

# L'OLIVICOLTURA SUPERINTENSIVA ITALIANA DEVE PUNTARE ALL'ALTA QUALITA' DEL PRODOTTO

A cura di : Alessandro Mersi - [www.olivolio.net](http://www.olivolio.net) - [info@olivolio.net](mailto:info@olivolio.net)

**Consulente Tecnico in Olivicoltura, Tecniche e Sistemi di Frangitura,  
ed Assaggiatore Professionista di Olio d'Oliva**

La nostra attuale olivicoltura, definibile globalmente di tipo “tradizionale”, è in grave crisi economica ormai da molti anni, soprattutto nelle regioni del centro Italia. Le spese di gestione sono divenute insostenibili, ed in molti casi superano abbondantemente i ricavi. I criteri tecnici ed agronomici su cui è basata sono da considerarsi, alla luce dell'odierna situazione economica e di mercato, decisamente obsoleti. Questo appare evidente, soprattutto dall'esame dei costi relativi alle due principali operazioni: raccolta e potatura, che da sole, possono assorbire fino al 70 % del totale dei costi colturali. Sia il sistema di coltivazione più tradizionale a “vaso” che quello più moderno a “monocono”, a causa delle basse densità di piante per ettaro, della poca idoneità alla meccanizzazione e quindi dell'elevata necessità di manodopera e spesso anche a causa della scarsa efficienza genetica-varietale delle cultivars impiegate, non sono più in grado di consentire una gestione tecnica ed economica efficiente e remunerativa. Negli ultimi anni, a questi problemi, si deve aggiungere anche la sempre crescente difficoltà da parte delle aziende nel reperire personale specializzato in grado di effettuare correttamente le delicate operazioni di potatura a forma impostata, soprattutto nelle regioni del centro Italia, e perfino il personale comune necessario per le operazioni di raccolta. Ogni anno che passa, un numero sempre crescente di aziende, soprattutto in Toscana, sceglie di non raccogliere le olive per l'assenza di una convenienza economica, per la difficoltà nel reperire la manodopera e per gli alti costi relativi. La situazione è decisamente peggiorata dopo le recenti crisi economiche e con la sempre crescente globalizzazione dei mercati. Infatti, anche le aziende agricole a prevalente vocazione vitivinicola ed agrituristica, un tempo floride e che si potevano permettere il lusso di sostenere un'olivicoltura marginale e passiva, in virtù anche della funzione d'immagine/paesaggistica propria della coltura, in questi ultimi anni hanno iniziato a tagliare i “rami secchi” dell'economia aziendale ed ad abbandonare progressivamente gli oliveti poco produttivi e quelli con le maggiori difficoltà di gestione. Infine, nemmeno i consorzi di tutela degli oli I.G.P. e D.O.P., nonostante le notevoli risorse impiegate e gli sforzi fatti, sono riusciti ad assicurare un valore aggiunto al prodotto sufficiente a garantire un reddito soddisfacente almeno per la maggior parte delle aziende agricole produttrici. Infatti la forbice dei prezzi spuntati all'ingrosso fra gli oli a denominazione ed origine protetta e quello dell'italiano “comune” si è costantemente e drasticamente ridotta, fino a divenire inadeguata e comunque poco gratificante. Nell'esigua differenza, che al massimo può raggiungere i 2-3 € per kg. di prodotto, non sono affatto “considerati” i maggiori sforzi e gli alti costi di gestione necessari a produrre oli extravergini di qualità da oliveti coltivati in modo tradizionale e spesso in condizioni agronomiche difficili e secondo i criteri, talvolta fin troppo rigidi imposti da alcuni disciplinari. Senza entrare nelle tematiche puramente tecniche, ma dalle semplici analisi economiche risultano subito evidenti quelli che sono i problemi di fondo dell'olivicoltura tradizionale Italiana. Innanzitutto la produttività x ha. è troppo bassa a causa della bassa densità di piante x ha., dell'impiego sub-ottimale del suolo e della limitata efficienza della maggior parte delle cultivars impiegate. Inoltre, gli alti costi gestione derivanti soprattutto dalla scarsa idoneità all'alta meccanizzazione e le difficoltà per la maggior parte degli oli di spuntare prezzi di vendita all'ingrosso o al dettaglio remunerativi e proporzionali alla loro qualità, non consentono alla coltura di ottenere redditi economici soddisfacenti.

