

Vocazionalità territoriale per l'olivo nelle province emiliane

Dr. Ph.D. Alessandro Ferrarini
Analista e modellista territoriale

1) Introduzione

E' molto semplice stabilire l'idoneità alla coltivazione di una specie agronomica quando tutte le variabili territoriali sono favorevoli oppure sono sfavorevoli. Nel primo caso l'idoneità sarà prossima al 100%, nel secondo caso prossima allo 0%.

Purtroppo il problema è molto più complesso, infatti nella maggior parte del territorio ci si trova in condizioni intermedie, in cui cioè alcune variabili territoriali sono favorevoli (per es., pedologia e quota) mentre altre sono sfavorevoli (per es., pendenza e versante) alla specie. Quindi è necessario saper quantificare l'idoneità verso una specie agronomica anche per quella gran parte del territorio in cui esistono condizioni intermedie.

Tale idoneità prende il nome di **vocazionalità territoriale**, ed è un indicatore che assegna ad ogni porzione del territorio un valore compreso tra 0 e 100. Maggiore è tale valore, maggiore è la probabilità di attecchimento della specie e, in funzione anche di altri fattori come le pratiche agronomiche e le varietà utilizzate, la quantità e la qualità di prodotto attese.

2) Metodologia

Come punto di partenza, sono state create le cartografie di quelle variabili territoriali in grado di determinare/influenzare la presenza o l'assenza dell'olivo sul territorio delle province di Piacenza, Parma, Reggio-Emilia e Modena.

In base alla letteratura scientifica, per ogni provincia sono state create le cartografie delle seguenti 12 variabili climatico-territoriali:

a) VARIABILI TOPOGRAFICHE

- quota s.l.m. (metri)
- pendenza (in percentuale; 100% = 45°)
- esposizione di versante (8 ottanti + aree non esposte)
- geomorfologia (4 classi)

b) VARIABILI DI COPERTURA DEL SUOLO

- pedologia (41 classi)
- uso del suolo (25 classi)

c) VARIABILI CLIMATICHE

- temperatura media annua (°C)
- temperatura minima media del mese più freddo (°C)
- escursione termica annua (°C)
- piovosità totale annua (mm)
- piovosità del mese più secco (mm)
- piovosità della stagione più secca (mm)

Ad ognuno dei punti di presenza dell'olivo sono state assegnate le variabili territoriali di cui sopra. Successivamente è stata realizzata la **cartografia della vocazionalità territoriale** per l'olivo utilizzando la più avanzata modellistica matematica oggi esistente nella letteratura scientifica, gli algoritmi ad intelligenza artificiale di massima entropia.

3) Risultati

Per ogni provincia vengono riportati gli ettari di territorio che sono risultati avere percentuali di vocazionalità per l'olivo tra il 60% e l'80% (idoneità elevata) e al di sopra dell'80% (idoneità molto elevata).

Piacenza

ettari tra il 60 e l'80% di vocazionalità: **4914 ettari**

ettari oltre l'80% di vocazionalità: **2661 ettari**

Parma

ettari tra il 60 e l'80% di vocazionalità: **5439 ettari**

ettari oltre l'80% di vocazionalità: **3660 ettari**

Reggio-Emilia

ettari tra il 60 e l'80% di vocazionalità: **2742 ettari**

ettari oltre l'80% di vocazionalità: **1599 ettari**

Modena

ettari tra il 60 e l'80% di vocazionalità: **1689 ettari**

ettari oltre l'80% di vocazionalità: **720 ettari**

I valori differenti tra le province dipendono da molti fattori, per esempio: 1) le differenti estensioni areali delle province, 2) le differenti proporzioni di superficie collinare, 3) la differente orientazione delle valli che genera una differente proporzione di esposizioni di versante.

