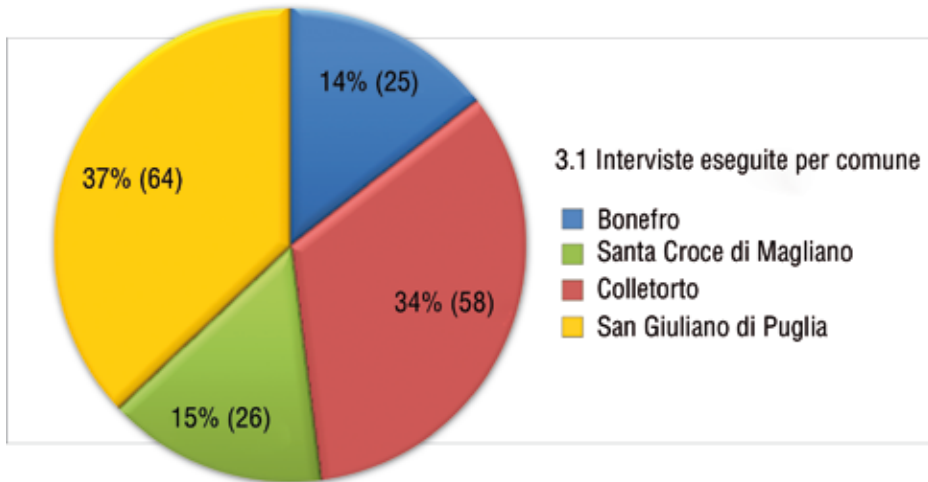


Indica una **criticità** della filiera che necessita di opportuni accorgimenti ed aggiustamenti da parte degli operatori affinché la stessa criticità venga rimossa.



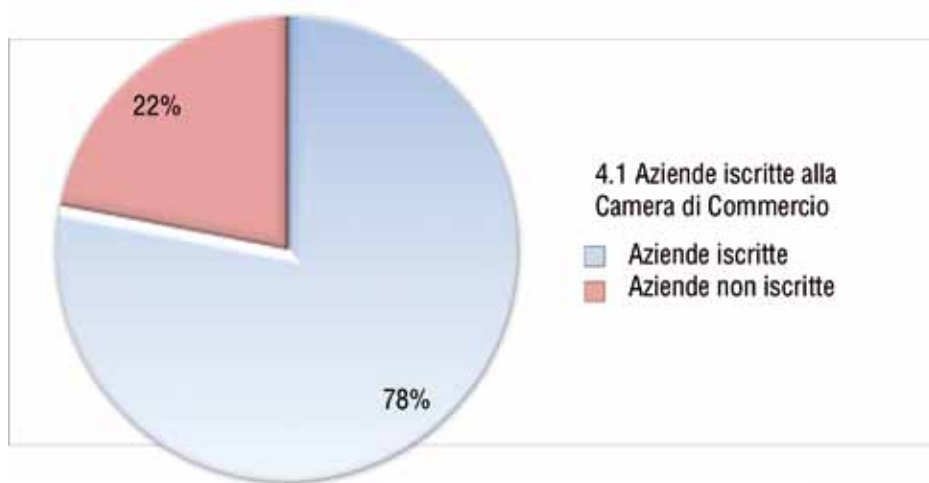
Indica una **potenzialità** della filiera che andrà preservata, tutelata ed eventualmente valorizzata mediante azioni specifiche.

Le interviste

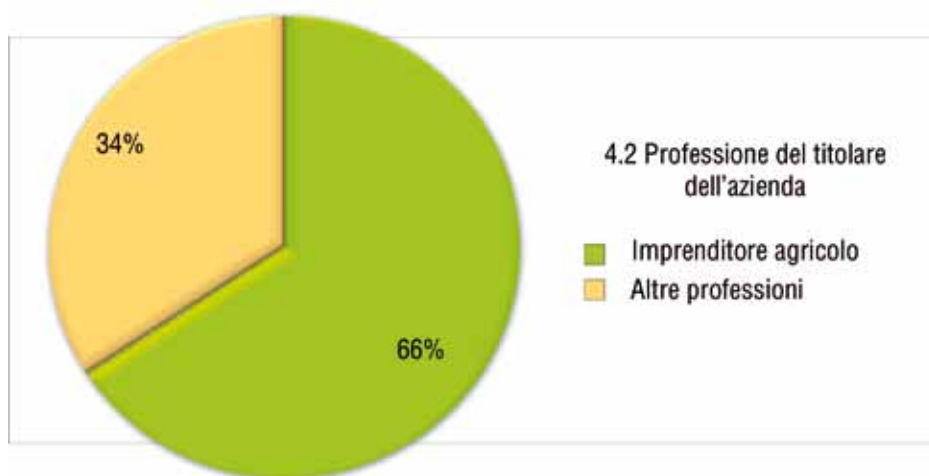


Durante la campagna olivicola 2007/2008 sono state eseguite 173 interviste (164 aziende e 9 oleifici). Il maggior numero di interviste è stato condotto nei comuni di San Giuliano di Puglia e Colletorto in cui vi è una realtà olivicola maggiormente sviluppata.

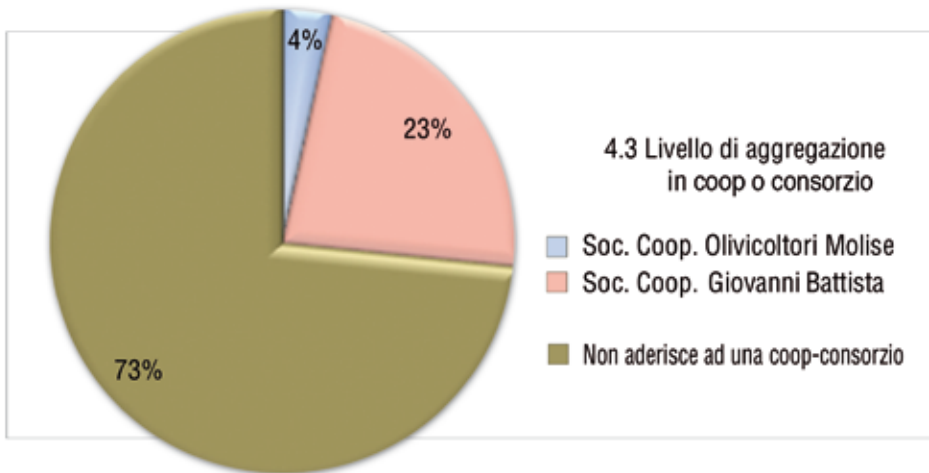
Dati anagrafici delle aziende



Gran parte delle aziende sono iscritte alla camera di commercio. Vi è tuttavia una discreta percentuale di aziende (22%), presumibilmente di piccole dimensioni ed a conduzione familiare, che esce dal normale circuito di monitoraggio delle camere di commercio. Quest'ultime aziende però, hanno una produzione di olive e di olio non trascurabile che si attesta all'incirca al 17% rispetto alla produzione totale della zona.



Il 34% delle persone intervistate non svolge come attività principale quella dell'imprenditore agricolo. È facile supporre che chi eserciti altre professioni sia meno attento o meno interessato alla valorizzazione della filiera. Maggiori considerazioni si potrebbero fare se si disponessero di dati su scala nazionale o di altre realtà olivicole (difficili da reperire) così da poter eseguire dei confronti e stabilire se si tratta di valori fisiologici oppure di un'anomalia tipica della zona.



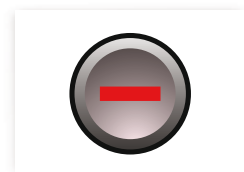
Dall'osservazione del grafico 4.3 si evince che più del 70% delle aziende censite non aderisce ad una cooperativa o ad un consorzio. Si può quindi affermare che nell'area di studio vi è una scarsa aggregazione delle imprese e/o degli operatori del settore e una scarsa capacità di fare sistema per abbattere i costi ed aumentare gli introiti.

Una cooperativa, sia essa di primo che di secondo livello (consorzio), potrebbe contare su una massa critica di prodotto che generalmente permetterebbe, attraverso piani di promozione e di marketing, la conquista di nuovi mercati e di nuovi clienti. Ciò ridurrebbe le quantità di olio "svenduto" ai grossisti e aumenterebbe il valore aggiunto del prodotto.

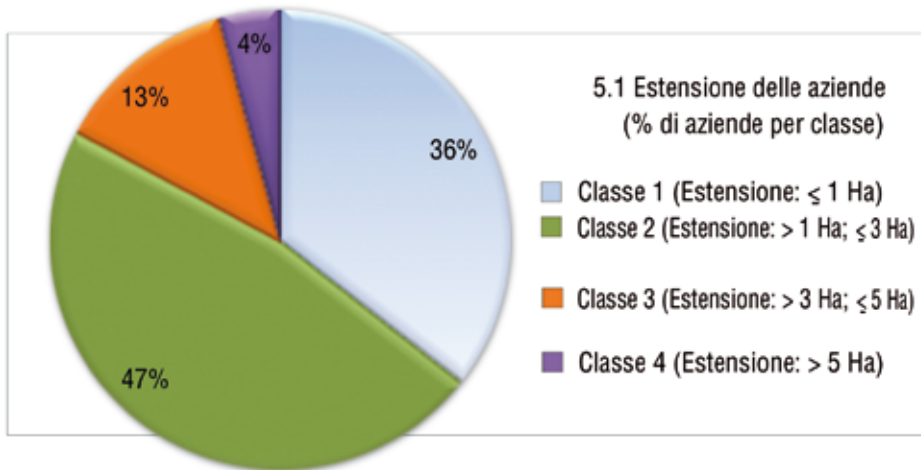
Inoltre, le cooperative hanno, nella gran parte dei casi, un personale specializzato che si occupa esclusivamente di determinate fasi della filiera olivicola con maggiore efficienza ed efficacia.

Il successo di tale forma gestionale è dimostrato da quanto sta accadendo in Spagna dove, negli ultimi anni, sono nate numerosissime cooperative di primo e di secondo livello. Ciò ha permesso agli operatori spagnoli di conquistare quote di mercato a discapito delle aziende italiane.

Infine, va ricordato anche il valore sociale delle cooperative che normalmente ridistribuiscono i ricavi a tutti i soci con un generale aumento dei redditi diffuso e tangibile.

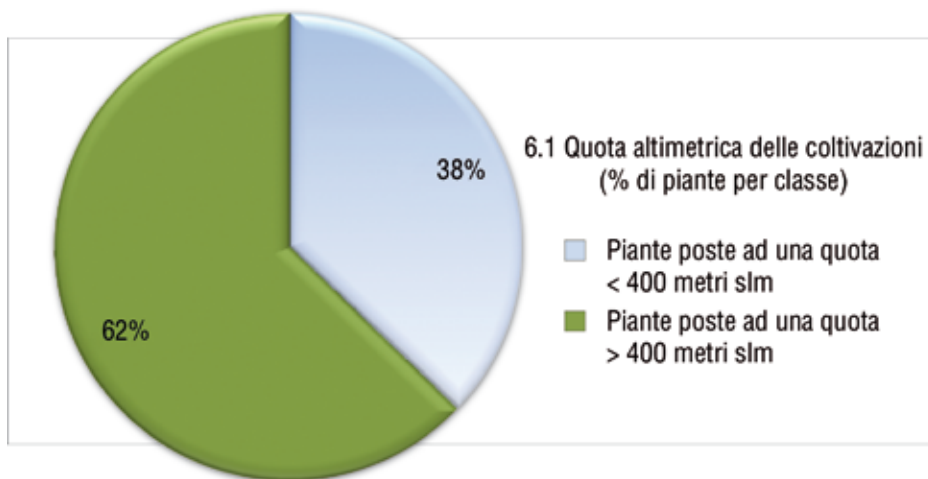


Grandezza delle aziende



Da un'osservazione attenta del grafico 5.1, si può notare come l'83% delle aziende ha un'estensione inferiore ai 3 Ha. Ciò significa che la filiera olivicola oggetto dell'indagine è soggetta ad un'elevata frammentazione ed è generalmente composta da aziende di piccole e medie dimensioni. Tale dato può essere interpretato in due modi differenti: in primo luogo un'elevata frammentazione delle aziende porta ad una conseguente diversità dei prodotti sia in termini commerciali che in termini chimico-organolettici; all'opposto, si può verificare l'inconveniente dovuto al fatto che le aziende di piccole dimensioni non si propongono in maniera efficace sul mercato. In tali aziende si manifesta anche la tendenza a vendere il proprio prodotto sui mercati locali o nell'ambito delle ristrette reti di conoscenti e familiari con ricorso al criterio della vendita diretta senza imbottigliamento.

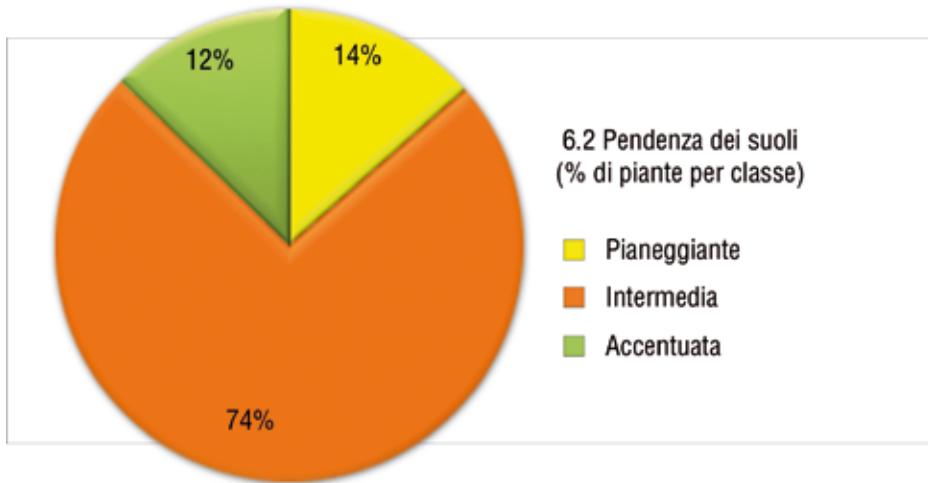
Caratteristiche ambientali delle coltivazioni olivicole



Il 62% delle piante censite si trova ad una quota superiore ai 400 metri sul livello del mare. Secondo recenti ricerche, gli oli di collina, cioè quelli ottenuti da coltivazioni poste sopra i 400 metri sul livello del mare, hanno un “carattere” meno pronunciato per la presenza di quantità inferiori di quei composti minori responsabili di alcuni caratteristici flavor dell’olio (terpeni, aldeidi). Tuttavia, in accordo con quanto riportato in letteratura, questi oli, sembrano essere più “serbevoli” in quanto possiedono quantità superiori di squalene, al quale si riconoscono proprietà antiossidanti. Un altro aspetto che rende gli oli di collina particolarmente interessanti è legato alla scarsa presenza della mosca dell’olivo la quale non attacca le coltivazioni poste al di sopra di una quota altimetrica che va dai 350 ai 450 metri.

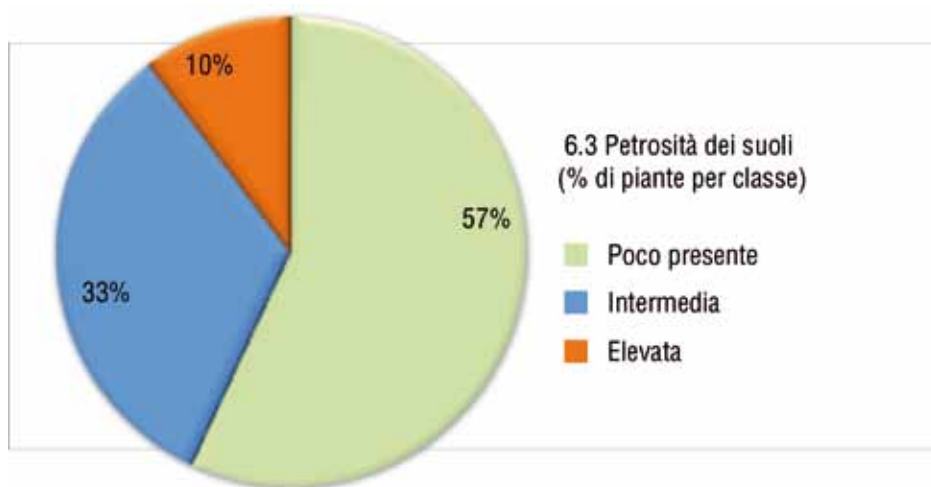
L’attenzione nei confronti degli oli di oliva prodotti in collina sta crescendo, nell’ultimo periodo, anche a causa delle particolarità che tali oli possiedono. Tuttavia, le produzioni di collina, pur rivestendo un ruolo importante nella tutela del paesaggio, stanno scomparendo a causa dei bassi profitti. Questo studio può quindi essere utilizzato anche per la valorizzazione di tali oli e per aumentare il reddito medio degli agricoltori posti in zone svantaggiate quali quelle collinari.

