

L'olivicoltura italiana tra valorizzazione e innovazione

INTRODUZIONE

L'ISTAT (tab. 1) riporta per l'Italia una superficie media annua 2004/2007 di 1.165.953 ha di oliveti, una produzione di olive di 3.867.326,3 t e d'olio di 656.969,4 t. Salvo che in Valle d'Aosta, l'olivo è diffuso in tutte le regioni, con maggiore o minore rappresentatività in relazione soprattutto alla latitudine: dall'Italia settentrionale proviene l'1,0% della produzione nazionale di olio, da quella centrale il 13,2% e da quella meridionale e insulare l'85,8%. La produzione unitaria media di olive è stata di 3,2 t/ha e quella d'olio di 0,6 t/ha. Detta produzione proviene da una miriade di aziende soprattutto piccolissime, con superficie media compresa tra 0,3 ha e 1,4 ha (media nazionale 0,99 ha).

Quanto alla qualità degli oli, si stima che un terzo della produzione italiana (~220.000t) sia di olio lampante e due terzi (~430.000t) di vergine ed extra vergine (Deidda et al., 2006). Di questo esistono poi due quote, quella che chiamerò «olio del contadino», prodotto per autoconsumo e vendita diretta in azienda e quella di eccellenza, di «nicchia» o di «alta gamma», inclusi alcuni oli IGP, DOP e «monovarietali», che si sposano col *design* delle confezioni e con intelligenti campagne di marketing. Credo che nessuno possa dire che le due quote posseggano caratteristiche merceologiche sempre superiori all'omologo prodotto di massa. Si tratta di tanti piccoli segmenti che viaggiano con merito proprio e a prezzi sostenuti. In mancanza di dati certi posso solo supporre, molto ottimisticamente, che esse arrivino a rappresentare il 10-15% del totale nazionale. Mi permetto di ascrivere a questa tipologia tutti o quasi tutti gli oli d'oliva prodotti nelle regioni nelle quali la specie, coltura d'élite, è presente con superfici minime, a volte anche amatoriali, come in Veneto, Emilia Ro-

* Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

REGIONE	SUPERFICIE OLIVO (ha)		OLIVE TOTALE (t)	OLIVE PER ha (t)	OLIO TOTALE		OLIO PER ha (t)	RESA IN OLIO (%)
	totale	aziendale			(t)	(%)		
Puglia	375.535	1,4	1.319.730,0	3,36	229.949,3	35,001	0,61	17,4
Calabria	185.017	1,3	1.248.309,6	6,58	230.932,2	35,151	1,25	18,5
Sicilia	158.742	0,9	307.614,1	1,95	48.420,0	7,370	0,30	15,7
Toscana	96.643	1,3	144.680,7	1,33	18.574,1	2,827	0,19	12,8
Lazio	88.356	0,7	185.779,2	1,87	26.324,4	4,007	0,30	14,2
Campania	73.885	0,8	230.132,0	3,10	36.960,8	5,626	0,50	16,1
Abruzzo	44.720	0,7	152.213,6	3,31	20.769,1	3,161	0,46	13,6
Sardegna	36.403	0,8	52.285,5	1,47	8.528,3	1,298	0,23	16,3
Basilicata	31.354	0,7	36.498,8	1,30	6.522,5	0,993	0,21	17,9
Umbria	27.827	0,3	75.584,5	2,41	12.580,5	1,915	0,45	16,6
Liguria	14.776	1,0	24.508,1	1,75	3.831,9	0,583	0,26	15,6
Molise	13.606	0,5	41.543,2	2,94	5.952,5	0,906	0,44	14,3
Marche	8.387	0,3	27.724,8	3,04	3.965,6	0,604	0,47	14,3
Veneto	4.763	<0,3	8.570,5	2,01	1.363,9	0,208	0,29	15,9
Emilia Romagna	2.985	<0,3	5.863,1	2,71	829,3	0,126	0,28	14,1
Lombardia	2.381	<0,3	4.724,2	2,06	1.169,5	0,178	0,49	24,7
Trentino Alto Adige	384	<0,3	1.136,6	3,31	216,2	0,033	0,56	19,0
Friuli Venezia Giulia	148	<0,3	376,8	2,64	71,8	0,011	0,48	19,0
Piemonte	45	<0,3	51,4	2,77	0,76	0,001	0,17	14,8
Italia	1.165.953	0,99	3.867.326,3	3,18	656.969,4	100,000	0,56	16,4
Fonte: ISTAT								

Tab. 1 *Italia: superfici a olivo e produzioni totali e unitarie d'olive e d'olio per regione (media 2004/2007)*

magna, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, così come parte di quelli prodotti in Toscana, Umbria, Liguria, Marche, dove l'olivicoltura vanta invece diffusione più concreta e notorietà più consolidata, ma dove, visto anche sede e tema dell'odierna Giornata di Studio, di problemi ce ne devono essere. Ciò ammesso e concesso, la produzione oleicola complessiva e che gode buona salute in tutte le regioni elencate non supera il 6,5% della totale, alla quale autorizzo me stesso ad aggiungere una terza quota, quella di tutte le restanti regioni, per arrivare al 10-15% prima indicato.

Poiché opero in Puglia, ritengo utile sottolineare che questa regione è la prima e più importante quanto a superficie a oliveti (375.535 ha, pari al 32,2% del totale nazionale) e olio prodotto (229.949 t, pari al 35,0% del totale nazionale), di cui circa il 50% come extra vergine. La Puglia dunque è la regione d'Italia dove i problemi che agitano il settore hanno peso e dimen-

sioni maggiori e dove le ricadute in negativo fanno più rumore e più male che altrove.

Fatta questa premessa, nel corso della presente relazione ogni mio riferimento riguarderà esclusivamente la quota parte del “rimanente” 85-90% dell’olivicoltura nazionale che produce olio extra vergine per consumi di massa, che si stima pari *grosso modo* a 230.000-250.000 t e che versa invece in stato di evidente sofferenza. Che l’olivicoltura italiana in genere sia sofferente non lo affermo io oggi, ma lo ha scritto quarantatre anni fa la Comunità Economica Europea (CEE) col Regolamento n.136/66 del 22-9-1966 dal titolo: “Attuazione del mercato comune nel settore dei grassi”. L’allora CEE (oggi UE) riconobbe che, in Italia, produrre olio d’oliva costava troppo e che il comparto non era in grado di autosostenersi di fronte alla concorrenza delle sostanze grasse di altra natura, prime fra tutte gli oli di semi; stabilì quindi di sussidiarlo in modo da tenere volutamente bassi i prezzi alla produzione per mantenere competitivi quelli al consumo e non farli schizzare fuori della portata e delle preferenze della massa dei consumatori. Mi sembra di ricordare (ma qui potrei anche sbagliare) che, nel varare il Regolamento a sostegno del settore olivicolo d’Italia e Francia (Spagna, Grecia e Portogallo non facevano ancora parte della CEE), Bruxelles auspicava che gli olivicoltori investissero i sussidi ricevuti non solo per integrare i bilanci, ma anche per ammodernare gl’impianti. Ma ammodernare come? In Italia, nell’ultimo cinquantennio sono stati compiuti diversi tentativi per rendere più moderno e competitivo – nei limiti consentiti dalle conoscenze del tempo e nel rispetto delle leggi in vigore – l’importante comparto, ma con esiti, come vedremo più avanti, poco soddisfacenti.

