

A macchia d'olio

Le prospettive dell'olivicoltura in Emilia-Romagna e a Parma: un ambizioso progetto intrapreso da quattro Province emiliane punta a ripristinare una coltivazione a lungo dimenticata nel nostro territorio

STEFANIA DELENDATI

L'olivo è una delle specie coltivate tipiche del Mediterraneo. Pochi però sanno che questa pianta è diffusa da secoli in zone nelle quali, causa clima apparentemente poco favorevole, non se ne sospetterebbe l'esistenza. È il caso dell'Emilia-Romagna. Molte testimonianze provano infatti l'interesse degli agricoltori della nostra regione verso questa coltura. Atti notarili e diari di viaggio del XV secolo evidenziano come all'epoca nella Valle del Lamone, in Romagna, maestosi olivi facesero bella mostra lungo la strada che da Firenze portava a Faenza. Lo stesso dicesi

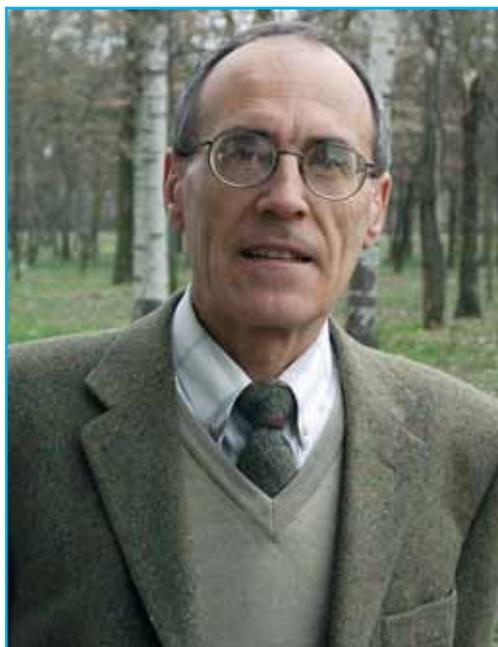
per l'Appennino bolognese il cui prodotto oleario veniva utilizzato anche nell'industria conciaria. Il versante ovest dell'Emilia Romagna è considerato a torto fuori dall'areale di distribuzione. Eppure risalgono al 1258 le prime notizie storiche circa l'introduzione dell'olivicoltura in Emilia: fu proprio il Comune di Parma quell'anno ad emanare leggi e statuti per migliorare l'agricoltura impiantando olivi. Nel Reggiano, soprattutto nei versanti più assolati dei territori pre-collinari, questa coltivazione era praticata con successo e l'olio locale era consumato in Quaresima, quando era proibito l'uso di



qualsiasi grasso di origine animale. Poco si sa circa le varietà di piante impiegate; testi storici che descrivono il mercato e l'agricoltura dell'epoca portano ad ipotizzare che siano giunte dalla Liguria, dalla Toscana e dalla Sicilia. La selezione naturale ha fatto il resto, scegliendo le piante con il patrimonio genetico adatto a sopravvivere in condizioni ambientali diverse da quelle originarie. Potremmo dire che la vita quotidiana del tempo ha segnato il destino dell'olivicoltura nel nostro territorio. Gli oliveti delle colline parmensi erano indispensabili perché fornivano l'olio per illuminare le case. Quando arrivò il petrolio, circa un secolo fa, la coltivazione di olivo venne soppiantata per i più redditizi vigneti. L'importanza di questa attività agricola è confermata da numerose tracce. Vecchi alberi superstiti si trovano ancora vicino a chiese, istituti religiosi o manieri e in alcuni territori emiliani il richiamo è evidente nella toponomastica. Attorno alla fortificazione di Torrechiara vive un secolare oliveto e sono visibili antiche ceppe, il nome stesso del paese deriva dal torchio che veniva usato per spremere le olive.

