

Giornata di Studio

Intensificazione culturale in olivicoltura

Sassari, 12 novembre 2010

Introduzione al tema

di Franco Scaramuzzi

Introdurre il tema di questa Giornata di Studio ritengo significhi evidenziare alcuni punti essenziali sui quali discutere più ampiamente, per verificare le linee programmatiche condivisibili per la nostra olivicoltura, che oggi appare incerta e confusa di fronte ai vincoli paesaggistici che le sono stati anteposti a quelli produttivi, proprio quando rapidi cambiamenti stanno facendo crescere la competitività globale. Farò riferimento ai dibattiti svolti recentemente ed in particolare a quelli dei Georgofili nel febbraio scorso su “Problemi e prospettive della olivicoltura”, i cui atti sono stati appena pubblicati e sono liberamente scaricabili dal sito dell’Accademia (www.georgofili.net).

Partiamo da due fatti certi: che i pregi alimentari e salutistici dell’olio di oliva sono sempre meglio conosciuti e più largamente apprezzati, inoltre che la coltivazione dell’olivo va estendendosi nel mondo. Possiamo dedurre che i consumi complessivi aumenteranno e che su un mercato globale, maggiormente consapevole ed esigente, la competizione sarà più agguerrita. Diviene quindi doveroso valutare responsabilmente come in futuro la nostra olivicoltura possa rimanere competitiva ed in grado di difendere le posizioni preminenti che ha avuto per lungo tempo.

Nel quadro della plurimillenaria olivicoltura mediterranea, quella *tradizionale* della penisola e delle isole italiane si presenta con una spiccata e peculiare eterogeneità. Molteplici ragioni (geografiche, storiche, microambientali, ecc.) hanno prodotto esempi significativi della grande plasticità di questa pianta, capace di assumere tipologie assai diverse, anche fra territori a breve distanza tra loro. Ciò non

sempre si concilia con l'esigenza di abbassare i costi di produzione applicando tecniche standardizzate e meccanizzabili.

In una estrema sintesi generale, credo si sia tutti concordi nel riconoscere che una parte della nostra tradizionale olivicoltura sia ormai da considerare *marginale*, perché spintasi in zone inadeguate, impervie o comunque poco suscettibili ai possibili miglioramenti delle tecniche colturali, a cominciare appunto dalla meccanizzazione.

Fino a poco tempo fa, gran parte della nostra olivicoltura era promiscua. Il generale passaggio alla specializzazione è stato assecondato da indispensabili deroghe a queste norme, tuttora molto discutibilmente vigenti, che continuano a vietare l'abbattimento degli olivi. E' stato infatti consentito di eliminare soprattutto quelli sparsi o troppo radi, comunque alla condizione di ripiantarne un ugual numero. I conseguenti reimpianti sono stati spesso effettuati per rinfittire oliveti tradizionali variamente consociati (anche con meno di 100 piante/ha), ma in condizioni idonee all'impiego di aggiornate tecniche colturali.

Alla metà del secolo scorso può dirsi nata una olivicoltura *moderna*, costituita solo da impianti specializzati, a maggiore densità (intorno alle 500 piante/ha) e condotte con razionale impiego di ogni possibile mezzo tecnico in grado di incrementare la fertilità agronomica generale (compresa l'irrigazione).

Per tutto l'insieme di questa complessiva olivicoltura nazionale, oggi si persegue un unico indirizzo strategico che punta a far leva sulle pregevoli caratteristiche riconosciute ai nostri oli di oliva. Tutti ci sentiamo impegnati a ricercare ogni utile innovazione per perfezionare le tecniche, migliorare le produzioni e ridurre i costi. Sono stati realizzati continui e notevoli progressi. Si sta cercando di risolvere soprattutto i problemi della raccolta, affrontando anche le difficoltà degli oliveti disetanei, con sesti irregolari, con alberi morfologicamente eterogenei, con disordinate mescolanze di cultivar diverse, ecc..

Fino a quando le componenti di questo insieme di oliveti riusciranno a fornire redditi remunerativi, potendo continuare a fare assegnamento su una clientela disposta a pagare un prezzo più alto, potremo godere anche della bellezza che essi

conferiscono a certi paesaggi. Ma bisognerà fare i conti con un mercato che tende a favorire un competitivo equilibrio qualità/prezzo. Il Paese dovrà innanzitutto impegnarsi con maggiore forza per garantire la indispensabile, rigida tutela da ogni frode e da commerci sleali.

Una parte della nostra attuale olivicoltura oggi dimostra di avere costi di produzione superiori ai prezzi che gli agricoltori riescono a spuntare. Per ora, non ha rilevanza quantificare la dimensione di questa realtà, anche perché varia di anno in anno, in funzione dei prezzi di mercato. Ma questi prezzi probabilmente tenderanno a calare ulteriormente, in seguito all'incremento delle produzioni mondiali di oli extravergini a costi molto più bassi. Potrà quindi verosimilmente continuare a crescere il numero di olivicoltori che verranno a trovarsi in difficoltà¹.