VOCE DI COSTO		VALORE		VARIAZIONI 2008/1966
		1966	2008	
Solfato Ammonico 20/21	€/t	13,00	397,67	+31
Trattrice FIAT 50CV	€	1.000,00	20.658,27	+21
Manodopera agricola	€/h	0,09	9,00	+100
Gasolio agricolo	€/t	8,00	529,37	+66
Olio extravergine d’oliva*	€/t	300,00	3.700,00	+12
Olio extravergine d’oliva**	€/t	300,00	2.400,00	+ 8
* a gennaio 2008 (prima della crisi)				
** a gennaio 2009 (in piena crisi)				
Fonte: Godini e Bellomo, 2002, aggiornata				

Tab. 2 *Variazioni di prezzo tra il 1966 e il 2008 di alcune materie utili e dell’olio extravergine d’oliva pugliese*

La domanda che oggi mi pongo è la seguente: da allora a oggi lo stato di salute dell'olivicoltura italiana è forse migliorato? La risposta è no ed è riportata nei dati della tabella 2, che dicono che, nel periodo tra il 1966 e il 2008, a un aumento del prezzo delle principali materie utili (inclusa la manodopera) tra le ventuno e le cento volte, ha corrisposto un aumento del prezzo di vendita alla produzione dell'olio extravergine, a seconda se prima oppure durante l'attuale crisi, da dodici a otto volte soltanto, rispettivamente. I valori indicati riguardano le variazioni di prezzo dei principali beni in campo nazionale, mentre quelli della manodopera e dell'olio si riferiscono alle variazioni intervenute in Puglia (io scrivo da Bari). Tuttavia, penso che le cose non siano andate in modo tanto diverso nelle altre importanti regioni olivicole d'Italia, da quelle meridionali a quelle centrali, dove, a quotazioni dell'extra vergine più alte fanno riscontro produzioni per albero (e per ettaro) più basse e costi della manodopera maggiori.

LA CRISI STRUTTURALE E CONGIUNTURALE DELL'OLIVICOLTURA ITALIANA

L'olivicoltura tradizionale italiana è dunque affetta da crisi strutturale cronica, che è stata mascherata per oltre 40 anni dagli aiuti comunitari alla produzione; a detta crisi si è aggiunta, a partire dall'estate 2008, la crisi economica acuta che stiamo attraversando e che interessa tutti i settori dell'economia e dunque anche quello dell'olio; crisi dalla quale non siamo ancora usciti e che ha portato a un crollo della domanda e, di conseguenza, delle quotazioni su tutti i mercati. Il comparto vive ancora lo stato "comatoso" nel quale è caduto oltre un anno fa se, a metà gennaio 2010, alla Borsa Merci di Firenze, l'"I.G.P. Toscano" quotava tra 5,00 e 5,50 €/kg (www.fi.camcom.it) e a quella di Bari, i "DOP Terra di Bari" e "Biologico" erano quotati 2,70 e 3,10 €/kg, rispettivamente (www.ba.camcom.it). È inoltre noto che le quotazioni C.C.I.A.A. sono superiori di almeno un buon 10-20% ai prezzi reali pagati agli olivicoltori. Un recente studio (Pampanini e Pignataro, 2008) riporta che, al netto dei sussidi europei, i costi di produzione dell'olivicoltura italiana (tra 5,0 e 7,0 €/kg nel Centro Italia, tra 4,0 e 6,0 €/kg al Sud) sono invece superiori alle ricordate quotazioni dei tipi "IGP", "DOP" e "Biologico" sulle due piazze prima indicate, tra le più rappresentative d'Italia. Quando parliamo di prezzi e di costi, è perciò necessario ribadire che l'olivicoltura è stata finora considerata dall'UE comparto non in grado di autosostenersi e quindi bisognevole di aiuti. Senza entrare nel merito di come i sussidi sono stati ripartiti tra le aziende, di certo c'è che gli olivicoltori italiani, per attenerci agli ultimi dati

a disposizione, hanno ricevuto sussidi europei per 750 milioni di euro/anno tra il 2000 e il 2004, ridottisi a 511 milioni nel 2005 (www.agea.gov.it). Gli altri Paesi olivicoli europei hanno ricevuto in proporzione. La conclusione è che, non da ora, l'olivicoltura italiana si dibatte tra alti costi di produzione e bassi prezzi di vendita, con pareggio dei bilanci grazie ai sussidi UE. Ma è quasi certo che il regime dei sussidi stia per arrivare alla fine, stando almeno alle dichiarazioni di M. Fischer Boel, Commissaria Europea per l'Agricoltura fino al 2009 («Agrisole», 2007, n 2).

Come se non bastasse, l'1.01.2010 è ufficialmente partito il “libero scambio” tra Unione Europea e 11 Paesi del versante sud del Mediterraneo, in base agli accordi siglati a Barcellona nel 1995. Personalmente, non ho nulla contro le esportazioni europee di prodotti industriali (ci mancherebbe!), così come contro le importazioni compensative di olio extravergine (e di ortofrutta) in Europa: dico solo d'essere preoccupato perché, quanto più cresceranno le nostre importazioni, tanto più si ridurranno gli spazi per il prodotto nazionale, dapprima sui mercati europei, poi anche su quello interno. E questo, a prescindere dalla sedicente migliore qualità della nostra produzione. Perché la libera importazione dell'olio extravergine (e di ortofrutta) dal sud-mediterraneo ci deve preoccupare? Perché il suo costo di produzione è molto più basso del nostro e non è detto che la qualità, intesa anche come sicurezza alimentare, debba essere necessariamente peggiore. Per quanto riguarda il costo, la coltivazione tradizionale di olivo, fruttiferi e orticole richiede molta manodopera: a fronte dei 7,00-13,00 €/h (e anche oltre) di costo dell'operaio in Italia stanno 0,50-0,60 €/h (e anche meno) di costo dell'operaio in Maghreb, Turchia, Siria, Giordania, ecc. Per quanto attiene alla qualità, è forse utile sapere che alla produzione dei paesi prima indicati concorrono, più spesso di quanto si pensi, tecnologie e/o management e/o capitali europei.

Circa quello che sta succedendo da anni sulla sponda meridionale del mare Mediterraneo, basta:

- a) leggere Oliva (2006) a proposito della *joint venture* tra Governo del Marocco, Credit Agricole e Société Générale francesi, per la produzione di 30.000 tonnellate d'olio extravergine all'anno da collocare sul mercato europeo;
- b) leggere Zafer Can e Isfendiyaroglu (2006) circa l'attività vivaistica per incrementare in misura impressionante le superfici olivicole della Turchia;
- c) leggere Morozzo della Rocca (2010) sui programmi di export di 100% di olio tunisino;
- d) informarsi per sapere quante imprese agricole europee hanno già delocalizzato parte della loro attività nel sud-mediterraneo;

- e) conoscere contenuto, finalità e risultati dei numerosi programmi di cooperazione mirati al miglioramento dell'olivicoltura (e dell'ortofrutta) dei paesi del sud-mediterraneo, finanziati dal Ministero Italiano Affari Esteri.

Quanto all'importanza dell'accordo per l'Italia, pensando ai riflessi negativi dello stesso sulla nostra agricoltura, il presidente nazionale delle CIA, G. Politi, nel corso di una "Tre giorni" sull'olivo ad Avetrana (Taranto), l'1 Marzo 2007, disse testualmente: «Nella sordità più generale, dovremo fare i conti con l'area del libero scambio: non se ne sta parlando. Alla Commissione Europea di tutto si sta parlando meno che di questo». Di parere diametralmente opposto l'Ing. C. De Benedetti, che, al TG1 delle ore 20,00 del 22.10.08, nel dichiarare il proprio favore e pensando evidentemente alle opportunità per l'industria nazionale, definì quell'area la «nostra vicina Cina, con 700 milioni» di potenziali clienti.

A ben pensare, è poi politicamente tanto scorretto azzardare che, agli inizi degli anni '90, i rappresentanti dell'Europa a 15 si siano fatti un po' di conti e si siano accorti che il valore del prodotto lordo dell'agricoltura dell'Europa mediterranea era assai poca cosa rispetto a quello dell'industria e che la popolazione attiva addetta all'agricoltura era sotto il 10% del totale? È poi tanto malizioso pensare che a Bruxelles si siano quindi chiesti quanti deputati sarebbero stati in grado di eleggere gli agricoltori, ammesso che intendessero votare tutti e tutti per lo stesso partito (che non c'è) a difesa dei loro interessi? Inoltre, non è da escludere che a Bruxelles, la maggioranza dei 15 abbia anche pensato di volgere a proprio vantaggio il trattato, aiutando l'industria senza danneggiare l'agricoltura dei propri Paesi. Per parlare più chiaro, non si può dire che l'olivicoltura (e l'ortofrutta) sia un pilastro dell'agricoltura francese, danese, inglese, olandese, tedesca, ecc.

