

# L'olivicoltura italiana tra valorizzazione e innovazione

Prof. Angelo Godini  
Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali,  
Università degli Studi di Bari

## Riassunto

La coltivazione tradizionale dell'olivo si caratterizza per gli alti costi, che oggi superano i prezzi di vendita dell'olio extravergine, 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 oli extravergini 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 Nazionale, riusciranno a valorizzare la produzione portando le quotazioni degli extravergini 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 opzione, 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 ad 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 riportati i risultati sulle qualità sensoriali degli oli Arbequina, Arbosana, Koroneiki e Urano®.

Parole chiave: *Olea europaea* L., Italia, modelli colturali tradizionali, problemi, modelli innovativi

## The Italian Oliveculture between exploitation and innovation

### Abstract

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 extra virgin 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 National Olive Programme;
- in case of failure of the above alternative, 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 the author 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.

Key words: *Olea europaea* L., Italy, traditional cultural models, current problems, innovative training systems

### Introduzione

L'ISTAT (Tabella 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

ed insulare l'85,8%. La produzione unitaria media di olive è stata di 31,8 q/ha e quella d'olio di 5,6 q/ha. Stupiscono tre dati tra quelli riportati nella tabella, che tuttavia mi astengo dal commentare: il primo riguardante l'inconsueta produttività degli oliveti calabresi; gli altri due riguardanti la bassa resa in olio delle olive toscane e l'alta resa in olio di quelle lombarde.

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 extravergine (Deidda et al., 2006). Tra quelli extravergini, esistono due quote, quella che chiamerò «olio del contadino», prodotto per autoconsumo e vendita diretta in azienda allo stato sfuso (e quindi fuori legge?) e quella di eccellenza, di “nicchia” o di “alta gamma”, inclusi alcuni oli IGP, DOP e “monovarietali”, che si sposano con l'elegante *design* delle confezioni e con intelligenti campagne di marketing. Credo che nessuno possa dire che le due quote posseggano caratteristiche merceologiche sempre superiori agli extravergini di massa. Si tratta di tanti piccoli segmenti di prodotto che viaggiano con merito a prezzi sostenuti. In mancanza di dati certi posso solo supporre, ottimisticamente, che le due quote arrivino a rappresentare il 10-15% dell'extravergine nazionale. Mi permetto di ascrivere a questa tipologia tutti o quasi tutti gli oli prodotti nelle regioni nelle quali l'olivo, coltura d'élite, è presente con superfici minime, a volte anche amatoriali, come Veneto, Emilia Romagna, 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 pure problemi ci devono essere, visti luogo e tema della odierna Giornata di Studio. Ciò ammesso e concesso, la produzione oleicola complessiva e che gode di buona salute di tutte le regioni indicate 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 stimato.

Visto che opero in Puglia, ritengo utile sottolineare che questa regione è la prima e più importante quanto a superficie ad 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 più del 50% come extravergine e vergine. La Puglia dunque è la regione d'Italia dove i problemi che agitano il settore hanno peso e dimensioni 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 il “rimanente” 85-90% dell'olivicoltura nazionale che produce extravergine di massa, che corrisponde *grosso modo* a 350.000 t e che versa invece in stato di evidente sofferenza. Che l'olivicoltura italiana sia sofferente non lo affermo io oggi, ma lo ha detto quarantatré 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, forse, 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 gli impianti. Ma ammodernare come? In Italia, è vero che 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.

La domanda che oggi mi pongo è la seguente: da allora ad 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 ed il 2008, ad 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 d'oliva 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 più meridionali a quelle più settentrionali, dove, a quotazioni dell'olio più alte fanno riscontro produzioni per albero (e per ettaro) più basse e costi della manodopera maggiori. Ricordo che, nel 1966, da poco assistente, toccava a me corrispondere agli operai agricoli assunti per la conduzione dei campi sperimentali dell'allora Istituto di Coltivazioni Arboree la "favolosa" somma di 1.500 lire per ogni giornata di lavoro, di otto ore.

