

ANDREA DI VECCHIA*

Produttori e caratterizzazione degli oli extravergini di oliva

INTRODUZIONE

A partire dagli anni '90, dopo una lunga stasi, la Provincia di Latina è andata emergendo come il polo agroalimentare di eccellenza, grazie al notevole sviluppo di produzioni di qualità in settori tradizionali quali l'ortofrutticolo, il vinicolo e il caseario. Tale fenomeno solo in questo decennio ha interessato anche il settore olivicolo con il miglioramento della qualità prima dell'olio extravergine di oliva e più recentemente delle olive da mensa.

La rapidità del processo di trasformazione che ha portato a livelli di alta qualità anche se non generalizzata sul complesso dei produttori è stata il frutto da una parte dell'azione delle due associazioni di settore (Associazione dei Produttori Olivicoli della Provincia di Latina - ASPOL e Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina - CAPOL) e dall'altra dell'emergere di alcuni produttori "leaders" che innovando i protocolli produttivi tradizionali della filiera ha permesso di raggiungere in questi ultimi anni livelli qualitativi importanti evidenziati da:

- il riconoscimento della zona DOP Colline Pontine e il prossimo riconoscimento della zona DOP per l'Oliva di Gaeta;
- i premi ottenuti nelle principali manifestazioni del settore in Italia e all'estero;
- i risultati del MEDOLIVA Consumer Test, realizzato da IBIMET in collaborazione con Regione Toscana, Provincia di Arezzo e il Club MEDOLIVA, che hanno mostrato, tra i 12 oli di alta qualità provenienti da varie regioni italiane e paesi mediterranei, i due provenienti dalla zona DOP

* *Istituto di Biometeorologia, IBIMET/CNR, Roma*

Colline Pontine essere i più apprezzati dai 542 consumatori, che hanno partecipato al test;

- lo sviluppo di oli di qualità biologici;
- i diversi progetti nazionali ed europei di ricerca e di innovazione che vedono la partecipazione dell'ASPOL e di alcuni produttori "leaders".

In questo contesto nasce l'iniziativa congiunta di IBIMET e ASPOL per creare un quadro di riferimento e una conoscenza scientifica dei fattori che hanno permesso ad alcuni produttori di emergere al fine di permettere all'intero territorio di evolversi verso una produzione di qualità. Il progetto "Olivicoltura di qualità e territorio – DOP Colline Pontine" si colloca in questo contesto e ha per obiettivo di definire un modello per la promozione della produzione di qualità di olio extravergine di oliva attraverso l'identificazione dei caratteri rappresentativi della firma di qualità e a partire da questi determinare gli areali produttivi e i protocolli colturali per la diffusione. Il progetto "Olivicoltura di qualità e territorio – DOP Colline Pontine" è promosso dall'Istituto di Biometeorologia del CNR e dall'ASPOL, in collaborazione con CAPOL, Università di Perugia, Istituto Agrario di San Michele all'Adige e l'Istituto di Metodologie Chimiche del CNR.

Il progetto insieme a quelli nelle Provincie di Benevento e Sassari, più centrati sulla caratterizzazione dei territori e l'identificazione delle cultivar e delle pratiche più appropriate, fa parte del Programma "Conoscenze Integrate per la Sostenibilità e Innovazione del Made in Italy Agroalimentare" (CISIA), finanziato dal Ministero dell'Economia e Finanze al Consiglio Nazionale delle Ricerche. Il programma ha per obiettivo di favorire il potenziamento e la costituzione di reti formate da Istituti del CNR, Associazioni e Operatori del settore e altre Istituzioni scientifiche, finalizzate alla ricerca e sviluppo di metodologie innovative per il sistema agroalimentare al fine di consentire lo sviluppo produttivo del territorio delle Regioni interessate.

IL TERRITORIO

L'area olivicola della Provincia di Latina, riconosciuta "DOP Colline Pontine" nel 2009, interessa 25 comuni (tab. 1) con una superficie olivata di circa 13.000 ha. Si tratta di uno degli areali olivicoli più vasti d'Italia per omogeneità di cultivar e condizioni geografiche. La zona DOP occupa la fascia di territorio pedemontano e collinare che si estende con continuità e omogeneità alle spalle dell'Agropontino, dal comune di Roccamassima a quello di Minturno (fig. 1), sviluppandosi parallelamente al mare da Nord