L'impressione che si ricava da simile accordo è quella di una bilancia commerciale che mira a porre sul piatto europeo i prodotti dell'industria e su quello sud-mediterraneo i prodotti dell'agricoltura, in aggiunta a metano e petrolio algerino e libico. Vorrei tanto che mi si fugasse uno scenario che a me pare che si stia materializzando e secondo il quale l'Europa finirà alla lunga col ridurre drasticamente la produzione di "vile" materia prima agricola (incluso l'olio extra vergine), perché converrà piuttosto importarla da paesi dove costa molto meno, considerato che la quota maggiore di valore aggiunto si ottiene in fase di trasformazione e/o confezionamento e/o commercializzazione. Dico anche che: a) tra i paesi dell'UE, l'Italia non è l'unico produttore d'olio extra vergine; b) molto dell'extravergine ottenuto nel sud-mediterraneo entrerà in Europa anche con nomi di imprese/marchi europei; c) per entrare

in Europa, l'extravergine d'importazione dal sud-mediterraneo non deve necessariamente passare dall'Italia; d) le quotazioni alla produzione dell'extravergine di massa italiano non potranno non tenere conto di quelle, più basse, dei paesi concorrenti, tra vecchi e nuovi.

Adesso si tratterà d'attendere per capire come potrà il nuovo Commissario europeo all'Agricoltura, il romeno D. Cioloș, fare approvare da Bruxelles una proroga del regime di sussidi, visto che nel 2015 ci attende una terza scadenza, della quale ancora nessuno parla, ma che deve ugualmente preoccupare l'olivicoltura italiana, perché si sommerà ai "disagi" che nel frattempo avranno provocato quelle del 2010 e del 2014: essa prevede l'allargamento a livello mondiale dell'area del libero scambio e la fine di ogni sussidio all'agricoltura dei Paesi sviluppati. L'applicazione di questi ultimi accordi, o accordi del WTO di Hong Kong del 2005, avrà ripercussioni soprattutto per i settori zootecnico, saccarifero e cerealicolo, più coinvolgenti questa volta l'agricoltura del centro-nord Europa. Tuttavia, per tornare all'olio d'oliva, non credo siano da sottovalutare Paesi come Argentina, Cile e USA, che hanno preso ad attrezzarsi per produrre, consumare e – specialmente i primi due – esportare importanti quantitativi di prodotto a basso costo da impianti realizzati di recente, principalmente secondo un modello colturale del quale scriverò più avanti.

LE PROPOSTE

Dell'Orefice (2006), in «Agrisole» del 17-23 novembre, ha scritto un articolo dal titolo e toni molto incoraggianti: *DOP verso il traguardo di 8 milioni di bottiglie* (da raggiungere nel 2008 N.d.R.). Ammesso che siano tutte rigorosamente da 1 kg, 8 milioni di bottiglie fanno 8.000 tonnellate di olio extravergine. Come commento mi viene da dire: «Tanto entusiasmo per il 3,3%-3,6% dell'extra vergine nazionale?». Torno a quanto scritto in premessa per confermare invece di ritenere che la quota parte di extra vergine italiano che non ha problemi (DOP inclusi) possa essere più ottimisticamente stimata intorno al 10-15% del totale. Adesso non resta che attendere qualcuno che dica che il 10-15% di olio extra vergine ad "altissimo controvalore" prodotto in Italia e che non ha bisogno di sussidi (cioè quello di "nicchia", "di fattoria", "IGP", "DOP", "Biologico", "monovarietale" o comunque lo si voglia chiamare) basta e avanza per soddisfare domanda interna e esportazione, perché bisognerà anche che questo qualcuno abbia il coraggio di ammettere che in Italia c'è un esubero di centinaia di migliaia di ettari di oliveti, non

tutti concentrati nelle regioni meridionali, che cesserà di fornire reddito e dei quali dovrà pure proporre la sorte! Almeno fino a quando l'olivo continuerà a essere incluso tra le specie d'interesse agrario, prima che scivoli nella categoria delle specie forestali/ornamentali oppure, peggio, raggiunga livelli di degrado crescenti, come quelli della figura 1. Almeno fintantoché non si rivedano le leggi nazionali di divieto di abbattimento degli alberi d'olivo (Godini, 2009).

In proposito, sono convinto che se chiedessi: «Alzino la mano quelli che ritengono che l'olivicoltura italiana, come costituente fondamentale del paesaggio, non debba in alcun modo essere toccata, ma debba essere salvaguardata e lasciata tal quale?» vedrei il 100% dei nostri connazionali rispondere entusiasticamente all'appello. Ma se, in aggiunta, chiedessi loro: «Siete quindi d'accordo di sostituirvi all'UE facendovi tassare da qui in avanti e per un tempo indefinito per una cifra complessiva non inferiore a 500 milioni di euro/anno per compensare gli olivicoltori per i mancati redditi derivanti dall'esito della risposta alla prima domanda?», sono convinto che le mani di prima si abbasserebbero di colpo.

Una volta aperte le porte all'importazione e venuti meno i sussidi UE si tratterà allora di vedere a chi chiedere le risorse per fare sopravvivere l'intera olivicoltura italiana come componente essenziale del paesaggio. Da alcuni è stato proposto che tra i primi a correre in soccorso degli olivicoltori dovrebbero essere coloro che traggono comunque un beneficio dall'esistenza dell'attuale paesaggio olivicolo, come ad esempio gli imprenditori del settore agriturismo/alberghiero. La proposta potrebbe anche andare se non si pretendesse di accollare agli addetti di quel settore l'onere di tenere in vita l'intero patrimonio olivicolo nazionale, ma piuttosto di preservare dalla scomparsa i modelli più rappresentativi con creazione mirata di "oasi paesaggistiche" (Godini, in Sportelli, 1999). Non nutro molte speranze sulla possibilità che il Governo italiano trovi il modo per continuare a sussidiare l'intero comparto ottenendo, ad esempio, da Bruxelles l'autorizzazione a stornare dai contributi versati annualmente l'equivalente della quota finora destinata dall'UE alla nostra olivicoltura; dubito poi che lo stesso Governo nazionale (oppure quelli regionali) potrà o vorrà raggiungere identico obiettivo con aumento della fiscalità a carico del contribuente. Dubito anche che si possa uscire dalla crisi attraverso la riduzione dei costi di produzione dell'attuale olivicoltura al punto da farla tornare a essere competitiva, perché con i modelli tradizionali che ognuno di noi ha sotto gli occhi si fa poca strada in quella direzione.



Fig. 1 *Olivi secolari della provincia di Bari e la differenza che passa tra un olivo: a) potato, sebbene a turni molto ampi, per la produzione di frutti (sopra); b) potato nel rispetto delle leggi che ne vietano l'abbattimento, ma per annullare la funzione ombreggiante all'orticola consociata (centro); c) degradato, dopo alcuni anni d'abbandono (sotto)*

VALORIZZARE?