### **Le crisi strutturale e congiunturale dell'olivicultura italiana**

L'olivicultura 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 d'oliva; 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'extravergine "I.G.P. Toscano" quotava tra 5,00 e 5,50 €/kg ([www.fi.camcom.it](http://www.fi.camcom.it)) ed a quella di Bari, gli extravergini "DOP Terra di Bari" e "Biologico" venivano quotati 2,70 e 3,10 €/kg rispettivamente ([www.ba.camcom.it](http://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. Uno studio riporta invece che, al netto dei sussidi europei, i costi di produzione dell'olivicultura italiana (tra 5,0 e 7,0 €/kg nel Centro Italia, tra 4,0 e 6,0 €/kg al Sud) sono superiori alle quotazioni degli extravergini tipo "IGP", "DOP" e "Biologico" sulle due piazze prima indicate, tra le più rappresentative d'Italia (Pampanini e Pignataro, 2008). Posso anche aggiungere che la campagna 2009/2010 non si è aperta sotto i migliori auspici. Quando parliamo di prezzi e di costi, è perciò necessario ribadire che l'olivicultura è stata finora considerata dall'UE comparto non in grado di autosostenersi e quindi bisognoso 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](http://www.agea.gov.it)). Gli altri Paesi olivicoli europei hanno ricevuto in proporzione. La conclusione è che, non da ora, l'olivicultura italiana si dibatte tra alti costi di produzione e bassi prezzi di vendita, con probabile 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 d'oliva (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 d'oliva (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 ed orticole richiede molta manodopera: a fronte dei 6,00-13,00 €/h (ed anche oltre) di costo dell'operaio italiano stanno 0,50-0,60 €/h (ed anche meno) di costo dell'operaio maghrebino, turco, siriano, giordano 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 d'olivo 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 extravergine tunisino;
- d) informarsi per sapere quante imprese agricole europee hanno già delocalizzato parte della loro attività nel sud-mediterraneo;
- e) conoscere contenuto e finalità dei numerosi progetti 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 col quale l'Europa finirà alla lunga col fare a meno di continuare a produrre "vile" materia prima agricola (incluso l'olio d'oliva), perché converrà piuttosto importarla da paesi dove costa molto meno, considerato che la quota maggiore di valore aggiunto si ottiene in fase di confezionamento e/o trasformazione e/o commercializzazione e/o riesportazione. Dico anche che: a) tra i paesi dell'UE, l'Italia non è l'unico produttore d'olio d'oliva; b) molto dell'olio d'oliva ottenuto nel sud-mediterraneo entrerà in Europa anche con nomi di imprese/marchi europei; c) per entrare in Europa, l'olio d'oliva d'importazione dal sud-mediterraneo non deve necessariamente passare dall'Italia; d) le quotazioni alla produzione dell'olio d'oliva extravergine italiano non potranno non tenere conto di quelle (come detto più basse) degli altri paesi concorrenti, dell'una (es. Spagna) come dell'altra sponda (Sud-Mediterraneo) del Mediterraneo.

Adesso si tratterà d'attendere per capire se il nuovo Commissario europeo all'Agricoltura, il romeno D. Cioloș, riuscirà a fare approvare da Bruxelles una proroga del regime di sussidi, dato 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 guasti che nel frattempo avranno provocato le prime due 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 d'olio extravergine d'oliva 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.)". Io mi sono permesso di fare un po' di conti ed ho scoperto che 8 milioni di bottiglie, tutte rigorosamente da 1 kg, assommano a 8.000 tonnellate di extravergine. Come commento mi viene da dire: "Tanto entusiasmo per solo l'1,8% della produzione nazionale di extravergine?". Torno a quanto scritto in premessa per confermare invece di ritenere che la quota parte d'olio extravergine italiano che non ha problemi (DOP inclusi) possa essere ottimisticamente stimata intorno al 10-15% della produzione nazionale. Adesso non mi resta che sperare che nessuno pensi che l'attuale 10-15% di olio extravergine ad "altissimo controvalore" prodotto in Italia e che non ha bisogno di sussidi (cioè quello di "nicchia", "di fattoria", "IGP", "DOP", "Biologico" o comunque lo si voglia chiamare) basti per soddisfare la domanda interna e l'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 fintantoché l'olivo continuerà a essere incluso tra le specie d'interesse agrario e prima che finisca per scivolare nella categoria delle specie forestali/ornamentali oppure, peggio, raggiunga livelli di degrado crescenti, come quelli illustrati nella figura 1. Almeno fintantoché resteranno in vigore 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 a farvi tassare da qui in avanti e per un tempo indefinito per una cifra complessiva non inferiore a 600 milioni di euro/anno per compensare gli olivicoltori per i mancati redditi derivanti dall'esito della risposta alla prima domanda?", sono altrettanto sicuro che le mani di prima si abbasserebbero tutte, e neppure tanto lentamente!