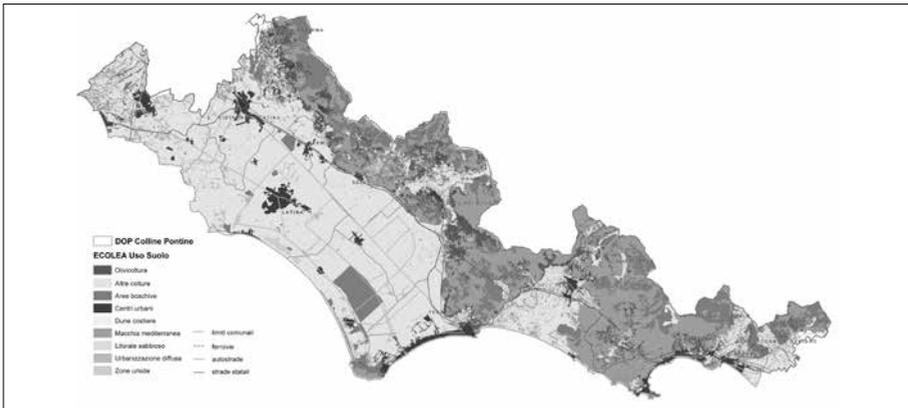


Fig. 1 *Mappa della Provincia di Latina e della zona DOP Colline Pontine*

Aprilia	Norma
Bassiano	Priverno
Campodimele	Prossedi
Castelforte	Rocca Massima
Cisterna di Latina	Roccagorga
Cori	Roccasecca dei Volsci
Fondi	Santi Cosma e Damiano
Formia	Sermoneta
Itri	Sezze
Lenola	Sonnino
Maenza	Spigno Saturnia
Minturno	Terracina
Monte San Biagio	

Tab. 1 *Comuni interessati in tutto o in parte dalla zona DOP Colline Pontine*

a Sud della provincia mediante i sistemi contigui dei monti Lepini, Ausoni e Aurunci. In definitiva il sistema orografico geografico, con una giacitura ed esposizione predominante a ovest-sud/ovest seguendo il percorso della via Appia, costituisce una terrazza inclinata verso il mare della lunghezza di oltre 100 km.

Tale territorio è caratterizzato dalla presenza diffusa degli oliveti con la presenza costante della varietà di olivo denominata “Itrana” (Pandolfi et al. 2010) che non scende mai al di sotto del 50%. Benché l’olivo fosse coltivato fin dal tempo dei Romani il paesaggio attuale è il risultato della sforzo imponente avviato dallo Stato Pontificio alla fine del XVII secolo in parallelo con la bonifica della parte pedemontana della palude pontina.

Gli oliveti, generalmente impiantati in terreni scoscesi raramente superano la quota dei 400 metri sul livello del mare poiché le zone più alte sono investite a boschi e macchia mediterranea tanto da creare un sistema stretta-

mente interconnesso tra gli oliveti della zona DOP Colline Pontine e le aree naturali protette e della rete Natura 2000.

I caratteri ambientali del territorio sono:

- 1) *Giacitura*: il territorio è pedemontano-collinare con forte presenza di terrazzamenti per i terreni più scoscesi, mentre quelli di maggiore altitudine sono restati con macchia mediterranea.
- 2) *Esposizione*: l'esposizione degli oliveti è omogeneamente rivolta verso il mare e quindi "a ponente", ove è noto, l'insolazione è più prolungata che negli altri orientamenti, pertanto essa è molto favorevole alla coltivazione dell'olivo, pianta mediterranea eliofila.
- 3) *Venti*: le brezze marine mitigano la temperatura eccessiva, perché, risalendo il pendio delle colline, se ricche di umidità si raffreddano e determinano precipitazioni e se asciutti richiamano i venti freschi, delle zone montane retrostanti, per cui gli olivi, non interrompono l'attività e molto raramente deperiscono per le gelate. I venti di libeccio più violenti consigliano un limitato sviluppo in altezza degli olivi.
- 4) *Temperature*: il clima mite caratterizza la zona con medie annuali tra 13 e 15 °C e con la media delle massime e delle minime che oscilla tra i 21,0 e i 10, 7 °C. I valori estremi riscontrati in tutta la provincia variano tra -6,5 e 39 °C rappresentano un rischio limitato per la coltivazione dell'olivo.
- 5) *Precipitazioni*: le precipitazioni nella zona DOP si collocano nella fascia compresa tra i 1.000 e i 1.250 mm annui, salvo rari sconfinamenti: nella zona di Terracina e nella parte più settentrionale dove scendono tra i 750 e i 1.000 mm annui.
- 6) *Suoli*: le aree olivate sono quasi generalmente caratterizzata dai suoli rossi mediterranei, suoli bruni e litosuoli; e nella zona più pianeggiante pedemontana da vertisuoli e suoli alluvionali chiaramente derivanti da quelli di più alta quota e quindi frequentemente ghiaiosi.

LA VARIETÀ ITRANA

L'Itrana è una cultivar di olivo originaria e tipica della provincia di Latina, che dà un frutto che può essere utilizzato per produrre sia olive da mensa, sia olio extravergine di oliva (Parlati, 2003).

Gli alberi presentano un buono sviluppo anche in terreni con forte pendio ma sono decisamente vigorosi in terreni di maggior fertilità. La chioma è ben raccolta e folta e i rami fruttiferi sono penduli. Gli internodi hanno lunghezze variabili. Le foglie sono lanceolate e hanno una lunghezza tra i 5 e i 6 cm. Le

mignole hanno una lunghezza tra i 2 e i 2,5 cm. e sono costituite da circa 10-15 fiori, successivamente alla mignolatura la fioritura dura 20 giorni.

L'Itrana è autoincompatibile, la libera impollinazione garantisce un'elevata allegagione in funzione dei venti dominanti della zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva "Colline Pontine". La drupa sferoidale è di media dimensione, longitudinalmente di circa 21 mm, trasversalmente di 12-15 mm, il peso medio è di 3,7 g, presenta un apice subconico con umbone rotondeggiante, la base è appiattita con cavità peduncolare piuttosto profonda. La colorazione della drupa, a maturazione piena, è di un rosso vinoso scuro con patina pruinoso a lenticelle chiare.

