

# Un'annata all'insegna della qualità

Dell'Aquila

**In Emilia-Romagna, elevate le rese e buoni i prezzi.** Tuttavia la siccità ha condizionato la produzione, ancora al di sotto del potenziale

**NICOLA BENATTI,  
PAOLA  
GIOVANNINI**  
Servizio  
Organizzazioni  
di mercato  
e Sinergie di filiera,  
Regione  
Emilia-Romagna

**D**al punto di vista economico si può dire che la campagna olearia 2017 abbia presentato un lieve miglioramento rispetto alle scorse annate; tuttavia, l'ottima qualità dell'olio (che è riuscito a spuntare prezzi elevati) e la maggiore resa hanno compensato solo in parte una produzione ancora al di sotto delle possibilità, fortemente influenzata dal clima caldo e siccitoso. Anche in Emilia-Romagna, infatti, la produzione è stata contenuta, attorno a 600mila kg di olio, vale a dire il 50-60% del potenziale regionale, in un contesto che vede una costante sia pur contenuta crescita delle superfici, comprese quelle bio.

In dieci anni, cioè dal 2006 al 2016, sono passate da 3.051 ettari totali (di cui 2.292 in produzione) a 3.925 (di cui 3.304 in produzione).

Tuttavia, se da un lato le temperature elevate e la scarsa piovosità hanno limitato la produttività delle piante, dall'altro hanno favorito l'accumulo di polifenoli migliorando la qualità chimico-fisica e organolettica della produzione di questa campagna.

## *Assente la mosca olearia*

Sono stati gli impianti più giovani ad aver maggiormente risentito della scarsa piovosità primaverile ed estiva, manifestando anche una cascola precoce; gli olivi più adulti, con apparato radicale più esteso e profondo, hanno invece resistito meglio allo stress idrico, che in generale ha portato anche a uno sviluppo stentato degli apici vegetativi che potrebbe avere una influenza negativa sulla fioritura del prossimo anno. Le piogge di metà settembre, con giornate ancora calde e assolate, hanno consentito l'idratazione delle drupe e l'accumulo di olio, ottenendo rese medie anche del 15-16%. L'anomalo andamento stagio-

**SUPERFICI A OLIVO E PRODUZIONE DI OLIO IN EMILIA-ROMAGNA NEL 2016**

Province	Olivo superficie totale (ha)	Olivo superficie in produzione (ha)	Olive da olio produzione totale (kg)	Olio da olive produzione totale (kg)	Superficie biologico (ha)
Piacenza	18	15	7.500	1.000	7
Parma	16	9	3.600	800	9
Reggio Emilia	13	12	15.600	2.100	4
Modena	21	18	18.000	2.500	7
Bologna	308	260	495.000	71.800	34
Ravenna	596	439	815.500	100.200	77
Forlì-Cesena	1.319	975	1.462.500	172.500	139
Rimini	1.634	1.576	2.544.100	287.700	76
<b>Emilia-Romagna</b>	<b>3.925</b>	<b>3.304</b>	<b>5.361.800</b>	<b>638.600</b>	<b>353</b>

Elaborazione dati ISTAT e Regione Emilia-Romagna, anno 2016



nale ha provocato una precoce invaiatura, che poi, a seguito delle piogge di settembre, è rallentata portando a una maturazione in linea con le caratteristiche delle varietà. Le operazioni di raccolta e molitura sono così iniziate a metà ottobre e si sono concluse alla fine del mese di novembre. Aspetto positivo di questa campagna è stata l'assenza quasi totale di attacchi della mosca olearia. Il parassita non è riuscito a moltiplicarsi sulle olive a causa delle alte temperature e della scarsa piovosità che hanno caratterizzato tutto il periodo estivo, in particolare i mesi di luglio e agosto. L'attività di osservazione dell'andamento stagionale e di monitoraggio dei fitofagi e dei