Osservando il grafico 6.2 si può notare come il 12% dei terreni censiti nella zona ha una pendenza accentuata.



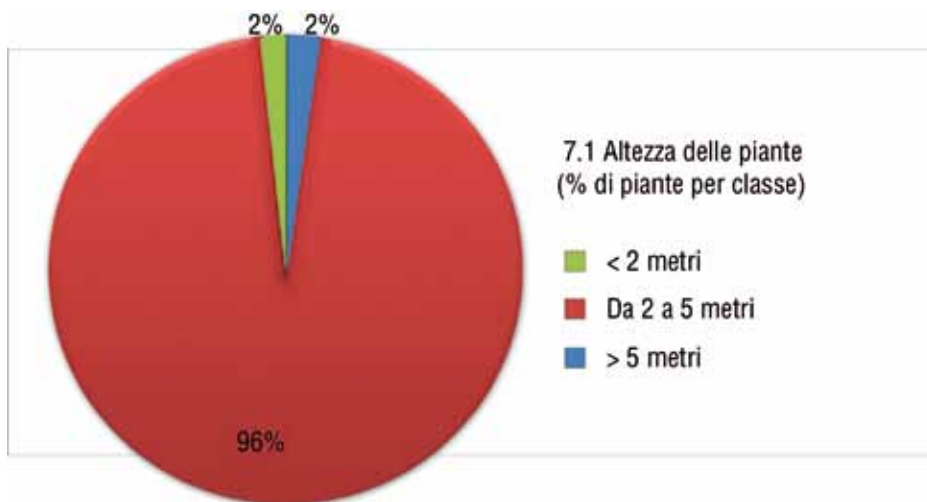
Tali terreni sono poco adatti ad un'olivicoltura intensiva in quanto non possono essere utilizzate agevolmente le macchine agricole e le pratiche colturali risultano più dispendiose e meno redditizie. Tuttavia le stesse coltivazioni, pur non producendo redditi paragonabili a quelli ottenuti da coltivazioni poste in situazioni più favorevoli, rappresentano un importante patrimonio paesaggistico che contribuisce all'arricchimento della biodiversità agraria della zona. Va detto a tal proposito che il Molise è interessato, soprattutto nelle aree prospicienti al massiccio appenninico, da un elevato numero di aree agricole ad alto valore naturale (AVN), ossia aree nelle quali l'uso del suolo è tale da mantenere e preservare un elevato numero di specie e di habitat. Inoltre le pratiche di sistemazione dei suoli, quali la regimentazione delle acque superficiali o la creazione di muretti a secco, rappresentano formidabili strumenti di tutela idrogeologica dei territori collinari che risultano così meno soggetti ai fenomeni franosi ed in generale al minore dissesto idrogeologico. Il 10% delle piante censite si trova su suoli con elevato livello di petrosità. Alti livelli di petrosità generalmente si associano a suoli fortemente calcarei che tendenzialmente sono anche abbastanza basici. Non è quindi da escludere che tali livelli di basicità siano superiori ai livelli tollerati dalla specie. Inoltre, se si considera anche che tali suoli si prestano poco alle lavorazioni meccaniche, si può dedurre che il 10% delle piante è posta su suoli poco adatti alla coltivazione dell'olivo.

Dal punto di vista pedologico, l'olivo presenta notevoli capacità di adattamento a diversi suoli (fatta eccezione per quelli eccessivamente argillosi).

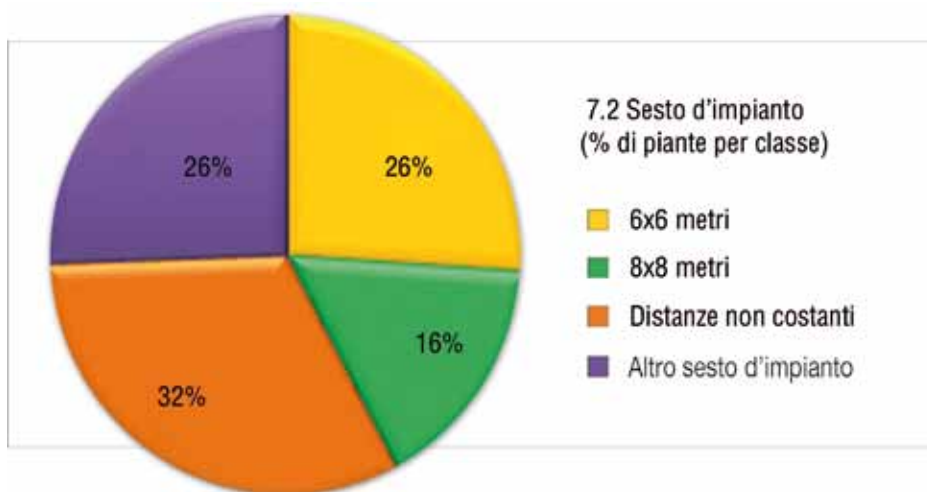


I terreni migliori sono quelli di medio impasto (franchi), con un pH compreso tra 7 e 8, con un contenuto in sabbia e scheletro del 60%, in limo del 20%, in argilla del 20% e una buona matrice calcarea.

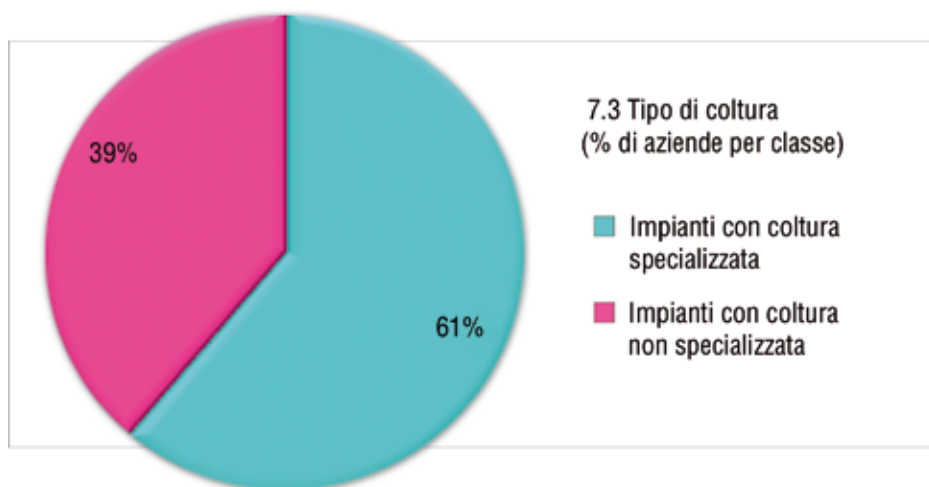
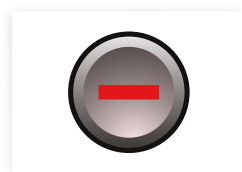
Caratteristiche agronomiche delle coltivazioni olivicole



Il 96% delle piante campionate ha un'altezza ideale per una corretta gestione degli impianti. Le piante con altezze comprese tra i 2 e i 5 metri sono quelle che meglio si prestano a sistemi di raccolta meccanizzata, a potature semplici e veloci e a lavorazioni agevoli e meccanizzate.

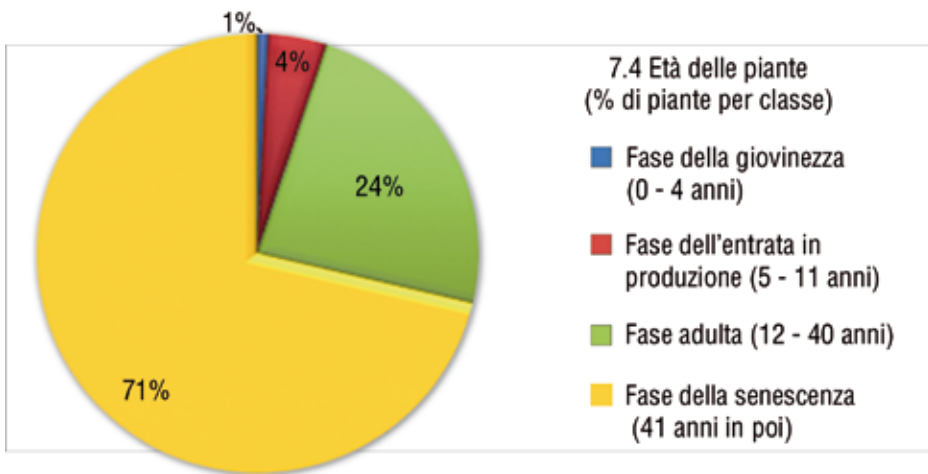


Da un'osservazione del grafico 7.2 si può notare come il 58% delle piante censite si trovi collocata all'interno di un sesto di impianto non regolare o comunque diverso dal classico 6x6 o 8x8. Coltivazioni con sesto d'impianto non costante oppure con piante troppo distanti o troppo vicine rendono difficili e più dispendiose le lavorazioni comportando minori rese e/o maggiori spese di gestione.

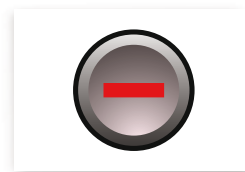


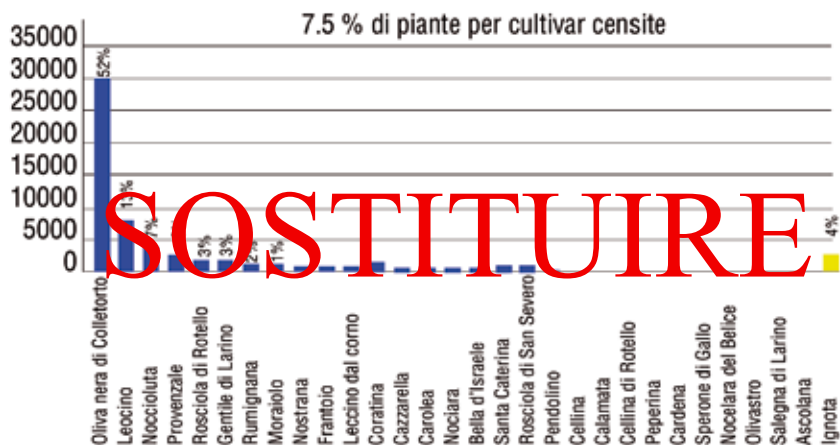
Il 61% degli impianti censiti è di tipo specializzato, cioè presenta la sola specie “Olea europea” al proprio interno. Tale valore è indice di una tendenza evolutiva dell'olivicoltura della zona che sta passando da un tipo di coltura promiscua (più specie all'interno dello stesso appezzamento), tipica del secolo scorso, ad un tipo di coltura più moderna e redditizia. Va tuttavia detto che le colture promiscue, seppur meno redditizie, portano ad un aumento della biodiversità degli ecosistemi con i conseguenti vantaggi che ne derivano (maggiore resistenza agli stress e agli impatti, maggiori capacità di adattamento ai cambiamenti, maggiore capacità di ripresa dopo gli impatti, etc.). La valenza delle colture promiscue, nell'ottica della preservazione dei valori di biodiversità, si rende ancor più necessaria se si pensa che dal 2001 al 2005, secondo i dati rielaborati dall'INEA, si è avuto un calo del 10,4% a livello nazionale dell'indice di avifauna negli ambienti agricoli.

Inoltre, le colture promiscue andrebbero ulteriormente indagate per capire se sono più predisposte ai fini delle produzioni biologiche; è infatti noto che nelle colture biologiche si fa spesso ricorso alla lotta integrata la quale è favorita dalla presenza simultanea di specie vegetali ed animali differenti all'interno dello stesso appezzamento. Infine, non è da escludere l'ipotesi che la presenza di determinante specie vegetali (per esempio mandarini, limoni, mele, etc.) all'interno di coltivazioni olivicole possa conferire particolari aromi (flavor) agli oli prodotti da quelle stesse coltivazioni.



Il 71% delle piante censite ha un'età superiore ai 40 anni; ciò significa che gran parte delle piante presenti nell'area di studio sono nella fase di senescenza e per questo sono tendenzialmente meno produttive. Vi è quindi uno scarso ricambio generazionale del parco olivicolo della zona e tale aspetto rappresenta uno dei punti più critici della filiera olivicola presa in esame.



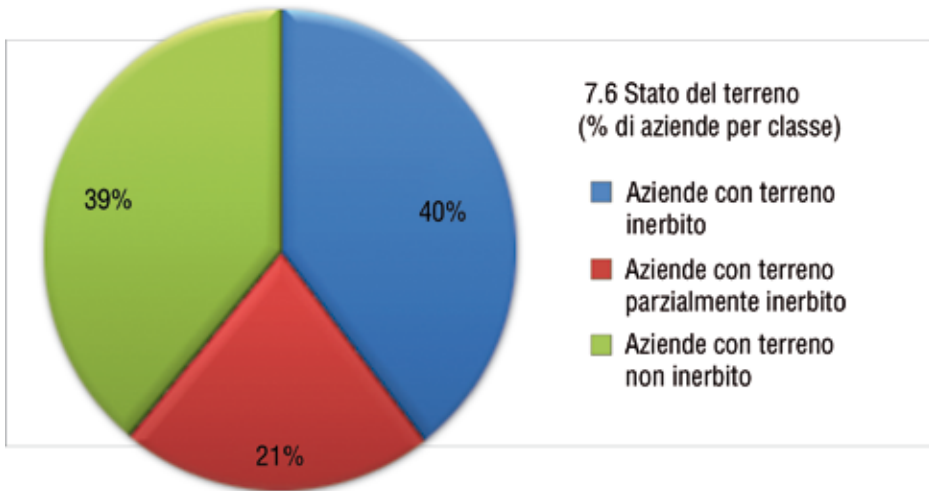


Dall'osservazione del grafico 7.5 si può facilmente notare come l'Oliva nera di Colletorto sia la cultivar più diffusa nella zona. Essa ha un'areale abbastanza ristretto in quanto non si rinviene facilmente al di fuori dei pochi comuni vicini a Colletorto. È probabile che l'Oliva nera di Colletorto sia quindi la cultivar che meglio si adatta alle condizioni pedoclimatiche che si rinvengono nell'area oggetto di studio.

Tale dato potrebbe anche giustificare la creazione di una sottomenzione nella DOP Molise oppure la creazione di un marchio di zona (Coop di 2° livello o consorzio di zona) per tutelare una ulteriore tipicità e diversità della filiera o olivicola oggetto dell'indagine.

Va inoltre notato che fra le cultivar maggiormente presenti nell'area vi è la Noccioluta sulla quale non sono stati ancora eseguiti studi scientifici di caratterizzazione. Essa viene spesso confusa con l'Oliva nera di Colletorto e in alcuni casi viene data addirittura come sinonimo. Se le analisi genetiche-morfometriche che si stanno conducendo dovessero dimostrare che si tratta di un'ulteriore cultivar tipica della zona, allora si avrebbero ulteriori elementi per valorizzare la tipicità degli oli della zona.

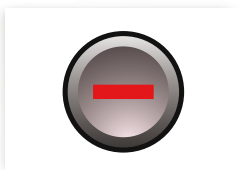


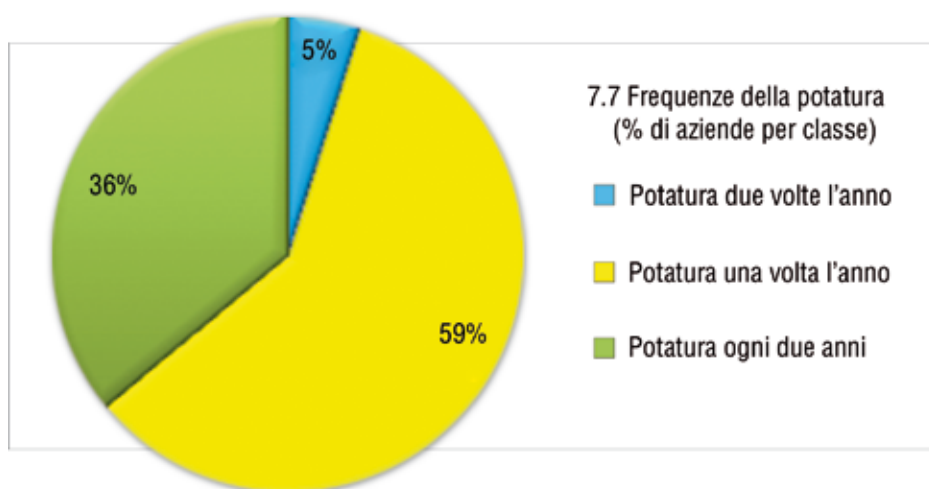


La pratica dell'inerbimento è auspicabile per diversi motivi: in primo luogo l'inerbimento, in condizioni idriche normali o poco stressanti, porta all'aumento della ritenzione idrica dei suoli, ossia ad un aumento della capacità dei suoli di trattenere acqua e quindi di cederla alle piante di olivo quando necessario. L'inerbimento porta anche ad una maggiore areazione dei suoli e quindi ad una più efficace mineralizzazione della sostanza organica che può essere assimilata dalle piante di olivo.