Le drupe maturano tardivamente e in modo scalare. Questo consente agli olivicoltori di prolungare le operazioni di raccolta non pregiudicando la qualità dell'olio extravergine ottenuto. Le olive destinate al consumo diretto (attraverso la tecnica della fermentazione naturale in salamoia, denominato sistema alla "Itrana") vengono raccolte tra novembre e dicembre ("bianche") o a piena maturazione nel periodo marzo-aprile ("nere").

IL PROGETTO

Per la definizione di un modello di produzione dell'olio extravergine di olive DOP Colline Pontine e per la sua diffusione tra i produttori il progetto ha identificato un percorso logico consistente in:

- 1) *identificare* i caratteri organolettici e bio-chimici dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Pontine e il grado di variabilità tra i diversi produttori leaders nonché i fattori che ne determinano la qualità e la specificità;
- 2) *definire* gli areali produttivi in funzione dei parametri biofisici (clima, morfologia, suoli) e biologici, delle pratiche agricole e delle tecnologie elaiotecniche al fine di identificare potenzialità e vulnerabilità;
- 3) *promuovere* tra i produttori il modello produttivo attraverso l'informazione e la partecipazione alla valorizzazione in termini di qualità dell'OEVO DOP Colline Pontine.

Al fine di identificare i caratteri dell'OEVO DOP colline Pontine e il grado di variabilità si è proceduto con il monitoraggio del processo di produzione dall'oliveto al frantoio di 13 produttori "leaders" e "tradizionali" rappresentativi dei diversi agrosistemi della zona DOP. La complessità dei fattori che influenzano i caratteri dell'OEVO e la necessità di verificare i risultati del primo anno di attività ha portato a estendere nel 2012 il monitoraggio a un

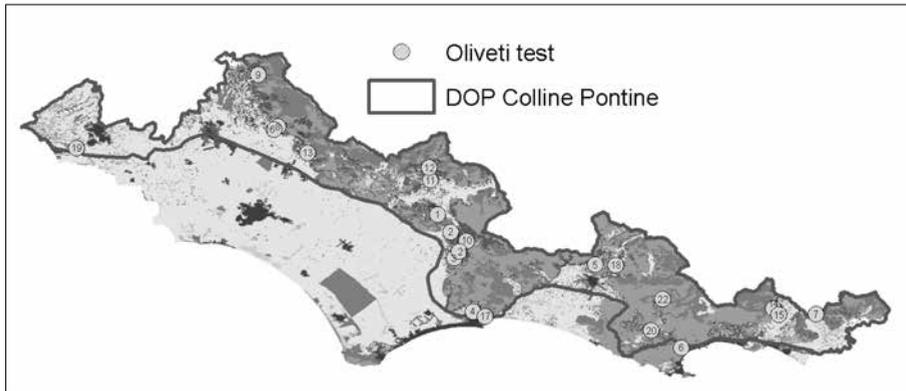


Fig. 2 *Distribuzione dei 22 oliveti test*

totale di 22 oliveti (fig. 2) e a 16 frantoi utilizzati dai produttori. Le attività consistono in:

- identificazione, delimitazione dell'oliveto test e produzione della mappa georiferita (fig. 3);
- raccolta in situ dei dati biofisici e agronomici (posizione, esposizione, altitudine, tipo allevamento, sesto, superficie, n. piante, cultivar, ecc.), di dati sulle pratiche agricole (potatura, lavorazione terreno, concimazione, trattamenti antiparassitari e metodi di raccolta e stoccaggio olive) e di foto degli ulivi;
- raccolta di due campioni di suolo georiferiti a 30 cm di profondità per le analisi chimiche del suolo;
- raccolta in situ dei dati del frantoio, programmato per l'oliveto, (marca e tipo frantoio e tecniche di lavorazione) e, durante macinazione della partita proveniente dall'oliveto test, dati su temperatura e durata delle diverse fasi;
- raccolta in frantoio di 4 campioni per le successive analisi di laboratorio;
- analisi organolettica, chimica, risonanza magnetica e isotopi dei campioni raccolti.

La classificazione del territorio della zona DOP ha richiesto la creazione, a partire dalla cartografia di base della Provincia di Latina, di un Sistema Informativo Territoriale alimentato sia da una serie di strati informativi a scala territoriale (delimitazione zona DOP, uso suolo, unità di paesaggio, aree naturali protette, suoli, DEM, clima, mappe oliveti test, immagini satellitari) che da dati puntuali (stazioni meteorologiche, dati raccolti dai produttori).

Le attività di sensibilizzazione e partecipazione dei produttori ha perseguito l'obiettivo di consolidare e integrare le azioni di ASPOL in tale campo



Fig. 3 *Oliveto test Azienda Agricola la Tenuta dei Ricordi – Lenola*

sia con incontri ed eventi di diffusione dei risultati del progetto e sia con lo sviluppo di un piano di comunicazione incentrato sulla realizzazione del Sito WEB “DOP Colline Pontine” (www.collinepontine.it) volto a informare sia i produttori che un pubblico più ampio.

