



Seminario Tecnico: Varieta' d'olivo in Italia e nel mondo. Guida alla scelta per differenziare e valorizzare il proprio prodotto

Cultivar Internazionali, nazionali e locali Il vivaismo è pronto ad accettare la sfida?

Claudio Cantini

**Consiglio Nazionale Ricerche
Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree
Comitato Nazionale Certificazione, Mipaaf**



Perche' rinnovato interesse intorno alle cultivar?

- **Nuovi sistemi di allevamento a sesti ridotti**
- **Diversificazione del prodotto con oli monovarietali autoctoni**
(Rassegna Nazionale Oli Monovarietali)

Perche' maggiore attenzione al vivaismo?

- **Nuova legislazione nazionale per la certificazione volontaria**
(DM 4 Maggio 2006 Disposizioni Generali per la produzione di materiale di moltiplicazione delle specie arbustive ed arboree da frutto)
(DM 20 Novembre 2006 Norme tecniche per la produzione di materiali di moltiplicazione certificati dell'olivo)

Tesi:

Il settore vivaistico è forse, tra i protagonisti della filiera di produzione, quello più pronto e disponibile ad affrontare l'introduzione di novità varietali (i vivaisti vendono ciò che gli viene richiesto)

I problemi più gravi sono presenti a livello di scelta alla produzione agricola. Gli imprenditori pagano a caro prezzo la mancanza di trasferimento di informazione; innovazione; ricerca; conoscenza; di una politica olivicola nazionale coordinata ed efficaci azioni di marketing ed informazione al consumatore, Complice la presenza di un forte accentramento industriale nel settore oleario

Scelte varietali

La scelta delle cultivar utilizzabili nelle aziende è condizionata da pesanti vincoli

Ambientali

(Catone, III-II ac: scegliere la varietà da piantare in base al suolo ed alla località)

Strutturali

(Dimensione, pendenza del suolo, presenza di personale)

Economici

(Capacità di investimento e liquidità)

Legislativi (volontari o meno)

(Disciplinari di produzione DOP, IGP)

Quali cultivar per quale prodotto?

La scelta delle cultivar da utilizzare in azienda dovrebbe derivare da una oculata scelta del mercato di riferimento per la vendita del prodotto (target) e quindi dalla qualità del prodotto che si vuole ottenere

La varietà utilizzata certamente può condizionare il prodotto.... in alcuni casi

&

Rimane da stabilire il concetto di qualità da perseguire:
Chimica? Organolettica? Salutistica? Edonistica?

Cultivar Internazionali

Cultivar capaci di produrre frutto e dare olio con simili caratteristiche in zone geografiche diverse tra loro

Arbequina
Koroneiki
Arbosana
Picual
Manzanilla
Barnea
Picholine
Mission

Frantoio
Coratina
Leccino
Fs 17
Urano

Se l'obiettivo è diversificare è difficile suggerire queste cultivar mentre possono essere necessarie in particolari casi pedoclimatici così come nel caso di raccolta meccanica

I problemi vivaistici sono legati alla protezione da parte dei costitutori così come alla presenza di selezioni clonali. I COSTI DI PRODUZIONE ITALIANI SONO SUPERIORI, IL COMPARTO FRAMMENTATO, BASSA IMPRENDITORIALITA'

Cultivar Nazionali

Cultivar presenti in più areali del territorio nazionale con caratteristiche di produzione abbastanza omogenee

Frantoio
Leccino
Pendolino
Coratina

Moraiolo

Diversificare è difficile, sono cultivar senza peculiari note organolettiche “varietali”, talvolta con caratteristiche chimiche od organolettiche non sempre diversificabili da zona a zona

Sono moltissime le varietà introdotte nelle liste nazionali e molte sono già in certificazione nazionale ma non vengono richieste.

Non si ha disponibilità di cloni superiori o migliorati effettivamente testati nelle varie zone di produzione

Cultivar Locali

Cultivar presenti in areali regionali più o meno estesi, capaci in alcuni casi di distinguere in modo peculiare l'intera produzione regionale

Bosana
Itrana
Ravece
Nocellara del Belice
Peranzana

Centinaia di altre
minori

Sono il vero tesoro italiano, ancora in gran parte sconosciuto e gravato da problematiche identificative e dalla mancanza di caratterizzazione profonda

Le attività vivaistiche sono legate alla richiesta sporadica, di livello locale, dalla mancanza di piante madri rilasciate da istituzioni scientifiche, dalla scarsa programmazione delle aziende
Si opera talvolta “on demand” a partire da piante madri aziendali