## PROBLEMI DI FONDO DELLA OLIVICOLTURA TRADIZIONALE

BASSA  
DENSITA'  
PIANTE x Ha.

IMPIEGO  
SUB-OTTIMALE  
DEL SUOLO

SCARSA  
EFFICIENZA  
VARIETALE

BASSA  
PRODUTTIVITA'  
x ETTARO

SCARSA IDONEITA'  
ALL'ALTA  
MECCANIZZAZIONE

ALTI COSTI  
DI GESTIONE  
COLTURALE

**REDDITO ECONOMICO MOLTO BASSO o PASSIVO**

Appare evidente come i prezzi di mercato all'ingrosso troppo bassi in funzione dell'effettiva qualità, specialmente di certi prodotti a denominazione protetta e controllata, siano un altro grave problema che affligge pesantemente l'olivicoltura italiana.

Il prezzo troppo basso conviene molto al grossista ed al grande imbottigliatore, ma penalizza infinitamente l'azienda agricola produttrice che alla fine è costretta a cedere a questi l'olio prodotto e spesso ben al di sotto del costo di produzione. Per chi compra a basso prezzo e in grandi quantità è facile realizzare alti profitti anche con margini unitari minimi (per kg. o/e per bottiglia), mentre per chi produce e con tutte le problematiche relative agli elevati costi di gestione dell'olivicoltura tradizionale, questo risulta praticamente impossibile. L'azienda agricola produttrice alla fine risulta prigioniera di un perverso meccanismo a effetto boomerang, perché non potrà mai essere competitiva con i prezzi del grossista e del confezionatore ai quali è costretta a conferire il proprio prodotto ed in questo modo avrà sempre grandi difficoltà anche nel conquistarsi i propri spazi di mercato. La situazione generale della nostra olivicoltura è questa, e per ogni azienda che è faticosamente riuscita crearsi dei redditi più soddisfacenti attraverso efficaci quanto costose strategie di marketing, ce ne sono molte, troppe, che invece soffrono per le difficoltà ed i costi colturali sempre più insostenibili. A questo punto, il quesito di fondo emerge spontaneo:

Come intervenire tecnicamente per ottimizzare la gestione economica della coltura?

Innanzitutto occorre una drastica riduzione dei costi colturali e contemporaneamente un sensibile incremento della produttività per ettaro, senza però, mai perdere di vista la qualità e di conseguenza la differenziazione e la commercializzazione del prodotto finale.

## COME OTTIMIZZARE LA GESTIONE ECONOMICA DELLA COLTURA

RIDUZIONE  
DEI COSTI  
DI GESTIONE

INCREMENTO  
DELLA  
PRODUZIONE

**DIFFERENZIAZIONE, CARATTERIZZAZIONE  
& PROMOZIONE DEL PRODOTTO**



Un'efficace soluzione almeno ai primi due problemi, emerge chiaramente dai criteri dell'olivicoltura superintensiva che a fronte di un'alta densità di piante per ettaro con un impiego ottimale del suolo, di una maggiore efficienza delle cultivars cosiddette "superintensive" e grazie soprattutto ad un elevatissimo livello di meccanizzazione, consente almeno un drastico abbattimento dei costi relativi alla gestione colturale.



Il sistema superintensivo di coltivazione dell'olivo dal punto di vista tecnico, funzionale e produttivo risulta senz'altro molto interessante ed efficiente, ma per applicarlo anche alle nostre realtà olivicole ed economiche, occorre tener ben presente che nella progettazione e nella gestione agronomica degli impianti superintensivi sono indispensabili la perfetta conoscenza delle tecniche di base e quindi la massima specializzazione e professionalità, ma soprattutto è di fondamentale importanza impiegare esclusivamente varietà idonee e collaudate. Inoltre dobbiamo considerare anche l'importante e crescente sviluppo che ha avuto e sta avendo l'olivicoltura superintensiva al di fuori dei nostri confini. La nazione portabandiera per questo tipo di coltivazione innovativa dell'olivo è senz'altro la Spagna, che in una quindicina di anni di ricerche e sperimentazioni condotte in sinergia fra enti pubblici ed imprenditori privati (Agromillora), ha sviluppato un modello di olivicoltura superintensiva decisamente interessante. Questo modello definito più precisamente "Superintensivo" è in effetti molto efficiente, ma ha il suo maggior limite soprattutto nella notevole carenza dal punto di vista varietale, infatti è attualmente basato su un numero di varietà ancora troppo limitato: La cv. Arbequina (Spagna) che è quella che dal punto di vista agronomico e produttivo ha fornito e continua a fornire, quasi ovunque, i risultati migliori, la cv. Arbosana (Spagna), la cv. Koroneiki (Grecia), e recentemente anche la cv. Sikitita (Spagna).