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 il "rimanente" 85-90% dell'olivicoltura italiana che produce oli extravergini. Da qualcuno è stato proposto che tra i primi a correre in soccorso degli olivicoltori dovrebbero essere coloro (che oggi si chiamano con terribile anglicismo gli stakeholders) che traggono comunque un beneficio dalla tutela 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; escludo invece che lo stesso Governo

nazionale (oppure quelli regionali) potrà o vorrà raggiungere identico obiettivo con aumento della fiscalità a carico del contribuente. Dubito poi che si possa uscire dalla crisi attraverso la riduzione dei costi di produzione dell'attuale olivicoltura, perché con i modelli tradizionali che ognuno di noi ha sotto gli occhi si fa poca strada in quella direzione.

Molte aspettative vengono riposte nel Piano Olivicolo Nazionale per la valorizzazione della produzione olearia, come da decreto ministeriale n. 8077 del 10 novembre 2009 recante "Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva di cui al Regolamento (CE) n. 182 della Commissione del 6 marzo 2009 che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002", pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 12 del 16 gennaio 2010. Se però ciò non dovesse bastare, bisognerà pensare a nuovi modelli colturali che consentano di coniugare il reale abbattimento dei costi col rispetto della qualità, per evitare che l'olivicoltura italiana cessi di competere con quelle europea ed extraeuropea. Per quanto riguarda il Piano Olivicolo Nazionale, quello che oggi si sa è che esso si preoccupa soprattutto della coda della filiera, cioè dell'olio, mentre dice poco o nulla di tutto ciò che è a monte e che riguarda possibili innovazioni dell'olivicoltura. In altri termini sembrerebbe quasi che il Piano consideri l'olio d'oliva al pari dell'acqua minerale, che sgorga inesauribile ed a costo vicino a zero da una sorgente, che basti analizzarlo, imbottigliarlo, etichettarlo, reclamizzarlo e distribuirlo per averlo automaticamente valorizzato. È bene invece che si sappia che l'olio d'oliva 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. Affinchè perciò la strategia mirata alla valorizzazione del prodotto si mostri percorribile ed efficace è indispensabile che i primi a beneficiarne siano gli olivicoltori, altrimenti fondato è il timore che, in breve volgere di anni, le diverse "sorgenti" regionali di olio extravergine d'oliva finiranno col prosciugarsi una dopo l'altra.

La seconda possibilità risiede nell'innovare l'esistente con modelli colturali alternativi a quelli tradizionali, che consentano una reale riduzione dei costi di produzione, soprattutto attraverso l'abbattimento del fabbisogno di manodopera, che ancora oggi incide per oltre 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 che ancora continua, 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, purchè legalmente assunta, comunitaria oppure extracomunitaria. Ricordo che, da alcuni anni, l'Europa è attraversata ciclicamente da manifestazioni di protesta delle più disparate categorie di agricoltori per il crollo delle quotazioni delle loro produzioni: ne è passato di tempo dagli anni sessanta del secolo scorso, quando a scendere in piazza e protestare contro gli agricoltori per il rinnovo dei contratti di lavoro erano invece i prestatori d'opera, che allora venivano chiamati braccianti e oggi operai agricoli stagionali!

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 intuirono che l'olivicoltura tradizionale doveva ammodernarsi 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" degli oliveti del Centro Italia distrutti dalla gelata del 1956. 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 (Figura 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 ad "epsilon" da L. Braconi (Figura 2, sotto). Circa una ventina d'anni fa, fu promossa da G. Fontanazza la diffusione di un "nuovo" sistema d'allevamento, il "monocono" (Figura 3, sopra), sulla cui funzionalità gli esperti stanno ancora discutendo. Altra recente innovazione si basa sulla riduzione dei sestri con intensificazione degli impianti (tra 300 e 500 piante/ettaro), assieme al controllo dello sviluppo dell'albero ed 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 (Figura 3, sotto).

