

UN SUCCESSO POSSIBILE CON L'IMPEGNO DI TUTTI

La crescita dell'olivicoltura emiliano-romagnola passa attraverso un serio coinvolgimento di tutti gli attori della filiera verso un unico obiettivo: mantenere alta la qualità dell'olio – sia esso Dop o comunque dotato di una forte impronta di tipicità –, comunicandola al consumatore attraverso azioni informative e promozionali.

Franco Sapda

Arpo - Associazione Regionale Produttori Olivicoli

Dire che le potenzialità economiche degli oli emiliano-romagnoli sono elevate potrebbe sembrare presuntuoso; è opportuno invece sottolineare che molto dipende dagli attori che operano in questa filiera.

Gli attori della filiera sono rappresentati dai produttori singoli o associati e dai frantoiani *in primis*, poi gli operatori commerciali del settore, le istituzioni private - come le associazioni e le cooperative -, gli enti pubblici, gli enti di ricerca e i soggetti preposti allo sviluppo del territorio.

Ciascuno di questi attori, per le proprie competenze, si deve sentire impegnato a migliorare, al fine di sviluppare le potenzialità economiche degli oli d'oliva dell'Emilia Romagna, siano essi Dop oppure no.

Oggi il settore olivicolo è in forte crescita qualitativa e quantitativa, ma purtroppo ci sono alcune difficoltà. I produttori devono sostenere troppe spese, i contributi della Comunità Europea si sono ridotti e gli enti locali hanno difficoltà a volte a erogare finanziamenti (per esempio per nuovi impianti), a causa dei laccioli imposti dall'Ocm olio. Le prospettive non sono rosee, ma non sono neanche negative. Le organizzazioni del settore, in questi ultimi dieci anni, hanno fatto passi importanti, sono stati informati continuamente sia i produttori che i trasformatori per aiutarli a superare le mille pastoie burocratiche che gravano il settore dell'olio. Fra queste l'Associazione Regionale Produttori Olivicoli è stata in questi ultimi vent'anni molto attiva per la crescita dell'olivicoltura emiliano-romagnola e dovrà esserlo ancora di più in futuro come Organizzazione dei Produttori.

Gli obiettivi verso cui puntare

Oggi è chiaro e fondamentale puntare tutto sulla qualità, sulla cultura del mangiar sano, sulla divulgazione delle differenze fra i vari oli romagnoli, potenziando la produzione dei monovarietali. Gli olivicoltori sono invitati a eseguire i nuovi impianti con piante di varietà locali munite di certificazione genetica e sanitaria; questo sarebbe un passo distintivo nel miglioramento del patrimonio olivicolo, visto che presso l'Ibimet-Cnr il materiale vivaistico c'è ed è quindi importante che i vivaisti emiliano-romagnoli lo utilizzino.

Il consumatore deve capire la vera differenza qualitativa fra un olio di frantoio di chiara identità, per il quale il produttore e il frantoiano garantiscono in prima persona, e gli altri oli che gli vengono proposti genericamente nei punti vendita, i quali, se pur legalmente extravergini, organoletticamente spesso lasciano a desiderare.

Le norme di legge infatti non sono purtroppo garanti della qualità: esistono oli in commercio a 3-4 euro al litro, prodotti, a volte, con metodi poco trasparenti, di composizione chimica e organolettica scadente. Questi prodotti, sostenuti da campagne pubblicitarie e promozionali, hanno ancora presa sul consumatore. Noi produttori di olive e di olio da olive dobbiamo arrivare a questi consumatori, perché se è vero che essi sono attenti nell'acquistare vini di qualità, altrettanto devono esserlo verso gli oli di qualità, comprendendo che questo requisito costa qualche euro in più, ma dà degli incommensurabili benefici in termini di gusto e salute.

Le potenzialità delle due Dop

In Emilia Romagna vantiamo due zone dove si produce olio extra vergine di oliva a Denominazione di origine protetta. In provincia di Ravenna (Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme, Faenza) e in una parte della provincia di Forlì-Cesena (Modigliana) viene prodotto l'olio extravergine Brisighella Dop, denominazione nata nel 1996. Ancora in provincia di Forlì-Cesena e Rimini dal 2003 troviamo l'olio extravergine di oliva Colline di Romagna Dop.

