

AGRICOLTURA SPES NOSTRA SALVE

La vite e l'ulivo contro il dissesto idrogeologico del territorio

Verona 27 giugno 2014 ore 16,00

Sintesi intervento dott. Pietro Sandali

Direttore Generale Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano

Verona - L'olivicoltura rappresenta un'importante risorsa ed una vera ricchezza del territorio. Tale potenzialità si dovrebbe tradurre in sviluppo economico e reddito per gli olivicoltori.

Partendo dal presupposto che la qualità è sempre più legata ai valori culturali associati ai diversi territori di provenienza dell'olio si può lavorare maniera sinergica per valorizzare al meglio sia il prodotto olio, sia il territorio.

La tipicità, intesa anche come un valore identitario e di senso di appartenenza nelle aree con tradizione produttiva, evidenzia quanto i consumatori le attribuiscono un'importanza crescente e quanto il territorio sia da intendersi nella sua accezione più ampia che include, oltre alle caratteristiche ambientali, anche la sedimentazione della cultura con lo sviluppo di tecniche produttive peculiari. Per consentire il giusto apprezzamento di tali aspetti da parte del consumatore l'origine del prodotto deve essere in qualche modo garantita e certificata.

L'olivicoltura, oltre a sviluppare gli aspetti legati all'accezione della qualità territoriale in senso ampio, può contribuire a trovare le risposte per attuare piani di recupero in zone a rischio di dissesto idrogeologico.

Le piante di ulivo sono presenti all'interno dei parchi naturali italiani e rappresentano una fonte di salvaguardia perché l'olivicoltura fa bene al territorio, contribuisce a mettere in sicurezza l'ambiente circostante e migliora la qualità del paesaggio agrario, oltre a rappresentare una fonte di reddito importante per gli agricoltori.

Con riferimento alla struttura olivicola italiana risulta che gli oliveti ubicati in aree con pendenza maggiore al 25% e quelli terrazzati rappresentano la tipologia che risponde maggiormente ai criteri che la riforma della PAC (la politica agricola comune), ha inserito sotto l'aspetto ambientale per misure accoppiate finalizzate al sostegno di produzioni in difficoltà. Unica variabile da considerare è quella relativa all'area leccese dove gli oliveti monumentali sono coltivati in pianura e interessano 10.500 piante ufficialmente censite su un patrimonio stimato di circa 800.000 piante monumentali, che si estendono su 10.000 ettari.

A livello nazionale le caratteristiche strutturali del comparto mostrano le peculiarità note; sul territorio, secondo i dati Agea (giugno 2013), si contano circa 3760 frantoi attivi. La produzione nazionale sembra essersi attestata, per la campagna 2013/2014,

intorno alle 480 mila tonnellate (-8% rispetto alla precedente). Per gli scambi con l'estero la bilancia risulta attiva con +151 milioni di euro. Sono state importate circa 480 mila tonnellate. Gli oli di pregio (vergini+extra vergini) concorrono al 76% delle vendite all'estero. I principali mercati di sbocco sono rappresentati da Usa e Germania. Ottima anche la posizione del Giappone.

Per le Dop l'Italia detiene il 38% dei marchi con 43 denominazioni (42 Dop e 2 Igp). Segue la Grecia con 29 e la Spagna con 27 (dati aggiornati a gennaio 2014). Il comparto è concentrato su poche denominazioni, che oltre a detenere le maggiori quantità di prodotto certificato presentano un forte vocazione all'export.

Per le produzioni Bio, il 14% delle superfici Bio sono appannaggio dell'olivicultura con 164.488 ha, di cui 46.935 in conversione (Dati Sinab 2012). La produzione di olio bio risulta concentrata in Puglia (33%), Calabria (30%) e Sicilia (11%).

Nord-EST - All'interno del contesto nazionale appena delineato si inserisce l'olivicultura del Nord Est Siamo di fronte ad un'olivicultura di nicchia, da alto reddito distribuita in quattro regioni: Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige-Alto Garda e Friuli Venezia Giulia. L'olio extravergine di qualità prodotto arriva dai territori di dieci province raggruppati in tre distinti consorzi della Dop: Garda, Veneto e Tergeste.

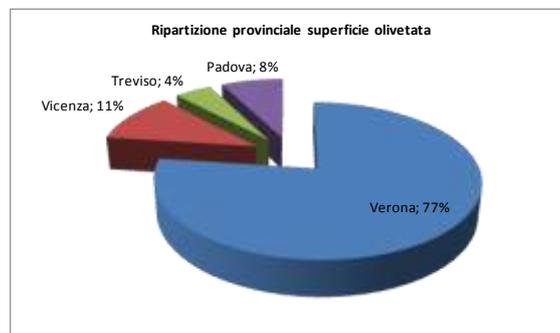
L'olivicultura del Nord-Est è una realtà economica che conta su più di 8.000 produttori con circa 7.000 ettari di oliveto in produzione. Gli ultimi dati di vendita evidenziano che in questa parte della penisola italiana sono venduti mediamente, attraverso la Grande Distribuzione circa 35.000.000 di litri di extravergine per un corrispondente valore di 145 milioni di euro. Con particolare riferimento alle Dop, sono stati venduti circa 980.000 litri di olio per un valore di 10 milioni di euro. L'olio prodotto è di qualità eccellente e trova sbocchi soprattutto nel Nord Europa, riuscendo a spuntare prezzi maggiori rispetto alla media nazionale degli oli a denominazione.

Veneto - Con particolare riferimento al Veneto, i dati (riferiti al 2012) mostrano una superficie in produzione pari a circa 3.000 ha.

Distribuzione provinciale della superficie e della produzione di olive (anno 2012)

Province	Superficie in produzione (ha)	% sul totale regionale	resa (Q.li/ha)	Produzione totale (Q.li)	% sul totale regionale	Produzione raccolta (Q.li)	% sul totale regionale	Produzione di olive da tavola (Q.li)	Produzione di olive da olio (Q.li)
Verona	2.361	77%	15,0	35.415	77%	32582	77%	10	32582
Vicenza	335	11%	15,0	5.025	11%	4623	11%	-	4623
Belluno	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Treviso	137	4%	15,0	2.055	4%	1891	4%	35	1891
Venezia	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Padova	230	8%	15,0	3.450	8%	3174	8%	72	3174
Rovigo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Totale	3.063	100%	15,0	45.945	100%	42270	100%	117	42270

Fonte: ns. elaborazioni su dati Istat



La ripartizione provinciale delle superfici indica la predominanza della provincia di Verona con il 77%. Per la campagna 2013/2014 si evidenzia un livello produttivo pari a circa 888 tonnellate di olio in progressione notevole rispetto alla campagna precedente (+40%).

In Veneto. Inoltre, esiste anche un'altra denominazione, la Dop Veneto (che corrisponde alle provincie di Verona, Padova, Vicenza, Treviso) divisa in tre menzioni geografiche: Del Grappa, Euganei e Berici, Valpolicella. In queste zone l'olivicoltura non è meno importante rispetto alla riviera del Garda e vi si ritrovano più o meno le stesse varietà: casaliva, frantoio, leccino, grignan, favarol, raza, trepp, less. Nella provincia di Vicenza, infine, la tradizione olivicola è molto antica, ma il rilancio della coltivazione è avvenuto solo recentemente e la produzione è diffusa a nord del capoluogo, nella valle del Brenta e a sud, sulle pendici dei Colli Berici.

Si tratta di un'olivicoltura di nicchia, ma di alto valore qualitativo, con un posizionamento di mercato particolarmente premiante.

Verona, 27 giugno '14