A mio parere, nessuna delle proposte indicate può però essere considerata risolutiva, perchè nessuna elimina il problema di fondo, che è la riduzione al minimo della voce di costo più incidente, quella della manodopera (per potatura e raccolta), al punto da mettere i nostri olivicoltori ed 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.

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 ad 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 d'allevamento (fusetto) messe a punto 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 "rivoluzione" (cultivar, portinnesti, forme d'allevamento, densità di piantagione, entrata in produzione, longevità) è stata 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 meleto dall'altro (Figura 4.).

### **Il modello di olivicoltura superintensiva**

In analogia con il "nuovo" modello di melicoltura si pone la proposta innovativa chiamata olivicoltura superintensiva e che viene dalla Spagna (Figura 5). È un nuovo 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 al mondo, per un investimento globale tutt'altro che indifferente perché vicino a 2 miliardi di Euro (Mateu et al., 2009). Riconosco però 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 (Figura 6, sopra), con aumento più che proporzionale di tempi e costi di raccolta, ma che pure trovò qualche estimatore tra autorevoli rappresentanti italiani della ricerca in olivicoltura del tempo; non condivido il consenso dato ai vivaisti spagnoli ad estirpazione e libera vendita di olivi centenari e millenari ([www.viveros.olivos.centenarios.es](http://www.viveros.olivos.centenarios.es)); apprezzo invece lo spirito di porre riparo a quella evidente carenza legislativa (Figura 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)

Questa volta, però, 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 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 la messa a dimora 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 (1.670 piante) richiede una giornata di lavoro con un costo di noleggio di trapiantatrice laser di precisione (al netto del costo delle piante e dei tutori) intorno a 1.000 €. 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 è intorno a 200 €/h, la raccolta di un ettaro costerà 400 €. Per una produzione media, dal 5°-6° anno in poi, di circa 10 tonnellate di olive/ha e quindi di 1,7-1,8 tonnellate d'olio (resa ~17/18%), ne discende che la raccolta incide sul costo di produzione tra 0,22 e 0,23 €/kg d'olio extravergine.

Poiché non risulta che, fino ad oggi, per l'irrelevanza delle superfici finora investite, economisti abbiano avuto modo e tempo per studiare in Italia tale modello innovativo e i discendenti costi di produzione, mi vedo costretto a rifarmi a fonti non italiane, 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 extravergine di olive coltivate secondo il modello superintensivo andrebbe - mi rifugio prudentemente nel condizionale - da 0,80 €/kg a 1,46 €/kg (Tabella 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.GE.SA dell'Università di Bari, si attribuisce il merito d'aver intuito per primo in Italia le potenzialità di quell'innovativo modello, cominciando a valutarle a partire dal 1999. Tra il 2005 ed il 2009, abbiamo organizzato in Puglia 4 affollate giornate dimostrative di raccolta meccanica in oliveti superintensivi (Figura 7). I più recenti risultati (Tabella 4, 5 e 6) sono riferiti a rilievi eseguiti nel 2008 e nel 2009, al 3° e 4° anno dall'impianto di un nuovo campo sperimentale e riguardano, per brevità, le 5 varietà finora risultate più rispondenti al modello. I dati relativi al 2009 sono ancora inediti. Le 5 varietà, le spagnole Arbequina e Arbosana, la greca Koroneiki e le italiane Coratina e Urano<sup>®</sup>, hanno finora mostrato adattabilità al modello, quanto a sviluppo vegetativo (un po' a fatica Coratina), entrata in produzione e consistenza della produzione già al 3°-4° anno. Sottolineo che 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 eccellente, perché in media pari al 93,2% e al 92,9% rispettivamente nel 2008 e nel 2009 e quella delle olive danneggiate praticamente nulla perché pari solo allo 0,3%; solo in Arbosana e Koroneiki la resa di raccolta è scesa in media intorno all'87% nei due anni, perché a maturazione tardiva. Prendendo in considerazione le 5 varietà indicate, la produzione teorica media di olive è risultata eccezionalmente elevata già al terzo (5,9 t/ha) ed 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<sup>®</sup>

tra il terzo ed il quarto anno dall'impianto. La resa media in olio è stata pari al 17,3% nel 2008 e al 16,3% nel 2009, corrispondenti, rispettivamente ad una produzione teorica media di 1,06 ed 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 sottolineano l'interesse per il 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".