OLIVICOLTORI PARTNERS

I produttori partners, attualmente 22, svolgono un ruolo centrale nel progetto essendo direttamente l’oggetto di osservazione attraverso l’analisi dei processi decisionali nella gestione degli oliveti test, in particolare la fase di produzione dell’olio, e la comparazione dei caratteri degli oli prodotti. I produttori selezionati appartengono a tre categorie:

- leaders;
- tradizionali con l'agricoltura come attività primaria;
- tradizionali con l'agricoltura come attività secondaria.

I leaders sono quei produttori che in questi anni hanno raggiunto livelli di alta qualità evidenziata dai premi nazionali vinti e si stanno confrontando con successo con un mercato non solo provinciale. Questi produttori, che rappresentano il modello a cui riferirsi per la definizione di protocolli per la produzione di OEVO di qualità, si caratterizzano per lo sviluppo di strategie innovative e diversificate, in particolare per la fase di raccolta e trasformazione, e per la gestione imprenditoriale degli oliveti.

I produttori tradizionali per i quali l'agricoltura rappresenta l'attività primaria, con la commercializzazione dell'olio su scala locale, rappresentano un gruppo non omogeneo che si può schematizzare in:

- una componente di agricoltori, in età avanzata e senza ricambio generazionale, caratterizzati da strategie conservatrici e a protocollo nei trattamenti che a volte risultano non appropriate alla mutate condizioni climatiche e all'evoluzione del sistema;
- una componente di agricoltori giovani, a volte di ritorno all'agricoltura, sensibili al miglioramento qualitativo ma con difficoltà a entrare nel mercato di qualità per limiti di produzione o di conoscenze.

I produttori tradizionali per i quali l'agricoltura rappresenta un'attività secondaria hanno in genere difficoltà a raggiungere livelli qualitativi di un certo livello a causa di una gestione della operazioni agricole che sono vincolate al tempo libero e spesso non in sincronia con il ciclo colturale. In questo caso la produzione di olio copre principalmente l'uso familiare con la parte residua commercializzata localmente.

La zona DOP Colline Pontine si caratterizza per la presenza diffusa sul territorio in maggioranza di piccoli produttori e con un numero molto ridotto di medi/grandi produttori come sottolineato dalla media di 1 ha a produttore (13.000 olivicoltori per circa 13.000 ha). A questa distribuzione dei produttori si sovrappone una parallela presenza di frantoi con oltre 50 impianti di marca e tecnologia diversa, da frantoi obsoleti a quelli di ultima generazione.

Un tale contesto, in cui ha avuto prevalenza il consumo familiare e il mercato locale che assorbiva la produzione commercializzata, ha rappresentato in passato un forte limite allo sviluppo in quanto non ha permesso l'emergere nei termini tradizionali di una industria olearia con una massa

critica appropriata a un posizionamento sul mercato italiano. La maggior attenzione al mercato regionale, in particolare al mercato romano, è recente e legata all'emergere dei produttori leaders grazie all'evoluzione delle caratteristiche sensoriali da un olio tradizionalmente con basso tenore di amaro e piccante a uno più equilibrato in termini di amaro, piccante e fruttato.

Il Consumer Test, realizzato nel 2011 nel quadro del 5° Concorso Provinciale l'Olio delle Colline, ha avuto per finalità di analizzare il rapporto tra olio di oliva di qualità e produttore che si trova ad affrontare il prodotto come consumatore al fine di valutare se e come fosse evoluto il gusto del produttore e quindi la sua disponibilità ad adeguare la sua strategia produttiva. Al test hanno partecipato 124 persone, in maggioranza produttori, a cui sono stati sottoposti alla valutazione 6 oli extravergine di oliva: 2 DOP Colline Pontine (uno leader e uno tradizionale), 2 DOP Umbria e 2 di produzione commerciale. Il risultato è stata una netta preferenza per l'olio del produttore leader seguito dai due umbri ed è da sottolineare che circa tre su quattro degli intervistati (72,6%) riconosce come tipico della zona "DOP Colline Pontine" un olio con caratteri (fruttato, amaro e piccante) da medio a forte mentre solo uno su quattro si riferisce a caratteri più tradizionali legati a pratiche tutt'ora diffuse per buona parte della produzione della zona.

Questa incoerenza nei comportamenti dei produttori è stato un ulteriore elemento che ha portato a focalizzare l'attenzione sul sistema produttivo e i produttori piuttosto che sulla cultivar itrana e le tecniche di coltivazione. I primi due anni di monitoraggio hanno quindi permesso di consolidare una conoscenza dei limiti e delle potenzialità del sistema olivicolo della zona sulla base dei dati quantitativi e qualitativi raccolti. Si è così verificata la presenza di dinamiche spesso contraddittorie ma coerenti con la complessità del sistema che stanno portando a processi diversi di ristrutturazione quali:

- una forte ripresa dell'olivicoltura con nuovi impianti o il recupero di quelli abbandonati da parte di produttori leaders o di nuovi produttori spesso giovani che hanno investito su oliveti di proprietà familiare;
- la tendenza a un lento degrado e all'abbandono degli oliveti di proprietà di medi olivicoltori anziani o di produttori, non agricoltori di professione, per produzioni superiori alla domanda familiare;
- uno spostamento verso frantoi di qualità dei produttori che tendono a ricercare un livello qualitativo da medio a superiore;
- una spinta organizzativa dei produttori leaders con la promozione del Consorzio di Tutela, a fianco dell'ASPOL, come strumento operativo per sviluppo di una produzione di qualità diffusa.