In secondo luogo l'inerbimento ha dei vantaggi in termini ambientali, soprattutto in situazioni di acclività elevata, in quanto riduce lo spreco di una risorsa importante quale l'acqua. Il minore dilavamento superficiale determina una minore perdita di suoli ed una maggiore stabilità idrogeologica degli ecosistemi considerati. Infine, va detto che, nel caso di piogge abbondanti su suoli non inerbiti, vi è una maggiore asportazione di nutrienti (azoto, fosforo, potassio, etc) che, oltre a contribuire all'inquinamento delle falde acquifere e dei corsi d'acqua superficiali (problema dell'eutrofizzazione), devono essere reintegrati nelle coltivazioni con costose concimazioni.

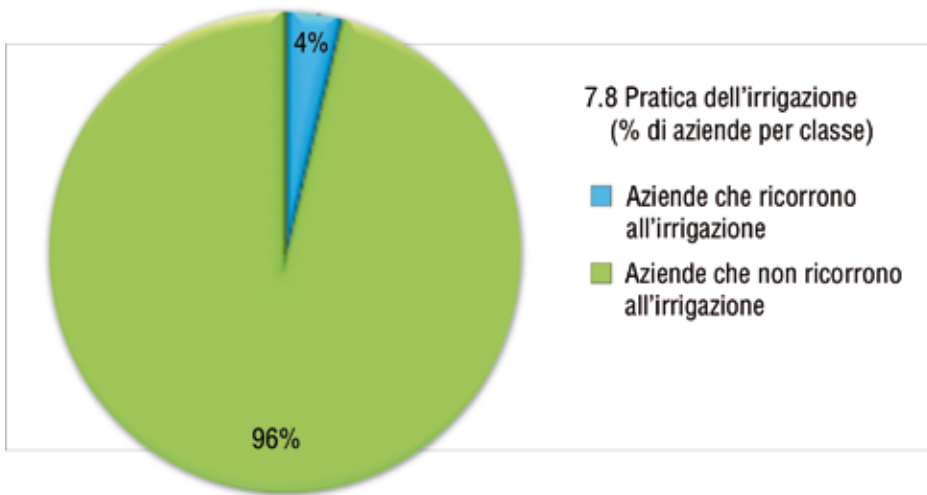
Dall'osservazione del grafico 7.7 si può notare come il 36% degli imprenditori agricoli effettua una potatura ogni due anni. Tale pratica conduce ad un aumento del fenomeno dell'alternanza produttiva e non consente una standardizzazione dei livelli qualitativi delle produzioni.





Per dare una corretta interpretazione del grafico 7.8 è necessario valutare i dati relativi alle esigenze idriche della specie che variano dai 550 agli 800 mm all'anno in funzione della zona e della cultivar. Se si incrociano tali dati con i valori delle precipitazioni medie che si rinvencono nella zona (540 mm/anno; media degli ultimi 6 anni) se ne può dedurre che non vi sono sostanziali periodi di stress idrici salvo qualche rara occasione nei mesi estivi. Da ciò si deduce che la pratica dell'irrigazione, nell'area oggetto dello studio, non è strettamente necessaria. È ovviamente chiaro che effettuando un efficace e razionale irrigazione si possono raggiungere livelli produttivi paragonabili a quelle delle coltivazioni più intensive che ad esempio si hanno in Spagna. Tuttavia, se si ragiona in termini di costi/benefici, si possono raggiungere buoni livelli qualitativi e quantitativi di prodotto anche senza grossi investimenti per impianti irrigui. Tale aspetto rappresenta una potenzialità di non poco conto in quanto, evitando la pratica dell'irrigazione, si evitano anche gli inconvenienti ambientali ad essa connessi che derivano dall'eccessivo utilizzo di una risorsa preziosa qual è l'acqua, dall'inquinamento delle falde acquifere e da un eccessivo dilavamento dei suoli.

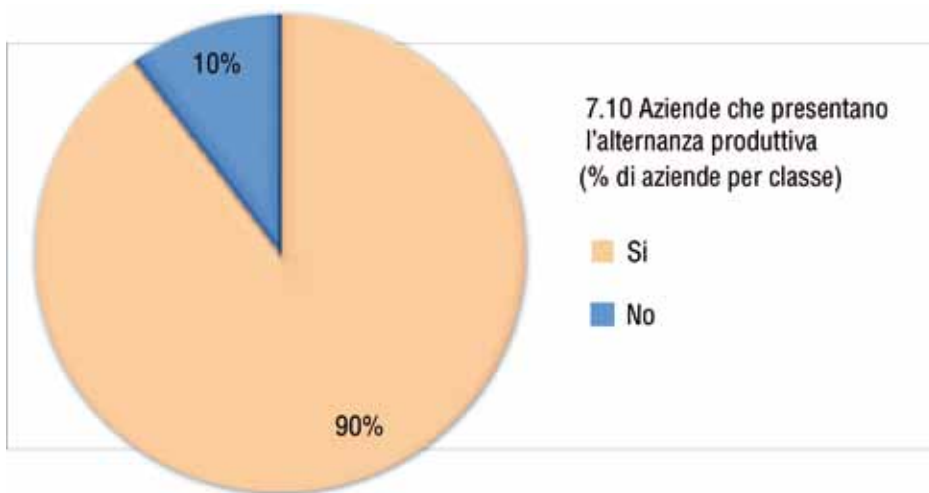




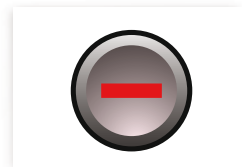
Dall'osservazione del grafico 7.9 si può dedurre come il tipo di fertilizzante più utilizzato sia quello minerale che contiene contemporaneamente tutti i nutrienti principali (azoto, fosforo e potassio; tipo NPK) oltre ai microelementi fondamentali per lo sviluppo delle piante. Questa tipologia di fertilizzante è quella più pratica e, se utilizzata nel modo giusto, è anche abbastanza efficace e relativamente economica. Tuttavia andrebbe preventivamente fatta un'analisi dei suoli (solo il 4% degli intervistati ha un'analisi dei propri suoli) per valutarne l'effettivo deficit di nutrienti; in molti casi, tale fertilizzante non può assolvere alle esigenze nutritive dell'intera stagione ma va integrato, in periodi diversi, con altre forme specifiche. Va inoltre fatto notare che il 17% delle aziende ricorre alla fertilizzazione mediante fertilizzanti organici (letame di varia natura) e quindi tali aziende sono potenzialmente più predisposte per la pratica dell'agricoltura biologica. Tale fertilizzante richiede maggiori quantità per ettaro (50 q/Ha) rispetto ai fertilizzanti di origine minerale (3 q/Ha) ma consente di chiudere in maniera efficace i cicli biogeochimici con l'abbattimento degli impatti derivanti dalle lavorazioni industriali e dalla movimentazione di merci che invece sono necessari nel caso dei fertilizzanti minerali.

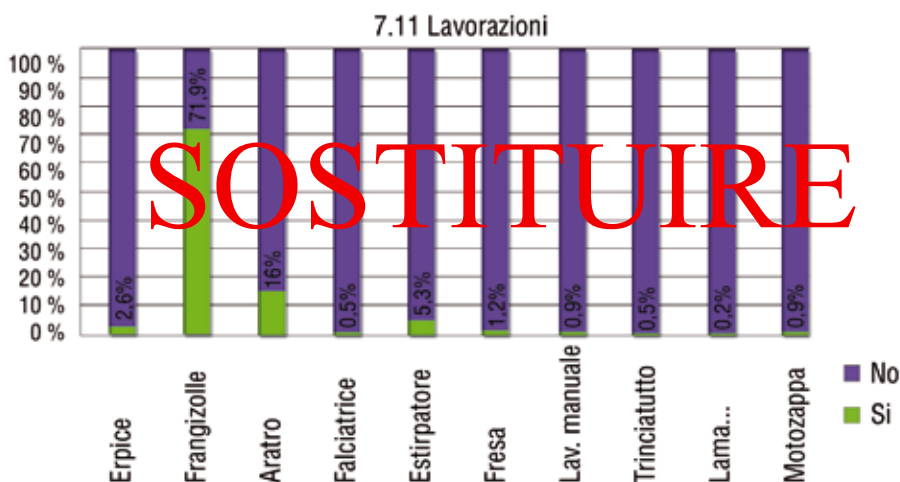


In tale quadro andrebbe meglio valutato il contributo derivante dallo spandimento delle acque di vegetazione le quali, pur presentandosi come un buon ammendante, vengono sparse nei periodi invernali nei quali c'è meno richiesta di nutrienti da parte delle piante. Andrebbero pertanto studiate e testate metodologie tali da permettere lo spandimento nei periodi primaverili ossia nella fase di ripresa vegetativa delle piante.



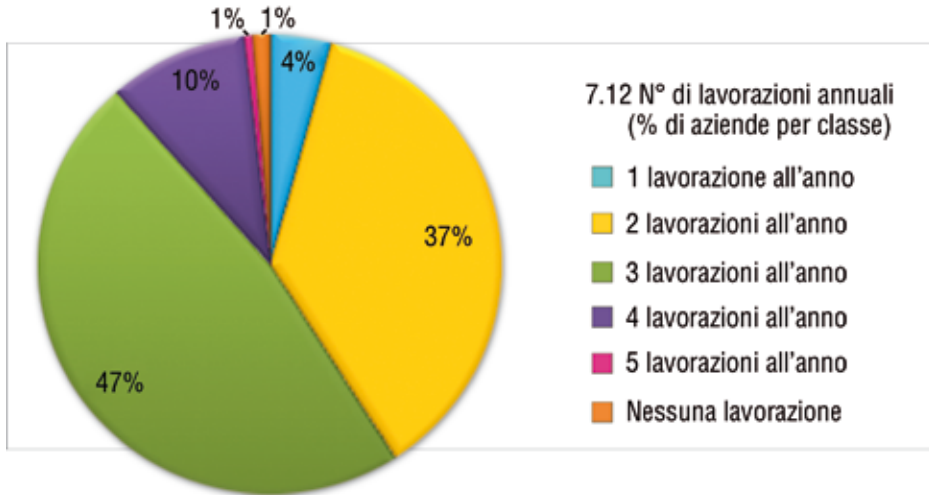
L'alternanza produttiva può dipendere, in parte, da una potatura non costante ed uniforme nell'arco degli anni, in parte da concimazioni erranee e in parte dal periodo di raccolta. Anche le condizioni meteo ed in particolare le precipitazioni possono influire su tale parametro. Il fenomeno è ovviamente una criticità del sistema in quanto non consente di assicurare una quantità di prodotto più o meno costante di anno in anno. Inoltre, laddove si presenta il fenomeno dell'alternanza produttiva, generalmente si hanno oli di minore qualità e dalle caratteristiche organolettiche molto variabili.



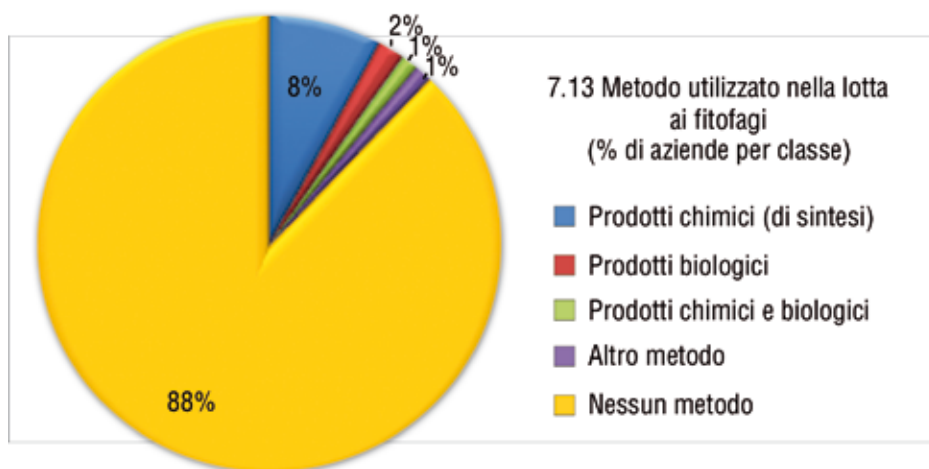


Il 70 % delle lavorazioni effettuate nell'area di studio viene eseguito mediante frangizolle, strumento che meglio si adatta alla coltura dell'olivo in quanto movimentata solo gli strati superficiali di terreno, estirpando le erbe infestanti ed aerando i suoli. Lavorazioni che vanno ad interessare spessori di suolo superiori ai 20 centimetri possono danneggiare le radici degli alberi e quindi ridurre le produzioni.

L'84% delle aziende effettua dalle due alle tre lavorazioni all'anno che è il numero di lavorazioni minimo raccomandato per una corretta gestione degli impianti soprattutto se si tratta di semplici sfalci che lasciano il terreno inerbito.



Da un'attenta osservazione del grafico 7.13 si può evidenziare come solo il 10% degli intervistati ha dichiarato di utilizzare prodotti chimici per la lotta ai fitofagi. Ciò è principalmente dovuto al fatto che quasi il 50% delle coltivazioni censite non è interessata abitualmente da attacchi di alcun fitofago. Laddove vi sono degli attacchi si tratta principalmente di Mosca delle olive la cui presenza si associa a quella degli altri fitofagi (cocciniglia cotonosa delle olive e tignola).



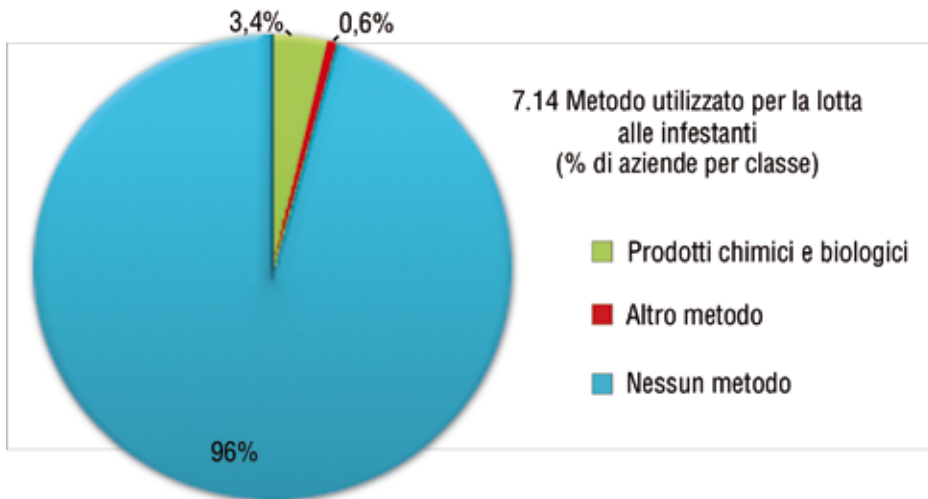
La bassa presenza di fitofagi, in particolare della mosca dell'olivo, è probabilmente imputabile alle altitudini delle coltivazioni ed alle conseguenti condizioni microclimatiche della zona che sono poco favorevoli allo sviluppo di tale fitofago. Ciò rappresenta una potenzialità importante in quanto riduce enormemente la frequenza dei trattamenti effettuati contro i fitofagi e gli impatti ambientali dovuti ai prodotti di sintesi che, se usati nella maniera sbagliata, possono trasferirsi all'olio prodotto e quindi arrecare danni alla salute umana.

Si può inoltre affermare che quasi il 90% delle aziende censite è predisposto, almeno in via ipotetica, alla pratica dell'agricoltura biologica.



Analogamente a quanto detto per la lotta ai fitofagi, si può affermare che solo una bassissima percentuale di intervistati (3,4%) ha dichiarato di utilizzare prodotti chimici per la lotta alle infestanti. Ciò è principalmente dovuto al fatto che il 44% delle coltivazioni censite non è interessata da infestazioni particolarmente dannose o invasive; laddove vi sono delle infestanti si tratta principalmente di gramigna (27%), cardo selvatico (2%) e stoppione (2%).

Tale dato risulta particolarmente importante soprattutto se si confronta con il trend nazionale che vede un aumento dell'uso dei diserbanti.