L'annuale produzione nazionale di olio di oliva è quantitativamente circa pari al fabbisogno del nostro consumo interno. Ciononostante, ne importiamo una analoga quantità, in genere di qualità scadente. Ma, contemporaneamente, ne esportiamo anche un quantitativo ancora pressoché analogo, ma di alta qualità, etichettata come *Made in Italy*. Siamo di fronte ad un mercato oleario che sembra ancora risentire di

¹ Ciò solleva una questione di principio, che non riguarda solo l'olivo. Investe aspetti di equità e di legittimità nei confronti di norme che, mirando alla conservazione del paesaggio agricolo attuale, impongono piani territoriali per il mantenimento delle coltivazioni in essere, indipendentemente dai redditi da queste ricavabili e senza prevedere alcun indennizzo per gli agricoltori danneggiati. Se fossimo certi che si tratti di intervento di pubblica utilità, potrebbe essere legittimamente adottato lo strumento dell'esproprio, che si dimostrerebbe meno iniquo. In mancanza di indennizzi, basati sul minor reddito rapportato a quello che gli stessi imprenditori agricoli potrebbero ottenere se la normativa vigente non impedisse loro di cambiare la destinazione culturale dei loro terreni. Ad essi non resta che cercare almeno di risparmiare il più possibile nelle spese colturali, a cominciare dall'acquisto dei necessari mezzi di produzione (concimi, antiparassitari, carburanti, ecc.), riducendo le cure abituali e limitando l'impiego di manodopera (anche della propria), adottando tecniche sbrigative (con effetti deleteri già largamente verificabili nella potatura). Alcuni hanno già abbandonato a se stessi oliveti adiacenti a boschi, lasciandoli invadere da un rimboschimento spontaneo. E' comunque probabile che un numero crescente di oliveti finisca per manifestare palesi sofferenze da incuria, non solo producendo sempre meno e più saltuariamente, ma anche nell'aspetto della chioma, perdendo quel pregio che conferiva al paesaggio e quindi facendo venir meno i motivi della loro conservazione imposta per legge. E' facile pensare che anche un esproprio porterebbe a risultati analoghi, o assai probabilmente peggiori. D'altra parte, gli indennizzi porterebbero complessi problemi operativi ed a costi complessivamente non facilmente sostenibili. Andrebbe però considerata anche la possibilità, più facile, di revocare il divieto e ridare agli olivicoltori la dignità e la responsabile libertà di imprenditori.

un'impronta delle sue radici levantine, comunque ad una realtà confusa, nella quale possono giocare legittimate manipolazioni².

Indubbiamente alto è stato il contributo innovativo della elaiotecnica, che ha portato ad un diffuso miglioramento dei prodotti. Gli oli extravergine sono notevolmente cresciuti. Oggi si sta cercando di andare anche oltre le denominazioni di origine ed i marchi, per offrire un innovativo concetto di "qualità", nell'ambito degli stessi oli "extravergine"³.

Proprio a partire dagli anni '50, in Italia era stata proposta, per la prima volta, una nuova olivicoltura *intensiva* (con densità fino a circa 1000 piante/ha). La verificata capacità di questa pianta di ripagare generosamente le cure che le vengono dedicate, consentiva di avere una produzione significativa già a partire dal terzo anno dall'impianto e la possibilità di ammortizzare i costi in un arco di tempo assai più breve⁴.

L'attuale sviluppo della olivicoltura mondiale si sta avvalendo di quegli stessi principi innovativi. Adattati con successo in Spagna, grazie alla disponibilità di

² La moderna industria olearia offre prodotti distinti con "marchi" (con nomi italiani, ma spesso ceduti a Paesi stranieri) e si avvale delle reti della grande distribuzione per raggiungere i consumatori, offrendo oli extravergini a prezzi molto bassi, anche della metà rispetto ai nostri costi di produzione. Sono state varate norme per la tutela della denominazione e dell'origine, attraverso la costituzione di consorzi dei produttori, con appositi disciplinari che definiscono e consentono di controllare determinati parametri qualitativi. Si è trattato di un grande progresso, ma la definizione dello stesso termine "origine" è ancora oggetto di discussione, che interessa anche altri prodotti alimentari, mentre continua a svilupparsi anche una difficile battaglia fra sofisticatori ed Organi di controllo, in una rincorsa tecnologica sempre più avanzata e raffinata.