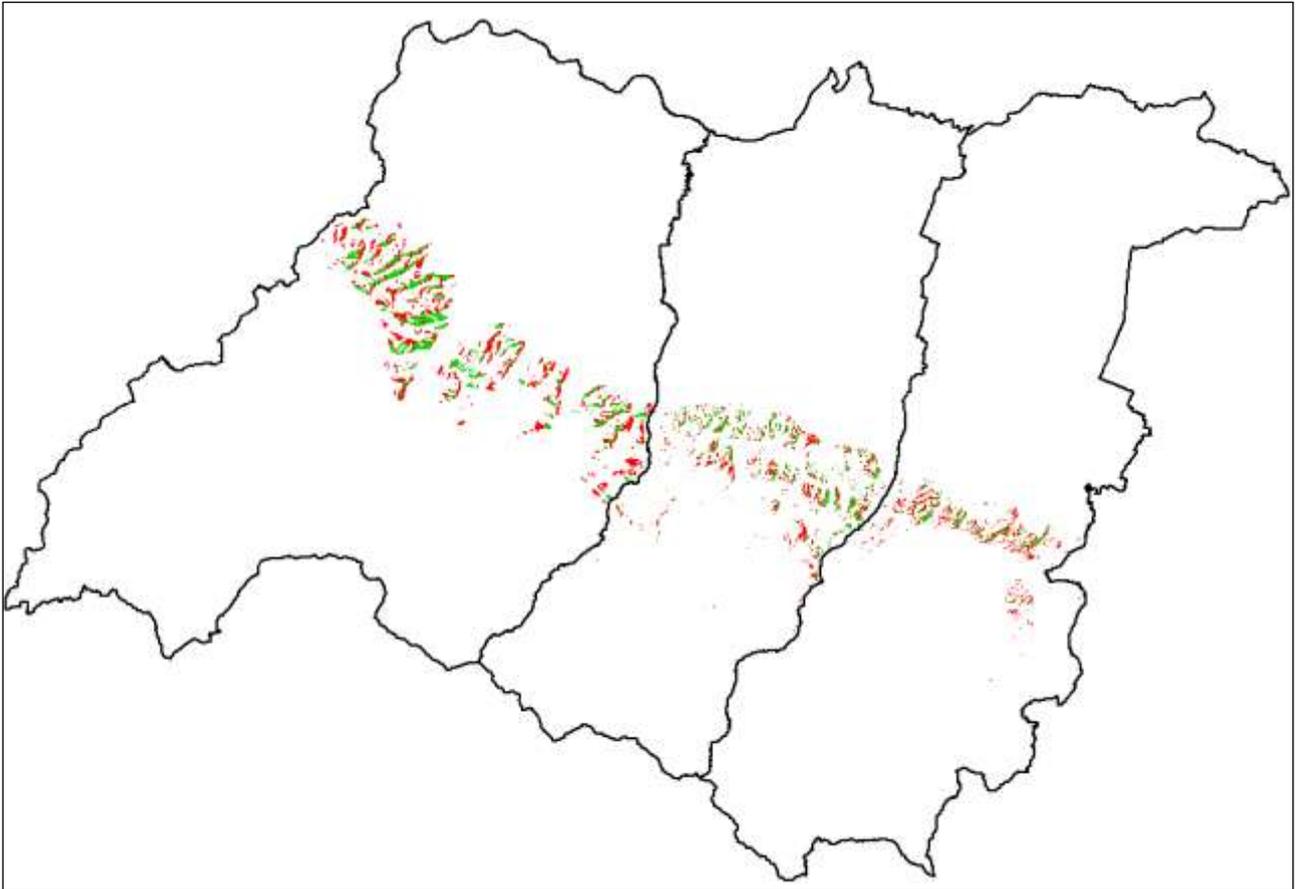


Figura 1. In verde le zone con vocazionalità per l'olivo > 80%, in rosso le aree con vocazionalità tra il 60 e l'80%.

4) Quanto vale questo giacimento di vocazionalità?

In totale sono stati individuati e cartografati **23425 ettari di territorio** con idoneità elevata o molto elevata per la coltivazione dell'olivo.