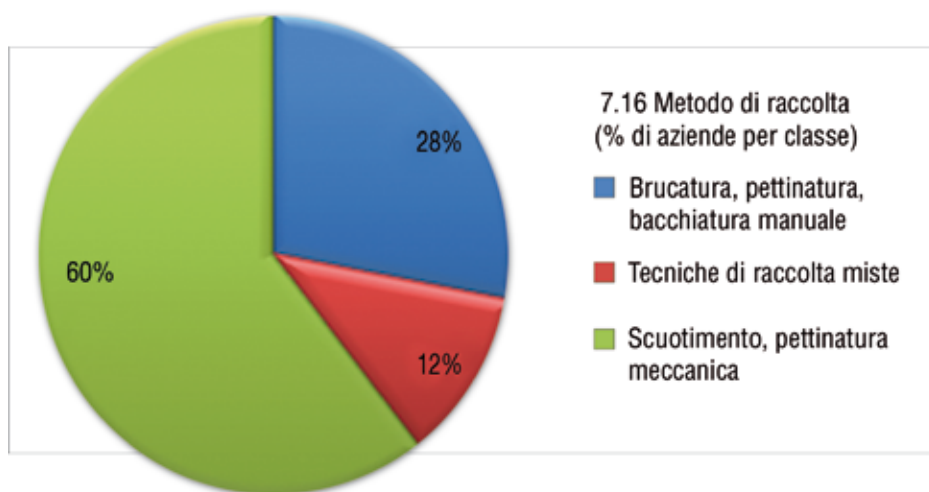
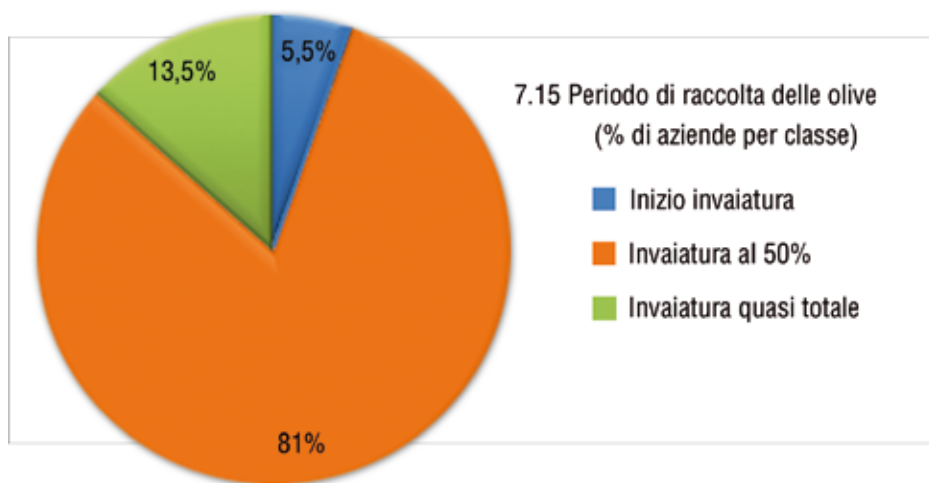


Le invasioni di infestanti non sono però sempre sgradite in quanto si tratta, in ogni caso, di una forma di inerbimento che può portare anche a dei benefici importanti. Inoltre, laddove si decide di effettuare un controllo delle infestanti, lo si effettua sostanzialmente ricorrendo alla lavorazione del terreno piuttosto che all'uso di prodotti di sintesi.

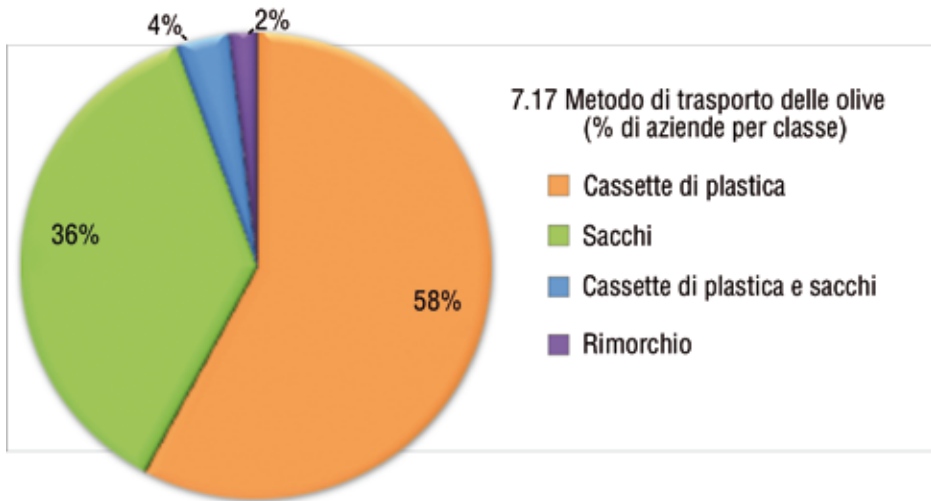
Anche in questo caso, quindi, si può evidenziare una potenzialità della filiera nella quale, in maniera spontanea, si praticano tecniche di coltivazione non impattanti in termini ambientali e di conseguenza rispettose della salute umana. Se si analizza la sola lotta alle infestanti, la percentuale di aziende della zona potenzialmente predisposte alla pratica di un'agricoltura biologica e/o integrale sale al 96%.



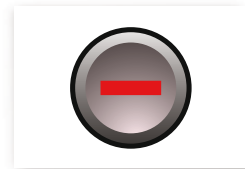
Anche se in questo caso è difficile generalizzare, si può affermare che circa il 19% degli intervistati raccoglie abitualmente le olive o troppo presto o troppo tardi. Tuttavia, mentre la raccolta anticipata può avere anche dei vantaggi perché può portare alla diminuzione dei fenomeni dell'alternanza e della cascola e all'aumento di alcuni caratteristici aromi positivi dell'olio (piccante/pungente/fruttato), la raccolta ritardata, salvo rare eccezioni, non apporta sostanziali miglioramenti quantitativi e qualitativi all'olio prodotto per cui è sconsigliabile.



Da un'analisi del grafico 7.16, si può notare come quasi il 60% degli intervistati pratici esclusivamente la raccolta meccanizzata mediante scuotitori o pettini mentre una parte rilevante, il 12%, utilizza tecniche di raccolta miste. Si può supporre che nei prossimi anni la raccolta meccanica prenda sempre più piede fino a soppiantare completamente la raccolta manuale la quale non consente di assicurare quantitativi sufficienti alla molitura giornaliera in frantoio e spesso porta a prolungare la raccolta oltre il periodo ottimale.



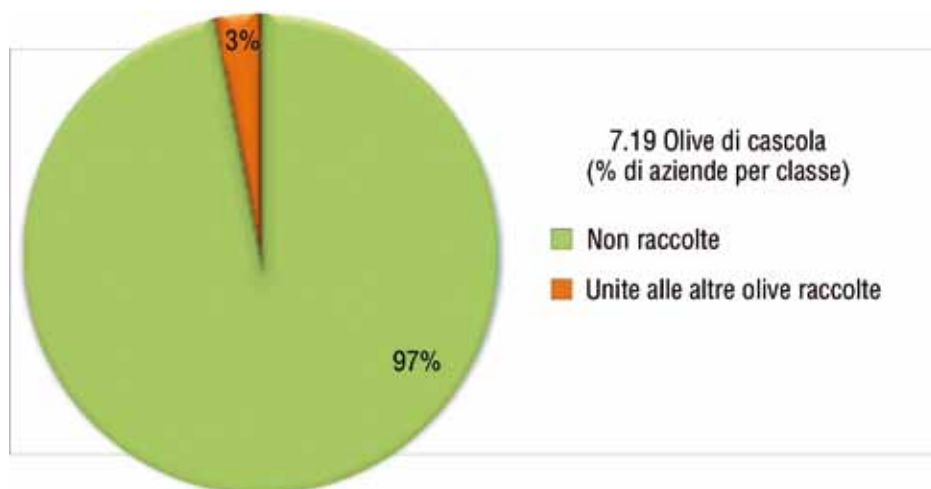
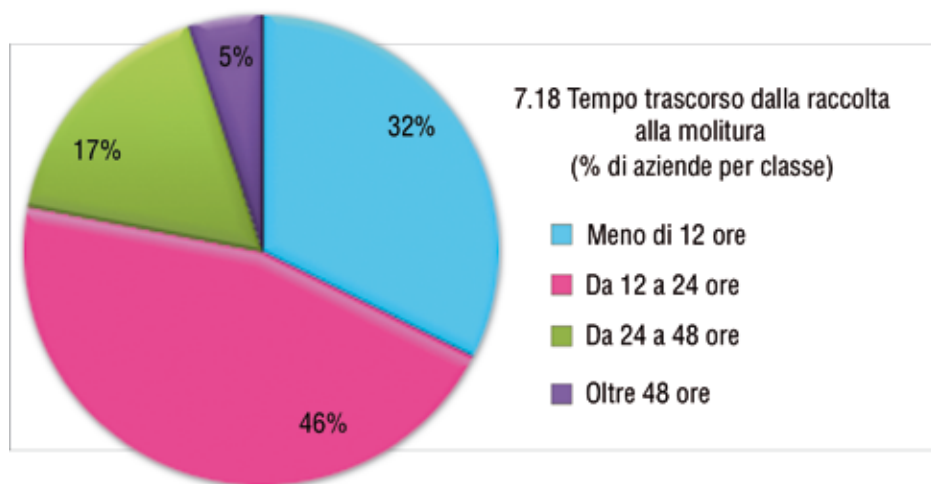
Dal grafico 7.17 si può evidenziare come circa il 40% delle persone intervistate utilizzi ancora i sacchi per il trasporto delle olive. Questa abitudine è fortemente sconsigliata in quanto la conservazione all'interno dei sacchi di plastica o di altro materiale, anche se per breve tempo, provoca un riscaldamento delle olive ed una scarsa circolazione di aria. Tale fenomeno oltre che produrre un aumento dell'acidità e del numero di perossidi porta alla comparsa nell'olio di alcuni difetti.



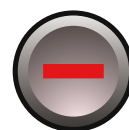
Osservando il grafico 7.18 si evince come vi sia ancora un 22% di persone che porta le proprie olive alla molitura dopo 24 ore dalla raccolta. È preferibile che dal momento della raccolta al momento della lavorazione non trascorrono più di 24 ore; tuttavia si possono ottenere oli di buona qualità anche da olive lavorate entro 48 ore.

Vanno invece fortemente evitati stoccaggi superiori alle 48 ore, in ambienti non idonei per temperatura (superiori ai 25 °C) ed umidità (superiore al 75%) in quanto tali pratiche favoriscono i fenomeni degradativi all'interno delle olive e portano all'ottenimento di oli qualitativamente scadenti che spesso presentano il difetto di rancido, riscaldamento e morchia.

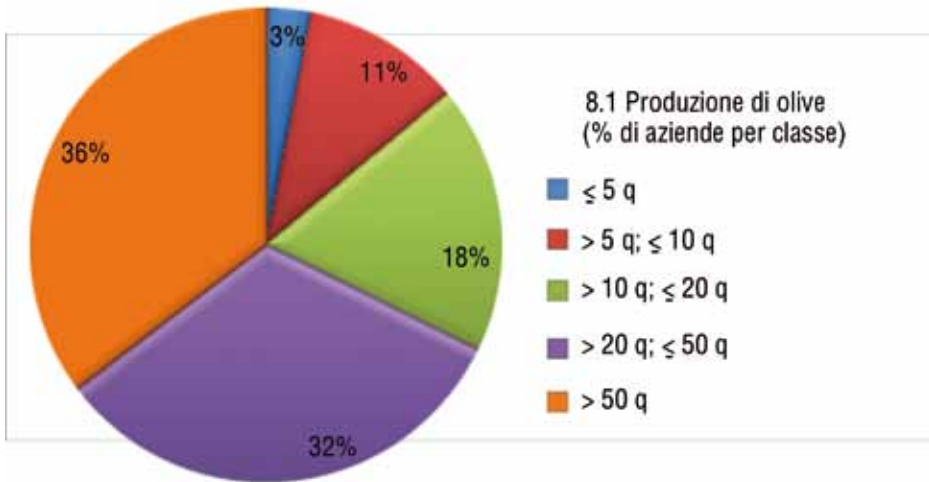




Le olive di cascola, ossia le olive cadute spontaneamente dall'albero, non vanno raccolte né tantomeno unite alle altre. Questa pratica va assolutamente evitata poiché le olive di cascola sono olive di minor qualità, già soggette a fenomeni degradativi. L'olio ottenuto da olive mescolate con olive di cascola è di qualità inferiore e spesso non possiede nemmeno i requisiti di un normale extravergine. Questi oli hanno generalmente una maggiore acidità, un maggior contenuto di perossidi ed un minor contenuto di polifenoli.



Produzioni olivicole



Per analizzare meglio il grafico sopra riportato è opportuno considerare i consumi medi di olio di oliva nella zona che, secondo alcune stime, si attestano sui 12 Kg pro capite all'anno. Considerando una famiglia media di 4 persone, si può assumere che ogni nucleo familiare necessita mediamente di circa 50 Kg di olio l'anno. Considerando che, le rese medie dell'area si attestano sui 14,1 kg di olio per quintale di olive, si può assumere che ogni nucleo familiare necessita annualmente di circa 3,5 quintali di olive per il consumo personale. Volendo quindi assumere che le aziende le cui produzioni sono inferiori ai 5 quintali di olive l'anno siano aziende che producono solo per usi personali se ne deduce che il 97% delle aziende della zona ha prodotto più di 5 q di olive nell'annata 2007/2008 per cui ha venduto il proprio olio o le proprie olive. Tale dato, quindi, evidenzia l'esistenza di un tessuto agricolo che si è da tempo svincolato dalle produzioni per i soli usi personali e che fa dell'olivicultura una fonte di reddito importante. Inoltre, il 36% delle aziende dell'area ha prodotto più di 50 quintali di olive nell'annata 2007/2008; ciò rafforza l'idea che le aziende olivicole presenti nella zona stanno evolvendo verso una forma ed una dimensione tale da rendere l'olivicultura la principale se non l'unica fonte di reddito.



Osservando il grafico 8.2 si può notare come la quantità totale di olive lavorate nell'annata 2007/2008 (anno solare di riferimento 2007) nei quattro comuni oggetto dell'indagine è stata di 47.000 quintali.

Dei 47.000 quintali di olive prodotte, solo una quota del 40% viene lavorata conto terzi. Il rimanente 60% viene acquistato dagli oleifici ed entra nella grande distribuzione o viene ceduto ai grossisti e quindi intraprende la via dell'esportazione in altre zone d'Italia o del mondo. Da un confronto con i dati relativi al censimento dell'ARSIAM risulta che nel 2001 sono stati prodotti nei quattro comuni analizzati 41.185 quintali di olive. Ne consegue che nel 2007 si è verificato un aumento di 5.815 quintali di olive pari all'14,1%.

Va in questo caso precisato che quando si fanno paragoni fra annate differenti andrebbe considerata l'influenza dell'alternanza produttiva e/o dei cali dovuti alle condizioni meteo sfavorevoli. Questi confronti andrebbero fatti sulle medie di più anni.



Interessante risulta anche il confronto delle produzioni dei singoli comuni relative all'annata 2007/2008 (vedi grafico 8.3): in questo caso, il comune di Colletorto, pur rimanendo il principale produttore di olive della zona con circa 29.000 quintali subisce una flessione del 3% rispetto alle quantità di olive prodotte nel 2001. Al contrario si registrano aumenti sensibili negli altri comuni pari al 35 % per San Giuliano di Puglia, al 33% per Bonefro ed addirittura al 43% per Santa Croce di Magliano. Ciò può essere spiegato dal fatto che Colletorto ha raggiunto prima (negli anni precedenti) i valori potenziali di produzione massima che il suo territorio può esprimere e quindi le produzioni si mantengono più o meno costanti negli anni con fisiologiche oscillazioni dell'ordine del 5-10%. Al contrario, negli altri tre comuni, vi sono maggiori margini di crescita per le produzioni di olive, in particolare a San Giuliano di Puglia nel cui territorio si rinvencono condizioni microclimatiche più favorevoli alla coltura dell'olivo rispetto ai comuni di Santa Croce di Magliano e Bonefro.

8.3 Produzione di olive ed olio nell'annata 2007/2008



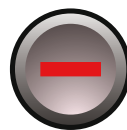
Analogamente a quanto accade per le olive, il comune che ha prodotto le maggiori quantità di olio è Colletorto che primeggia anche a livello regionale. Le quantità totali prodotte nella zona sono di 6.610 quintali. Tali quantità sono diminuite del 2,2% circa rispetto alle quantità registrate nel 2001 dall'ARSIAM. La flessione può essere in parte dovuta ad una diminuzione delle rese che sono passate da una media di 17,2 Kg di olio per quintale di olive nel 2001 ad una media di 14,1 Kg di olio per quintale di olive nel 2007. Questo calo è probabilmente imputabile a differenti condizioni climatiche che hanno condizionato le produzioni dell'ultimo anno.

Se si confrontano le produzioni di olio della zona indagata con il valore della produzione nazionale (4.690.000 quintali) stimato dall'INEA per il 2007, si ottiene una percentuale pari allo 0,14% ossia una percentuale di tutto rispetto se si considera che i quattro comuni oggetto dell'indagine hanno un territorio pari solo allo 0,05% della superficie nazionale e allo 0,11% rispetto superficie agricola italiana.

