

L'olivicoltura in Italia e riferimenti alla produzione mondiale

by Riccardo d'Andria

CNR – Istituto per I Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo

85, Via Patacca, 80056 Ercolano (Napoli)

e-mail: r.dandria@isafom.cnr.it

Tel. +39 0817717325; Fax +39 0817718045

Introduzione

L'olivicoltura, tutt'oggi è ubicata per circa il 95% nella regione Mediterranea. In base alle informazioni del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), organizzazione a cui aderisce la maggior parte dei paesi olivicoli, si stima: - che circa il 75% dell'olivicoltura mondiale è situata in ambienti collinari o montani; - che circa il 30% degli oliveti sono di tipo intensivo, condotti razionalmente e sono localizzati in aree vocate, questi forniscono circa il 50% del prodotto totale; - che circa il 50% sono impianti tradizionali che andrebbero ristrutturati secondo moderni concetti produttivi e forniscono il 40% della produzione totale; - che circa il 20% sono da considerarsi marginali, cioè ne attualmente ne potenzialmente economicamente validi e forniscono il 10% della produzione totale.

In questo quadro di massima da una recente indagine condotta dal COI, risulta che le aree irrigate (incluso anche le aree dove si interviene solo con irrigazioni di soccorso) rappresentano circa il 15% delle superfici olivetate. Da questa stessa indagine è emerso anche che la conduzione dell'irrigazione si basa principalmente su metodi empirici che spesso comportano una ridotta efficienza dell'uso della risorsa. Inoltre, anche i metodi di distribuzione dell'apporto irriguo sono, in genere, poco efficienti. Da quest'ultima considerazione risulta chiaramente che, tra i problemi da affrontare per il rilancio dell'olivicoltura le problematiche irrigue assumono grande importanza e dovranno essere oggetto di programmi di studio e divulgazione mirati.

La situazione in Italia

In Italia la coltivazione dell'olivo ha una grande importanza in termini economici, sociali ed ambientali rappresentando circa il 5% della frutticoltura nazionale. Inoltre, all'olivo sono associati molti aspetti peculiari della cultura e della tradizione del nostro Paese.

In un recente lavoro, Pannelli (2005) riporta che l'olivo in Italia è diffuso su circa 1 milione di ha in coltura principale e su pari superficie in coltura promiscua, cioè consociata con seminativi o con altre specie arboree (Lombardo, 2003). Il censimento AIMA del 2000 ha stimato in circa 170 milioni le piante in produzione, mentre dati più recenti UNAPROL (2004) indicano il numero di piante in 211,5 milioni. Tale situazione è stata determinata dalla messa a dimora di nuovi impianti prima del maggio 1998, ultima data possibile per la dichiarazione del numero delle piante da parte degli operatori al fine del conseguimento dell'aiuto comunitario alla produzione (Pannelli, 2005).

Nei Paesi della UE si realizza in media il 75% della produzione mondiale di olio ed il 40% circa della produzione di olive da mensa. I Paesi della UE dove la specie è maggiormente diffusa sono la Spagna, che è il maggiore produttore (circa il 34% della produzione mondiale), Grecia, Portogallo e Francia. L'olivicoltura è anche presente nelle zone costiere dei paesi che recentemente hanno aderito alla UE. La produzione italiana di olio rappresenta circa il 25% della produzione mondiale.

L'olivicoltura italiana è diffusa principalmente in aree collinari, circa il 62% delle superfici olivetate, mentre 11% è ubicata in aree montane. In questi ultimi areali sono evidenti i problemi di meccanizzazione delle operazioni colturali che comportano elevati costi di produzione, pertanto questa è un'olivicoltura in genere marginale da un punto di vista produttivo, ma che ha un notevole impatto sul paesaggio. Le zone di pianura dedicate alla coltura specializzata rappresentano circa il 27% delle superfici olivetate. E' da tener presente che la distribuzione altimetrica varia nelle diverse regioni italiane in relazione alle caratteristiche climatiche. Procedendo da sud verso nord e dalle zone costiere a quelle interne la quota altimetrica massima tende ad abbassarsi con minor rischio per la produttività e la sopravvivenza stessa delle piante determinata da danni da freddo ed eccessiva umidità relativa dell'aria. Ciò nonostante, sulla particolare distribuzione altimetrica della coltura, in passato, hanno influito fattori economici e sociali come ad esempio la pressione demografica che ha spinto a colonizzare zone interne caratterizzate da ambienti podologici ed orografici difficili. In queste aree, data la particolare biologia della specie e la sua ben nota rusticità, è stato possibile destinare ad olivo, generalmente in coltura consociata, areali oggi ritenuti marginali.

