

Olio: in Emilia-Romagna la produzione è in ripresa

LUIGINO MENGUCCI
Op Arpo, Rimini
PAOLA GIOVANNINI,
NICOLA BENATTI
Servizio
Produzioni Vegetali,
Regione
Emilia-Romagna

L'aumento è di circa il 20% ma ci sono interessanti margini di miglioramento, nonostante gli attacchi della mosca olearia. Ottima la qualità

In Emilia-Romagna la campagna olivicola 2013 è stata caratterizzata da una produzione di olive inferiore alle potenzialità che il comparto può esprimere. Ciononostante si registra un aumento rispetto allo scorso anno del 15-20%. In Italia, invece le produzioni dovrebbero risultare in calo di circa l'8% con una diminuzione di circa il 10% nel Centro Sud, più marcata in Calabria (-20%)

e Sicilia (-10%). Al Centro Nord si è, invece, rilevato un aumento di produzione che - oltre all'Emilia-Romagna - ha riguardato Toscana, Umbria e Liguria.

Per la nostra regione, inoltre (dati Istat 2012) emerge un incremento medio regionale di circa il 5% della superficie totale (3.841 ettari), soprattutto nella provincia di Rimini (con 200 ettari in più, per complessivi 1.594 ettari).

Il settore ha risentito ancora delle

conseguenze provocate dalle minime termiche (inferiori a -10 °C) raggiunte negli ultimi inverni (a partire da quello 2009), caratterizzati anche da consistenti nevicate che hanno provocato danni alla coltura in diverse zone dell'Emilia-Romagna.

Bene sviluppo vegetativo, fioritura e allegagione

Nei territori meno colpiti dai





danni da gelo e dal carico della neve, e in particolare nel comprensorio di Brisighella, la scorsa primavera, grazie all'andamento climatico favorevole, gli olivi hanno avuto un significativo sviluppo vegetativo e una buona fioritura ed allegagione. Nell'areale di Brisighella la produzione è stata, infatti, abbondante e le olive si sono presentate in eccellenti condizioni alla raccolta. Anche nel comprensorio olivicolo imolese i produttori si aspettano un rilancio della produzione. Nei restanti territori si è assistito a una lieve ripresa produttiva, grazie alle favorevoli condizioni climatiche in fase di allegagione.

Le rese sono state però molto basse (mediamente 10-11%) e hanno penalizzato la quantità di olio prodotto che, in ogni caso, è risultato essere sempre di buona qualità, nonostante gli attacchi tardivi della mosca olearia (*Bactrocera oleae*) che hanno costretto gli olivicoltori ad anticipare le operazioni di raccolta.

A tal proposito, si evidenzia che la campagna 2013 - nonostante la nota positiva della ripresa della produzione complessiva - è stata caratterizzata da un andamento climatico di fine estate particolarmente favorevole alla mosca olearia. L'insetto è stato, infatti, protagonista di un fortissimo attacco a fine settembre.

L'Arpo (Associazione regionale tra produttori olivicoli dell'Emilia-Romagna) ha segnalato ai soci la necessità di provvedere ad un intervento antiparassitario nelle zone più colpite, con insetticidi a base di dimeteoato. L'Arpo, inoltre, per contenere i danni già provocati dalla presenza della mosca olearia e per sfuggire a eventuali ulteriori attacchi tardivi, ha consigliato una raccolta anticipata delle olive.

Il ruolo dell'Arpo

In Emilia-Romagna l'Arpo (associata Unaprol) è l'unica associazione di produttori del settore oleicolo presente; rappresenta oltre 3.000 aziende del settore operanti sul territorio. All'interno del programma di attività per il miglioramento dell'impatto ambientale dell'oleicoltura (Regolamenti CE 867/08 e 1220/11), svolge un costante monitoraggio dello sviluppo dei principali parassiti dell'olivo durante tutto il periodo estivo e, in tale contesto, prosegue nelle dimostrazioni pratiche di tecniche alternative all'impiego di prodotti chimici per la lotta alla mosca olearia. Queste attività sono state condotte in

UN REGISTRO TELEMATICO

È in corso di definizione il decreto ministeriale che individua le "Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 299/2013 della commissione del 26 marzo 2013, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti". Tra gli aspetti tecnici previsti viene introdotto l'obbligo per gli operatori di compilazione di un registro di carico-scarico degli oli in modalità telematica nell'ambito dei servizi del Sistema informativo agricolo nazionale (Sian). Vengono inoltre apportate modifiche agli articoli 2 e 7 del Decreto ministeriale 10 novembre 2009 "Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva".

A livello comunitario nell'ambito del Comitato di gestione olio di oliva sono stati approvati nei giorni scorsi gli adeguamenti in materia di commercializzazione dell'olio di oliva (Reg. 29/2012) in linea con le norme di informazione sugli alimenti ai consumatori che entreranno in vigore a partire da dicembre 2014. ■

TAB. 1 - PRODUZIONE DOP "BRISIGHELLA" E "COLLINE DI ROMAGNA" - 2008/2012

DOP "BRISIGHELLA"	2008	2009	2010	2011	2012
Superficie iscritta (ha)	115	131	130	137	149,61
Olio certificato (kg)	19.500	19.800	12.300	11.760	9075.10
Aziende olivicole (n)	71	77	58	74	56
DOP "Colline di Romagna"	2008	2009	2010	2011	2012
Superficie iscritta (ha)	138	162	166	132	132,08
Olio certificato (kg)	17.700	15.100	13.800	9.850	5128.2
Aziende olivicole (n)	34	35	34	37	27