La Dop Brisighella è prodotta da olive provenienti da 118 aziende agricole di piccole dimensioni, condotte da coltivatori diretti o da produttori a part-time, che moliscono le olive presso un unico frantoio, quello della Cab (Cooperativa Agricola Brisighellese). Oggi l'unico gestore di questa Dop, è proprio la Cab di Brisighella, che con consolidata esperienza commerciale, attenta e continua ricerca dei miglioramenti qualitativi, distributivi e di immagine, ha fatto del riconoscimento comunitario una certezza economico-commerciale consolidata e di soddisfazione per gli attori della filiera. Le quantità di olio Dop commercializzate annualmente - da 6.000 a 20.000 litri - variano a seconda del ciclo di produzione della cultivar dominante, la Nostrana di Brisighella, soggetta all'alternanza di produzione.

Per la Cab l'obiettivo è quello di informare sempre meglio i consumatori sulle qualità nutrizionali e salutistiche del proprio prodotto, consapevoli che al crescere dell'informazione ci sarà una maggiore domanda di prodotto e si potranno raggiungere sempre prezzi migliori a compenso dei forti sacrifici che fanno i coltivatori di olivi dell'area brisighellese.

Per quanto riguarda la Dop Colline di Romagna ci sono notevolissimi spazi di sviluppo, essendo ampia l'area di produzione. Oggi la Dop Colline di Romagna viene prodotta da un numero ancora limitato di aziende agricole. I

frantoiani che producono questa Dop sono professionisti del settore da molti anni, sanno fare bene il loro mestiere e sono scrupolosi nell'osservare i disciplinari di produzione.

Attualmente il dibattito è aperto per far sì che sempre più aziende agricole iscrivano i loro oliveti per la produzione della Dop e nuovi frantoiani entrino nella produzione della Dop Colline di Romagna; la produzione attuale, di poco superiore ai 10.000 litri, potrebbe potenzialmente decuplicare in pochi anni. È fondamentale che gli attori della filiera mantengano saldo il principio della scrupolosità nei controlli con l'obiettivo di avere un prodotto eccellente, perché nell'eccellenza è possibile trovare un consumatore disposto a pagare un prezzo soddisfacente per tutti gli attori della filiera stessa. Attualmente la certificazione di entrambe le Dop romagnole è effettuata dal Cermet di Bologna.

Già oggi, in generale, i prezzi applicati agli oli romagnoli per quei consumatori che vanno in frantoio a comprare l'olio, non sono elevati e sono in linea con l'altissima qualità del prodotto che viene offerto.

Qualità e informazione al consumatore

La concorrenza di oli provenienti da altre regioni italiane o estere non dovrebbe creare difficoltà se ci si atterra al prodotto emiliano-romagnolo di alta qualità e derivante da una sola cultivar locale.

L'Arpo e le altre associazioni che operano nel settore, in futuro dovranno avere sempre più numerosi momenti di incontro per operare in particolar modo nella divulgazione delle differenze che esistono fra un olio buono e un olio scadente.

L'olio emiliano-romagnolo è di qualità e i consumatori devono averlo chiaro in testa, così come il mondo della ristorazione dovrà capire che sostenere le produzioni locali è convenienza per tutti e in Romagna non è difficile farlo, considerando i milioni di ospiti che popolano la riviera. Se la filiera poi ha al proprio interno chi opera in modo scorretto, sarà compito degli operatori stessi insieme agli organi preposti ai controlli individuare e isolare chi nuoce gravemente alla serietà e alla crescita del settore. Oltre a Ibimet-Cnr di Bologna, a Cesena, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna, opera uno staff di analisi sensoriale con assaggiatori qualificati di oli di oliva in grado di supportare produttori, ristoratori e altri operatori commerciali che intendano far valutare campioni di olio. Inoltre la crescita del settore dipenderà molto da come si muoveranno le aree più produttive della regione, come quella riminese, dove si produce circa il 60% dell'olio d'oliva dell'Emilia Romagna.

Proprio da un frantoiano della provincia di Rimini è nata la proposta - suscettibile di discussioni e verifiche di fattibilità, magari utilizzando il Piano Regionale di Sviluppo Rurale 2007-2013 - di creare tre nuovi impianti di trasformazione e alcuni centri di raccolta delle olive, che possano unificare tutti i trasformatori della provincia di Rimini e circondario. In questo modo si potrebbero raggiungere diversi obiettivi:

- ottenere un prodotto di elevatissima qualità;
- ridurre i costi di molitura, a beneficio non solo al produttore, ma anche al consumatore finale, con un giusto rapporto qualità prezzo dell'olio;
- mettere in atto azioni di sensibilizzazione e informazione rivolte ai ragazzi della fascia scolastica, fin dalla più tenera età, spiegando l'importanza dell'olio d'oliva nell'alimentazione.