Tab. 8.1 - Valori medi calcolati sulle aziende censite (annata 2007/2008)

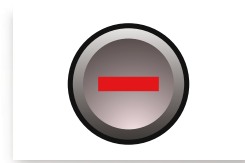
N. di piante per Ha	Olive (q) per Ha	Olive (Kg) per pianta	Olio (q) prodotto per ettaro	Olio (Kg) prodotto per pianta	Olio (Kg) prodotto per quintale di olive
174	25,9	15,1	3,7	2,1	14,1

Dall'analisi delle produzioni medie si può notare come le quantità di olive prodotte per ettaro siano relativamente basse (circa 26 quintali per ettaro). Va considerato che le colture specializzate ed intensive possono portare a produzioni anche superiori ai 120 quintali per ettaro mentre colture tradizionali o promiscue, di certo più frequenti nell'area di studio, possono produrre mediamente 60 quintali per ettaro. Prendendo tale valore come punto di riferimento si può notare come le produzioni medie dell'area siano largamente al di sotto. Il dato è tuttavia condizionato dagli oliveti di Bonefro che sono meno produttivi e dal fatto che i calcoli sono fatti utilizzando le produzioni dell'annata 2007/2008 che, come detto in precedenza, è stata caratterizzata da minori produzioni e/o rese. Si può però supporre che nei comuni di San Giuliano di Puglia e soprattutto di Colletorto ci siano già appezzamenti in grado di arrivare ai 60 quintali per ettaro, anche se questa non è certamente una condizione diffusa, e per tale motivo vi sono dei buoni margini di crescita. È infatti auspicabile che le produzioni medie raggiungano quanto meno il valore di 50 quintali per ettaro così da consentire un sostanziale aumento nel reddito pro capite. Questi ultimi valori potranno però essere raggiunti solo nel medio e lungo periodo ossia solo con la graduale sostituzione del parco olivicolo e con l'adozione di tecniche colturali più produttive prima fra tutte un sesto d'impianto più fitto e regolare.

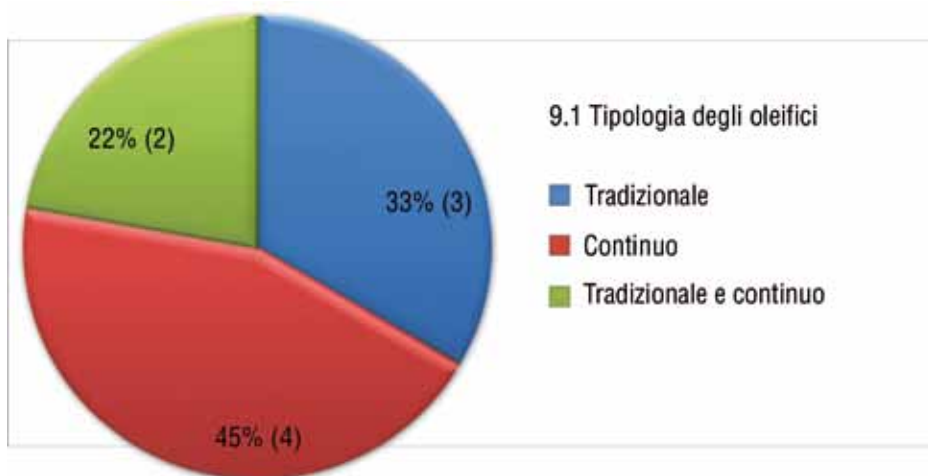


Utilizzando i valori riportati in tabella si possono anche fare delle stime utili ad inquadrare meglio la filiera olivicola della zona. Impiegando le produzioni medie per ettaro e partendo dai 6.610 quintali di olio prodotti nella zona è possibile giungere ad una stima degli ettari complessivi di oliveto della zona che dovrebbero essere all'incirca 1790 (l'11% dell'intera superficie dei 4 comuni indagati) anche se gran parte della coltura si sviluppa a San Giuliano di Puglia ed ancor più a Colletorto. È da notare che secondo le ultime stime dell'INEA relative all'anno 2005, la superficie agricola in Italia destinata all'olivicoltura è di circa 1.000.000 di ettari ossia il 6,8% rispetto alla superficie agricola totale, il 2,3% rispetto alla superficie agricola europea e il 3,3% rispetto alla superficie totale italiana. Ciò significa che l'area oggetto dello studio ha una più alta percentuale di superficie destinata ad oliveti rispetto alla media nazionale (superiore del 6,7%) e quindi può delinarsi, a ben diritto, come un'area vocata nella quale la coltura dell'olivo contribuisce in maniera sostanziale ai redditi delle persone che in essa vivono.

Analogamente, utilizzando il numero medio di piante per ettaro, si può stimare la quantità complessiva di piante di olivo dell'area che dovrebbe essere all'incirca di 311.500 unità ossia il 47% in più rispetto al censimento fatto nel 2001 dall'ARSIAM (211.150 alberi). In merito al numero medio di piante per ettaro, è auspicabile, per una maggiore redditività delle colture, che si adottino sistemi di coltivazione tali da giungere a 270-370 unità per ettaro.



Caratteristiche degli oleifici

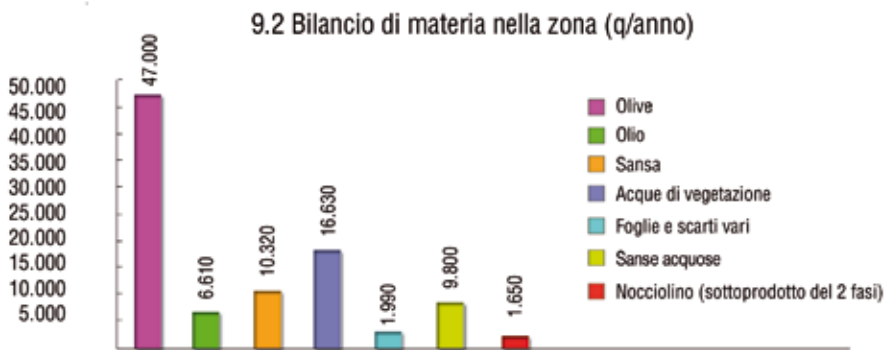


Tra gli oleifici presenti nella zona 8 sono a conduzione familiare ed uno è costituito da una cooperativa che da sola ha lavorato il 30% delle olive e produce il 28% dell'olio della zona. La percentuale di olive lavorate conto terzi da ciascun oleificio varia da un massimo del 75% ad un minimo dello 0%.

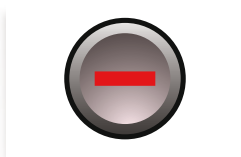
Per quanto concerne le tecnologie usate, il 45% degli impianti è costituito da un sistema di molitura ed estrazione definito "continuo" (generalmente composto da frangitore a martelli ed estrazione mediante centrifuga), il 33% è costituito da impianti a ciclo "tradizionale" (generalmente composto da molazze per la frangitura e da presse per l'estrazione) e il rimanente 22% degli oleifici possiede entrambi i sistemi di estrazione. È tuttavia previsto che nell'arco di 5 anni quasi tutti gli oleifici della zona passino al sistema continuo (utilizzando il tradizionale solo per particolari esigenze di nicchia). Nessuno degli oleifici adotta il sistema della denocciatura delle drupe ed in generale si registra un diffuso scetticismo riguardo a tale tecnologia. Nel 60% degli impianti continui è invece adottato il sistema di captazione dei corpi metallici i quali, se non opportunamente allontanati, possono arrecare cospicui danni all'intero impianto. Tutti i principali marchi che producono macchine ed attrezzature per l'industria olearia sono presenti in egual misura negli oleifici della zona.

Andando a valutare le quantità prodotte nell'area di studio, più del 65% vengono molite da impianti di tipo continuo i quali hanno generalmente maggiori capacità di lavorazione e permettono un maggior controllo delle condizioni operative (tempi, temperature e quantità di acqua aggiunte). Quattro oleifici su nove possono trattare più di 500 quintali al giorno (con punte di 1.000 q/giorno) mentre gli altri possono trattare dai 100 ai 250 quintali di olive al giorno. Nel complesso la capacità lavorativa dell'area si aggira sui 4.250 quintali di olive al giorno.

In termini di superficie utilizzata ai fini delle lavorazioni industriali, ogni oleificio ha mediamente a disposizione circa 1000 m² tra fabbricati e spiazzali esterni.



Nel caso dei frantoi continui, solo uno è dotato di un moderno sistema di estrazione a due fasi il quale permette una drastica riduzione dei quantitativi di acque aggiunte e la conseguente diminuzione degli impatti derivanti dai sottoprodotti. In merito a questi ultimi, nella zona sono stati prodotti nell'ultima annata 10.320 quintali di sansa che sono stati per la gran parte ceduti ai sansifici fuori regione. Il prezzo di cessione si aggira intorno ai 3,20 euro a quintale per gli oleifici tradizionali e 0,70 euro a quintale per gli oleifici continui per un ricavo annuo stimabile in 17.000 euro. Se tuttavia si valutassero i poteri caloriferi di tali prodotti si potrebbe anche pensare ad un uso come biomasse energetiche qual'ora tale strada fosse meno impattante e più redditizia.



Per quanto riguarda le acque di vegetazione, sono stati prodotti 16.630 quintali nell'annata 2007/2008. Va detto, a tal proposito che nell'ambito del bilancio di materia le acque di vegetazione ed in generale gli input di acqua sono difficili da trattare e stimare a causa dei quantitativi che normalmente accompagnano ogni sottoprodotto (ad esempio le sanse e gli scarti di lavatura) o dei quantitativi che naturalmente eva-

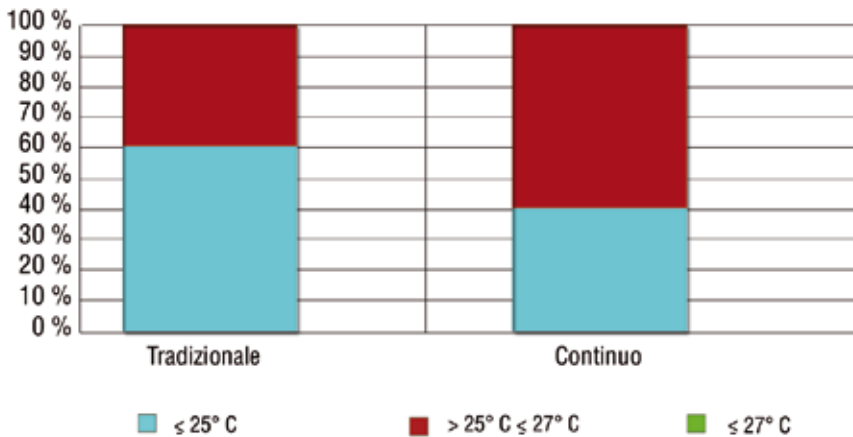
porano e quindi escono dai normali processi di stima. Le acque di vegetazione prodotte sono state in gran parte sparse sui terreni; in merito a quest'ultima pratica va detto che lo spandimento, pur essendo ormai diventato usuale e relativamente disciplinato e controllato dagli organi preposti, presenta sempre l'inconveniente di essere eseguito, per necessità, in un periodo che va da ottobre a febbraio ossia in un periodo nel quale le piante non hanno grosse esigenze di nutrienti. Per una più corretta gestione delle acque di vegetazione occorrerebbe studiare tecniche di stabilizzazione tali da consentire che le stesse acque possano essere stoccate senza fermentare fino alla primavera successiva quando si ravvisa la reale necessità di concimare i suoli. La fertilizzazione eseguita nei mesi autunnali ed invernali ha inoltre l'inconveniente di prolungare la stagione vegetativa delle piante e quindi di esporle maggiormente ai rischi derivanti dalle gelate e dalle neviccate.

Fra i sottoprodotti vanno menzionati anche 1.990 quintali di foglie e scarti di lavatura. I quantitativi di tali materiali stanno aumentando negli ultimi anni a causa della maggiore diffusione della raccolta meccanica. Le foglie vengono generalmente fatte essiccare e sparse sui terreni o, in alcuni casi, illegalmente bruciate all'aperto. Anche in questo settore si ravvisa la necessità di studiare sistemi tecnologici che valorizzino tale sottoprodotto ad esempio rendendolo utilizzabile ai fini del riscaldamento domestico con macchine compattatrici oppure cedendolo come biocombustibile per la produzione di energia elettrica.

Infine vi sono i sottoprodotti del 2 fasi che vanno trattati separatamente in quanto presentano problematiche particolari. Per quanto riguarda i 1.650 quintali di nocciolino, non vi sono particolari problemi in quanto esso viene utilizzato come combustibile anche per le abitazioni domestiche con buoni rendimenti e con prezzi vantaggiosi per chi acquista e molto redditizi per chi vende. Alcuni problemi si hanno invece per i 9.800 quintali di sanse acquose le quali, pur venendo trattate alla stregua delle classiche acque di vegetazione con l'unica accortezza di abbassare le quantità sparse per ettaro, necessitano di ulteriori approfondimenti scientifici per valutarne i relativi impatti ambientali e i benefici in termini di accrescimento delle piante.



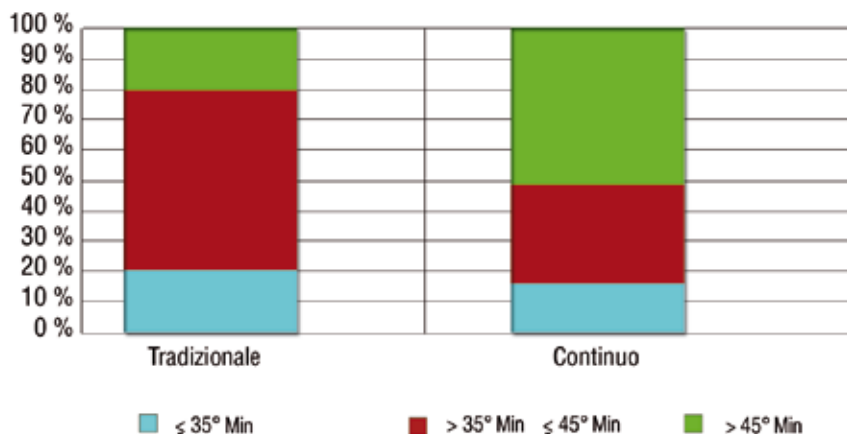
9.3 Temperatura media della gramolatura



Per quanto riguarda i parametri di processo controllati durante le fasi di lavorazione, si può notare come sia per i sistemi tradizionali che per quelli continui si lavori sempre a temperature inferiori ai 27°C, temperature considerate non dannose in quanto mettono al riparo da eventuali processi degradativi. Va ricordato che, nel caso di etichette relative ad oli prodotti con temperature inferiori o uguali a 27°C, si può riportare la dicitura “PRIMA SPREMITURA A FREDDO” per i cicli tradizionali e “ESTRATTO A FREDDO” per i cicli continui. In merito alle temperature va anche ricordato che il disciplinare della DOP Molise richiede temperature di esercizio non superiori ai 25 °C affinché un olio possa fregiarsi di tale certificazione.

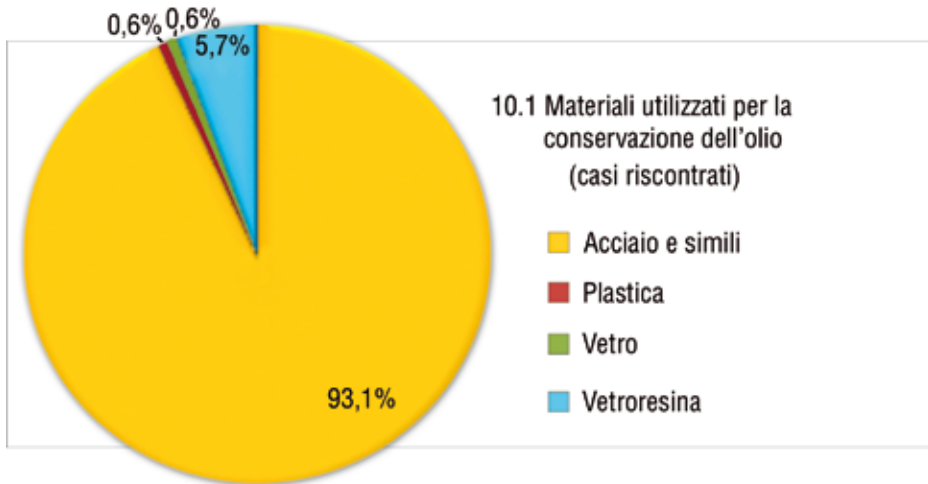
Per quanto concerne i tempi di gramolatura si può dire che una gramolatura superiore a 45 min è eccessiva soprattutto se in quell'oleificio si usano le molazze le quali operano già una pre-gramolatura.

9.4 Durata media della gramolatura



La legge non dà indicazioni in merito a questo parametro ma è tuttavia opinione comune che tempi superiori ai 45 minuti potrebbero portare ad un riscaldamento delle paste con un aumento delle rese e un contemporaneo peggioramento della qualità degli oli prodotti.