E' possibile fare **una simulazione prudentiale del valore economico** di tale giacimento di potenzialità. Considerando:

1 ettaro con tipico sesto di impianto 6X5 metri

→ 330 piante per ettaro (=10000/30)

25 kg di olive per pianta

→ 82 quintali olive per ettaro

resa in olio del 14%

→ 1150 kg di olio per ettaro per anno → 1255 litri

vendita a 9 euro per litro

→ **11295 euro per ettaro per anno**

è possibile stimare un **valore prudentiale di 264 milioni di euro all'anno** dell'olivo producibile nelle aree idonee delle quattro province emiliane.

E' possibile fare una **simulazione meno prudentiale** del valore economico di tale giacimento di potenzialità. Considerando:

1 ettaro con tipico sesto di impianto 6X5 metri

→ 330 piante per ettaro (=10000/30)

30 kg di olive per pianta

→ 99 quintali olive per ettaro

resa in olio del 15%

→ 1485 kg di olio per ettaro per anno → 1620 litri

vendita a 14 euro per litro

→ **22680 euro per ettaro per anno**

è possibile stimare un **valore di 530 milioni di euro all'anno** dell'olivo producibile nelle aree idonee delle quattro province emiliane.

5) Conclusioni

La più importante conclusione di questo studio sulla vocazionalità territoriale è che **l'introduzione o la reintroduzione di qualsiasi specie agronomica deve assolutamente essere preceduta da uno studio modellistico di vocazionalità territoriale.**

Ad una maggiore idoneità corrispondono una maggiore probabilità di attecchimento e una maggiore attesa di produttività e qualità del prodotto. Attività di reintroduzione fatte senza un preventivo studio di vocazionalità sono a fortissimo rischio di insuccesso, con conseguente spreco di tempo, denaro e messa a repentaglio della possibilità di futuri progetti di reintroduzione di altre specie di interesse agronomico.

A tale fine, come **continuazione del presente progetto** propongo:

- l'introduzione dei risultati del presente lavoro entro il prossimo **PSR 2014-2020**
- l'**applicazione anche ad altre specie di interesse agronomico** della presente metodologia scientifica, da prevedere già nel prossimo PSR 2014-2020
- in base alle diverse vocazionalità agronomiche risultanti dal punto precedente, definire a) una **carta delle potenzialità agronomiche multiple** del territorio su base provinciale e anche comunale, e b) una **carta del potenziale economico agricolo**

Lesignano dé Bagni (PR) – 15 dicembre 2012
Convegno: “L’olivicoltura emiliana: dall’impianto alla vendita”

Progettazione e gestione dell’oliveto nel territorio emiliano
Tommaso Ganino
Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Università degli Studi di Parma

Premessa

L’impianto dell’oliveto è l’operazione più importante in assoluto in quanto si articola in una serie di scelte, molte delle quali non potranno più essere modificate nel corso della vita dell’impianto, altre lo potranno essere teoricamente ma non nella realtà per i costi che ciò richiederebbe.

La prima scelta riguarda il sito dell’impianto. Il luogo dove un arboreto da frutto può sorgere è definito da numerosi parametri (esposizione, inclinazione, altitudine, ecc). Va da sé che nel caso di un’olivicoltura emiliana la scelta cadrà su un terreno collinare dell’Appennino, con esposizione preferibilmente a sud. La seconda scelta riguarda le varietà da utilizzare: autoradicate o innestate? Che varietà? Quando impiantare? Queste domande in parte hanno già avuto una risposta in occasione dei precedenti Convegni, certamente gli strumenti che oggi possediamo e che possono essere utilizzati per la progettazione di un oliveto “emiliano” sono: la carta di vocazionalità, una selezione di ecotipi e/o genotipi idonei, le loro caratteristiche agronomiche (soprattutto la tolleranza al freddo) e la qualità dell’olio. Da questi strumenti bisogna partire per rendere l’olivicoltura emiliana una coltura sostenibile, di qualità ed economicamente redditizia.