Molte aspettative sono riposte nel “Piano Olivicolo-Oleario” per la valorizzazione della produzione, edito a gennaio 2010 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Sembra a me che il “Piano Olivicolo-Oleario” riservi poca attenzione alla prima parte della filiera, cioè all’olivicoltura e ai suoi modelli colturali, e che invece si concentri sulla coda della medesima, cioè sull’olio. In altri termini sembra quasi che il Piano consideri l’olio extravergine al pari dell’acqua minerale, che sgorga inesauribile e a costo vicino a zero da una sorgente, che basti analizzarlo, imbottigliarlo, etichettarlo e reclamizzarlo per averlo automaticamente valorizzato. È bene invece che si sappia che l’olio extravergine è il prodotto finale di una lunga e complessa filiera che parte dall’ambiente, prende in considerazione l’albero, il modo di governarlo e farlo faticosamente e costosamente produrre: tutto ciò non per trarne appagamento estetico, ma beneficio economico. Sì, perché è bene non dimenticare che coltivare l’olivo impone dei costi, che dovrebbero trovare giusto compenso nei prezzi di vendita delle olive oppure dell’olio. Se non si tiene sempre presente questo elementare concetto si finisce col perdere di vista complessità e gravità dell’intero problema. Affinché perciò la strategia mirata alla valorizzazione del prodotto si mostri percorribile ed efficace è indispensabile che i primi a beneficiarne siano gli olivicoltori mediante il congruo aumento delle quotazioni del loro prodotto, altrimenti fondato è il timore che le diverse “sorgenti” regionali di extravergine finiranno lentamente col prosciugarsi una dopo l’altra, ad esempio dapprima con la rinuncia a raccogliere le olive, quindi a potare gli alberi e infine a tenere puliti i terreni dalle infestanti. Qualora il programma di valorizzazione del “Piano” non dovesse bastare, bisognerà pensare a nuovi modelli colturali che permettano di coniugare il reale abbattimento dei costi col rispetto della qualità, se non si vuole che l’olivicoltura italiana cessi di competere con quelle europea ed extraeuropea.

Ed eccoci allora alla seconda possibilità, che consiste nell’affiancare l’esistente, il cui destino lascio alle decisioni dei responsabili delle politiche nazionali e regionali d’indirizzo, con modelli colturali alternativi e innovativi, che consentano una reale riduzione dei costi di produzione. Vista l’impossibilità di intervenire riducendo i prezzi, ad esempio, di fertilizzanti, antiparassitari, carburanti e macchine, la riduzione di cui sopra potrà essere ottenuta solo attraverso l’abbattimento del fabbisogno di manodopera, che ancora oggi incide per circa l’80% sui costi totali di produzione delle olive (Grittani e Tartaglia, 1979). Quanto alle preoccupazioni di carattere sociale, più passa il tempo, più esse perdono importanza siccome la popolazione italiana attiva

dedita all'agricoltura diminuisce costantemente e tende a diventare sempre più rara e più cara. Al censimento del 1951, detta popolazione era il 41,8% (in Italia Meridionale oltre il 60%), mentre nel 2001 era scesa al 5,2% (in Italia Meridionale l'11%) (www.istat.it). Poiché l'abbandono delle campagne è fenomeno irreversibile, al prossimo censimento del 2011, quelle percentuali risulteranno essersi ulteriormente abbassate, con alleggerimento degli aspetti sociali, ma con aggravamento dei problemi di reperimento e costo della manodopera, purché legalmente assunta, comunitaria oppure extracomunitaria.

Ricordo che, da alcuni anni, l'Italia è attraversata periodicamente da manifestazioni di protesta delle più disparate categorie di agricoltori che scendono in piazza a protestare per il crollo delle quotazioni delle loro produzioni: ne è passato di tempo da quando, negli anni Sessanta del secolo scorso, a scendere in piazza e protestare contro gli agricoltori per il rinnovo dei contratti di lavoro per una paga più dignitosa erano invece i prestatori d'opera, che allora venivano chiamati braccianti e oggi operai agricoli stagionali!

INNOVARE?

Io mi occupo di olivicoltura ed è quindi ai modelli colturali che faccio riferimento. A tale riguardo e come già accennato, non sono mancati tentativi d'ammodernare l'olivicoltura italiana a partire dagli anni '50-'60 del secolo scorso. In altri termini, alcuni ebbero la felice intuizione che l'olivicoltura tradizionale dovesse essere innovata nonostante l'allora larga disponibilità e basso costo della manodopera e avanzarono diverse proposte. Una prima proposta fu quella di A. Morettini per la ricostituzione e allevamento a "cespuglio" e/o a "siepone" degli oliveti del Centro Italia distrutti dalla gelata del 1956. L'idea era buona e sarebbe potuta tornare utile ai nostri giorni: peccato che il materiale genetico allora a disposizione e conosciuto in Italia non fosse adatto. Difatti, la proposta non resse a lungo e da essa derivò, dopo poco, l'allevamento a "policaule" che, col passare degli anni, invece di ridurli, ha moltiplicato problemi, tempi e costi di gestione dell'albero e, soprattutto, di raccolta delle olive (fig. 2, sopra). Vita altrettanto effimera ebbero altre proposte risalenti alla stessa epoca, come l'allevamento a "palmetta", di N. Breviglieri, ben presto derubricato nella forma a "ipsilon" da L. Braconi (fig. 2, sotto). Circa una ventina d'anni fa, fu promossa da G. Fontanazza la diffusione di un "nuovo" sistema d'allevamento, il "monocono" (fig. 3, sopra), sulla cui funzionalità gli esperti stanno ancora discutendo. Altra recente innovazione si basa sulla riduzione dei sesti con intensificazione degli impianti (tra 300 e 500 piante/



Fig. 2 *Oliveto policaule ricostituito in provincia di Arezzo dopo la gelata del 1956 (sopra).
Oliveto allevato ad ipsilon (foto: geopromotion.it) (sotto)*

ettaro), assieme al controllo dello sviluppo dell'albero e all'anticipo della sua entrata in produzione mediante abbassamento dell'impalcatura, incremento del numero delle branche primarie e drastica riduzione degli interventi cesori in fase di allevamento, anche se a soffrirne è la "geometria" della forma (fig. 3, sotto).

A mio parere, nessuna delle proposte indicate può però essere considerata risolutiva, perché nessuna riesce a ridurre all'indispensabile la domanda di manodopera, al punto da mettere i nostri olivicoltori e il comparto tutto in condizioni di ritrovare competitività. E la dimostrazione di tanto sta nell'assai tiepida risposta del mondo imprenditoriale olivicolo a dette innovazioni. Se prendiamo, ad esempio, in considerazione tempi e costi di raccolta delle olive, anche con i più "moderni" sistemi d'allevamento semi-intensivi e intensivi, qualsiasi cantiere che preveda la raccolta meccanica a pianta singola non riuscirà a raccogliere il prodotto di più di 240-160 alberi in 8 ore lavorative giornaliere, con un numero di operai variabili da 2 a 5-6, rispettivamente: il che ci porta a concludere che la raccolta di un ettaro di oliveto, che sia semi-intensivo oppure intensivo, richiederà più giornate lavorative, da sommare a quelle necessarie per la potatura dello stesso oliveto. Riguardo ai modelli intensivi mi pongo altre domande: quanto bisogna attendere perché le giovani piantagioni raggiungano la fase di maturità o di produttività costante? Le ridotte distanze di piantagione insieme col progressivo sviluppo delle chiome nell'interfilare non finiranno per interferire con l'ingombro delle macchine per la raccolta?