78 aziende, distribuite nei principali territori olivicoli dell'Emilia-Romagna, attraverso diverse metodiche di controllo biologico (*ecotrap*, *spintor-fly*, *naturalis*). L'Arpo è impegnata anche per il miglioramento del ciclo produttivo dell'olivo e fornisce assistenza tecnica a 70 aziende su tutto il territorio, con rilievi fenologici, osservazione sulla diffusione dei vari parassiti, avversità biotiche e abiotiche, rilievo dello stadio di maturazione, attraverso l'utilizzo di dinamometri e penetrometri. Inoltre organizza corsi

di formazione per olivicoltori (tra aprile 2013 e marzo 2014) e corsi di formazione per "assaggiatori di oli di oliva vergini" (in programma a gennaio 2014). Provvede anche alla fornitura di mezzi tecnici di produzione (casse e bins per lo stoccaggio delle olive, kit di potatura, riempitivi e confezionatrici per oli extra vergini d'oliva), effettua il monitoraggio dei campi dimostrativi di olivo per lo sviluppo dell'olivicoltura regionale e svolge indagini conoscitive sulla diffusione di tale coltura in Emilia-Romagna. ■

ROMAGNA: COLTURA IN FORTE CRESCITA. 2014 ANNO DECISIVO?

Olive di buona qualità, per chi ha saputo lavorare bene e tenere monitorata la mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*). Quantità a macchia di leopardo soprattutto in funzione all'andamento delle ultime stagioni invernali.

Nella bassa Romagna la campagna delle olive si presenta con molteplici sfaccettature. **Roberto Romani**, di Santarcangelo di Romagna, aiuta la moglie nella conduzione dell'azienda agricola. «Abbiamo poco più di mille piante di olivo - esordisce - e quest'anno siamo molto soddisfatti perché abbiamo raccolto 145 quintali di olive. Si tratta di piante che hanno 10 o 15 anni, allevate a monocono e a vaso policonico. Per noi si tratta di una produzione record che davvero non ci aspettavamo».

Negli ultimi anni l'impianto di Romani ha avuto parecchi danni, specialmente a causa del "nevone" 2012 che ha lasciato in eredità tante branche spezzate. «Credo che l'impianto abbia ancora un margine produttivo del 30%. Se la stagione ci assiste il 2014 sarà l'anno decisivo».

La zona di Santarcangelo è stata colpita piuttosto duramente dagli attacchi di mosca, ma non quegli oliveti difesi con attenzione. Il produttore spiega che «in accordo con l'Arpo abbiamo effettuato continui monitoraggi e siamo intervenuti al superamento della soglia. Ho utilizzato un prodotto biologico che si è confermato valido. E' vero che va irrorato con cura, specie nelle zone rivolte a sud, e il trattamento va effettuato dopo ogni pioggia, ma grazie a questo non abbiamo perso neppure una oliva».

La raccolta a casa Romani è iniziata il 25 ottobre e si è conclusa lo scorso 19 novembre. La resa è oscillata dal 10,40 al 12,85. Per ottenere un olio di alta qualità, le olive vengono consegnate al frantoio ogni 48 ore. «Raccogliamo tutti i giorni e le facciamo molire in fretta per evitare ossidazioni e irrancidimenti. Grazie all'estrazione a due fasi, senza aggiunta di acqua, l'olio è aromatico,

intenso. Da un'analisi organolettica è risultato piccante e amaro in maniera equilibrata».

Romani ha trattenuto per sé una piccola parte di olio, mentre il restante della produzione l'ha venduta alla cooperativa cui fa capo il frantoio (Consorzio Agrario Adriatico) oppure ha venduto direttamente le olive in campo.

Passando dal Riminese al Cesenate, **Gabriele Giombetti** è rammaricato per quanto concerne la produzione. «Gli ultimi due inverni sono stati devastanti - spiega l'agricoltore - e quest'anno abbiamo raccolto solo 20 quintali di olive rispetto ai 40 quintali di tre anni fa. Va precisato che l'anno scorso ne avevamo raccolti due. Ad ogni modo l'impianto è in ripresa dopo che nel 2010 la pioggia gelata e il nevone dell'anno scorso, avevano quasi azzerato la produzione».

Giombetti ha varietà Frantoio che risulta essere piuttosto sensibile alle condizioni climatiche. Non è però pentito della scelta fatta perché ritiene che dal punto di vista organolettico offra olive dalle quali si estrae un olio di qualità migliore rispetto ad altre.

«Quest'anno la resa non è molto alta - precisa - e si è assestata attorno al 13,3%. L'olio ha un sapore intenso e deriva da olive sane. Non abbiamo avuto problemi di mosca: un intervento, svolto a settembre sotto la supervisione dei tecnici di Arpo, è bastato a controllare il parassita».

Nel Cesenate la coltura dell'olivo è in espansione. Si sta pensando anche a impianti specializzati ad alta densità. «Nei mesi scorsi - spiega il tecnico **Andrea Celli** - è stato fatto un altro nuovo impianto, che ho seguito in prima persona, di circa 5 ettari per un totale di 1.600 piante. Abbiamo deciso di puntare su varietà del Faentino come Nostrana di Brisighella e Ghiacciola. Si tratta di due tipologie più resistenti al freddo e alle batteriosi rispetto alle varietà prettamente cesenate». (Cristiano Riciputi) ■