Vocazionalità e Progettazione dell’impianto

I Greci e i Romani, riferendosi alla viticoltura, definirono con “*genius loci*” quelle caratteristiche intrinseche del territorio che permettono la piena espressione delle potenzialità di una coltura ed attribuiscono al sito la qualità delle produzioni. In campo olivicolo, soprattutto in ambienti marginali come l’Emilia Romagna, l’ambiente condiziona l’accrescimento e la produttività della pianta. Dall’interazione tra suolo, clima, varietà ed attività antropiche discende la definizione di *zonazione o vocazionalità territoriale* come tecnica multidisciplinare ed integrata volta allo studio ed alla delimitazione delle aree vocate, in funzione della valorizzazione del territorio e di un più razionale utilizzo delle risorse naturali (Fregoni et al., 1992). Sulla base di questo concetto e della disponibilità di uno strumento come la carta di vocazionalità territoriale dell’olivo in Emilia è possibile predire, con una certa accuratezza, la buona o la cattiva riuscita di un oliveto. Se a questo aggiungiamo la possibilità di porre a dimora piante selezionate e studiate sul territorio per le loro caratteristiche agronomiche, allora la probabilità di riuscita di un campo di olivo aumenta in maniera esponenziale. Queste sono le leve che, quasi al termine del progetto “**Sviluppo dell’olivicoltura da olio nelle province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza**”, possiamo vantare di possedere per recuperare una coltura e una cultura antica come quella legata all’olivo in Emilia.

La progettazione di un impianto di olivo in Emilia deve partire proprio da queste basi conoscitive, il territorio e i genotipi secolari diffusi su di esso. La costituzione di un oliveto richiede poi alcune

operazioni ormai note agli operatori del settore, come la lavorazione profonda del terreno, la concimazione di fondo, la messa a dimora delle pianta (sesto d'impianto 5X5) e la successiva potatura di formazione.

Scelta varietale sulla base della vocazionalità

La scelta delle varietà è un passo molto importante per l'olivicoltore, da questa scelta infatti dipende la buona riuscita dell'impianto e la futura qualità dell'olio prodotto. L'importanza della scelta delle varietà in Emilia è ancora più importante e diviene il punto cruciale non solo per la riuscita dell'oliveto, ma anche e soprattutto per la sopravvivenza delle piante dal rigore invernale; infatti bisogna ricordare che l'Emilia fa parte, geograficamente, del limite nord per la coltura dell'olivo, se si escludono microclimi molto particolari come quelli lacustri, proprio per questo motivo bisogna valutare correttamente le caratteristiche varietali e la topografia.

Dagli studi condotti in questi anni è stato possibile studiare la biodiversità olivicola presente in Regione, e di tutta la variabilità genetica è stato possibile selezionare alcuni genotipi per le loro caratteristiche di pregio (produttive o agronomiche in senso stretto). Inoltre, nell'inverno 2009 un evento meteorologico molto intenso ci ha permesso di valutare alcuni genotipi, presenti nei campi collezione, per la tolleranza al freddo; dati confermati da un analogo evento dell'anno successivo. Ad oggi possiamo contare su alcuni genotipi che potrebbero essere idonei alla coltivazione in Emilia, ma solo in determinate zone a seconda del livello di vocazionalità territoriale.

Per ragioni di tempo saranno considerati sette genotipi: **Degli, Fiorano 1, Montelocco, Montericco, Mulazzano, Tabiano e Vernasca.**

Il genotipo Degli (Modena) ha la caratteristica di essere: una pianta dal portamento espanso; ha fioritura concentrata tra fine maggio e inizi di giugno; è una varietà autocompatibile; la maturazione di raccolta è nell'ultima decade di ottobre; la resa al frantoio è circa del 8% e produce un olio fruttato medio con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro; mostra un'ottima tolleranza al freddo; mediamente sensibile alla mosca.

Il genotipo Fiorano 1 (Modena), clone di frantoio, ha la caratteristica di avere chioma espansa, fioritura tra fine maggio e inizi di giugno, è autocompatibile, ha maturazione di raccolta a fine ottobre, resa al frantoio è del 17%, l'olio è un fruttato medio con sentori di mandorla e lieve carciofo. È un genotipo che tollera moderatamente gli abbassamenti termici, è sensibile alla mosca.