## A RIMINI SI SPERIMENTA IL RIUTILIZZO DELLE ACQUE DI VEGETAZIONE NELLA RETE FOGNARIA

Grazie al lavoro della direzione Ambiente della Regione Emilia-Romagna, nel novembre 2017 è stato attivato presso un frantoio della provincia di Rimini un protocollo di sperimentazione che prevede la possibilità di introdurre nella pubblica fognatura le acque di vegetazione derivanti dalla molitura delle olive. Questo delle acque di vegetazione è un problema storico della produzione di olio da olive. Lo scopo di questa sperimentazione è appunto quello di studiare la fattibilità, le problematiche che potrebbero sorgere e i costi di un eventuale scarico di queste acque in fognatura. In funzione dei risultati di questo primo anno potrà essere preso in considerazione l'ampliamento di tale sperimentazione negli anni successivi. Prosegue intanto, in collaborazione con il Servizio fitosanitario della Regione Emilia-Romagna, la sperimentazione volta ad approfondire le conoscenze sulla biologia del dittero cecidomide *Dasineura oleae* (Angelini, 1831) con i primi risultati preliminari di difesa.

parassiti, svolta dall'Organizzazione di produttori Arpo nell'ambito del programma di attività previsto dai Regolamenti europei nn. 611/14 e 615/14, ha mostrato solo in rari casi il superamento della soglia di intervento: si sono così potuti evitare molti inutili trattamenti chimici. ■

## OLIO EXTRAVERGINE DELL'EMILIA-ROMAGNA: AGRICOLTORI E FRANTOI INSIEME PER UN PRODOTTO AL TOP

La qualità dell'olio da olive - l'elemento essenziale per differenziare e valorizzare le produzioni - si forma in campo, ma si mantiene nelle fasi di raccolta, di estrazione e conservazione dell'olio in frantoio, coinvolgendo l'intera filiera olivicola-olearia. Da qui la firma di un accordo di filiera tra olivicoltori e frantoiani per la produzione di olio extravergine di oliva, proveniente dal territorio regionale, che preveda l'adozione di un modello organizzativo comune, sia per quanto riguarda il conferimento delle olive, sia per il controllo della qualità delle stesse e dell'olio ottenuto. In questo primo anno di attuazione, l'organizzazione di produttori Arpo, grazie al coinvolgimento di 10 frantoi aderenti e di 82 soci olivicoltori conferenti, ha commercializzato complessivamente 62.800 kg di olive che hanno dato origine a 9.300 kg di ottimo olio extravergine di oliva. Ecco in sintesi i punti salienti dell'intesa. Per quanto riguarda raccolta, consegna delle olive ed estrazione dell'olio, gli olivicoltori soci Arpo consegnano le olive, di esclusiva produzione aziendale, presso i frantoi aderenti, in forma cumulativa e in presenza di un tecnico incaricato dalla stessa Organizzazione di produttori.

Le olive devono essere raccolte al giusto grado di maturazione, consegnate al frantoio entro 48 ore dalla raccolta, conservate in cassette o cassoni aerati in modo da mantenersi inalterate e molite entro 24 ore dalla consegna. Per quanto riguarda il controllo della qualità delle olive e dell'olio, al momento della consegna in frantoio, i tecnici Arpo procedono al prelievo di un campione, per accertarne la rispondenza alle norme di qualità predefinite. Eventuali partite di olive non conformi sono rese all'olivicoltore. Avvenuta l'estrazione dell'olio, il personale tecnico Arpo effettua il prelievo di campioni di olio da sottoporre ad analisi chimiche (acidità e perossidi) e sensoriali (panel test) per accertarne la rispondenza qualitativa. Infine, il confezionamento e l'etichettatura: solo dopo l'esito positivo delle analisi chimiche e sensoriali, l'olio extravergine d'oliva ottenuto viene confezionato e commercializzato dai frantoi aderenti che appongono alle bottiglie e alle lattine i contrassegni identificativi.

**Sabrina Paolizzi**

Organizzazione di produttori Arpo