È anche da sottolineare che il gruppo dei produttori leaders si caratterizza per una forte dinamicità legata alla necessità di una continua innovazione per mantenersi competitivi e all'effetto traino verso quei produttori tradizionali, in particolare giovani, e verso quei frantoiani, che hanno avviato un percorso di trasformazione dell'attività terziaria del frantoio, verso una impresa integrata con una vocazione alla commercializzazione con proprio marchio. Un altro fenomeno che si è sviluppato è legato all'aggregazione operativa tra olivicoltori al fine di raggiungere quella massa critica funzionale a un livello imprenditoriale di qualità.

CLIMA E SUOLI

Lo studio climatico ha richiesto preliminarmente l'inventario delle stazioni meteorologiche significative per la zona DOP, la raccolta e validazione della serie di dati. Ai fini dell'analisi sono state identificate 30 stazioni (tab. 2) di cui: una sola (latina aeroporto) con una serie al 2011 di 50 anni e le altre con serie sempre al 2011 di 7/8 anni.

Lo studio del clima e delle tendenze in termini di cambiamenti climatici si basa sui dati di una unica stazione che quindi non permette di generalizzare i risultati all'intera zona DOP. Tuttavia è da sottolineare che l'analisi dei dati climatici su una serie ridotta di anni ma con un numero apprezzabile di stazioni meteorologiche ha permesso di ritenere che la stazione di Latina aeroporto possa ritenersi rappresentativa del area che interessa il sistema Lepini-Aurunci. Particolarmente interessante è il confronto delle temperature minime medie mensili di tre periodi 1961-1990, 1971-2000 e 2006-2010 (fig. 4). Il periodo più recente, anche se a causa del numero limitato di anni non permette conclusioni definitive, si differenzia dalle altre due serie per un aumento sensibile della temperatura minima media mensile che si mantiene costantemente al di sopra dei 5 C° e con una differenza di oltre 2 C° nel periodo gennaio-marzo riducendo così di molto il periodo di riposo vegetativo delle piante e che cresce di circa 5 C° nel periodo aprile-luglio favorendo lo sviluppo di malattie e infestazioni.

Pur con i limiti già enunciati un secondo fenomeno climatico che sembra caratterizzare il clima dell'area è una più grande variabilità interannuale nella distribuzione della pluviometria come evidenziato dal confronto del 2011 con il 2010 e con la media 2006-2010 per le tre stazioni meteorologiche di Cori, Sonnino e Minturno (fig. 5) rappresentative delle 18 stazioni meteorologiche utilizzate per l'analisi. In particolare l'anno 2011 (Bacci, 2012) è stato effettivamente caratterizzato da un andamento anomalo su tutta la zona di

NOME STAZIONE	COMUNE	LAT	LONG	ALT.	PROV	INIZIO	ANNI	DATI
Aprilia	Aprilia	41,4960	12,7470		LT	2004	8	P+T
Sabaudia	Sabaudia	41,3635	13,0040		LT	2004	8	P+T
Maenza	Maenza	41,5160	13,1660	135	LT	2004	8	P+T
Pontinia	Pontinia	41,4410	13,1030	14	LT	2004	8	P+T
Doganella di Ninfa	Cisterna di Latina	41,5940	12,9120		LT	2004	8	P+T
Formia	Formia	41,2590	13,6740	23	LT	2004	8	P+T
Itri	Itri	41,2620	13,5180	210	LT	2004	8	P+T
Borgo Carso	Cisterna di Latina	41,5380	12,8550		LT	2009	3	P+T
Minturno	Minturno	41,2940	13,7590	144	LT	2004	8	P+T
Sonnino	Sonnino	41,3690	13,2040	89	LT	2004	8	P+T
Fondi	Fondi	41,2920	13,3910	34	LT	2004	8	P+T
Idrosera	Fondi	41,2980	13,3310		LT	2004	8	P+T
Cori	Cori	41,6305	12,8990	171	LT	2004	8	P+T
Latina	Latina	41,5333	12,9000	25	LT	1960	52	P+T
Gaeta	Gaeta	41,2100	13,5897		LT	2010	2	T
Anzio	Anzio	41,4500	12,6300	10	RM	2007	5	P+T
Ardea	Ardea	41,6120	12,5370	47	RM	2003	9	P+T
Borgo S. Maria	Latina	41,4640	12,8110	19	LT	2003	9	P
Fondi	Fondi	41,3430	13,4190	5	LT	2003	9	P+T
Fossanova	Priverno	41,4340	13,1950	15	LT	2003	9	P
Latina	Latina	41,4720	12,9060	21	LT	2003	9	P+T
Lenola	Lenola	41,4090	13,4630	470	LT	2007	5	P+T
S. Apollinare	S. Apollinare	41,4030	13,8340	27	FR	2003	9	P+T
Sabaudia	Sabaudia	41,3000	13,0280	2	LT	2003	9	P+T
Sezze	Sezze	41,4990	13,0590	350	LT	2003	9	P
Terracina	Terracina	41,2870	13,2560	46	LT	2003	9	P+T
Velletri	Velletri	41,6950	12,7790	332	RM	2003	9	P+T
Pontecorvo	Pontecorvo	41,4510	13,6670	70	FR	2003	9	P
Colleferro	Colleferro	41,7600	12,9800	180	RM	2003	9	P+T
Borgo S. Michele	Latina	41,4500	12,9000	12	LT	2000	12	P+T

Tab. 2 Stazioni meteorologiche utilizzate per lo studio del clima

studio, in particolare la tendenza è stata quella di una precipitazione annuale inferiore alla media concentrata in pochi episodi durante il mese di marzo.