Sempre in tema di innovazioni, mi chiedo perché debba essere tanto difficile prendere a modello, ad esempio, il caso del melo e cercare di trasferire all'olivo almeno i principi ispiratori. Nel volume *Frutticoltura Generale e Speciale* di A. Morettini, REDA, Roma, 1963, a pag. 334 (figura n 188) compare una foto di S. Sansavini, che ritrae un classico esemplare del modello di melicoltura dell'epoca, nella fattispecie cv "Abbondanza" (italiana), allevata a vaso, innestata su "franco" (presumo d'origine italiana) e perciò con alberi vigorosi, alti non meno di 5 metri, con sesto d'impianto non inferiore a 6m x 6m, dalla ritardata entrata in produzione, ma molto longevi (da tramandare da nonno a nipote). Il 26 giugno del 2009, a Pisa, nel corso della Conferenza Internazionale "I Portinnesti degli alberi da frutto", nell'autorevole relazione a invito: "Innovazioni nei principali portinnesti del melo" lo stesso S. Sansavini ha mostrato una serie d'immagini sul nuovo modo d'allevare il melo che ha radicalmente fatto mutare l'aspetto della coltura in Italia e non solo: le immagini ritraevano questa volta meli in impianti con densità superiori a 2.000 piante/ha, con cultivar straniere, allevate con forme (fusetto) messe a punto



Fig. 3 *Olivi allevati a “Monocono” in provincia di Firenze (sopra). Modello di “nuova” olivicultura intensiva in provincia di Bari (sotto)*



Fig. 4 *Melicoltura d'altri tempi (in alto) e moderna (in basso). Foto S. Sansavini (la spiegazione nel testo)*

fuori d'Italia, con alberi alti non più di 2 metri perché innestati su portinnesti nanizzanti di origine non italiana, con entrata in produzione assai precoce sebbene meno longevi dei primi. Detta silenziosa "rivoluzione" (cultivar, portinnesti, forme d'allevamento, densità di piantagione, entrata in produzione, longevità) è stata unanimemente accettata e messa in atto non per motivi estetici, ma per mantenere competitiva la coltura, nel rispetto degli standard qualitativi, con aumento delle produzioni areiche da un lato e riduzione dei costi di gestione del meletto dall'altro (fig. 4).

L'OLIVICOLTURA SUPERINTENSIVA

In analogia con il "nuovo" modello di melicoltura si pone la proposta innovativa chiamata olivicoltura superintensiva, anche se viene dalla Spagna (fig. 5). È un modello di olivicoltura che nasce nella prima metà degli anni novanta e che nell'arco di tre lustri ha trovato diffusione su circa 100.000 ettari nel mondo, per un investimento globale tutt'altro che indifferente perché vicino a 2 miliardi di Euro (Mateu et al., 2009). Aggiungo ch'esso richiama i già ricordati "nostrani" allevamento a "cespuglio" oppure a "siepone", questa volta però con materiale genetico adatto. Riconosco che non tutto il *Made in Spain* degli ultimi quarant'anni in tema di olivicoltura è stato intelligente: ricordo in negativo il modello di oliveti "tricaule", con tre alberi d'olivo piantati ai vertici di un triangolo equilatero (fig. 6, sopra), con aumento più che proporzionale di tempi e costi di raccolta; non condivido l'indiscriminato consenso dato ai vivaisti spagnoli a estirpazione e libera vendita di olivi centenari e millenari (www.viveros.olivos.centenarios.es); apprezzo invece lo spirito di porre riparo a quella evidente carenza legislativa (fig. 6, sotto), ma non posso condividere le conclusioni di salvaguardare, su una popolazione di centinaia di milioni di alberi, un numero di olivi monumentali decisamente irrisorio, quale quello riportato nel testo! (Munoz et. al., 2009).

L'innovazione messa a punto in Catalogna presenta aspetti meritevoli d'essere presi in considerazione, con principi, limiti e risultati ripetutamente illustrati (Godini e Bellomo, 2002; Bellomo e Godini, 2003; Camposeo et al., 2006a, 2006b; Godini, 2004, 2006, 2007, 2009; Godini et al., 2006a, 2006b, 2006c).

Il modello si basa sulla disponibilità di varietà a crescita contenuta, a basso costo perché propagate per talea, con entrata in produzione precoce (3° anno), consistente produzione iniziale (tra 1,0 e 2,0 kg/pianta, pari a 1,7 e 3,3 t/ha/olive), stabilizzazione della produzione a partire dal 5° anno (tra 5,0



Fig. 5 Esempi di oliveti superintensivi fotografati nel 1999 in Catalogna (sopra) e nel 2008 in California (sotto)

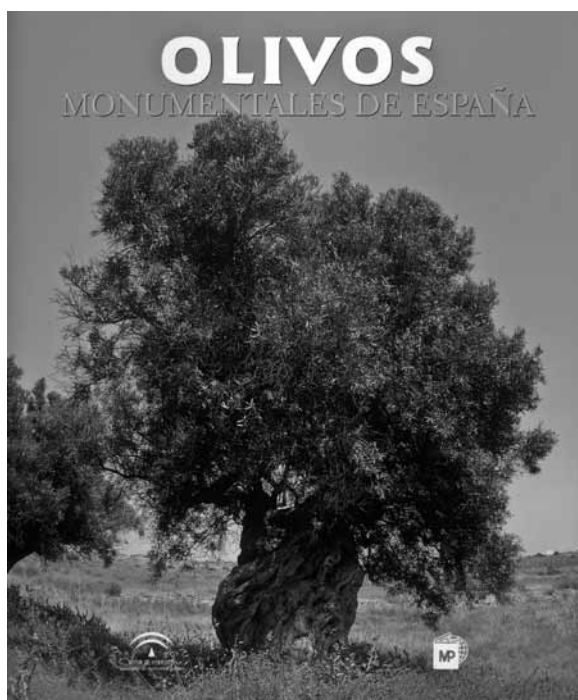


Fig. 6 Esemplare residuale di olivo “tricaule” in Andalusia nel 2005 (sopra) e copertina del volume di Munoz et al. (sotto)

e 6,0 kg/pianta, pari a 8,3 e 10,0 t/ha/olive), resistenza dei frutti all'impatto con i battitori della macchina raccogliitrice, buona qualità dell'olio. A parere di chi scrive, il sostegno dell'irrigazione, soprattutto nel meridione d'Italia, diventa indispensabile.

La principale innovazione consiste nella meccanizzazione integrale di tutte le operazioni colturali, dalla messa a dimora, alla gestione delle piante e del suolo, alla raccolta, trasporto e lavorazione delle olive. Ad esempio, il costo delle piante per l'impianto di – diciamo – 10 ha di oliveto si aggira intorno 2.505 €/ha (1.670 piante/ha x 1,50 €/pianta), la messa a dimora di un ettaro di oliveto superintensivo richiede tra una e due giornate di lavoro con un costo di noleggio di trapiantatrice laser di precisione (al netto del costo delle piante, dei tutori e della rete irrigua messi in opera in simultanea dalla stessa macchina) intorno a 1.000 €/giorno. L'innovazione massima riguarda però la raccolta, che viene completata nel giro di 2 h/ha da una vendemmiatrice scavallatrice. Tenuto conto che il noleggio del cantiere per la raccolta costa oggi 200 €/h (domani anche meno), la raccolta di un ettaro d'oliveto superintensivo costa 400 €. Per una produzione media, dal 5°-6° anno in poi, di circa 10 tonnellate di olive/ha e quindi di 1,6-1,7 tonnellate d'olio (resa ~16/17%), ne discende che la raccolta incide oggi sul costo di produzione tra 0,23 e 0,25 €/kg di extra vergine. Lascio all'altrui competenza il confronto tra questa incidenza e quella della raccolta non solo dell'olivicoltura tradizionale ma anche di quella meccanica in oliveti semi-intensivi oppure intensivi sul costo di un chilogrammo di extra vergine.

Poiché non risulta che, fino a oggi, per l'irrilevanza delle superfici finora investite, economisti abbiano avuto modo e tempo di studiare in Italia tale modello innovativo e i discendenti costi di produzione, mi vedo costretto a rifarmi a fonti non italiane (Torroja y Miret, 2009), con dati che sono sicuramente di parte e che quindi vanno "presi con le pinze": quelle fonti dicono che, secondo condizioni ambientali, colturali e imprenditoriali non tutte ben specificate, il costo di produzione complessivo dell'olio da olive coltivate secondo il modello superintensivo andrebbe – mi rifugio prudentemente nel condizionale – da 0,80 €/kg a 1,46 €/kg (tab. 3). È proprio questo modello di olivicoltura che sta prendendo rapidamente piede, oltre che in Spagna, Tunisia, Marocco, nel continente americano e in Australia. Basterebbe che quei dati rispondessero al vero per il 70-80% per comprendere che anche in Italia è possibile realizzare una nuova olivicoltura di qualità, competitiva a livello internazionale e affrancata dalle declinanti speranze di sussidi, contributi *et similia*.