Nella penisola Italiana la coltura è presente soprattutto nelle regioni meridionali che nel loro insieme rappresentano il 79% della superficie totale nazionale, mentre le regioni dell'Italia centrale e settentrionale rappresentano rispettivamente il 19 e il 2%. Tale differenziazione è determinata dalle condizioni climatiche sfavorevoli alla coltivazione dell'olivo degli ambienti settentrionali. A tal proposito, considerando la particolare situazione geografica del Paese, una penisola stretta e lunga attraversata in senso longitudinale da una dorsale montuosa, si determinano microclimi che rendono possibile la coltivazione dell'olivo in particolari zone. Tale situazione è caratteristica nella zona dei grandi laghi settentrionali, soprattutto il lago di Garda, che per essere così a nord dovrebbero

rappresentare un ambiente ad alto rischio da freddo. Queste aree, invece, presentano una minore incidenza di gelate rispetto, ad esempio, agli areali interni umbro-toscani che sono più a sud. Tra l'altro si ricorda che l'olivicoltura del Garda produce un olio con elevate note di tipicità che ha ricevuto dalla UE il riconoscimento del marchio DOP.

L'olivicoltura italiana risente della generalizzata ridotta superficie delle imprese agricole. I produttori, infatti, sono circa 1,1 milioni, e pertanto la superficie media aziendale nazionale è di circa 1 ha. Alcune variazioni sono presenti in ambito regionale, come riportato da Pannelli (2005) e tra queste le regioni con aziende di superficie maggiori di 1 ha sono: la Calabria (1,28 ha), la Puglia (1,41 ha) la Toscana (1,35 ha) e l'Umbria (1,02 ha).

In termini percentuali per classi di dimensione aziendale è riportato da Pannelli (2005) che gli oliveti di superficie minore di 1 ha sono circa il 42% del totale, quelli compresi tra 1 e 3 ha sono circa 31% mentre quelli compresi tra 3 e 30 ha sono circa il 27%.

La produzione media si attesta a circa 2,43 t ha⁻¹ di prodotto fresco e circa 0,48 t ha⁻¹ di olio. Negli ultimi anni si è notata una certa riduzione dell'alternanza produttiva che probabilmente è spiegabile con il miglioramento della tecnica colturale e con l'aumento delle produzioni delle regioni che sono state soggette alla gelata del 1985. In queste ultime, infatti, è stata evidente una rigenerazione e una trasformazione degli impianti colpiti sulla base di modelli di coltivazione adeguati a tecniche produttive razionali che in questi ultimi anni hanno consentito un costante aumento della produzione.

In Italia risultano censite e descritte 538 cultivar (tra cui 120 sono quelle più diffuse) che rappresentano il 42,2% del totale mondiale. Tale situazione è in continua evoluzione, infatti, molte sono ancora le cultivar a diffusione locale e limitata non ancora conosciute ed ancora sono da chiarire molti casi di sinonimi. In questo settore sono in corso molti programmi di ricerca finalizzati anche alla raccolta di germoplasma da utilizzare per il miglioramento genetico.

Le cultivar che hanno una maggiore diffusione sono la Coratina la Ogliarola Salentina, la Cellina di Nardò, la Carolea, Il Frantoio ed il Leccino, l'Ogliarola Barese, il Moraiolo, la Bosana e la Cima di Mola che insieme occupano una superficie di circa il 42% del totale nazionale (Lombardo, 2003; Pannelli 2005). Altre cultivar, anche se note per la qualità e per la tipicità del prodotto, hanno una diffusione minore o solo a livello locale.

Recentemente si sta diffondendo la coltura biologica che oggi occupa circa 102.000 ettari. Questa risulta maggiormente presente nelle regioni dove è maggiore la superficie olivetata: Puglia e Calabria. Comunque vi è una evidente tendenza dei produttori ad aumentare le superfici coltivate con tale tecnica andando incontro all'attuale esigenza dei consumatori.

Il settore della trasformazione industriale delle olive in Italia è sostanzialmente formato da impianti di piccola capacità di lavorazione. I dati indicano in circa 6.200 gli impianti attualmente funzionanti. Il sistema a 3 fasi è quello maggiormente diffuso (50% del totale), il sistema a 2 fasi è anche ragionevolmente diffuso (39% del totale), mentre i sistemi tradizionali di estrazione a pressione rappresentano l'11% del totale. Tale situazione, insieme alla frammentazione delle aziende agricole, se da un lato ha effetti negativi sul comparto olivicolo italiano in termini di costi di produzione, d'altro lato contribuisce al mantenimento delle specificità e tipicità delle diverse zone di produzione. Tale aspetto è anche dimostrato dagli innumerevoli riconoscimenti delle Produzioni di Origine Protetta delle produzioni nazionali. Oggi si annoverano 29 DOP ed 1 IGP (ISMEA, 2004).