La siccità ha caratterizzato quasi tutto il periodo vegetativo dell'olivo con una piccola ripresa, per alcune stazioni, nel mese di luglio. Gli indici meteorologici relativi alla siccità mostrano come nel 2011 per alcune zone sia un anno notevolmente al di sotto della media, soprattutto il dato che sembra

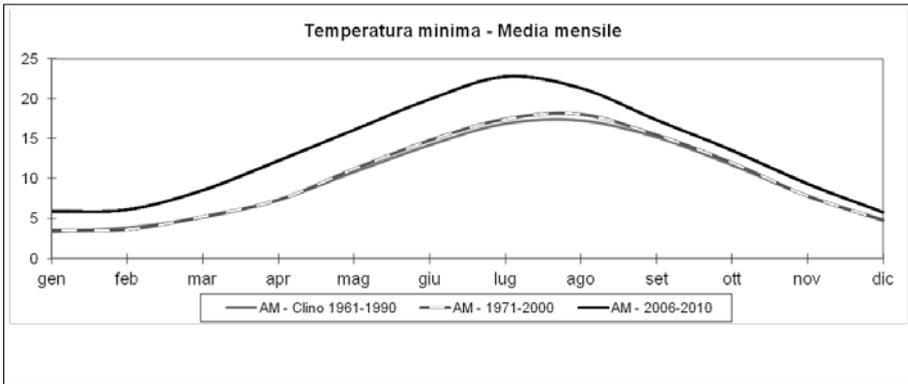


Fig. 4 *Andamento temperatura minime medie mensile (Latina aeroporto)*

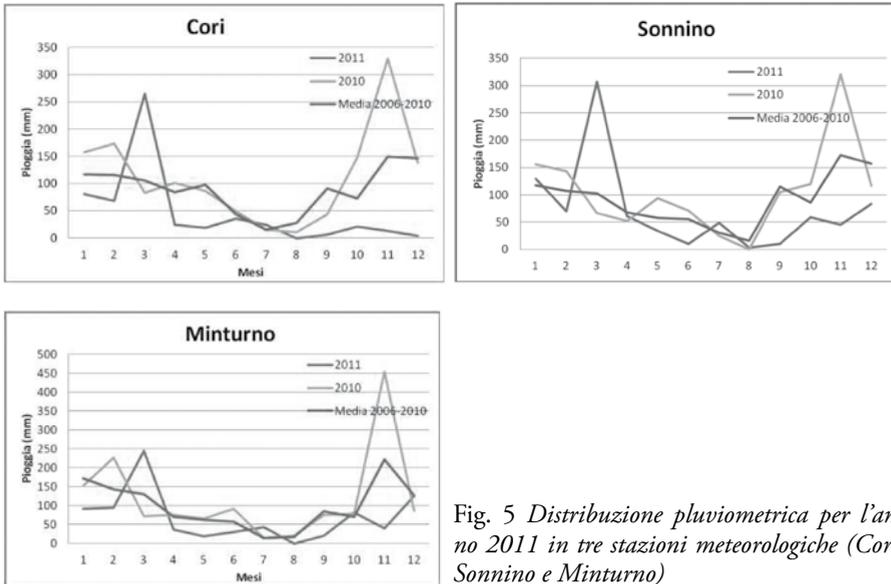


Fig. 5 *Distribuzione pluviometrica per l'anno 2011 in tre stazioni meteorologiche (Cori, Sonnino e Minturno)*

emergere è come la distribuzione delle piogge abbia sfavorito quelle zone normalmente più umide e piovose. Le temperature registrate non sembrano mostrare fenomeni di particolare interesse culturale, le variazioni rispetto alla media sono piuttosto basse e mostrano essenzialmente un inverno più mite della media con temperature che non son quasi mai scese sotto gli zero gradi su tutto il territorio oggetto di studio.

I suoli mostrano una certa variabilità delle caratteristiche anche se non sono emersi terreni particolarmente poveri e tutti sembrano rientrare nei