Il progetto di reinserimento: intervista ad Andrea Fabbri

Il passato olivicolo della nebbiosa Emilia ha convinto le Province di Parma, Reggio Emilia, Piacenza e Modena ad organizzarsi per far rivivere questa produzione dimenticata. "Sviluppo dell'olivicoltura da olio nelle province emiliane" è il titolo del progetto voluto dalle quattro Amministrazioni e cofinanziato dalla Regione Emilia Romagna. Partners dell'iniziativa sono il Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale dell'Università di Parma, il CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) di Cesena, l'Istituto di Fruttivoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e l'IPSAA L. Spallanzani di Castelfranco Emilia (Mo). Avremo dunque un "olio extravergine di oliva dell'Emilia", magari di Parma? I presupposti ci sono, tanto che si sono già svolte riunioni preparatorie per la costituzione dell'Associazione degli Olivicoltori Parmensi. L'olio ottenuto da questa olivicoltura sareb-



Andrea Fabbri, coordinatore scientifico del progetto di reintroduzione dell'olivo in Emilia.

be un "prodotto di nicchia" riconosciuto e apprezzato dai consumatori sempre più attenti ai principi di un'alimentazione sana. La prospettiva è quella di evidenziare le peculiarità organolettiche e nutrizionali che differenziano gli oli emiliani da quelli di altre regioni, per arrivare ad ottenere il marchio di Denominazione d'Origine Protetta per un prodotto con caratteristiche esclusive e ristrette al territorio emiliano. Del lavoro fin qui svolto e delle potenzialità future ci parla nell'intervista che segue il Prof. Andrea Fabbri, coordinatore scientifico del progetto di reintroduzione dell'olivo in Emilia, nonché Ordinario di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree presso il Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale-Sez. Biologia Vegetale dell'Università degli Studi di Parma.

Molte amministrazioni provinciali da alcuni anni stanno promuovendo un progetto per la reintroduzione dell'olivo in Emilia, una coltura da tempo dimenticata nelle nostre terre. Qual è lo stato d'arte di questa iniziativa?

"Al convegno che si è tenuto il 2 dicembre 2005 a Salsomaggiore Terme si è dato conto delle attività svolte, e si è messo anche in evidenza il lavoro che resta da svolgere. Fin d'ora si può confermare la sensazione che i promotori del progetto hanno avuto sin dall'inizio, che l'olivo è una coltura anche emiliana, come lo è stato per oltre duemila anni, e che se gestito con l'adeguata

Parma, Reggio Emilia, Piacenza e Modena sono coinvolte in un progetto cofinanziato dalla Regione per la reintroduzione della coltivazione dell'olivo

“Fin d’ora si può confermare la sensazione che i promotori del progetto hanno avuto sin dall’inizio, che l’olivo è una coltura anche emiliana, come lo è stato per oltre duemila anni”

ta tecnica colturale (considerazione che d’altronde vale per tutte le colture) è in grado di fornire produzioni quantitativamente adeguate e qualitativamente eccellenti, nella fascia alta degli oli extravergini italiani, che poi sono i migliori del mondo. A questo si può aggiungere che l’olivo si adatta benissimo, meglio delle altre colture da frutto, alle tecniche biologiche di coltivazione. Il lavoro già fatto riguarda l’individuazione del germoplasma autoctono, cioè di quelle piante che sono sopravvissute per secoli, e che potrebbero quindi essersi differenziate in loco fino a rappresentare delle vere e proprie varietà. Questo significa scavarle, descriverle morfologicamente (Schede varietali), caratterizzarle geneticamente (Analisi biomolecolare), valutarne le caratteristiche agronomiche e produttive (Resistenze, biologia florale, produttività, qualità dell’olio, ecc). In alcune di queste attività siamo a buon punto; in altre, soprattutto quelle del terzo gruppo, siamo necessariamente ancora indietro perché si tratta di studi che richiedono valutazioni comparative in campi collezione, che solo da poco tempo sono stati impiantati. Altre attività di tipo divulgativo/dimostrativo sono state condotte con notevole impegno, e numerosi sono già stati gli appuntamenti con gli agricoltori; inoltre è in funzione un sito internet molto ricco di dati e informazioni, presso il CRPV di Cesena (www.crpv.it/olivoer/olivo/default.asp).

Quante varietà autoctone emiliane sono state individuate? Quanti sono gli antichi olivi identificati nel parmense?

“Bisogna distinguere tra singoli individui, piante antiche di ignote caratteristiche, e varietà, che sono quelle conosciute e coltivate. Per il materiale autoctono non si può parlare ancora di varietà, ma solo di accessioni che sono allo studio. Le accessioni individuate sono, per provincia: Modena n. 35, Parma n. 58, Piacenza n. 17, Reggio Emilia n. 43. In realtà molte di queste piante sono uguali tra loro, e quindi il numero di tipi genetici (genotipi) diversi è molto più basso, e la nostra attività di ricerca con le tecniche biomolecolari serve proprio a distinguere le piante veramente diverse tra loro, e scartare i doppioni. I tipi allo studio diverranno poi varietà (o cultivar) quando e se ne avremo accertato la rispondenza alle necessità produttive, qualitative, tecnologiche, ecc”.