Imbottigliamento e vendita dell'olio



La conservazione dei campioni di olio è un aspetto di fondamentale importanza anche se viene spesso trascurato. Senza le opportune precauzioni si può verificare l'aumento dell'acidità e dei perossidi e l'insorgere di numerosi difetti.

Quasi tutti gli intervistati hanno dichiarato di conservare gli oli a riparo della luce per evitare in tal modo i fenomeni foto ossidativi.

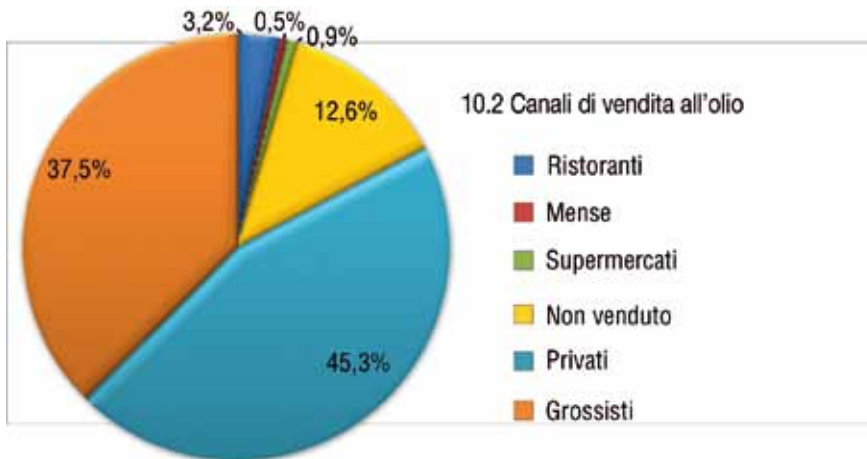
Riguardo al contatto con l'ossigeno dell'aria, è preferibile che l'olio venga mantenuto in serbatoi o contenitori completamente pieni, con chiusura ermetica, minimizzando la presenza di aria nel volume vuoto del recipiente (spazio di testa). Nel caso delle cisterne utilizzate dagli oleifici è consigliabile, man mano che si svuotano, riempire lo spazio di testa con azoto in modo da limitare il contatto con l'ossigeno e ridurre i fenomeni ossidativi. Tale pratica sembra tuttavia trovare poco riscontro nella zona (solo un oleificio su 9 ha la linea dell'azoto) a causa dell'erronea percezione che l'olio conservato sotto azoto perda immediatamente le sue qualità una volta tornato a contatto con l'aria nel 57% dei casi censiti, l'olio viene conservato. Per quanto concerne la tipologia di contenitori usati, in contenitori di vetroresina. Tale materiale va assolutamente evitato perché rilascia tracce di resina sintetica nell'olio. Poco consigliata è anche la conservazione in contenitori di plastica (0,6% dei casi censiti) perché tale materiale è maggiormente permeabile all'aria, alla luce, all'umidità e soprattutto rilascia composti solubili nell'olio come gli ftalati i quali sono dannosi per la salute dell'uomo.

Il vetro (0,6% dei casi censiti), soprattutto se scuro (ambra o verde), sembra essere uno dei materiali che dà maggiori garanzie a causa della sua inerzia e della scarsa propensione a farsi attraversare dalla luce e dall'aria. Questo materiale deve essere però utilizzato nelle migliori condizioni; se infatti si conservano gli oli in contenitori di vetro scuro, in condizioni di luce, il vetro scuro assorbe una maggiore energia luminosa rispetto ad altri materiali; ciò causa un innalzamento della temperatura dell'olio e quindi un peggioramento della qualità del prodotto.

Ottimale è la conservazione in contenitori di acciaio inossidabile, alluminio e banda stagnata (93,1% dei casi censiti). Questi materiali non si lasciano attraversare dalla luce e quindi riducono al minimo i fenomeni foto-ossidativi preservando il colore del prodotto; inoltre, oltre che inerti, sono poco permeabili all'aria, all'umidità e alle impurezze per cui si riducono sensibilmente anche i processi auto-ossidativi. Il problema delle lattine è di tipo commerciale: il consumatore, infatti, sembra fidarsi meno di prodotti dei quali non può vedere il contenuto.

Riguardo ai tappi, generalmente si preferiscono quelli a vite con sotto-tappo e salvagoccia. Il sughero (nessun caso riscontrato), per quanto gradevole esteticamente, ha vari inconvenienti dovuti al rilascio di aromi sgradevoli.

Molto importante nella conservazione degli oli è la temperatura. È necessario evitare temperature superiori ai 22 °C perchè tali temperature favoriscono i fenomeni ossidativi e causano la perdita di composti volatili caratteristici dei flavor positivi. È opinione comune che conservando gli oli a basse temperature si evitino tali processi. Tuttavia la solidificazione fa precipitare i polifenoli che sono in equilibrio metastabile; tali fenoli, nel caso in cui si riportino l'olio allo stato liquido, non tornano più in soluzione. In questo modo si ha la perdita di una parte della componente antiossidante posseduta dall'olio. Per evitare questo inconveniente è auspicabile che l'olio venga conservato a basse temperature ma non tali da causarne la solidificazione. Ne consegue che il range ideale per la conservazione dell'olio è fra 13 e 18 °C. Va in questo contesto detto che quando si hanno oli "verdi", molto fruttati ed eccessivamente amari, la conservazione a temperature poco più elevate del normale (18-22 °C), per brevi periodi (tempi non superiori a qualche giorno), può portare ad ottenere dei benefici; a tali temperature, infatti, si verifica una più rapida decantazione delle particelle in sospensione e un'idrolisi naturale dei componenti amari con il conseguente addolcimento dell'olio (maturazione). È bene precisare che non conviene abusare della pratica dello "shock termico" (brevi periodi a temperature superiori alla norma) in quanto tale pratica può portare al manifestarsi del difetto del riscaldamento. Sebbene più faticoso, sarebbe più conveniente educare e "convincere" i Consumatori che l'aulo, così come il piccante, non sono dei difetti ma così dei pregi che rendono l'olio più salutare. L'attenzione verso il parametro della temperatura, nella zona oggetto dello studio, è limitata quasi esclusivamente ai soli oleifici i quali, in qualche caso, possiedono cisterne o ambienti termostatati.



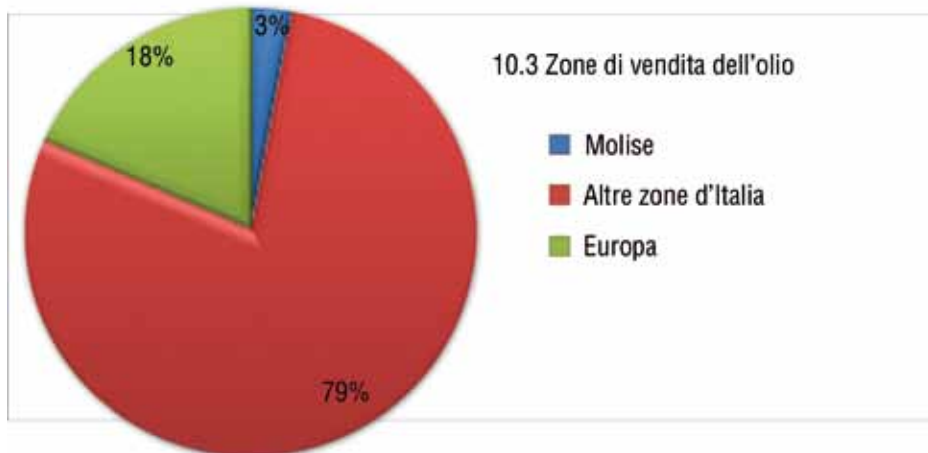
Gran parte della vendita di olio è stata effettuata dai 9 oleifici presenti nei 4 comuni e in misura marginale da piccoli imprenditori agricoli che invece vendono per lo più sul mercato locale.

Il principale canale di vendita è stato quello della vendita diretta ai privati che da solo raggiunge il 45,3% (circa 3.000 quintali) mentre la ristorazione, le mense e i supermercati insieme hanno raggiunto la quasi trascurabile percentuale del 4,5% (circa 300 quintali).

Per quanto concerne la vendita diretta, tale pratica permette di dare vita alla cosiddetta “filiera corta” la quale ha il vantaggio di ridurre gli impatti ambientali dovuti alle minori movimentazioni di merci oltre che portare a maggiori introiti a causa dei minori passaggi commerciali. Per contro, però, la vendita diretta porta ad abbassare il valore commerciale del prodotto a causa della minore pubblicità e non può essere considerata come l'unica via in quanto i quantitativi di olio prodotti nella zona sono di gran lunga superiori alle necessità della popolazione, anche se si considerano i comuni limitrofi. È ovvio che le quantità eccedentarie debbano essere vendute necessariamente altrove e in particolare in zone dove l'olio non si produce.

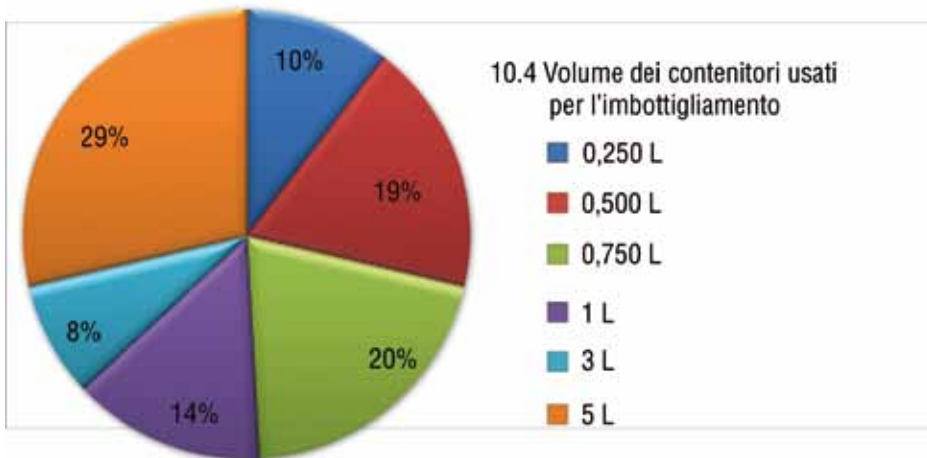
Fra gli altri principali canali di vendita vi è quello della cessione ai grossisti (circa 2.500 quintali). Questo canale viene generalmente considerato dagli oleifici solo in ultima ipotesi ossia quando si rimane con quantitativi di olio invenduto. La spiegazione di questo tipo di dinamica risiede essenzialmente nei prezzi medi di vendita che in tal caso oscillano dai 2,5 euro al Kg ai 4,5 euro al Kg per un fatturato che si può stimare intorno a 0,88 milioni di euro nella scorsa stagione tale cifra corrisponde allo 0,05% della produzione nazionale del settore calcolata dall'INEA utilizzando i prezzi di base. Da ciò si deduce che, riuscendo a spuntare prezzi migliori e/o riuscendo a ridurre la quota di olio venduta ai grossisti a favore della vendita diretta o ancor più a favore della vendita verso la ristorazione, soprattutto se all'estero o in zone dove non si produce olio, si potrebbero raddoppiare gli introiti del settore nell'area indagata.





Il 12,6% dell'olio prodotto nella zona (circa 830 quintali) rimane invenduto. È tuttavia facile immaginare che tale quantitativo di olio entri in parte nel circuito dell'uso personale ed in parte vengono staccati per assicurare con continuità il prodotto nell'arco dell'intero anno solare. Le eventuali eccedenze vengono comunque nella campagna successiva. L'87,4% (circa 5800 quintali) è stato immesso sul mercato. Questi ultimi quantitativi sono stati venduti in minima parte sul mercato regionale mentre la stragrande maggioranza (79%) è stata venduta in altre zone d'Italia, in particolare al nord. Solo il 18% (circa di 1200 quintali) sono invece stati venduti all'estero denotando, quindi, una scarsa propensione e capacità di proporsi ai mercati internazionali. Quest'ultima percentuale andrebbe tuttavia inquadrata nell'ambito del trend nazionale delle esportazioni dell'olio di oliva le quali hanno subito una flessione del 16,6% nel 2007 (Fonte INEA).





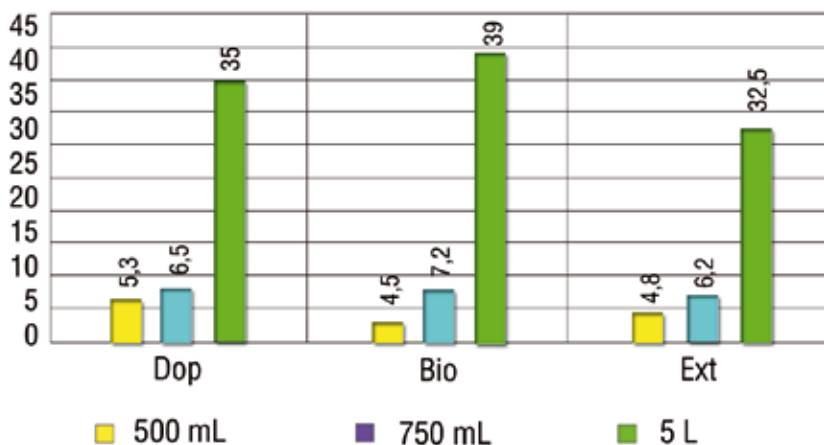
Le quantità di olio che sono state imbottigliate nelle diverse forme (bottiglia, lattina, etc.) sono 1864 quintali pari al 28,2% rispetto all'olio totale prodotto nella zona.

Delle quote imbottigliate, solo 70 quintali sono state messe in commercio da piccole aziende agricole; la rimanente quota (circa 1800 quintali) è stata imbottigliata e commercializzata dagli oleifici. Fra questi ultimi ve ne sono 3 che, nell'annata 2007/2008, hanno imbottigliato più di 300 quintali mentre altri 3 hanno imbottigliato meno di 40 quintali.

L'imbottigliamento, laddove effettuato, è stato eseguito nella gran parte dei casi mediante macchine specializzate.

I contenitori maggiormente utilizzati sono le lattine da 5 litri (29% dei casi censiti) seguito dalle bottiglie da 0,75 litri (20% dei casi censiti) e da quelle da 0,5 litri (19% dei casi censiti). Tendenzialmente si preferisce il vetro di colore verde rispetto a quello di colore ambrato. Solo due aziende, fra tutte quelle che commercializzano l'olio, si presentano sul mercato con le confezioni monodose, mentre 4 aziende vendono il proprio prodotto in lattine di plastica. Va ribadito, che tale materiale è fortemente sconsigliato perchè contiene composti dannosi alla salute dell'uomo quali gli ftalati che sono solubili nelle matrici grasse e quindi anche nell'olio.

10.5 Prezzo medio di vendita dell'olio della zona (€)



Gli oli ceduti ai privati o ai ristoratori sono stati venduti a prezzi in linea con le medie nazionali sia per quanto riguarda l'extravergine che per quanto riguarda le seppur minime quantità di DOP e biologico. Ovviamente i prezzi di vendita variano in funzione dei quantitativi acquistati. In linea di massima, l'acquisto di lattine da 5 litri in luogo delle classiche bottiglie da 0,75 litri consente di risparmiare mediamente il 20%. Il fatturato derivante dalla vendita di olio ai privati o ai ristoratori, nell'annata 2007/2008, è stato stimato in circa 1,8 milioni di euro per l'intera zona che corrisponde allo 0,1% rispetto alla produzione nazionale del settore calcolata dall'INEA utilizzando i prezzi di base.

Nel complesso si può stimare che l'intero fatturato del settore olivicolo nei 4 comuni indagati contribuisca per una percentuale che va dallo 0,20% allo 0,25% rispetto alla produzione nazionale del settore calcolata dall'INEA.

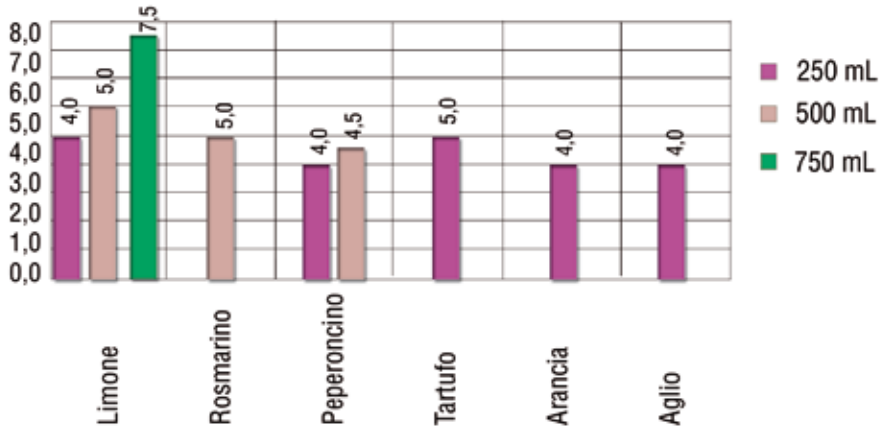
Tra gli oli aromatizzati prodotti nella zona (vedi grafico 10.6) il più diffuso è l'olio al limone seguito dall'olio al peperoncino e da quello al rosmarino.