La specificità e tipicità delle produzioni è anche esaltato dal particolare "modello estrattivo". Frequentemente i produttori fanno estrarre l'olio dai frantoi per loro conto, pagando il servizio e ritirando la propria produzione. In tali condizioni la capacità estrattiva dell'impianto è ridotta per i lunghi tempi necessari per il lavaggio e pulizia, specie quando le partite sono piccole. Tale metodo ha, però, il pregio di esaltare le caratteristiche qualitative degli oli e favorisce una gestione attenta e corretta dell'impianto dando maggiori garanzie per l'ottenimento di prodotti con elevati standard di qualità.

L'olivicoltura da mensa in Italia si estende su circa 42.000 ha pari a circa il 4% della superficie olivetata complessiva. La produzione è stimata in circa 80.000 tonnellate all'anno, provenienti principalmente dalle regioni del centro-sud. La Sicilia contribuisce con il 30 - 40%, la Puglia con il 25-30% e la Calabria con il 15-20%. La produzione nazionale rappresenta meno del 10% di quella mondiale.

Il 35% circa della produzione proviene da cultivar specializzate, la parte rimanente proviene da cultivar a duplice attitudine la cui utilizzazione risulta variabile in dipendenza dell'andamento stagionale e soprattutto della domanda di olive da tavola.

I produttori di olive fresche sono stimati in circa 25-30.000 ed il consumo di olive è di circa 2,6 kg pro capite per anno. La produzione non soddisfa il consumo interno che supera 150.000 tonnellate e rappresenta circa il 30% delle olive disponibili sul mercato europeo. Il deficit produttivo è colmato con l'importazione di oltre 50.000 tonnellate per un controvalore di 80-100 milioni di euro. Il volume delle importazioni pone l'Italia al secondo posto (dopo gli USA) nella graduatoria dei Paesi importatori.

L'esportazione non supera 3-4000 tonnellate per un controvalore di 15-20 milioni di euro. Le imprese di trasformazione ammontano a 250-300 di cui un centinaio curano anche il confezionamento e la commercializzazione. Le varietà ammontano ad oltre 30 (tra specializzate ed a duplice attitudine).

Sul mercato italiano sono presenti diverse tipologie di preparazioni commerciali di olive che in molti casi si collegano a tradizioni locali. Tra queste quelle che hanno una maggiore diffusione sono: olive alla spagnola, alla greca, alla castelvetro, alla californiana, al forno, all'aceto, olive schiacciate, denocciolate, condite, farcite, al sale, patè. Il riconoscimento UE di Denominazione di Origine Protetta è stato ottenuto per due produzioni tipiche, una in Sicilia “Nocellara del Belice e l'altra in Puglia “La Bella della Daunia”.

Le varietà di maggiore interesse suddivise per aree di produzione sono: Nocellara del Belice e Nocellara etnea (Sicilia), Bella di Cerignola, S. Agostino e Peranzana (Puglia), Intosso (Abruzzo), Ascolana tenera (Marche), Tonda, Pizz'e Carroga e Bosana (Sardegna), Carolea e Cassanese (Calabria), Itrana (Lazio), Majatica (Basilicata), Taggiasca (Liguria), Leccino (in tutte le regioni olivicole). Altre varietà assumono importanza a livello locale e regionale. Il prezzo di mercato delle olive da tavola va da 4 a 10 euro ed il valore del mercato italiano delle olive da tavola supera 500 milioni di euro.

In vaste aree a clima mediterraneo sono stati recentemente poste a coltura molte superfici a olivo con sistemi d'impianto razionale che ormai stanno entrando in produzione. Tuttavia l'olio di oliva rappresenta solo circa il 2% del consumo mondiale delle materie grasse e circa il 5% del totale degli oli (Lombardo, 2003). Considerando che le riconosciute caratteristiche alimentari, salutistiche ed edonistiche dell'olio extra vergine e delle olive da mensa continuano a determinare trend positivi di consumo quasi ovunque si ritiene che adeguate campagne promozionali possano scongiurare i pericoli di sovrapproduzione nel prossimo futuro.

Bibliografia

Consiglio Oleicolo Internazionale – Madrid.

Lombardo N., 2003. Aspetti generali dell'olivicoltura. In *Olea, Trattato di Olivicoltura*, Eds. Edagricole, p. 3-11.

Pannelli G., 2005. Olivicoltura italiana mondiale a confronto. *Olivo e Olio* n. 7,8:4—8.

ISMEA, 2004. Quaderni di filiera (l'olivicoltura italiana nella campagna 2003-2004).