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 Bitonto. 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 extravergini di varietà della tradizione italiana? O non è forse quello che fanno da sempre le più rinomate industrie olearie ed i più seri frantoi privati? A me vengono in mente Coratina e/o Peranzana, note per l'alto contenuto in polifenoli ed utilizzate dall'industria olearia del centro-nord Italia, oltre che per il minor prezzo, anche per questa interessante caratteristica migliorativa delle caratteristiche gustative degli oli di altre regioni d'Italia, così trovando giusta rivalutazione, se non mercantile almeno tecnologica, per quel loro "prezioso" apporto. Oltretutto, se Coratina sta mostrando una promettente risposta al modello superintensivo posso dire che anche 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). Non mi sento poi di escludere che possano esistere altre varietà della tradizione italiana, finora non prese in considerazione, con oli con elevato contenuto in polifenoli e delle quali basterà valutare l'adattabilità al modello superintensivo. Ammesso, ripeto, che un elevato contenuto in polifenoli sia requisito imprescindibile per definire un qualunque extravergine, extravergine di qualità!

## **Conclusioni**

Visti i costi di produzione dell'olio extravergine dell'olivicultura tradizionale; vista la recente apertura delle frontiere all'olio extravergine a basso costo dell'altra sponda del mediterraneo; visti i presumibili tagli dei sussidi UE all'olivicultura dal 2014; vista la paventata globalizzazione del libero scambio con abolizione di ogni sussidio all'agricoltura dal 2015; visto che i diversi modelli italiani di olivicultura tradizionale non sono ristrutturabili in modo tale da continuare ad essere concorrenziali; visto che già oggi produrre extravergine di massa costa troppo e domani costerà ancora di più, per uscire dalla crisi servono proposte concrete affinché il comparto torni ad essere competitivo e che possiamo così riassumere:

1. valorizzare l'esistente, attraverso l'intelligente applicazione del Piano Olivicolo Nazionale, ovvero sia riuscire almeno a raddoppiare/triplicare le attuali quotazioni alla produzione degli extravergini di massa;
2. produrre olio extravergine d'oliva della migliore qualità possibile al più basso costo possibile, ovvero sia arrivare a ridurre alla metà/un terzo i costi di produzione degli extravergini da "olive coltivate in Italia" (in accordo cioè col Piano Olivicolo Nazionale).

La risposta alla prima proposta spetta al mondo politico e alle diverse Organizzazioni che tutelano gli interessi dei produttori. Sarò curioso di sapere quanto, dell'attuale 85-90% degli extravergini di massa in sofferenza, beneficerà del raddoppio (non parlo della triplicazione) delle quotazioni alla produzione: personalmente temo che detta valorizzazione porterà invece

il prezzo dell'olio sugli scaffali delle rivendite di alimentari a livelli tali da renderlo irraggiungibile per la gran massa dei consumatori.

Alla seconda proposta, la risposta tocca invece 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 un modello che ritengo realmente innovativo per l'olivicoltura nazionale e tale da consentire l'abbattimento dei costi nei limiti indicati. Siccome credo che non occorrerà molto tempo per avere un quadro più preciso del futuro della nostra olivicoltura, riconfermo la piena disponibilità a fare tutti i dovuti passi indietro per riconoscere risolutiva la prima proposta, qualora essa dovesse riuscire concretamente a valorizzare l'intera, attuale filiera degli oli extravergini, così come proposte di altri innovativi modelli colturali, purchè realmente più validi e competitivi.

*Relazione presentata alla Giornata di Studio "Problemi e Prospettive della Olivicoltura", Accademia dei Georgofili, Firenze, 11 Febbraio 2010.*