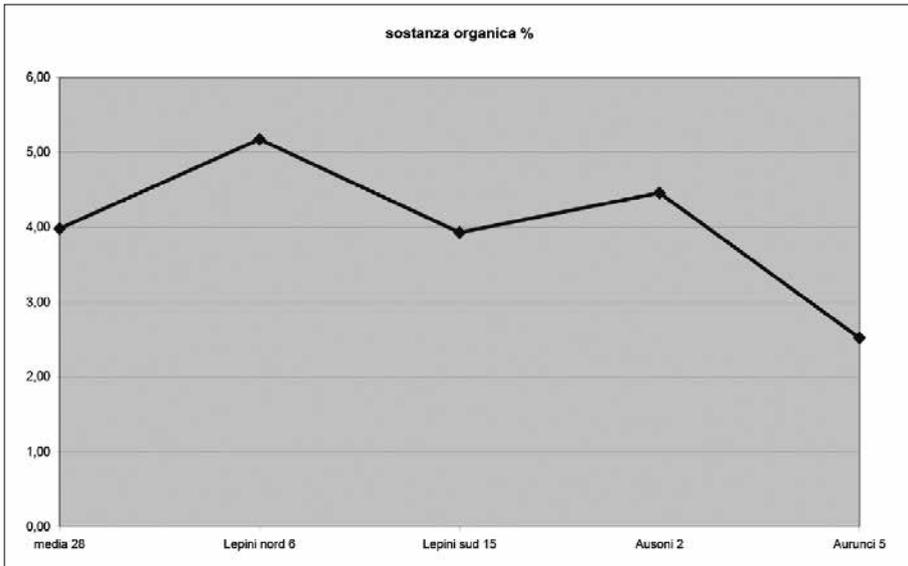


Fig. 6 Valori percentuali medi di sostanza organica negli oliveti test nei diversi areali

parametri dei suoli vocati all'olivicoltura. Raggruppando i dati sulla sostanza organica in quattro aree geografiche sembra notarsi, anche se il numero dei campioni è limitato, una certa omogeneità tra la zona dei Lepini e quella degli Ausoni mentre il valore medio scende in quella degli Aurunci (fig. 6).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il disciplinare della DOP Colline Pontine stabilisce che l'Olio di oliva extravergine Colline Pontine si caratterizza per la presenza di un aroma fruttato da medio a intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro, e inoltre con un livello da lieve a medio dell'Amaro e del Piccante (tab. 3).

L'analisi sensoriale realizzata dal Panel Test degli oli raccolti dal progetto nelle due campagne 2010-2011 e 2011-2012, pur nel limite di due sole annate di produzione, fanno emergere alcune considerazioni:

- sull'insieme dei campioni analizzati (13 il primo anno e 26 il secondo anno) si nota una distribuzione proporzionalmente simile nel punteggio (da 2 a 5 con almeno 8, da 6 a 11 almeno 7,5 e da 3 a 7 almeno 7), mentre 3 oli sono stati giudicati difettati in ambedue annate;
- i produttori leaders si collocano nella parte alta della valutazione insieme

Fruttato di oliva	4 – 7
Amaro	3 – 5
Piccante	3 – 5
Pomodoro	3 – 6

Tab. 3 *Caratteri sensoriali in disciplinare dell'Olio extravergine di oliva della DOP Colline Pontine*

ai produttori tradizionali di Sonnino, maggiore centro produttivo dell'area, mentre si nota un rapido distacco da parte dei produttori tradizionali della rimanente zona DOP;

- la campagna 2011-12 è risultata una annata eccezionale in termini di quantità ma anche migliore mediamente in termini di attributi qualitativi anche se il sentore di pomodoro è risultato inferiore ai limiti del disciplinare mentre si è rafforzato quello di erbaceo;
- l'alternanza nella produzione rappresenta un forte vincolo a rendere l'OEVO Colline Pontine competitivo sul mercato nazionale;
- il confronto tra gli oli da stesso oliveto nelle due campagne mostra una significativa variabilità in termini di valutazione e di caratteri dovuta in gran parte alle condizioni climatiche e alle strategie produttive;
- inoltre si è potuto verificare l'impatto del frantoio sulla qualità come nel caso di due produttori che hanno cambiato frantoio tra le due campagne.

Il coinvolgimento di un numero maggiore di produttori nel secondo anno con una migliore distribuzione spaziale specie nella parte sud della zona DOP ha permesso di verificare che la produzione di olio di qualità può interessare un'area ben più vasta, probabilmente coincidente con l'intera zona DOP, rispetto a quella che, tradizionalmente centrata su Sonnino, si riteneva essere di riferimento. I risultati del Panel Test per le due campagne (tab. 4) mostrano una "cultura dell'olio" più diffusa nell'area tra Lepini e Aurunci, in particolare Sonnino, sia a livello di produttore che di frantoiano, anche se non sembrano esistere vincoli per l'intera zona DOP al raggiungimento di livelli simili e diffusi di qualità che tuttavia richiedono una azione importante di sensibilizzazione e di adeguamento delle strategie produttive.

CONCLUSIONI

L'approccio seguito dal progetto di porre al centro dello studio i produttori e i processi decisionali ha portato a una miglior comprensione dei limiti allo

	2010-II					2011-I2				
	PUNT.	FRUTTATO	AMARO	PICCANTE	POMOD.	PUNT.	FRUTTATO	AMARO	PICCANTE	POMOD.
Lenola	8,1	6,0	4,5	5,0	4,5	8,3	5,9	5,1	5,3	3,4
Cisterna di Latina	8,1	6,5	5,0	4,7	4,9	8,0	5,1	4,5	5,0	3,0
Sonnino	7,9	6,0	5,0	5,0	4,0	7,9	3,8	3,5	3,7	1,1
Sonnino	7,8	5,5	5,0	4,8	4,5	8,4	6,2	5,6	5,4	4,0
Sonnino	7,7	5,5	4,5	4,0	4,0	7,8	5,1	5,0	5,0	2,5
Maenza	7,7	5,0	4,0	4,5	4,0	7,5	4,1	3,5	4,1	3,1
Priverno	7,6	4,0	3,5	4,0	3,5	8,4	6,5	5,5	5,5	4,0
Roccamassima	7,5	4,5	3,5	3,5	3,0	7,7	4,8	4,0	4,0	3,0
Terracina	7,0	4,0	3,8	4,0	2,5	7,3	3,7	2,9	2,9	1,2
Gaeta	7,0	4,0	3,0	3,0	0,0	8,1	5,9	5,0	5,0	3,4
SS Cosma e Damiano	7,0	4,0	3,0	3,2	1,0	7,1	3,8	3,6	3,3	2,0