Il genotipo Montelocco (Reggio Emilia) ha la caratteristica di avere chioma espansa, fioritura tardiva (tra la prima e la seconda decade di giugno), è autocompatibile, ha maturazione tardiva (seconda decade di novembre), la resa al frantoio è compresa tra il 10% e il 15%, l'olio è un fruttato medio intenso con sentori di pomodoro, carciofo, erbe aromatiche e amaro intenso. È un genotipo che tollera gli abbassamenti termici e non presenta attacchi di mosca.

Il genotipo Montericco (Reggio Emilia) ha la caratteristica di avere chioma espansa, fioritura nella prima decade di giugno, è autocompatibile, ha maturazione tardiva (prima decade di novembre), la resa al frantoio è di circa il 14%, l'olio è un fruttato medio con sentori di pomodoro, carciofo, erbe aromatiche. È un genotipo che tollera gli abbassamenti termici e non presenta attacchi di mosca.

Il genotipo Mulazzano (Parma), clone di Frantoio, ha la caratteristica di avere chioma espansa, fioritura tra fine maggio e inizi di giugno, è autocompatibile, ha maturazione di raccolta a fine ottobre, resa al frantoio è del 19-20%, l'olio è un fruttato medio con sentori di mandorla, carciofo e vegetale. È un genotipo che è risultato sensibile agli abbassamenti termici e alla mosca.

Il genotipo Tabiano (Parma), clone di Santa Caterina, ha la caratteristica di avere chioma espansa, fioritura tra fine maggio e inizi di giugno, è autoincompatibile, ha maturazione di raccolta a fine ottobre, è una cv da mensa, è un genotipo che è risultato mediamente tollerante agli abbassamenti termici, ma è suscettibile alla mosca.

Il genotipo Vernasca (Piacenza), clone di Leccino, ha la caratteristica di avere chioma espansa, fioritura tra fine maggio e inizi di giugno, è autoincompatibile, ha maturazione di raccolta a fine ottobre, resa al frantoio è del 14%, l'olio è un fruttato medio con sentori di pomodoro, carciofo, vegetale e mandorla. È un genotipo che è risultato mediamente tollerante agli abbassamenti termici, ma sensibile alla mosca.

Le informazioni agronomiche sono correlabili ai risultati di vocazionalità, in questo senso è possibile stabilire i siti idonei ai genotipi studiati:

- Degli: a partire da siti con vocazione olivicola più bassa;
- Montelocco e Montericco: siti con vocazione olivicola media;
- Tabiano, Vernasca e Fiorano 1: siti con vocazionalità medio alta;
- Mulazzano: siti con alta vocazionalità.

Conclusioni

Dai risultati ottenuti è possibile creare delle mappe di vocazionalità e di produzioni olivicole con varietà specifiche per ottenere, in Emilia, oli con caratteristiche tipiche di una zona più o meno ristretta.

Lesignano dé Bagni (PR) – 15 dicembre 2012
Convegno: “L’olivicoltura emiliana: dall’impianto alla vendita”

Il percorso di valorizzazione dell’olio delle provincie emiliane: a che punto siamo?

Davide Menozzi

Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Università degli Studi di Parma

La presente relazione si riferisce all’attività svolta nel 2012 nell’ambito dell’azione 5 “Analisi di mercato” del progetto coordinato dal CRPV “Sviluppo della Olivicoltura in Emilia”. L’attività ha riguardato lo svolgimento di un focus group con alcuni olivicoltori emiliani, al fine di comprendere le opinioni e le esigenze in merito a tale produzione, e un’indagine di mercato su un insieme di 100 consumatori, con l’obiettivo di capire le preferenze d’acquisto e l’interesse per l’olio delle provincie emiliane.

Il focus group si è svolto in data 17 maggio 2012, presso l’Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia, con la partecipazione di sei olivicoltori rappresentativi delle quattro provincie emiliane. Il focus group è una discussione su un determinato argomento tra i partecipanti guidata da un moderatore. Il moderatore non deve fornire risposte o soluzioni ma semplicemente stimolare gli interlocutori ad esprimere le proprie idee, i propri punti di vista, critiche o suggerimenti in modo libero. Di seguito si riportano i principali punti suggeriti dai produttori nel corso della discussione.