### **Ringraziamenti**

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

### **Bibliografia**

1. Bellomo F., Godini A. (2003). *Primeros campos experimentales de olivo superintensivo en Puglia-Italia*. Olint, 7: 29-30.
2. 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: 131-135.
3. Camposeo S., Godini A. (2009). *Le varietà d'olivo per impianti superintensivi*. L'Informatore Agrario, 26: 40-44.
4. 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).
5. 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: 195-199.
6. Camposeo S., Cantore A., Barbieri N., Godini A. (2006b). *Arbequina e Arbosana alla prova della qualità*. OlivoeOlio, 11: 12-14.
7. Camposeo S., Ferrara G., Palasciano M., Godini A. (2008). *Varietal behaviour according to the superintensive oliveculture training system*. Acta Hort., 791: 271-274.
8. 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).
9. Deidda P., Fiorino P., Lombardo N. (2006). *Italian olive growing between evolution and extinction*. Proceeding Olivebioteq, 2nd International Seminar: 15-28.
10. Dell'Orefice G. (2006). *Dop verso il traguardo di 8 milioni di bottiglie*. Agrisole, 17-23 nov.:10.
11. Godini A. (2004). *Varietà spagnole d'olivo ed impianti superintensivi: pro e contro*. Terra e Vita, 50: 81-82.
12. Godini A. (2006). *L'olivicoltura superintensiva è un'opportunità, non un obbligo*. L'Informatore Agrario, 31: 4-5.
13. Godini A. (2009). *L'olivicoltura italiana deve innovarsi*. L'Informatore Agrario, 7: 66-70.
14. Godini A., Bellomo F. (2002). *Olivicoltura superintensiva in Puglia per la raccolta meccanica con vendemmiatrice*. Atti Convegno internazionale di Olivicoltura, Spoleto, 22-23 aprile: 230-234.
15. Godini A., Camposeo S., Scavo V. (2006). *Gli aspetti agronomici dell'olivicoltura superintensiva*. L'Informatore Agrario, 1: 65-67.
16. 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: 40-44.
17. 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: 119-124.

18. Grittani G. e Tartaglia A. (1979). *Il sistema agricolo-alimentare pugliese: sottosistema olio di oliva*. Istituto di Economia e Politica Agraria, Università di Bari: 1-70.
19. 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.
20. Mateu J.C., Garcia R.X., Peña J.M.L. (2009). *Il superintensivo avanza nel mondo, ma senza fretta*. *OlivoeOlio*, 4: 4-8.
21. Morozzo della Rocca D. (2010). *100% tunisino: l'olio d'oliva nordafricano sbarca sul web*. *Teatro Naturale*, 2, 16 gennaio
22. Muñoz C., Belaj A., Barranco D., Rallo L. (2009). *Olivos monumentales de España*. Grupo Mundi-Prensa Godella (Valencia)
23. Oliva F. (2006). *Prezzi sull'ottovolante tra picchi e speculazioni*. *OlivoeOlio*, 11-12:4-8.
24. 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: 53-74.
25. Sportelli G.F. (1999). *L'olivo non deve fare come il mandorlo*. *Terra e Vita*, 34: 41-43.
26. 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: 282-285
27. [www.agea.gov.it](http://www.agea.gov.it)
28. [www.ba.camcom.it](http://www.ba.camcom.it)
29. [www.fi.camcom.it](http://www.fi.camcom.it)
30. [www.istat.it](http://www.istat.it)
31. [www.viveros.olivos.centenarios.es](http://www.viveros.olivos.centenarios.es)
32. Zafer Can H., Isfendiyaroglu M. (2006). *Olive oil sector in Turkey*. 2<sup>nd</sup> Int. Seminar Olivebioteq 2006, Nov. 5-10, Marsala-Mazara del Vallo, Italy: 109-119.

## TABELLE

Tabella 1. Italia: superfici ad olivo e produzioni totali ed unitarie d'olive e d'olio per regione (media 2004/2007)

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

Fonte: ISTAT

Tabella 2. Variazioni di prezzo tra il 1966 e il 2008 di alcune materie utili e dell'olio extravergine d'oliva pugliese

		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	0,00	+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

Tabella 3. Esempi di produttività e di costi di produzione di olivicoltura superintensiva

Azienda/anno 2008	Pioggia 2008 mm	Volumi stagionali (mc/ha <sup>-1</sup> )	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

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>	3,6	5,0	5,91	8,28

Fonte: Camposeo e Godini, 2009, modificato

\* I dati relativi al 2009 sono inediti

Tabella 5 Resa alla raccolta meccanica e frutti danneggiati a dicembre 2008

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>	<b>93,2</b>	<b>0,3</b>

Fonte: Camposeo et al., 2009. modificato