Questa tipologia di olio è posta in commercio essenzialmente nelle confezioni da 250 mL. Il prezzo medio di tali bottiglie è di 4 euro salvo il tartufo per il quale si registrano prezzi leggermente superiori.

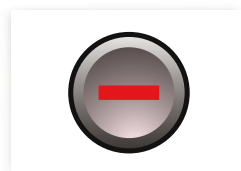
Il segmento degli oli aromatizzati sta conquistando sempre più quote di mercato e tali oli sono particolarmente apprezzati all'estero, soprattutto nei paesi in cui la cultura dell'olio è poco radicata. Ciò rappresenta un aspetto positivo perché gli oli aromatizzati possono essere considerati il primo veicolo della cultura dell'olio e possono in questo modo fungere da apripista verso la conquista di nuovi mercati da parte degli oli extra vergini di oliva. Inoltre essi permettono, se si considera che il loro prezzo è mediamente più alto rispetto agli oli extravergini, di ottenere cospicui ricavi.



10.6 Prezzo medio di vendita dell'olio aromatizzato della zona (€)

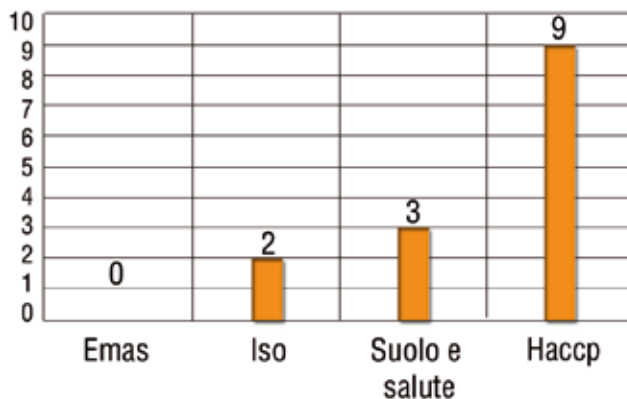


Si ravvisa tuttavia una mancanza di approfondite conoscenze in merito a questa tipologia di oli sia per quanto concerne le proprietà chimiche, organolettiche e salutiste, sia per quanto riguarda i processi industriali che portano al loro ottenimento. Tali processi, soprattutto quando prevedono l'aggiunta di essenze tal quali (per infusione o per macinazione e gramolatura), andrebbero accuratamente controllati per evitare che vengano utilizzati prodotti non sanitizzati (non sterilizzati) con il rischio di contaminazioni microbiologiche sgradite. Inoltre, non essendoci alcuna legge che disciplina gli oli aromatizzati, non è possibile controllarne la genuinità e per tale motivo non si può escludere che tali oli vengano prodotti per riuscire a smaltire quote di olio di qualità inferiore.

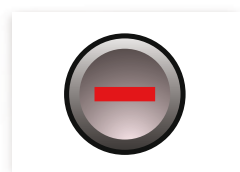


Certificazioni, consumi di risorse e informatizzazione

11.1 Tipo di certificazioni degli oleifici



Per quanto riguarda le certificazioni si può notare come tutti gli oleifici hanno la certificazione HACCP dato che tale certificazione è stata resa obbligatoria per le aziende che producono alimenti. È singolare l'assenza di certificazioni EMAS, mentre solo due oleifici su nove sono certificati ISO. La certificazione Suolo e Salute è generalmente legata al fatto che l'oleificio produca o meno olio biologico.



Tab. 11.1 - Livello di informatizzazione delle aziende della zona (annata 2007/2008)

Aziende che possiedono un indirizzo di posta elettronica (e-mail)	14%
Aziende che possiedono un fax	16%
Aziende che hanno un sito internet	3%
Aziende che permettono l'acquisto dei prodotti via internet	3%
Aziende che presentano il sito in più lingue	2%

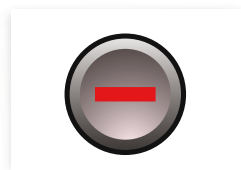
Il livello di informatizzazione degli operatori presenti nella zona è relativamente basso in quanto sono pochissimi coloro che hanno dimestichezza con strumenti quali mail, internet, etc.

In particolare, solo il 14% delle aziende censite possiede un indirizzo di posta elettronica che tuttavia viene consultato sporadicamente (in media 2 volte a settimana) mentre solo il 16% delle aziende censite possiede un fax.

Ancora meno sono le aziende che possiedono un sito internet. Questa carenza è particolarmente preoccupante nel caso degli oleifici in quanto solo 4 su 9 hanno un sito internet e di questi solo uno permette l'acquisto dei prodotti via internet e due sono anche in inglese.

La scarsa diffusione dell'acquisto via internet dell'olio è imputabile anche alle difficoltà nelle spedizioni delle merci tramite corriere: l'olio è infatti un prodotto delicato e non tutti i corrieri accettano la spedizione di liquidi. Inoltre, i costi di spedizione sono spesso elevati e quindi si abbattano solo con ordini consistenti.

Le carenze di informatizzazione si riflettono sulle capacità di vendita in quanto si hanno difficoltà a svincolarsi dai mercati locali o regionali e si ha una scarsa dimestichezza nel proporsi in maniera innovativa e dinamica sui nuovi mercati.



Tab. 11.2 - Capacità commerciali delle aziende della zona (annata 2007/2008)

Aziende che hanno un'etichetta per il prodotto	10%
Aziende che propongono la carta degli oli	0%
Aziende che propongono confezioni regalo	9%
Aziende che fanno pubblicità al prodotto	5%
Aziende che partecipano abitualmente a fiere o concorsi	8%
Aziende che hanno un opuscolo o depliant	6%

Anche la commercializzazione mediante il sistema tradizionale presenta numerose carenze. Solo il 10% delle aziende che potenzialmente potrebbero vendere il proprio olio ha una propria etichetta. L'etichetta costituisce il primo passo che consente di svincolarsi dalla vendita diretta mentre i depliant/opuscoli sono uno strumento efficace soprattutto quando si organizzano fiere, convegni, etc.

La pubblicità ai prodotti è molto scarsa e nel caso essa venga utilizzata si sfruttano network locali e riviste specializzate che quindi non consentono di uscire dal normale target di consumatori di olio.

Relativamente scarsa è anche la partecipazione alle fiere pur essendo queste ultime un utile strumento per aumentare la visibilità fra i grandi buyers ed in generale fra gli addetti ai lavori. Analogamente si può dire per la partecipazione ai concorsi regionali e nazionali i quali anche con alcune “distorsioni” hanno il merito di aumentare il valore commerciale dei prodotti.

Nessuna delle aziende della zona ha fatto proprio lo strumento della carta degli oli e quindi nessuno può proporsi alla ristorazione in modo efficace, permettendo gli abbinamenti degli oli con i cibi.



Tab. 11.3 - Consumi medi riferiti ai 9 oleifici della zona (annata 2007/2008)

	Corrente elettrica	Acqua
Consumi totali per i 9 oleifici	188.000 (kW)	2.480 (m³)
Consumi medi per oleificio	20.000 (kW)	280 (m³)
Consumi medi per quintale di olive lavorate	4,80 (kW /q)	0,06 (m³/q)
Spesa media per quintale di olive lavorate	0,90 (€/q)	0,09 (€/q)*
Consumi medi per quintale di olio prodotto	33,90 (kW /q)	0,42 (m³/q)
Spesa media per quintale di olio prodotto	6,20 (€/q)	0,60 (€/q)*

*** Stime fatte in base al prezzo medio dell'acqua al m³ nei 4 comuni**

La quantità totale di energia elettrica consumata dai nove oleifici nell'annata 2007/2008 è stata di circa 188.000 kW, mentre il consumo medio è stato di circa 20.000 kW con un massimo, per uno dei 9 oleifici, di 38.000 kW. In termini economici tali consumi si traducono in una spesa complessiva di circa 35.000 euro, ossia 3.800 euro in media per oleificio.

Se si analizzano i consumi e le spese medie delle due tipologie di oleifici presenti nella zona si osserva che i frantoi tradizionali consumano e spendono il doppio rispetto a quelli continui; infatti, il consumo medio di corrente elettrica per quintale di olive lavorate dai frantoi tradizionali è di 7,36 kW, mentre tale valore scende a 3,72 kW per i frantoi continui. Ciò si traduce in una spesa media di 1,34 euro per quintale di olive lavorate, nel caso dei frantoi tradizionali, rispetto a 0,68 euro nel caso dei frantoi continui.

Prendendo in considerazione tali dati è possibile fare una stima di un impianto solare fotovoltaico in grado di soddisfare le esigenze di un oleificio medio della zona. Un impianto fotovoltaico consentirebbe una produzione di corrente elettrica nell'arco dell'intero anno solare con punte nei mesi estivi. Ciò ovviamente si traduce in una vendita di corrente elettrica al gestore nei mesi di non esercizio dell'oleificio e in un acquisto nei 3-4 mesi di esercizio dell'oleificio.



Supponendo di voler installare un impianto con potenza (al contatore) di 20 kW_p su un tetto piano, con una esposizione ideale a sud e valutando le quantità di energia solare media della zona, occorrerebbero circa 120 pannelli solari per una superficie pari a circa 160 m². Questo impianto permetterebbe di produrre annualmente circa 35.000 kW che corrispondono a circa 29.000 kW netti (togliendo le perdite complessive). Tale impianto avrebbe un costo orientativo di circa 130.000 euro ma consentirebbe di incassare annualmente

(tra spese risparmiate e incassi derivanti dal conto energia) circa 17.300 euro l'anno con un tempo di ritorno dell'investimento pari a 7,5 anni.

Un impianto del genere permetterebbe di risparmiare, in termini ambientali, circa 24 quintali di petrolio e 1,8 quintali di anidride carbonica all'anno.

Per quanto riguarda la risorsa idrica i 9 oleifici hanno consumato complessivamente 2.480 m³ (24.800 quintali) di acqua per un consumo medio di circa 280 m³ (2.800 quintali) per oleificio. Si tratta quasi certamente di una sottostima data dalla difficoltà di reperire dati attendibili inseriti. Tali quantitativi vengono utilizzati solo in misura trascurabile per i servizi igienici, mentre gran parte dell'acqua viene utilizzata per il lavaggio delle olive e dei macchinari e soprattutto per agevolare la fase di estrazione dell'olio.

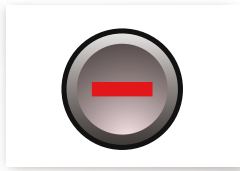
In termini economici tali consumi si traducono in una spesa complessiva di circa 3600 euro ossia 400 euro in media per oleificio.

In linea di massima si può dire che gli oleifici continui hanno consumato maggiori quantitativi di acqua e due di questi hanno utilizzato più di 600 m³ di acqua nell'annata 2007/2008. Se tuttavia si confrontano i consumi medi per quintale di olive lavorate o per quintale di olio prodotto i valori si riequilibrano con un leggero vantaggio per gli oleifici continui. Infatti, negli oleifici tradizionali si consumano mediamente 0,07 m³ di acqua per quintale di olive lavorate mentre negli oleifici continui tale valore scende a 0,06 m³. Va notato che nel calcolo di tale parametro vi sono due anomalie relative a due oleifici continui i quali consumano molta più acqua di quanto ne consumano i sistemi analoghi. In particolare in uno di questi si sono registrati consumi medi per l'annata 2007/2008 pari a 0,14 m³ per quintale di olive lavorate ossia un valore di gran lunga superiore alla media. Se, quindi, si escludono questi due oleifici, il consumo medio dei sistemi continui cala a 0,03 m³ per quintale di olive lavorate ossia la metà rispetto ai sistemi tradizionali. In termini economici tali consumi si traducono in una spesa media per i sistemi tradizionali pari a 0,08 euro per quintale di olive lavorate e 0,57 euro per quintale di olio prodotto. Nei sistemi continui si hanno invece 0,10 euro per quintale di olive lavorate e 0,69 euro per quintale di olio

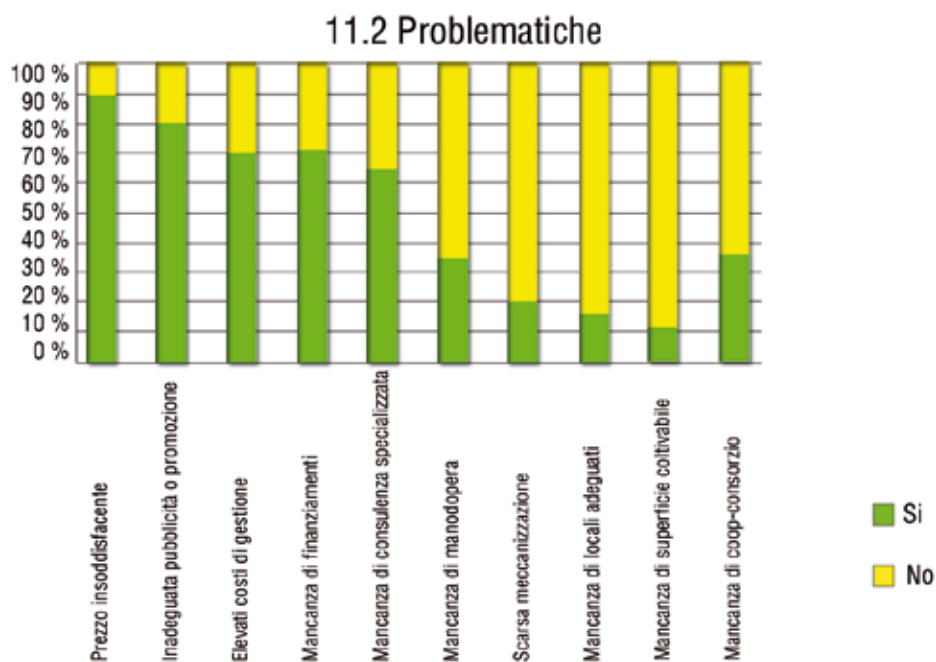
prodotto. In quest'ultimo caso, però, se si escludono i due oleifici anomali, si ottengono valori pari a 0,04 euro per quintale di olive lavorate e 0,30 euro per quintale di olio prodotto ossia la metà di quanto spende un frantoio tradizionale.

Nel complesso, quindi, si può affermare che i sistemi continui sono più efficienti in quanto usano minori quantità di corrente elettrica e di acqua a parità di olive lavorate o di olio prodotto. Dall'analisi del grafico 11.2, nel quale sono espresse le percezioni delle persone intervistate relative alle principali problematiche della filiera olivicola della zona, è evidente come nelle prime fasi della stessa filiera (produzioni e trasformazioni) non ci sono grossi problemi.

Maggiori difficoltà si hanno nelle ultime fasi della filiera, ossia quelle legate alla commercializzazione del prodotto che secondo gli intervistati non è adeguatamente valorizzato e pubblicizzato e di conseguenza non può ambire a prezzi di vendita superiori. Tale criticità emerge anche dal fatto che il 90% degli intervistati ritiene che i settori nei quali occorre maggiormente investire siano proprio quelli della commercializzazione e della pubblicità dei prodotti. Vi è, tuttavia, una certa coscienza del problema anche se non si sanno individuare le vie giuste per la risoluzione della problema sia per la mancanza di competenze specifiche che tale settore richiede, sia per l'assenza di un'adeguata

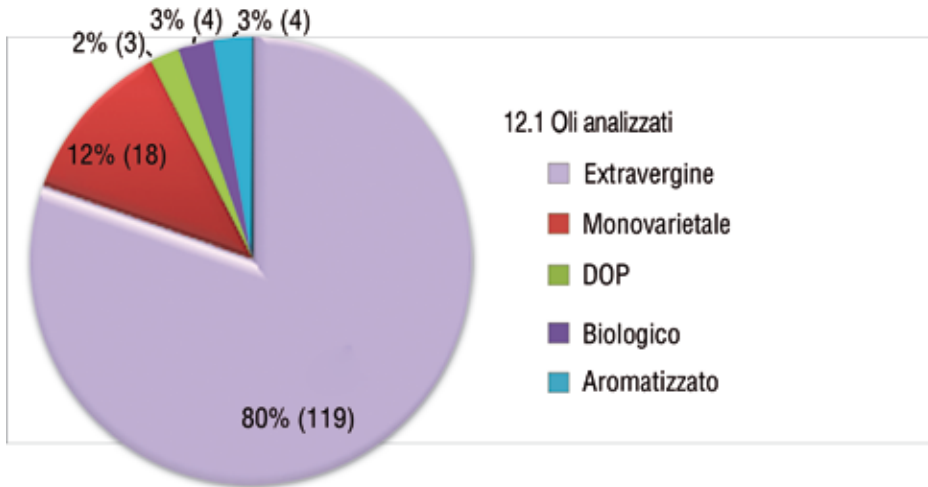


assistenza da parte delle istituzioni.