Chi scrive, insieme con i suoi collaboratori (S. Camposeo, G. Ferrara, A. Gallotta e M. Palasciano) e col prof. F. Bellomo, del Dipartimento PRO.

AZIENDA/ANNO 2008	PIOGGIA 2008 MM	VOLUMI STAGIONALI (MC/HA ⁻¹)	COSTI TOTALI ANNUALI (€/HA)	OLIO (T/HA)	COSTO DI PRODUZIONE (€/KG OLIO)
La Almarja (Córdoba - Spagna)	510	2.150	2.468	1,69	1,46
Agricola Hidalgo (Jaén - Spagna)	484	1.548	2.100	1,52	1,38
El Llano (Siviglia - Spagna)	497	1.472	2.522	2,76	0,91
El Cercao (Córdoba - Spagna)	537	2.843	2.265	1,94	1,16
Granja (Montes Velhos- Portogallo)	310	1.900	1.914	2,40	0,80
Valdouro (Ferreira do Alentejo - Portogallo)	374	1.865	2.106	1,58	1,33
El Alcade (Córdoba - Spagna)	495	480	1.707	1,48	1,15
El Camarero (Córdoba - Spagna)	492	--	1.662	1,27	1,31
La Mantanza (Siviglia - Spagna)	442	--	2.063	1,64	1,25
Fonte: Torroja y Miret, 2009					

Tab. 3 *Esempi di produttività e di costi di produzione di olivicoltura superintensiva*

GE.SA dell'Università di Bari, si attribuisce d'avere intuito per primo in Italia le potenzialità di quell'innovativo modello, cominciando a valutarle a partire dal 1999. Tra il 2001 e il 2006 abbiamo realizzato 3 campi sperimentali e tra il 2005 e il 2009 abbiamo organizzato in Puglia 4 affollate giornate dimostrative di raccolta meccanica (fig. 7). I più recenti risultati (tab. 4 e 5) sono riferiti a rilievi eseguiti nel 2008 e nel 2009, al 3° e 4° anno dall'impianto del terzo campo sperimentale realizzato nel 2006 a Valenzano (Bari) e riguardano, per brevità, le 5 varietà finora risultate più rispondenti al modello sulle 13 in valutazione: le spagnole Arbequina e Arbosana, la greca Koroneiki e le italiane Coratina e Urano®, hanno fino a oggi mostrato la migliore adattabilità al modello, quanto a sviluppo vegetativo (un po' più a fatica Coratina), entrata in produzione e consistenza della produzione già al 3°-4° anno. I dati relativi al 2009 sono ancora inediti. Sento di dover precisare per l'ennesima volta che, delle 5 varietà da noi utilizzate, solo una è brevettata, l'italiana Urano®. La macchina per la raccolta si è resa disponibile soltanto un giorno, quando le varietà si trovavano a diverso stadio di maturazione dei frutti, ma la resa di raccolta è risultata comunque eccellente, perché in media pari al 93,2% e al 92,9% rispettivamente nel 2008 e nel 2009: in Arbequina, Coratina e Urano® l'efficienza ha sfiorato il 100%, mentre in Arbosana e Koroneiki è scesa intorno all'87% nei due anni, perché a maturazione tardiva. Le olive sono state danneggiate dai battitori della vendemmiatrice in misura irrisoria, pari solo allo 0,3%. La produzione teorica media di olive è risultata elevata già al terzo (5,9 t/ha) e ancor più al quarto anno (8,3 t/ha), con un incremento del 40,7%. Resta da capire, ma al riguardo stiamo già lavorando, il perché del forte calo di produzione di Urano® tra 2008 e 2009.



Fig. 7 *Le vendemmiatrici da noi impiegate in Puglia: New Holland a Cassano delle Murge nel 2005 (sopra); Gregoire a Fasano in oliveto monumentale rinfiltrato nel 2007 (centro); Pellenc nel 2008 e 2009 a Valenzano (sotto)*

VARIETÀ	PRODUZIONE			
	(kg/pianta)		(t/ha)	
	2008	2009	2008	2009
Arbequina	2,5	5,6	4,15	9,35
Arbosana	2,8	5,7	4,65	9,52
Coratina	3,2	5,1	5,31	8,52
Koroneiki	3,8	6,2	6,31	10,35
Urano® da talea	5,5	2,2	9,13	3,67
<i>media</i>	<i>3,6</i>	<i>5,0</i>	<i>5,91</i>	<i>8,28</i>
Fonte: Camposeo e Godini, 2009, modificato				
* I dati relativi al 2009 sono inediti				

Tab. 4 *Produzione di olive per pianta e teorica per ettaro nel 2008 e nel 2009**

VARIETÀ	RESA DI RACCOLTA (%)	FRUTTI DANNEGGIATI (%)
Arbequina	98,7	0,0
Arbosana	87,7	0,0
Coratina	96,6	1,0
Koroneiki	86,6	0,0
Urano®	96,5	0,3
<i>media</i>	<i>93,2</i>	<i>0,3</i>
Fonte: Camposeo et al., 2009. modificato		

Tab. 5 *Resa alla raccolta meccanica e frutti danneggiati a dicembre 2008*

La resa media in olio è stata pari al 17,3% nel 2008 e al 16,3% nel 2009, corrispondenti, rispettivamente a una produzione teorica media di 1,06 e a 1,34 t/ha d'olio extravergine. Le relativamente più basse e motivate rese di raccolta di Arbosana e Koroneiki non vanno lette in negativo, ma anzi evidenziano la duttilità del modello, che consente di scaglionare la raccolta in base all'epoca di maturazione delle varietà, che può tornare ancora più utile quando le superfici olivicole siano tanto ampie da richiedere il ricorso a tale "strategia" aziendale.

So bene che in altre parti del mondo sono state registrate produzioni per ettaro più alte di quelle da noi ottenute e tuttavia io considero la soglia di "solo" 10 t/ha di olive una buona soglia, non solo perché superiore al triplo di quella media dell'olivicultura tradizionale italiana (tab. 1), ma anche perché ottenuta con riduzione dei costi a molto meno della metà. Il contenimento

delle produzioni entro 10 t/ha (~6,0 kg/pianta) permetterebbe oltretutto di tenere meglio sotto controllo e ben bilanciare attività vegetativa e produttiva, senza incorrere nella pericolosa rottura di quei due delicati equilibri, che porterebbe all'avvio di processi di alternanza di produzione e susseguenti problemi e costi per il loro ripristino.