Potenzialità del prodotto:

- i produttori sono generalmente d’accordo nel ritenere che i fattori pedoclimatici siano la maggiore barriera alla produzione olivicola in Emilia;
- sono emerse esperienze contrastanti: varietà buone in un’azienda sono risultate scadenti in un’altra (questo perché l’area in oggetto presenta un’ampia variabilità di climi, terreni ed esposizioni, talmente ampia da rendere molto difficile una caratterizzazione unitaria delle varietà);
- sono stati posti molti dubbi sul fatto che sia possibile applicare l’esperienza di una provincia a tutte le provincie (*"La variabilità è enorme, quindi è impossibile riuscire a prendere un esempio e mantenerlo tale, siamo stati un po' tutti autodidatti."*).

Strategie di marketing:

- ad oggi non esiste una produzione tale da richiedere strategie di commercializzazione articolate;
- la vendita diretta (anche in agriturismo) rappresenta un buon veicolo per diversi produttori;
- la qualità del prodotto è considerata buona, e il prezzo di vendita arriva ai 10-15 € per 0,50 litri;

- non esiste un forte bisogno di promuovere la vendita: spesso si registra una sottoproduzione rispetto alle richieste (*"non mi sento di spingere tanto con la promozione perché tutti gli anni c'è una richiesta molto forte ma le produzioni non arrivano a soddisfarla"*).

Marchio collettivo e disciplinare di produzione:

- i produttori si sono detti generalmente favorevoli all'introduzione di un marchio collettivo, anche se:
 - alcuni vorrebbero specificare la località di produzione (la provincia o sotto-area),
 - in generale i produttori si dicono piuttosto restii a sottostare a un regolamento comune, per la difficoltà di trovare regole che vadano bene a tutti, da Modena a Piacenza;
- molto difficile arrivare ad avere una uniformità di prodotto (*"Il problema è avere uniformità di prodotto, che forse è una cosa utopica. Bisognerebbe arrivare a produrre un prodotto che sia conosciuto, valutato e riconosciuto da tutti come 'Olio dell'Emilia'"*).

Associazione tra i produttori emiliani:

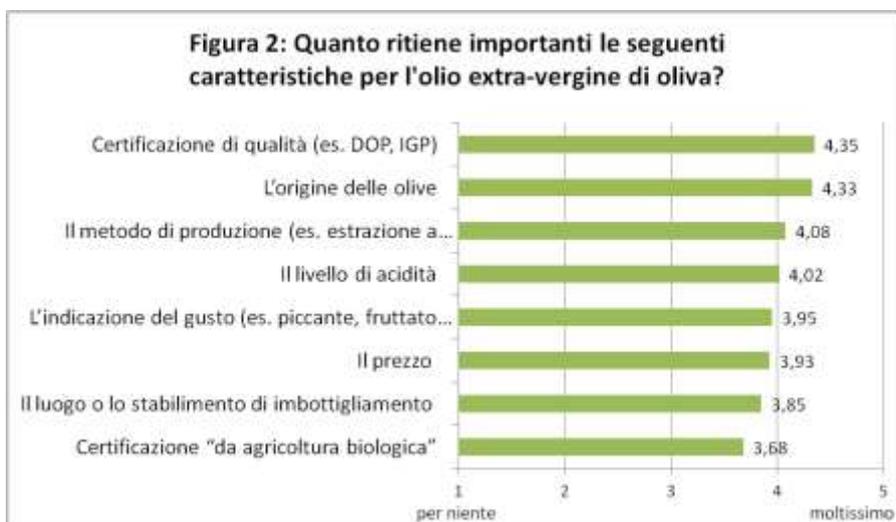
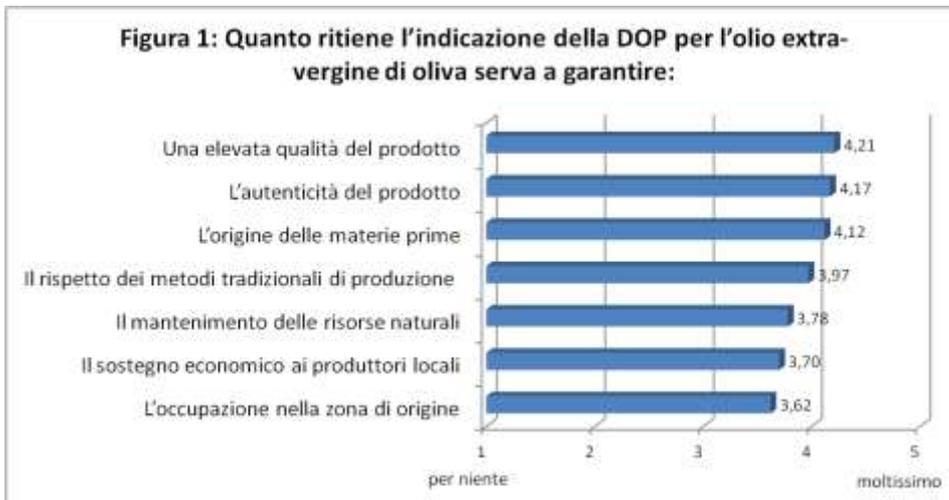
- diversi produttori auspicano l'assistenza tecnica da parte di esperti (*"Noi oggi abbiamo bisogno solo di prodotto. Perché non ce l'abbiamo? Perché non abbiamo l'assistenza tecnica, perché abbiamo gli inverni, perché quando abbiamo bisogno di un vivaista dobbiamo andarlo a cercare!"*);
- l'associazione è utile anche come rappresentanza e per dare visibilità istituzionale ai produttori (anche per accedere ad eventuali contributi del Piano di Sviluppo Rurale della Regione);
- si teme che l'associazione possa comportare ulteriori oneri burocratici.

Quale futuro?

- è ritenuto generalmente necessario un supporto di tipo tecnico-agronomico;
- le questioni tecniche/agronomiche sono centrali: occorre trovare soluzioni concrete a queste (*"La nostra esigenza è principalmente tecnica: non abbiamo abbastanza prodotto e non sappiamo come fare per arrivare a produrlo, ci manca un fitoiatra, non sappiamo come e quando intervenire. Paghiamo l'inesperienza"*).

Per approfondire le questioni relative all'interesse dei consumatori per l'olio delle provincie emiliane, è stata effettuata una indagine su 100 consumatori di olio extra-vergine d'oliva durante l'evento "Cibus" a Parma, nell'aprile 2012. Il questionario era composto da cinque sezioni: comportamenti e atteggiamento relativo all'acquisto di olio di extra-vergine di oliva, atteggiamento verso i prodotti tipici dell'Emilia, caratteristiche ritenute importanti per l'olio extra-vergine di oliva, fattori associati all'olio DOP, interesse e disponibilità a pagare del consumatore per l'olio delle provincie emiliane.

I risultati mostrano che i consumatori hanno una percezione positiva riguardo l'olio extravergine d'oliva DOP. I soggetti intervistati identificano l'olio DOP a garanzie di elevata qualità, di autenticità del prodotto, di origine delle materie prime, e di rispetto di metodi tradizionali di produzione (Figura 1).



La certificazione di qualità (es. DOP, IGP) è, insieme all'origine della materia prima, la caratteristica ritenuta più importante dagli intervistati per l'olio extravergine di oliva (Figura 2).

Sebbene permanga una certa diffidenza per l'olio prodotto in Emilia (il 40% degli intervistati non ritiene che sia un prodotto tipico della zona), la metà dei rispondenti si dice interessata ad acquistare il prodotto allo stesso prezzo pagato attualmente per l'olio extravergine di oliva (4,90 €/0,50 litri). Inoltre, circa il 30% dei consumatori intervistati sarebbe disposto a spendere di più per acquistare questo prodotto (in media il 40% in più).