Caratterizzazione Cultivar Locali

Esistono potenzialità interessanti che potrebbero e dovrebbero essere maggiormente sfruttate

**Olio
caratteristiche
chimiche**

Le collezioni sono state testate soltanto parzialmente, con lavori sporadici non ripetuti nel tempo e con metodologie di estrazione non ottimali

Acido		Contenuto medio %	dev stand	Minimo %	Massimo %	Coeff. Di Variazione
Palmitico	C16:0	13,05	2,10	7,60	16,7	16,11
Palmitoleico	C16:1	1,08	0,45	0,24	2,00	42,61
Stearico	C18:0	1,99	0,49	1,34	3,81	24,33
Oleico	C18:1	72,13	5,53	56,4	80,00	7,67
Linoleico	C18:2	9,9	4,37	3,60	22,65	44,16
Linolenico	C18:3	0,69	0,19	0,26	1,07	27,50
Arachico	C20:0	0,4	0,12	0,27	0,77	31,52
Eicosenoico	C20:1	0,31	0,07	0,20	0,45	22,29
Eptadecanoico	C17:0	0,05	0,04	0,02	0,23	80,62
Eptadecenoico	C17:1	0,11	0,11	0,04	0,60	100,78
Beenico	C22:0	0,11	0,02	0,07	0,16	21,69
Erucico		0,36	0,30	0,01	0,97	83,18

Acido	% media	Gruppo di cultivar					Limiti IGP
		1	2	3	4	5	
		2	5	20	3	4	Toscana
Palmitico	13.05	16.09	15.6	13.14	9.37	10.63	8.0-14
Palmitoleico	1,08	1.49	1.09	1.20	0.40	0.72	0.5-1.5
Stearico	1,99	1.80	1.60	1.94	2.63	2.39	1.1-3.0
Oleico	72,13	57.7	64.84	73.85	73.30	79	73-83
Linoleico	9,9	21.24	14.81	8.14	12.25	5.16	M 9
Linolenico	0,69	0.87	0.69	0.62	0.60	0.85	M 0.9
Arachico	0,4	0.34	0.40	0.39	0.54	0.40	M 0.6
Eicosenoico	0,31	0.34	0.29	0.30	0.42	0.33	M 0.4

Caratterizzazione Cultivar Locali

Agronomica

Varie cultivar sono state poco considerate in passato perché poco vigorose, oppure a frutto grosso ma a resa in olio bassa

Alcune cultivar locali potrebbero essere immediatamente provate nei vari areali per la raccolta meccanica o per impianti a sesto ridotto

Qualita'? Differenziare?

Qualita' reale e percepita

A livello organolettico, in una guida:

Asparago, alloro, eucalipto, radicchio, cicoria selvatica, finocchio, ravanello, zenzero, rucola, carciofo, sedano, prezzemolo, fave fresche, pistacchio, mentuccia, cardo di campo, origano, lattuga, mela bianca, pera acerba, ortaggi freschi di campo.....

E' possibile fare leva su questi attributi?



Non lasciamo che i fatti rovinino una buona storia...

Qualita' reale e percepita

Quale valore può essere dato dal consumatore ad un prodotto che ha dietro una "buona storia"?

Quanto può pesare una buona azione di Marketing?

UN CASO REALE DI VALORIZZAZIONE DI UN OLIO MONOVARIETALE TOSCANO IGP DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: OLIVASTRA SEGGIANESE, MONTE AMIATA, PROVINCIA DI GROSSETO

Scelte varietali

La scelta delle cultivar da utilizzare nelle aziende deve essere fatta tenendo conto dei vincoli delle VARIE OLIVICOLTURE

Legislativi

Strutturali

Ambientali



Cultivar Internazionali, nazionali e locali Il vivaismo è pronto ad accettare la sfida?

Se per sfida si intende la produzione di cultivar utilizzabili in tutto il mondo l'Italia ha probabilmente già perduto

Il settore vivaistico italiano può dare molto in termini qualitativi alle produzioni locali, non solo italiane, facendo velocemente entrare nei propri sistemi di produzione cultivar controllate, certificate.

Queste devono finalmente arrivare dalle Istituzioni, assieme alle informazioni,

**Occorre che vengano richieste dai produttori, in crisi a causa della bassa remunerazione del prodotto
A breve termine occorre migliorare il modo di raccontare l'olio e "raccontare la storia" legata ai diversi territori.....**

Facendo sì che i fatti diano forza ad una buona storia