Tutte queste varietà sono prodotte e distribuite da Agromillora Iberica (Spagna).

A queste vanno aggiunte anche quelle proposte in Italia dai Vivai dell'Agricola Faena (PG - Italia), ovvero FS-17, Don Carlo e Giulia e la cv. Tosca (Italia) dai Vivai Attilio Sonnoli (PT - Italia).

La cosa che ci deve far riflettere attentamente, è che questo specifico modello produttivo proposto e commercializzato in tutto il mondo soprattutto da Agromillora Iberica (Spagna), è stato adottato e con numeri che cominciano a divenire importanti, anche da tutta una serie di paesi interessati soprattutto ad un'olivicoltura caratterizzata da una produzione più di tipo quantitativo che qualitativo.

Mi riferisco soprattutto ai certi paesi del Nord Africa come il Marocco dove negli ultimi anni, anche a fronte di importanti incentivi statali, sono stati realizzati grandi impianti olivicoli superintensivi, ma anche alla Tunisia, al Cile ed alla California (U.S.A). In tutti questi paesi, le realtà imprenditoriali e produttive interessate da questa scelta colturale sono spesso di notevoli dimensioni e dunque i costi legati alla realizzazione ed alla gestione degli impianti (supporti e materiali, servizi, manodopera, ammortamenti, ecc...) sono senz'altro molto più bassi rispetto a quelli che potremo avere nelle nostre regioni olivicole. Dal punto di vista strettamente tecnico, il sistema è in grado "quasi" ovunque di produrre oli extra vergini di elevata qualità soprattutto grazie al sistema di raccolta dei frutti per mezzo della macchina scavallatrice, che risulta essere assolutamente efficiente e tempestivo. Infatti in certe aree produttive è possibile raccogliere anche oltre 150 q.li di olive x ettaro in ca. 2 ½ ore (500 q.li ed oltre in 8 h.) e con solamente un operatore. Con questa formidabile capacità di raccolta, è possibile ottenere frutti al perfetto grado di maturazione anche in impianti di grandi dimensioni ed inoltre i criteri tecnici di base del sistema, prevedono l'immediata trasformazione del prodotto in un impianto oleario che deve essere attiguo alla zona di produzione e adeguato alle sue esigenze. In tutti questi paesi dove si è sviluppato il modello di olivicoltura superintensiva, molto spesso le realtà produttive private o consorziate sono di grandi dimensioni, dispongono di macchine scavallatrici e di frantoi aziendali propri e sono quindi in grado di ammortizzare efficacemente gli elevati costi necessari per questi importanti investimenti.

Un probabile scenario futuro prevede la produzione e la conseguente immissione sul mercato di grandi quantità di olio extravergine d'oliva "vero", di buona qualità ed a prezzi di mercato decisamente contenuti. Prezzi che con il progressivo aumento della superficie totale e della produttività degli impianti potrebbero anche ridursi ulteriormente, soprattutto in quei paesi cosiddetti emergenti (Marocco, Cile, U.S.A. ecc.).

Alle luce dell'attuale situazione economica e specialmente nel prossimo futuro, appare evidente che l'Italia non potrà mai essere competitiva nel panorama dell'olivicoltura superintensiva internazionale, soprattutto se applicato alla produzione di olio di qualità "comune" ed alla commercializzazione "all'ingrosso". Il nostro paese ha sempre avuto un ruolo da protagonista a livello mondiale nella produzione di olio extra vergine d'oliva di alta qualità ed è proprio su questa prerogativa che si sono concretizzati i nostri maggiori successi imprenditoriali e commerciali.

Perciò occorre tener fede a questa importante fama ed a questa consolidata tradizione e riuscire ad impostare un "nostro" modello di olivicoltura superintensiva, ovvero un sistema produttivo ed economico, che magari avrà produzioni x ha. inferiori a fronte di costi imprenditoriali e di gestione più elevati che altrove, ma che potrà essere in grado di produrre, promuovere e commercializzare oli extravergini d'oliva di qualità superiore.