³ Con encomiabile impegno, il prof. Claudio Peri sta cercando di esaminare il problema dal punto di vista del consumatore e valorizzare i caratteri qualitativi che questi può percepire direttamente, sulla base degli elementi sensoriali che dovrebbero determinare i criteri soggettivi di preferenza. Gli oli extravergini di oliva che oggi vengono appunto definiti *d'eccellenza* rispondono ad un concetto che non interferisce affatto con gli strumenti già impiegati per garantire i parametri qualitativi chimici e l'origine dei prodotti, ma che consente al consumatore di comprendere meglio e di esercitare con maggiore cognizione di causa le proprie libere scelte, uscendo dai limiti che annullano le diversità fra gli oli extravergini, quasi fossero *commodity* piuttosto che una gamma di preziose diversità.

⁴ Le nuove idee e le speranze nate allora, richiamarono un grande interesse. Ma qualcuno aveva attribuito quei risultati alla contestuale applicazione di una forma di allevamento "a palmetta", che stava avendo successo in frutticoltura. Furono concessi incentivi finanziari per impiantare nuovi oliveti intensivi, ma esclusivamente per chi adottava quella forma di allevamento, che presto dimostrò di non potersi adattare all'olivo. Ciò creò delusione, ma lasciò la testimonianza di tanti oliveti che, opportunamente riadattati in forme più semplici e validamente condotti con quei nuovi principi generali, hanno contribuito a costituire una olivicoltura moderna ed intensiva.

alcune loro idonee cultivar locali, i nuovi oliveti sono definiti *superintensivi* (potendo superare le 2000 piante/ha) e vengono allevati come contospalliere, libere e compatte, tali da consentire l'impiego di macchine scavallatrici per la raccolta e di una meccanizzazione integrale di tutte le operazioni colturali, a partire dall'impianto.

Purtroppo, il numero di oliveti superintensivi finora realizzati nel nostro Paese è ancora scarso rispetto al livello mondiale che ha già superato la fase sperimentale preliminare e li diffonde su larga scala. Evidentemente, non hanno finora incontrato l'interesse che meritano e che avrebbe dovuto stimolare la tempestiva realizzazione di un numero adeguato di impianti sperimentali in tutte le aree interessate. Si ha quindi l'impressione che incontrino un aprioristico scetticismo, finora basato su alcune considerazioni, quali:

- l'olivicoltura superintensiva, offrendo costi di produzione assai più bassi, potrebbe fare concorrenza ed arrecare danno alle produzioni tipiche delle coltivazioni tradizionali;
- solo un numero limitato di cultivar si presta ad essere allevato con questi nuovi sistemi, mentre quelle italiane finora non sono risultate idonee;
- gli oli prodotti dalle attuali cultivar idonee, pur avendo parametri qualitativi degli extravergini, presentano caratteri sensoriali diversi;
- l'olivicoltura superintensiva richiede terreni pianeggianti, che possono essere invece utili per altre colture.

A queste osservazioni si può rispondere inducendo a riflettere che la presunta concorrenza viene già ampiamente esercitata attraverso la libera importazione di oli di oliva, tra i quali sono anche quelli prodotti con quei sistemi superintensivi e con quelle cultivar. Noi potremmo quindi sviluppare utilmente anche l'olivicoltura superintensiva, per ridurre le attuali importazioni. Offriremmo una nuova opportunità ai nostri agricoltori che, oggi più che mai, sono proprio alla continua ricerca di nuove coltivazioni per i propri terreni. Altrimenti, riusciremmo solo a penalizzare i nostri imprenditori agricoli, favorendo di fatto i concorrenti produttori di altri Paesi. Non è neppure vero che l'olivicoltura intensiva richieda solo terreni pianeggianti. Le

macchine indispensabili sono infatti sostanzialmente le stesse per le contropalliere dei vigneti e degli oliveti. Analoghi sono anche i limiti imposti dalle pendenze. Non si può neppure escludere, quindi, che le due colture possano divenire anche complementari o utilmente competitive fra loro.

Alcune relazioni odierne illustreranno approfonditamente questo insieme di innovazioni, anche alla luce dei risultati già ottenuti nel nostro Paese. Ho esposto le mie riflessioni e, come mia consuetudine, non ho esitato a metterle subito sul tappeto, affinché l'analisi del tema possa essere oggi quanto più possibile mirata, approfondita ed efficace.

Un importante Consesso come quello odierno offre l'opportunità di esprimere autorevolmente la validità di entrambi gli indirizzi olivicoli oggi all'esame, riaffermando la necessità sia di una responsabile serie di forti interventi a sostegno e tutela dell'olivicoltura esistente, perché possa continuare a confermare la sua validità economico-produttiva, sia di interventi pubblici e privati per sostenere lo sviluppo di un ampio programma sperimentale e dimostrativo, con l'impianto di una serie di oliveti superintensivi, in tutte le regioni interessate e localizzati ovunque vi siano condizioni idonee a questa innovazione.

Non reputo necessario, né opportuno, mettere oggi a confronto, come alternative, l'olivicoltura tradizionale e quella più innovativa. Credo sia utile invece assecondare e valorizzare una possibile integrazione complementare dei due indirizzi produttivi, nell'interesse complessivo della nostra attuale e futura olivicoltura.