Tab. 4 Caratteri sensoriali degli oli da stesso oliveto nelle due campagne

sviluppo e delle potenzialità della zona DOP Colline Pontine come sistema olivicolo complesso. I dati raccolti mostrano la zona DOP Colline Pontine, in termini di qualità e di caratteri dell'OEVO, potenzialmente molto più omogenea per quanto riguarda l'impatto dei fattori biofisici e delle varietà di cultivar Itrana di quanto fosse fino a ora ritenuto. La differenziazione è invece principalmente dovuta alle diverse "culture dell'olio" risultato della interazione produttore-frantoiano-consumatore che sono presenti sul territorio e che avevano consolidato la visione di una area di eccellenza centrata sul comune di Sonnino.

L'emergere di produttori leaders che hanno cominciato a confrontarsi con il mercato nazionale e il riconoscimento della zona DOP hanno rappresentato una rottura nel sistema e avviato un processo di miglioramento qualitativo e di riorganizzazione del sistema che sta interessando le diverse tipologie di produttori. Al contempo i riconoscimenti ottenuti e l'interesse crescente dei consumatori stanno innescando dei meccanismi competitivi che stanno divaricando il sistema in una componente che sta adeguandosi alla nuova dimensione produttiva e una componente, ancora maggioritaria in termini di numero di produttori, che rischia la marginalizzazione.

La condizione, tuttavia, per la DOP Colline Pontine di poter competere e consolidarsi sul mercato nazionale è di raggiungere una massa critica di produzione di qualità per la quale è necessario coinvolgere l'insieme dei produttori data la limitata superficie olivata totale. Per raggiungere tale obiettivo è necessaria una strategia di sviluppo sul territorio che permetta di far convergere interessi diversi, attualmente divergenti, mediante nuove forme di aggregazione e di condivisione dei rischi. In tale quadro un ruolo centrale è svolto dai frantoi come centri di aggregazione e fidelizzazione dei produttori che da semplici servizi si dovrebbero trasformare in poli, come in diversi casi si sta avendo, per la commercializzazione.

RIASSUNTO

La zona DOP "Colline Pontine" occupa la fascia pedemontana e collinare della Provincia di Latina con una superficie olivata di circa 13.000 ha. È una degli areali olivicoli più vasti per omogeneità e condizioni geografiche d'Italia e unico per la cultivar Itrana che produce olio extravergine di oliva e olive da mensa. Il progetto "Olivicoltura di qualità e territorio – DOP Colline Pontine", promosso dall'Istituto di Biometeorologia del CNR e dall'ASPOL, ha l'obiettivo di definire, a partire dai produttori leaders, i caratteri organolettici e bio-chimici dell'olio extravergine di oliva DOP Colline Pontine e il grado di variabilità nonché i fattori che ne determinano la qualità e la specificità. L'approccio seguito dal progetto di porre al centro dello studio i produttori e i processi decisionali ha

portato a una miglior comprensione dei limiti allo sviluppo e delle potenzialità della zona DOP Colline Pontine come sistema olivicolo complesso.

ABSTRACT

The PDO “Colline Pontine” is located on the the foothills and hills of the province of Latina with an extension of about 13,000 ha. It is one of the largest olive growing region for homogeneity and geographical conditions of Italy and unique for Itrana cultivar that produces extra virgin olive oil and table olives. The “ Olive quality and territory - PDO Colline Pontine “ project, promoted by the Institute of Biometeorology – CNR and ASPOL, aims to define, from the producers leaders of extra virgin olive oil PDO”Colline Pontine”, organoleptic qualities, bio-chemical characteristics and the factors that determine the quality and specificity. The approach taken by the project to focus on the producers and the decision-making processes has led to a better understanding of the limits to growth and the potentiality of the PDO Colline Pontine areas as oil producing complex system.

BIBLIOGRAFIA

- BACCI M., BALDI M., DI VECCHIA A. (2012): *Valutazione climatica della stagione agricola 2011 nella zona DOP delle Colline Pontine*, IBIMET/CNR Firenze.
- BALDACCHINI V., CASSISI N. (2007): *L'olivicoltura della provincia di Latina come connettore della rete ecologica territoriale*, ASPOL, Latina.
- PANDOLFI S., DE ANGELIS S., PAOLETTI A., BALDONI L., CULTRERA N., MARIOTTI R., PERRI E., PANNELLI G. (2010): *Varietà ed ecotipi di olivo del Lazio*, Regione Lazio, Roma.
- AA.VV. (2008): *Azione 2B Disciplinare di produzione integrata di olio extra vergine di oliva*, ASPOL, Latina.
- PARLATI M.V., PANDOLFI S. (2003): *Catalogo de le principali varietà di olivo selezionate del Lazio*, ISOL, Spoleto.