Quanti campi-collezione sono stati attivati nelle quattro province?

“I campi collezione sono cinque, uno a Modena (Vignola), uno a Piacenza (Val Tidone), uno a Reggio Emilia (Quattro Castella) e due in provincia di Parma, a Salsomaggiore Terme e a Bannone di Traversetolo”.

Nei campi-collezione saranno introdotte anche varietà commerciali di olivo attualmente impiegate in altre regioni italiane?

“Naturalmente; in realtà ci sono già. Ovviamente le piante non sono ancora sviluppate in modo tale da consentire confronti, ma presto lo si potrà fare”.

Dall’inizio del progetto ad oggi si sono moltiplicate nella nostra provincia le occasioni di incontro e confronto fra operatori del settore olivicolo, nonché le manifestazioni culturali legate all’antica coltivazione dell’olivo nel parmense. Basti ricordare la festa dell’Olio Extravergine di Parma e la Giornata dell’Olio, a Lesignano de’ Bagni nel novembre 2004 e nell’aprile 2005, e il recente Convegno “L’Olivicoltura emiliana: una opportunità di eccellenza agroalimentare per la collina”, svoltosi nel dicembre 2005



a Salsomaggiore con il patrocinio della Camera di Commercio. Come valuta l'interesse degli agricoltori della nostra zona verso questa nuova opportunità?

“Il Progetto “Sviluppo dell’olivicoltura da olio nelle province emiliane” riguarda il periodo 2004-2007. In realtà la provincia di Parma ci ha sostenuti sin dal 2002, credendo fermamente nel progetto e facendolo successivamente assurgere a progetto regionale. La nostra attività di ricerca invece risale al 1997, anno in cui fu impiantato il primo oliveto presso l’Azienda Gavinell di Salsomaggiore Terme. L’interesse verso l’olivicoltura si ha soprattutto da parte di agricoltori part-time e cittadini che intendono abbellire la loro campagna, pur con la consapevolezza della validità delle produzioni. Gli agricoltori tipici, invece, sono stati poco toccati da questa opportunità, sia per scarsità di informazione, sia perché sono ormai purtroppo abituati a reagire solo alle incentivazioni finanziarie. E’ quindi in queste due direzioni che gli amministratori a mio parere dovrebbero agire per preparare il terreno al rilancio dell’olivicoltura cui da anni stiamo lavorando da un punto di vista scientifico e tecnico. A mio parere si dovrebbero privilegiare gli incontri tecnici con gli agricoltori, nei comprensori nei quali si ritiene che una olivicoltura di qualità potrebbe profittevolmente svilupparsi. Le feste paesane sono simpatiche e coinvolgenti, ma spesso non attraggono tanto gli agricoltori quanto i cittadini, che dopo una gustosa bruschetta tornano a casa e non ci pensano più; forse si potrebbe cercare di combinare i due aspetti, quello ludico-carnascialesco con quello tecnico-scientifico.



In ogni modo il Convegno del 2 dicembre presso l’Azienda Gavinell è stato un successo: la sala era gremita di agricoltori, tecnici, ricercatori, studenti di Scienze Gastronomiche, amministratori. Sia le relazioni che l’assaggio degli oli monovarietali organizzato dai ricercatori dell’IBIMET di Bologna, che partecipa al progetto, sono stati molto graditi. E’ un segnale che forse il settore si sta smuovendo; in effetti nei giorni successivi abbiamo ricevuto molte telefonate di aspiranti olivicoltori, cui cerchiamo di far fronte come possiamo. A tutti consigliamo anche di collegarsi al sito CRPV, che è in grado di smistare i messaggi ai tecnici e ricercatori più competenti”.

A partire dall’autunno 2007 saranno a disposizione le prime piante di olivo delle varietà individuate che sono il risultato del lavoro di ricerca sui vecchi esemplari ritrovati sul territorio.