La futura olivicoltura superintensiva italiana, deve poter impiegare e senza alcuna limitazione, tutte le varietà superintensive disponibili nel presente e nel futuro, italiane e straniere; ma anche tutte quelle esistenti nel panorama olivicolo nazionale che per ragioni morfologiche e funzionali e/o con un lavoro di selezione e miglioramento genetico, potranno essere adattate ai criteri imposti da questo tipo di coltivazione, magari anche con l'adozione di forme di allevamento specifiche e con una differente gestione tecnica-agronomica. In questo modo e con tutte le attenzioni applicate anche alle tecniche di frangitura e le capacità dal punto di vista elaiotecnico, che ci hanno sempre contraddistinto a livello mondiale e che sono alla base della grande qualità dei nostri oli extravergini d'oliva, potremo essere in grado di dare un valore aggiunto anche ai prodotti provenienti dalla coltivazione superintensiva dell'olivo.

Il sistema superintensivo inoltre, presenta una maggiore efficienza rispetto a quello tradizionale, anche in funzione del miglioramento qualitativo dell'olio prodotto e questo soprattutto per la tempestività e la differenziazione nella raccolta dei frutti rispetto alle varie cultivars ed loro grado di maturazione ma anche per il grande vantaggio offerto dalla frangitura immediata.

Perciò questi prodotti provenienti dalla coltivazione superintensiva dell'olivo, presenteranno tutti i requisiti chimici ed organolettici propri degli oli di alta qualità e quindi potranno contare su una maggiore capacità di differenziazione e di affermazione sui mercati di tutto il mondo.

Lo scenario potrebbe divenire anche più interessante soprattutto per i prodotti confezionati in bottiglie di piccolo/medio formato (0,5 – 1 Lt.), perché si tratterebbe di oli caratterizzati da un livello qualitativo in linea se non addirittura superiore a quello degli attuali prodotti di alta gamma prodotti dall'olivicoltura tradizionale, ma che potrebbero essere offerti al dettaglio a prezzi di poco superiori rispetto a quelli degli oli "commerciali" di costo medio-basso della grande distribuzione.

La superiorità qualitativa rispetto a questi ultimi, sarebbe così macroscopica ed evidente che potrebbe essere facilmente percettibile anche dal consumatore "medio", ed il prezzo di vendita decisamente contenuto faciliterebbe la promozione e l'auspicata diffusione del "vero" olio extra vergine d'oliva di qualità prodotto in Italia, sia nel mercato interno che in quello estero.

Alla fine questa è la filosofia del "Made in Italy" che è sempre stata alla base dei nostri maggiori successi imprenditoriali e commerciali a livello mondiale ed in ogni settore.

L'Olivicoltura, infatti e soprattutto nel nostro paese, è rimasta per troppi anni soffocata da problemi economici-politici e da un pericoloso immobilismo tecnico-scientifico, mentre il settore vitivinicolo e quello della frutticoltura, ormai già da molto tempo, sono stati oggetto di grandi rinnovamenti scientifici, tecnologici e funzionali, tanto che spesso sono stati anche persino modificati regolamenti e disciplinari al fine di dare una maggiore competitività ai nostri prodotti ed alle nostre aziende, soprattutto in quei mercati che pagano per la qualità. Come ad esempio nella produzione dei grandi vini italiani, dove vengono impiegati ormai da molti anni anche vitigni stranieri (ad es. francesi) coltivati in Italia, prassi ormai consentita perfino da molti disciplinari D.O.P. e D.O.C.G. e con percentuali spesso importanti.

Dopo "decenni" d'incomprensibile attesa anche l'olivicoltura italiana potrebbe avere l'occasione di divenire una coltura moderna, efficiente e soprattutto sostenibile. In questo modo, con il costante miglioramento delle tecniche di frangitura e con le capacità dal punto di vista elaiotecnico, che ci hanno sempre contraddistinto a livello mondiale e che sono sempre state alla base della grande qualità dei nostri oli extravergini d'oliva, potremo essere in grado di dare un valore aggiunto anche ai prodotti provenienti da un sistema di coltivazione moderno ed efficiente.

**09-09-2009 Alessandro Mersi**