Il panel test ha attribuito agli oli di Arbequina, Arbosana, Koroneiki e Urano® (quello di Coratina è assai ben noto) una mediana del fruttato (3,70-4,25), dell'amaro (3,05-3,40) e del piccante (2,75-3,00) che ne accertano per tutte l'equilibrio e le indubbie caratteristiche di pregio. L'olio di Urano®, in particolare, valutato per la prima volta in ambiente meridionale, ha fornito i migliori risultati, seguito, in ordine decrescente, da quelli di Koroneiki, Arbosana e Arbequina (Camposeo et al., 2009). I dati riguardanti le ultime tre varietà non si discostano da quelli ottenuti da altri in Lazio (Marone et al., 2009), che ne hanno classificato gli oli tra buoni ed eccellenti. L'olio delle 4 varietà sopra indicate è risultato caratterizzato da un non elevato contenuto in polifenoli, tanto da poter essere definiti "dolci", di "pronto consumo", come, ad esempio, quello della ben più nota Ogliarola barese o Cima di Bionto. Perché però non pensare al superamento del limite di quegli oli, ammesso e concesso che si tratti di limite insuperabile, ad esempio con la messa a punto di tagli con studiati quantitativi di oli di altre varietà della tradizione italiana (con più elevati contenuti in polifenoli)? O non è forse quello che fanno da sempre le più rinomate industrie olearie e i più seri frantoi privati? O non è forse quello che contemplano tutte le DOP e IGP italiane? Oppure c'è forse qualcuno che teme che la diffusione dell'olivicoltura superintensiva in Italia possa portare alla scomparsa totale e in simultanea dell'intera olivicoltura tradizionale, con perdita irreparabile dell'intero patrimonio varietale indigeno e relativa produzione? Sempre a proposito di tagli, a me vengono, ad esempio, in mente le pugliesi Coratina e/o Peranzana, note anche per l'alto contenuto in polifenoli e che trovano giusto apprezzamento, se non ancora mercantile almeno tecnologico, nell'industria olearia di altre regioni d'Italia per quel loro "prezioso" apporto. Oltretutto, se Coratina sta mostrando una promettente risposta al modello superintensivo posso aggiungere che Peranzana, introdotta a Valenzano un anno più tardi, ha mostrato quanto meno un'interessante consistenza della produzione iniziale di olive, perché pari a 3,5 t/ha al 3° anno (dati inediti) e un portamento che fa bene sperare. Non mi sento neppure di escludere che possano esistere altre varietà italiane, tra vecchie e nuove e finora non prese in considerazione, con oli con elevato contenuto in polifenoli e delle quali basterà valutare l'adattabilità al modello superintensivo.

CONCLUSIONI

Un 10-15% della produzione nazionale di extravergine, quella di “nicchia”, vive tranquilla e senza bisogno di particolari sostegni ed è negli auspici non solo di chi scrive che quella percentuale possa aumentare. Resta il problema di cosa fare per fare uscire dallo stato di sofferenza il “rimanente” 85-90%, quello meno felice, dell’olivicoltura che produce anch’essa extravergini, ma di massa. Visto che, nel futuro prossimo venturo, le quotazioni alla produzione dell’extra vergine di massa italiano non potranno non tenere conto di quelle, più basse, dei paesi concorrenti, europei o extraeuropei; visto che c’è da temere che quelle quotazioni saranno comunque e sempre inferiori ai costi di produzione attuali dell’olivicoltura tradizionale; visto che se già oggi in Italia produrre comunque extra vergine costa troppo, domani costerà ancora di più; vista la liberalizzazione degli scambi in ambito mediterraneo dal 2010 e mondiale dal 2015; visti i presumibili tagli dei sussidi UE all’olivicoltura dal 2014; visto che i diversi modelli italiani di olivicoltura tradizionale non sono ristrutturabili in modo tale da tornare a essere competitivi, abbiamo di fronte tre scenari, che si armonizzano e completano a vicenda:

- valorizzare dell’esistente, attraverso l’applicazione del “Piano Olivicolo-Oleario”;
- produrre olio extra vergine della migliore qualità possibile al più basso costo possibile;
- decidere cosa fare della restante parte dell’olivicoltura nazionale, destinata a irreversibile processo di marginalizzazione.

La risposta al primo scenario spetta alle Organizzazioni che tutelano gli interessi dei produttori. Ma è bene che si sappia che essa può volere significare una sola cosa: riuscire almeno a raddoppiare/triplicare le attuali quotazioni alla produzione degli extra vergini di massa dell’olivicoltura tradizionale. Mi auguro che l’intelligente applicazione del “Piano” riuscirà nell’intento di valorizzare il *made in Italy* aiutandolo almeno a raddoppiare i quantitativi dell’attuale produzione di “nicchia”, facendola passare dal mio ottimistico 10-15% a un super ottimistico 20-30%. Oltre quella percentuale temo che sarà molto difficile andare, perché si finirà col portare il prodotto – non più di “nicchia” – sugli scaffali delle rivendite di alimentari della piccola, media e grande distribuzione a prezzi tali da renderlo irraggiungibile per la gran massa dei consumatori.

Il secondo scenario mira a integrare la quota parte di olivicoltura tradizionale di “nicchia” con modelli innovativi, che portino all’incremento delle pro-

duzioni unitarie, alla produzione di extra vergini di qualità da “olive coltivate in Italia” (in accordo cioè col “Piano Olivicolo-Oleario”), con abbattimento dei costi di produzione a meno della metà di quelli dell’olivicoltura tradizionale e conseguente contenimento dei prezzi di vendita. La competenza di tanto spetta agli Istituti di ricerca, che devono offrire nuovi modelli olivicoli realmente competitivi. A nome dei miei collaboratori e mio personale ritengo di avere fatto quanto in nostro potere per fornire un contributo concreto, avendo individuato in quello superintensivo, seppure “di marca spagnola”, un modello che ritengo realmente innovativo per l’olivicoltura nazionale, tale da consentirle, grazie alla quantità/qualità delle produzioni insieme con l’abbattimento dei costi, di rimanere competitiva nei confronti degli altri Paesi produttori, tra vecchi ed emergenti.

Quanto al terzo scenario, la competenza chiama in causa le politiche nazionali e regionali d’indirizzo e mi rendo perfettamente conto che è anche il più difficile da affrontare e portare a soluzione. Per esso esistono due possibilità: quella di sottoporre a pacata e serena revisione le leggi del 1945, del 1951 e del 2004 di divieto di abbattimento e/o di tutela del paesaggio olivicolo, con conseguente assunzione di scelte anche dolorose oppure quella, che però ancora oggi mi rifiuto di prendere in considerazione e che posso chiamare “di decidere di... non decidere”.

RINGRAZIAMENTI

L’attività di ricerca svolta nel settore dell’olivicoltura superintensiva è stata resa possibile da finanziamenti concessi dalla Provincia di Bari.

RIASSUNTO

La coltivazione tradizionale dell’olivo si caratterizza per gli alti costi, che oggi superano i prezzi di vendita dell’olio, almeno al netto dei sussidi UE, destinati a probabile scomparsa dopo il 2013. Da gennaio 2010 è intanto partita la libera e legittima importazione di extra vergini d’oliva a basso costo dal Sud-Mediterraneo in base agli accordi di Barcellona del 1995. In Italia, la maggiore voce di spesa è quella per la manodopera, sempre più rara e più cara. Poiché i livelli produttivi degli alberi della coltura tradizionale non possono essere dilatati a piacere e i prezzi d’acquisto delle materie utili per l’esercizio dell’olivicoltura sfuggono al controllo degli olivicoltori, delle due l’una: o le Organizzazioni dei produttori, attraverso il “Piano Olivicolo-Oleario”, riusciranno a valorizzare la produzione portando le quotazioni a livelli remunerativi per gli olivicoltori oppure all’olivicoltura non resta che una radicale innovazione, cosa impossibile da ottenere coi modelli tradizionali che sono sotto gli occhi di tutti. Taccio sulla terza op-

zione, che riguarda degrado, abbandono e drastica riduzione delle superfici oggi destinate alla coltura in Italia. Un viaggio compiuto in Catalogna nel novembre 1999, divenne occasione per convincerci ad avviare in Puglia studi sul modello di olivicoltura superintensiva, con meccanizzazione integrale di tutte le operazioni colturali. È bene precisare che quello che più ci ha intrigato è stato il modello, a prescindere dalle poche varietà che a esso ancora oggi risultano adattarsi. La relazione si conclude con l'illustrazione di produttività e rese di raccolta al terzo e quarto anno dall'impianto di un oliveto sperimentale realizzato in quel di Valenzano (Bari) con le varietà finora risultate le più adatte al modello. Vengono quindi sintetizzati i risultati sulle qualità sensoriali degli oli Arbequina, Arbosana, Koroneiki e Urano*.