“La nostra attività di ricerca risale al 1997, anno in cui fu impiantato il primo oliveto presso l’Azienda Gavinell di Salsomaggiore Terme”

DALL’UNIVERSITÀ DI PARMA L’IDENTIKIT DELL’OLIO D’OLIVA

Si chiama food genomics la disciplina in grado di analizzare le informazioni genetiche dei cibi e il Dipartimento di Scienze ambientali dell’Università di Parma ha coordinato un progetto europeo triennale da poco concluso, denominato Oliv-Track, che si proponeva di sviluppare questa disciplina per evitare le frodi in campo alimentare. I ricercatori delle sei nazioni coinvolte hanno messo a punto una tecnica per verificare sia che nell’olio di oliva non sia stato usato materiale diverso dalle olive, sia che la provenienza indicata in etichetta sia quella reale. Un vero e proprio identikit molecolare dell’olio che in futuro integrerà le attuali certificazioni, basate su dati sensoriali, con precisi dati scientifici. Come è possibile non solo capire la composizione dell’olio, ma addirittura determinare da dove arrivano le olive? Una sequenza specifica caratterizza ogni specie vegetale, pertanto l’analisi di un piccolo frammento di DNA consente di controllare che non vi siano tracce di altre piante o di noccioli d’oliva. Il risultato è inconfutabile anche se il DNA estraneo è presente in minima quantità. Per quanto riguarda la provenienza delle olive, sono necessarie analisi chimiche sulle molecole; la concentrazione di acidi grassi, fenoli e altri composti “racconta” l’origine esatta dell’olio.

ANTREOLA



Dati del passaporto:

Nome dell'accessione: Antreola
Zona di recupero: Neviano degli Arduini (PR)
Esposizione: Sud
Cure colturali: Nessuna



Caratteri della pianta:

Diametro della ceppaia 0.70 m
Conformazione della ceppaia Fusto principale

Caratteri della foglia:

Peso (0.21 g)
Forma ellittico - lanceolata (L/l 4.35)
Lunghezza media (5.67 cm)
Larghezza media (1.31 cm)
Posizione della larghezza massima centrale
Curvatura longitudinale della lamina piana
Superficie della lamina fogliare piatta
Dimensione media (5.28 cm²)
Angolo apicale aperto
Angolo basale aperto



Caratteri del frutto:

Peso Basso (1.69 g)
Forma Allungata (1.57)
Lunghezza 1.88 cm
Larghezza 1.20 cm
Simmetria Simmetrico
Posizione diametro trasversale massimo Centrale
Apice Rotondo
Base Arrotondata
Umbone Presente
Presenza lenticelle Numerose
Dimensioni lenticelle Piccole
Invaatura Apicale



Caratteri dell'endocarpo:

Peso Medio (0.43 g)
Forma Ellittica (2.08)
Lunghezza 1.48 cm
Larghezza 0.71 cm
Simmetria Leggermente asimmetrico
Posizione diametro trasversale massimo centrale
Apice Appuntito
Base Appuntita
Superficie Rugosa
Numero solchi fibro - vascolari 6.80
Terminazione dell'apice mucronato



“D'accordo con l'ente coordinatore del progetto, abbiamo deciso di fornire agli agricoltori delle piante appartenenti a tipi antichi molto diffusi nelle varie provincie”

Presumibilmente quante saranno le aziende agricole della provincia di Parma che impianteranno questi primi esemplari? Il progetto prevede anche un supporto tecnico agli agricoltori per la buona riuscita della coltivazione?

“Quello delle piante autoctone da impiantare subito è un problema annoso, sul quale siamo ogni volta costretti a fare chiarezza. Allo stato attuale non esistono varietà di olivo autoctone, ma solo genotipi più o meno interessanti. Noi li stiamo studiando per valutarne le caratteristiche agronomiche, nonché la qualità degli oli che producono. E' un lavoro lungo, che implica una grande responsabilità nel divulgare dati parziali e incompleti. D'altra parte subiamo pressioni di diverso ordine che ci costringono a fare