Concludo evidenziando la forte crescita ed espansione della coltura dell'olivo nella provincia di Bologna e in parte nelle altre province emiliane.

La vecchia olivicoltura emiliana, anche grazie all'intenso lavoro della ricerca, sta iniziando una nuova primavera a partire dalla propagazione delle vecchie cultivar presenti nel territorio, una scelta encomiabile, che darà positivi riscontri economici.

Si potrà infatti ricavare un olio tipico e questo potrà soddisfare sia i produttori che i consumatori amanti del prodotto locale.

LA COLTURA IN EMILIA ROMAGNA

L'Emilia-Romagna possiede oggi un patrimonio olivicolo importante, sia sul piano economico sia sul piano paesaggistico e ambientale, anche se limitato ad alcune particolari aree del proprio territorio. L'olivicoltura è ampiamente diffusa, infatti, in tutta la provincia di Rimini e sulle prime colline della provincia di Forlì-Cesena.

In provincia di Ravenna è presente esclusivamente nel comprensorio brisighellese. La coltura ricompare poi sporadica anche sulle colline bolognesi, sui versanti più riparati e protetti dai venti freddi provenienti da nord.

La coltura - diffusa sottoforma di vecchi impianti, spesso promiscui e caratterizzati dalla presenza di piante sparse, nonché da recenti nuovi impianti specializzati - solitamente occupa le aree marginali, che presentano elevate pendenze e sono difficili da coltivare ed è proprio in questi ambiti territoriali che l'olivo diventa anche un importante elemento del paesaggio rurale e svolge un ruolo insostituibile di salvaguardia ambientale.

La superficie olivicola complessiva è di circa 5.000 ha - di cui il 56% in provincia di Rimini, il 30% in provincia di Forlì-Cesena, il 13% in provincia di Ravenna e l'1% in provincia di Bologna - contando in totale un milione di piante.

Il potenziale produttivo è di circa 60.000 quintali di olive e 10.000 quintali di olio. La media produttiva negli ultimi anni è però sostanzialmente più bassa a causa delle frequenti fluttuazioni produttive cui la coltura è sottoposta a causa delle condizioni climatiche proprie di un'area che si trova al limite settentrionale di coltivazione dell'olivo.

Le aziende interessate sono circa 4.500, riunite in un'unica Associazione di Produttori, l'Arpo - Associazione Regionale tra Produttori Olivicoli, costituitasi nel 1978 e organizzata in forma unitaria dal 1998.

GLI OLIVICOLTORI BOLOGNESI SI ASSOCIANO

Per iniziativa di un gruppo di privati e di aziende agricole dell'area pedemontana bolognese, dal 2003 si è costituito il Consorzio Olivicoltori dei Colli Bolognesi.

Del consorzio fanno parte anche la Comunità Montana Cinque Valli Bolognesi nonché il Comune di Sasso Marconi, che con fondi propri ha contribuito, fra le varie iniziative di promozione dell'olivo nell'ottica di una valorizzazione del territorio e non solo produttiva, all'acquisto di 10.000 piante di olivo.

Le finalità del consorzio sono quelle di promuovere e incentivare una corretta gestione degli impianti e una produzione di olio di qualità elevata.

In collaborazione con Arpo e con l'ausilio di tecnici esperti, vengono organizzati dibattiti, conferenze, dimostrazioni in campo per un coinvolgimento sempre più esteso di nuovi produttori e una crescita del consorzio e dei quantitativi di olio di produzione locale.

Consorzio Olivicoltori dei Colli Bolognesi
Tel. 335.499385 Fax 051.233893
consolivicoltori.bo@libero.it

L'OLIO PROTAGONISTA ALLA TARTUFESTA 2007

L'olio di Sasso Marconi si accinge a diventare protagonista della prossima edizione di Tartufesta, la sagra del tartufo e dei prodotti del sottobosco: l'olivo e la sua coltivazione, la spremitura e il consumo di un alimento sano come l'extravergine di oliva saranno al centro della manifestazione, in programma a Sasso Marconi il 27-28 ottobre e l'1-3-4 novembre 2007. Nei giorni di festa cittadini e visitatori potranno assaggiare l'olio locale, disponibile tutto l'anno (in vendita e degustazione) anche presso "infoSasso", l'ufficio turistico comunale e punto di vendita e promozione dei prodotti tipici del territorio, aperto nella centrale Piazza dei Martiri della Liberazione.