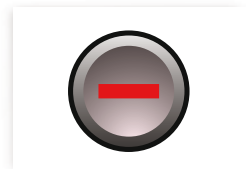
Va infine detto che coloro che non fanno parte delle già esistenti cooperative vedono nell'aggregazione una delle possibili strade da percorrere per migliorare la situazione. Quindi, sembra evidente la necessità che nascano nuove cooperative di primo livello (che aggregano più imprenditori agricoli) o di livello superiore (che aggregano più cooperative o oleifici).

Livello qualificativo degli oli



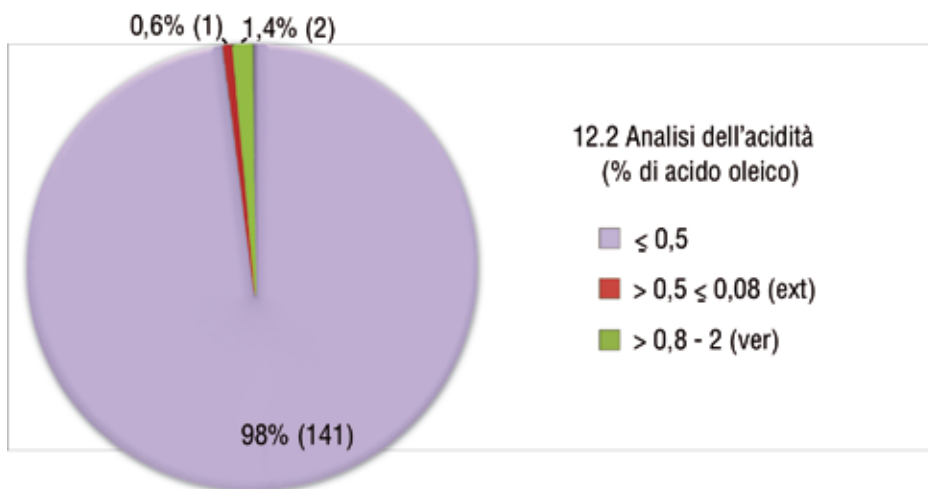
Complessivamente sono stati raccolti 167 campioni 19 dei quali della precedente annata (2006/2007) e per tale motivo non sono stati considerati per le elaborazioni mostrate di seguito.

In base alle informazioni fornite dagli intervistati si può fare una prima generale classificazione degli oli dell'annata 2007/2008: l'80% sono classificabili in prima battuta come extra vergini, il 3% come biologici e il 2% come DOP. La scarsa diffusione di queste ultime tipologie di olio nella zona rappresenta una debolezza di non poco conto in quanto tali oli rappresentano i prodotti di eccellenza di una filiera olivicola e hanno il compito di fare da traino, in termini di immagine e pubblicità, per tutti gli altri oli della zona.

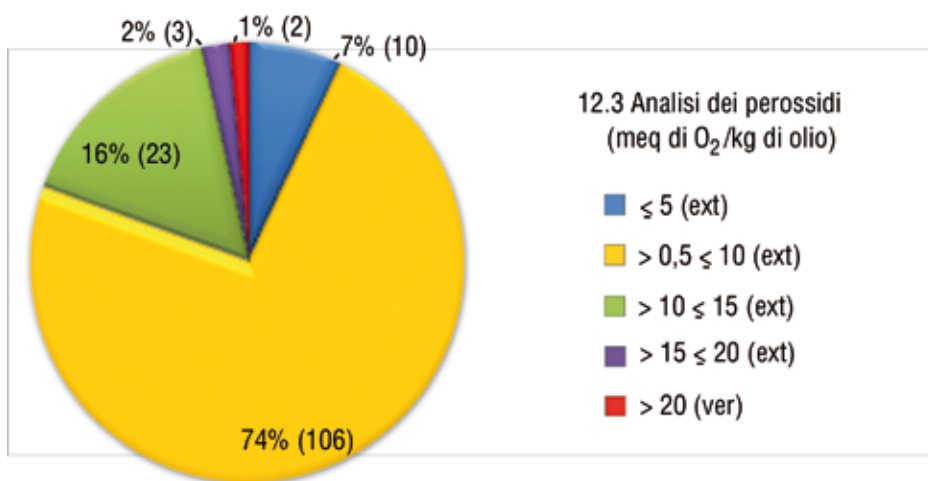


Dall'analisi svolta sui 144 campioni (esclusi gli oli aromatizzati) è emerso che solo l'1,4% dei campioni (2 oli) ha un'acidità superiore a 0,8% per cui non è classificabile come extravergine ma semplicemente come vergine.

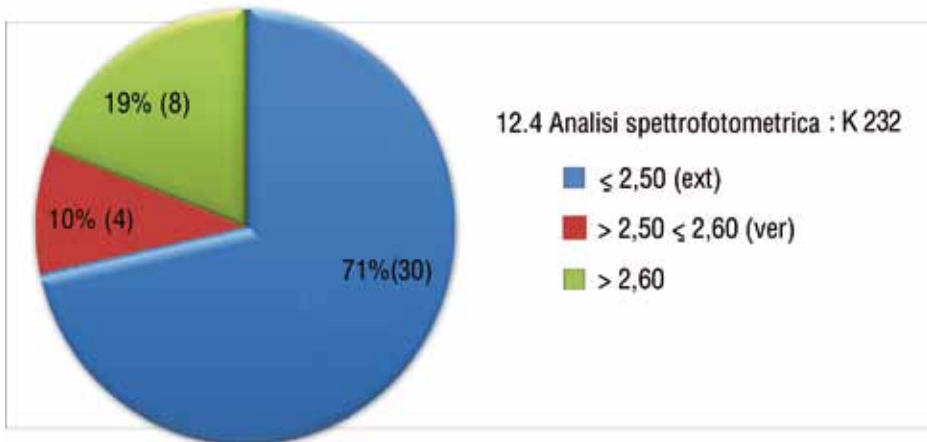




Il 98% dei campioni ha invece un'acidità inferiore o al massimo uguale allo 0,5% (espressa come acido oleico). Si può quindi dire che il livello qualitativo dei campioni analizzati può essere definito buono/eccellente per quanto riguarda il parametro dell'acidità. Va anche considerato che il disciplinare della DOP Molise stabilisce che la soglia massima, affinché un olio possa fregiarsi di tale certificazione, è proprio di 0,5%. Ciò significa che potenzialmente il 98% degli oli analizzati potrebbe intraprendere l'iter per la Denominazione d'Origine Protetta.



Anche per quanto riguarda il parametro del numero di perossidi la situazione è molto buona perché solo 2 oli (1%) non sono classificabili come extravergini (escludendo gli oli aromatizzati). Ciò significa che il 99% degli oli è classificabile come extravergine. Va tuttavia detto che la soglia individuata dalla comunità europea (allegato I del Reg. 2568/91) è considerata oramai da tutti gli addetti ai lavori come troppo permissiva; infatti, un olio realmente è considerato di qualità quando ha un numero di perossidi inferiore o al massimo uguale a 10. Se quindi si prende tale soglia come punto di riferimento, si può dire che l'81% dei campioni analizzati (116 oli) ha un livello qualitativo buono/eccellente.



I risultati delle analisi spettrofotometriche eseguiti su 42 campioni confermano il buon livello qualitativo degli oli raccolti nella zona. In particolare va notata l'assenza di campioni che superano le soglie di riferimento stabilite dal regolamento comunitario per il parametro del K270 e delta K. Ciò può indicare che non vi sono prodotti quali aldeidi e chetoni derivanti dai processi ossidativi secondari e che quindi tali fenomeni degradativi non hanno ancora interessato i campioni oggetto dell'analisi.



Se invece si osservano i risultati del parametro K232 si può notare come vi siano 4 oli (10%) che non sono classificabili come extravergini ed addirittura 8 oli (19%) che non sono classificabili nemmeno come vergini ($K232 > 2,60$). L'aumento della K232 è generalmente attribuibile all'aumento degli idroperossidi (prodotti dell'ossidazione primaria). Ciò significa che alcuni degli oli raccolti cominciano a subire gli effetti dell'ossidazione primaria che porta all'aumento degli idroperossidi. Tale aumento, tuttavia, non porta gli stessi oli a superare la soglia di 20 dei perossidi ma ad avere un valore compreso tra 10 e 20 sufficiente ad alterare i valori dell'analisi spettrofotometrica, notoriamente più sensibile.

Si può inoltre ritenere che, con molta probabilità, non vi sono oli raffinati o oli tagliati con oli raffinati in quanto tale contraffazione sarebbe risultata ben evidente dall'analisi spettrofotometrica.

Conclusioni

Dall'analisi complessiva dei dati raccolti nell'area di studio emergono diverse potenzialità tutte legate essenzialmente allo sviluppo di un'agricoltura non intensiva che fa scarso ricorso a prodotti chimici di sintesi e usa in modo razionale le risorse. Un sistema agricolo rispettoso degli equilibri biogeochimici, dei valori paesaggistici e dei livelli di biodiversità, anche se meno produttivo, è un sistema salubre che produce alimenti non contaminati da sostanze dannose per la salute umana e che resta produttivo nel tempo in quanto consente alle risorse naturali di rigenerarsi.

La filiera olivicola presa in esame presenta, inoltre, alcuni elementi di tipicità legati alle caratteristiche pedoclimatiche della zona. Tali condizioni permettono lo sviluppo di alcune cultivar autoctone, prime fra tutte l'Oliva nera di Colletorto, che si trova unicamente nel territorio preso in esame e che in esso esprimono al meglio le loro potenzialità sia in termini di produttività, sia in termini di resistenza agli stress (freddo, fitofagi, infestanti, etc.) e non ultimo, in termini di note organolettiche, in particolare le note piccanti ed amare che caratterizzano in modo inequivocabile gli oli prodotti nella zona. Queste tipicità vanno valorizzate e tutelate con una sottomenzione nella DOP Molise e/o con un marchio di zona che permetta la differenziazione sul mercato e la promozione specifica degli oli dell'area.

Le quantità di olio prodotte consentono di presentarsi sul mercato con masse critiche tali da avere un peso non indifferente nelle contrattazioni con i grossi buyers o con la grande distribuzione. Se a tale aspetto si aggiunge il fatto che il livello qualitativo dell'olio si è dimostrato quasi sempre buono con punte di eccellenza, allora si può affermare che le potenzialità per il definitivo decollo di una filiera olivicola verso una dimensione moderna e redditizia si ritrovano tutte.

Per contro, la stessa filiera presenta alcune criticità e debolezze sulle quali si può e si deve ancora lavorare per consentire l'espressione delle potenzialità sopra esposte. Le debolezze sono presenti in minima parte nella fase iniziale della filiera, quella delle coltivazioni e delle trasformazioni industriali, e sono legate essenzialmente all'esistenza di impianti olivicoli di vecchia concezione caratterizzati da sedi d'impianto irregolari, da una bassa densità di piante per ettaro e da uno scarso ricambio generazionale delle piante. Esse possono essere sicuramente rimosse con l'avvio di attività formative nei confronti degli imprenditori agricoli i quali dovrebbero in tal modo sostituire gradualmente il parco olivicolo attuale in luogo di coltivazioni moderne, caratterizzate da alte densità di piante per ettaro e da forme di gestione che agevolino le operazioni di raccolta, potatura e lavorazione dei terreni. In tal modo si otterrebbero rese superiori senza necessariamente dover ricorrere ad approcci fortemente intensivi caratterizzati da un uso smisurato di prodotti chimici o da pratiche irrigue. Alcune criticità derivano dai retaggi di pratiche agronomiche antiche come la potatura biennale, il trasporto delle olive in sacchi e la non immediata molitura delle olive. Anche queste debolezze possono essere rimosse con dei programmi di formazione mirati e con la

distribuzione di materiale informativo che consenta il graduale abbandono delle pratiche scorrette. Poche sono le debolezze riscontrate nella fase industriale di estrazione dell'olio negli oleifici. In quest'ultimo caso si riscontra piuttosto l'incapacità da parte delle istituzioni e del mondo della ricerca di colmare alcune lacune scientifiche legate allo smaltimento e al reimpiego dei sottoprodotti dell'industria olearia o all'uso di materiali idonei al contatto e alla conservazione degli alimenti.

La vera fase critica della filiera oggetto dello studio può essere individuata nella commercializzazione e nel marketing del prodotto. È infatti evidente come, pur partendo da un prodotto qualitativamente buono e pur producendo quantità di olio tali da potersi proporre sul mercato in maniera soddisfacente, si hanno difficoltà a vendere l'olio di oliva a prezzi accettabili. Queste ultime difficoltà sono spesso legate allo scarso livello di informatizzazione e alla scarsa conoscenza delle potenzialità che internet offre. Fanno fatica a prendere piede anche gli strumenti commerciali moderni basati su marchi accattivanti e accuratamente studiati, sulla diversificazione dei prodotti, sullo sfruttamento della carta degli oli o di confezioni nuove ed originali. Anche le certificazioni classiche quali la DOP o il biologico stentano a decollare in quanto sono viste solo come strumenti che influiscono negativamente sui bilanci aziendali piuttosto che come occasione per estendere la propria immagine. Tali debolezze conducono ad un immobilismo commerciale che si riscontra nella scarsa partecipazione a fiere e concorsi, soprattutto se internazionali, e nello scarso ricorso a strumenti pubblicitari e promozionali.

Tutti questi aspetti vanno letti e collocati anche all'interno delle dinamiche mondiali del mercato dell'olio le quali vedono il crescente potere delle grandi multinazionali spagnole che possono imporre i prezzi e persino indirizzare i gusti dei consumatori verso tipologie differenti da quelle tipiche della zona indagata.

Agli oli di oliva della zona non mancano certo le carte giuste per primeggiare su tutti i mercati anche se, per raggiungere i risultati sperati e per aumentare il valore aggiunto del prodotto, che oggi è prevalentemente venduto all'ingrosso o tramite vendita diretta, sarà necessario effettuare interventi di diversa natura e grado:

- creare un marchio di zona accessibile a tutti gli operatori dell'area che permetta di far conoscere il prodotto e crei benefici di immagine sfruttabili dall'intera filiera.
- Favorire la cooperazione fra gli operatori della filiera, in particolare fra gli oleifici dell'area, creando un consorzio o una cooperativa di secondo livello; in tal modo si potrà promuovere il marchio e quindi l'olio della zona in maniera più efficace di quanto un singolo oleificio possa fare. Un consorzio di secondo livello potrebbe partecipare a fiere, concorsi e manifestazioni internazionali sfruttando le maggiori competenze di personale specializzato e distribuendo le spese e i ricavi in maniera proporzionale fra gli associati.
- Aumentare il livello di informatizzazione degli operatori in modo da favorire la diffusione delle informazioni e la conquista di nuovi mercati.
- Investire maggiormente sulla comunicazione e sul marketing sfruttando internet che potenzialmente è alla portata dell'intero pianeta.

- Dare vita ad una fiera di settore, sfruttando anche le strutture temporanee create per l'emergenza post sisma (villaggio di San Giuliano di Puglia e/o di Colletorto e/o di Bonefro) che per l'occasione si adatterebbero eccellentemente. La fiera attirerebbe gli addetti ai lavori nazionali ed esteri nella zona ed aumenterebbe la visibilità e la notorietà degli oli prodotti nell'area indagata.
- Favorire lo sviluppo di itinerari enogastronomici con il compito di promuovere non solo l'olio di oliva ma anche gli altri prodotti della zona.
- Fornire una costante e diffusa assistenza tecnica per un continuo ammodernamento delle aziende e per il mantenimento di livelli qualitativi di prodotto eccellenti.
- Consentire, con lo sviluppo di tecnologie innovative, il recupero dei sottoprodotti della filiera olivicola e la riduzione degli impatti ambientali.

Hanno collaborato alla stesura del presente lavoro:

Centro di Ricerca Applicata (unità locale del Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.p.A)

- Responsabile: Dott. Marco D'Imperio
- Tecnico: Antonio Picanza
- Addetto Amministrativo: Dott.ssa Elisabetta Di Fiore
- Campionatori: Chiara Cirinelli, Agostino Di Salvio, Clementina Di Stefano, Emilia Di Stefano

Sede centrale del Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.p.A

- Project manager: Dott. Biagi Angelo Zullo
- Analisi di laboratorio: Tec. Lab. Annamaria Iacobeli, Dott.ssa Maria Carmela Trivisonno, Dott.ssa Giovanna Viola

RINGRAZIAMENTI

Il Rettore Giovanni Cannata, l'Ing. Nicola Giorgio Morrone, il Sindaco Luigi Barbieri e tutta l'amministrazione del comune San Giuliano di Puglia.

Un ringraziamento sentito va alle PERSONE che hanno risposto alle interviste, hanno fornito i campioni e hanno messo a disposizione il loro tempo.

Copertina: Dario Mariano (www.zagar.it)