ABSTRACT

The Italian Oliveculture between exploitation and innovation. The Italian traditional olive industry is designed according to centuries-old training systems and consequently is burdened by relevant labour with relating high production costs. Therefore the profitability of the crop is doubtful. Till now EU subsidies helped olive farmers to arrange their balances but the likelihood that the subsidy system born in 1966 will definitively end in 2014 is impending. Moreover, following the 1995 Barcelona agreements, the application of "free exchange" area from 2010 on will make the import in Europe of cheapest and therefore competitive olive oils from the southern side of the Mediterranean basin absolutely lawful.

Since in Italy olive yield level and olive oil price can not be expanded at pleasure by olive growers, there are two possibilities of keeping profitable the Italian oliveculture:

- exploiting at best the current production, through the effective and intelligent application of the incoming "Piano Olivicolo-Oleario";
- flanking the above alternative, by introducing innovative cultural models leading to the drastic reduction of labour in order to produce premium quality extra virgin olive oils at lowest production costs.

In the present paper the numerous attempts at reforming the Italian traditional oliveculture in the last fifty years are summarized. The super high density olive growing is briefly illustrated as the most innovative cultural model. The model has been recently developed in Catalonia (Northern Spain) and at present is spread over 100.000 hectares all over the world with a total investment of more than 2 billion dollar. We are uncertain whether any exploitation policy would solve the problems of the majority of the Italian traditional oliveculture. Therefore the super high density olive growing has been taken into serious consideration by us as possible alternative based upon the sensational reduction of production costs by means of the integral mechanization of all cultural practices, from planting to harvesting. The performance of the more suitable varieties in term of cropping consistence at the third and fourth year after plantation are reported. Data concerning oil sensorial characteristics of Arbequina, Arbosana, Koroneiki and Urano* are summarized.

BIBLIOGRAFIA

- BELLOMO F., GODINI A. (2003): *Primeros campos experimentales de olivo superintensivo en Puglia-Italia*, «Olint», 7, pp. 29-30.

- CAMPOSEO S., GIORGIO V. (2006): *Rese e danni da raccolta meccanica di un oliveto superintensivo*, Atti Convegno nazionale «Maturazione e raccolta delle olive: strategie e tecnologie per aumentare la competitività in olivicoltura», Alanno (PE), 1 aprile, pp. 131-135.
- CAMPOSEO S., GODINI A. (2009): *Le varietà d'olivo per impianti superintensivi*, «L'Informatore Agrario», 26, pp. 40-44.
- CAMPOSEO S., BELLOMO F., GODINI A. (2009): *Aspetti quantitativi e qualitativi della raccolta meccanica in continuo di un giovane oliveto superintensivo*, Atti 1° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Portici, 1-2 Ottobre 2009 (in corso di stampa).
- CAMPOSEO S., CANTORE A., BARBIERI N., GODINI A. (2006a): *Caratteristiche analitiche ed organolettiche dell'olio della cultivar Arbequina coltivata in Puglia*, Atti Convegno nazionale «Maturazione e raccolta delle olive: strategie e tecnologie per aumentare la competitività in olivicoltura», Alanno (PE), 1 aprile, pp. 195-199.
- CAMPOSEO S., CANTORE A., BARBIERI N., GODINI A. (2006b): *Arbequina e Arbosana alla prova della qualità*, «OliveOlio», 11, pp. 12-14.
- CAMPOSEO S., FERRARA G., PALASCIANO M., GODINI A. (2008): *Varietal behaviour according to the superintensive oliveculture training system*, «Acta Hort.», 791, pp. 271-274.
- CAMPOSEO S., VIVALDI G. A., GALLOTTA A., BARBIERI N., GODINI A. (2009): *Valutazione chimica e sensoriale degli oli di alcune cultivar di olivo allevate in Puglia con il modello superintensivo*, Atti 1° Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Portici, 1-2 ottobre 2009 (in corso di stampa).
- DEIDDA P., FIORINO P., LOMBARDO N. (2006): *Italian olive growing between evolution and extinction*, Proceeding Olivebioteq, 2nd International Seminar, pp. 15-28.
- DELL'OREFICE G. (2006): *Dop verso il traguardo di 8 milioni di bottiglie*, «Agrisole», 17-23 nov., 10.
- GODINI A. (2004): *Varietà spagnole d'olivo ed impianti superintensivi: pro e contro*, «Terra e Vita», 50, pp. 81-82.
- GODINI A. (2006): *L'olivicoltura superintensiva è un'opportunità, non un obbligo*, «L'Informatore Agrario», 31, pp. 4-5.
- GODINI A. (2009): *L'olivicoltura italiana deve innovarsi*, «L'Informatore Agrario», 7, pp. 66-70.
- GODINI A., BELLOMO F. (2002): *Olivicoltura superintensiva in Puglia per la raccolta meccanica con vendemmiatrici*, Atti Convegno internazionale di Olivicoltura, Spoleto, 22-23 aprile, pp. 230-234.
- GODINI A., CAMPOSEO S., SCAVO V. (2006): *Gli aspetti agronomici dell'olivicoltura superintensiva*, «L'Informatore Agrario», 1, pp. 65-67.
- GODINI A., PALASCIANO M., FERRARA G., CAMPOSEO S. (2006): *Prime osservazioni sul comportamento agronomico di cultivar d'olivo allevate con il modello superintensivo*, «Frutticoltura», 3, pp. 40-44.
- GODINI A., CAMPOSEO S., FERRARA G., GIORGIO V., PALASCIANO M. (2006): *L'olivicoltura superintensiva come ultima innovazione: gli aspetti agronomici*, Atti Convegno nazionale «Maturazione e raccolta delle olive: strategie e tecnologie per aumentare la competitività in olivicoltura», Alanno (PE), 1 aprile, pp. 119-124.
- GRITTANI G., TARTAGLIA A. (1979): *Il sistema agricolo-alimentare pugliese: sottosistema olio di oliva*, Istituto di Economia e Politica Agraria, Università di Bari, pp. 1-70.
- MARONE E., MERSI A., OTTANELLI A., FIORINO P. (2009): *Productivity and oil characteristics in a superintensive olive planting system in Central Italy*, IUFRO Workshop, Reggio Calabria (Italy), June 17-19.

- MATEU J.C., GARCIA R.X., PEÑA J.M.L. (2009): *Il superintensivo avanza nel mondo, ma senza fretta*, «OlivoeOlio», 4, pp. 4-8.
- MOROZZO DELLA ROCCA D. (2010): *100% tunisino: l'olio extravergine nordafricano sbarca sul web*, «Teatro Naturale», 2, 16 gennaio.
- MUÑOZ C., BELAJ A., BARRANCO D., RALLO L. (2009): *Olivos monumentales de España*, Grupo Mundi-Prensa Godella (Valencia).
- OLIVA F. (2006): *Prezzi sull'ottovolante tra picchi e speculazioni*, «OlivoeOlio», 11-12, pp. 4-8.
- PAMPANINI R., PIGNATARO F. (2008): *Aspetti economici e gestionali della competitività in olivicoltura*, Atti Convegno Comsiol «Competitività del sistema olivo in Italia», Spoleto, 7 marzo, pp. 53-74.
- SPORTELLI G.F. (1999): *L'olivo non deve fare come il mandorlo*, «Terra e Vita», 34, pp. 41-43.
- TORROJA Y MIRET (2009): *La baja estructura de costes del sistema Todolivo Olivar en Seto, así como la alta calidad obtenida en sus aceites, marcan la sensa de la nueva olivicultura*, «Mercacei Magazine», Mayo/Julio, 59, pp. 282-285.
- www.agea.gov.it
- www.ba.camcom.it
- www.fi.camcom.it
- www.istat.it
- www.viveros.olivos.centenarios.es
- ZAFER CAN H., ISFENDIYAROGLU M. (2006): *Olive oil sector in Turkey*, 2nd Int. Seminar Olivebioteq 2006, Nov. 5-10, Marsala-Mazara del Vallo, Italy, pp. 109-119.