qualcosa. In primo luogo vi sono agricoltori che, prevedendo una futura caratterizzazione delle produzioni (DOP, ICG, ecc.), vorrebbero piantare subito materiale autoctono, piuttosto che le solite cultivar dell'Italia Centrale, quali Leccino, Maurino, Pendolino, ecc., che pure hanno dato risultati egregi e prodotto oli ottimi. Un'altra comprensibile pressione viene dagli Enti Locali, che è conseguenza di quanto detto sopra, pur se sono consapevoli della realtà della situazione. Infine si sta verificando un fenomeno inevitabile, la commercializzazione di materiale definito autoctono, senza che vi possa essere alcuna garanzia della veridicità di tale affermazione. E' una situazione equivoca che può dar adito a situazioni incresciose, spesso al limite della legalità; d'altronde per queste piante si chiedono sempre prezzi che sono di due-tre volte superiori a quelli di mercato, mentre spesso la qualità del materiale di propagazione è scadente, a parte la incertezza circa la effettiva provenienza del materiale di partenza. Va comunque chiarito una volta per tutte che non basta che una piantina provenga da una antica ceppaia (ove questa affermazione corrisponda a verità) per farne sic et simpliciter una varietà da consigliare ed impiantare. La pianta in oggetto può essere troppo alternante, o suscettibile a qualche malattia, o produrre olio scadente, oppure semplicemente produrre poco. Per non parlare di altri mille aspetti agronomici che non si possono elencare per mancanza di spazio. Noi sappiamo come valutare il nostro germoplasma, e lo stiamo facendo nei tempi che la natura e le nostre forze consentono; non vi sono scorciatoie per ottenere risultati validi e duraturi, e soprattutto per difendere gli agricoltori da delusioni e sperpero di denaro. D'accordo con l'ente coordinatore del progetto, il CRPV di Cesena, abbiamo quindi deciso di fornire agli agricoltori delle piante appartenenti a tipi antichi molto diffusi nelle varie provincie, nell'ipotesi che la diffusione nell'antichità fosse da correlare a caratteristiche positive. Serviranno a costituire piccoli impianti a metà strada tra il commerciale e lo sperimentale. Quei tipi che dovessero dimostrarsi non idonei potranno sempre essere suc-

cessivamente reinnestati. Noi ci teniamo a rendere consci di questa alea gli aspiranti olivicoltori più coraggiosi. Le piante che verranno messe a disposizione sono propagate da un vivaio di Pescia di fiducia del progetto, cui noi stessi abbiamo fornito il materiale di propagazione. Data la natura pubblica dell'Università di Parma, questo tipo di rapporto prefigura una embrionale certificazione, che sicuramente prima o poi dovrà essere adottata. Il vivaio in oggetto metterà in vendita il materiale di propagazione a prezzi di mercato, quindi non superiori a quelli di qualsiasi altra varietà commerciale delle stesse caratteristiche vivaistiche. In realtà già alla fine del 2006 ci dovrebbe essere del materiale pronto, e quindi gli interessati faranno bene a prenotarsi presso il vivaio, il cui indirizzo è sul sito CRPV. Riguardo all'altra domanda, il progetto prevede anche una attività di divulgazione sugli aspetti della tecnica olivicola che più differiscono da quella relativa alle piante da frutto decidue più presenti in Emilia. Questo vale soprattutto per la potatura, ma si prevede una informazione più ampia via via che gli aspiranti olivicoltori cresceranno di numero e faranno sentire la loro voce".

Lo sviluppo dell'agricoltura nel nostro territorio si è svolto secondo modalità di tipo intensivo, riducendo con il tempo l'interesse verso colture ritenute poco redditizie come l'olivo. La sua riscoperta, oltre ad indubbi vantaggi economici per l'arricchimento del paniere dei prodotti alimentari, può portare ad una conservazione della biodiversità e alla valorizzazione del paesaggio rurale?

"Indubbiamente, e questa è una delle principali motivazioni del sostegno ottenuto dalle Amministrazioni provinciali e dalla Regione. Potrei dilungarmi su questi aspetti, ma a nessuno sfugge l'arricchimento cromatico e di forme che una campagna riceve dalla presenza di oliveti, specialmente d'inverno. Vi è inoltre una componente culturale, religiosa, storica, che pesa non poco sulle sensazioni che si provano al cospetto di alberi di olivo, specialmente in zone dove questi non sono comuni. Un altro aspetto che meriterebbe trattazione a parte è l'importanza del-

RAMIOLA 2



Dati del passaporto:

Nome dell'accessione: Ramiola 2
Zona di recupero: Fornovo (PR)
Esposizione: Sud
Cure colturali: Sì



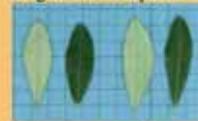
Caratteri della pianta:

Diametro della ceppaia 1.90 m
Conformazione della ceppaia Fusto principale e 3 polloni

Caratteri della foglia:

Peso (0.23 g)
Forma ellittica (L/l 3.53)
Lunghezza media (5.41 cm)
Larghezza elevata (1.55 cm)
Posizione della larghezza massima centrale
Curvatura longitudinale della lamina piana
Superficie della lamina fogliare piatta
Dimensione media (5.99 cm²)

Angolo apicale molto aperto
Angolo basale aperto



Caratteri del frutto:

Peso Medio (2.09 g)
Forma Allungata (1.46)
Lunghezza 1.94 cm
Larghezza 1.33 cm
Simmetria Simmetrico
Posizione diametro trasversale massimo Centrale
Apice Rotondo
Base Arrotondata
Umbone Assente
Presenza lenticelle Numerose
Dimensioni lenticelle Piccole
Invasatura Basale



Caratteri dell'endocarpo:

Peso Elevato (0.51 g)
Forma Ellittica (1.88)
Lunghezza 1.52 cm
Larghezza 0.81 cm
Simmetria Simmetrico
Posizione diametro trasversale massimo Centrale
Apice Rotondo
Base Arrotondata
Superficie Liscia
Numero solchi fibro - vascolari 7.12
Terminazione dell'apice Mucronato



l'olivo nella agricoltura collinare part-time, come specie da reddito che richiede poche cure e poco lavoro, concentrati in periodi di ridotta attività agricola; come aiuto, quindi, a ridurre la tendenza all'abbandono delle campagne. Essendo specie arborea, inoltre, è pianta che attenua i fenomeni di erosione tipici delle zone agricole in via di abbandono e in pendio. Se si esamina la relazione del Prof. Giacomini alla IV Conferenza Provinciale dell'Agricoltura (CCIAA di Parma, 2004), e i dati da lui raccolti, si vede quanto grave sia il fenomeno dell'abbandono delle campagne, soprattutto in montagna: 50% in meno la superficie, e soltanto nel periodo dal 1990 al 2000! Sempre più si comprende la necessità da lui e da altri propugnata di dover considerare l'attività agricola sempre più come attività multifunzio-

Nella nuova visione multi-funzionale dell'attività agricola, e nelle zone di maggiore sofferenza, l'olivo può svolgere un ruolo molto importante

Le aziende olivicole sono passate dalle 2500 degli anni '80 alle 4000 del 2004

nale, quindi con molte valenze, e non più tanto come attività meramente produttiva di mercato. In questa nuova visione dell'attività dell'impresa agricola, nelle zone di maggiore sofferenza, che sono collina e montagna, l'olivo può svolgere un ruolo meno secondario di quello che può apparire a prima vista. Ma è un discorso, anche questo, che richiederebbe altri spazi”.

L'olivicoltura in Emilia Romagna

Il patrimonio olivicolo emiliano romagnolo risulta importante sul piano paesaggistico e ambientale, votato ad una produzione di qualità più che di quantità (tabella 1). La coltura è limitata ai territori di media e bassa collina, dove insieme alla viticoltura costituisce talvolta l'unica coltivazione arborea intensiva. Delle 700.000 piante presenti su un totale di circa 3500 ettari, il 60% è concentrato nel riminese, mentre a Forlì-Cesena si trovano solo sui versanti collinari e nel ravennate sono diffuse esclusivamente nel comprensorio brisighellese. Gli olivi ricompaiono sporadicamente anche sui colli bolognesi più riparati (tabella 2) Ai nuovi oliveti sorti negli ultimi anni ed improntati ad una coltura specializzata, si affiancano quelli vecchi caratterizzati dalla presenza di piante sparse. Le aziende olivicole sono passate dalle 2500 degli anni '80 alle 4000 del 2004. Il potenziale produttivo è notevolmente aumentato negli ultimi dieci anni, con una media annuale di circa 6500 quintali di olio, per raggiungere nella campagna 2004-2005 un totale di poco inferiore agli 8000 quintali ricavati da 50.000 quintali di olive (tabelle 3 e 4) Significativi i valori espressi

TABELLA 1 - OLIO D'OLIVA OTTENUTO NEI FRANTOI ITALIANI FINO A MAGGIO 2005

Regione	Olio (kg.)
Abruzzo	21.019.693
Basilicata	6.114.724
Calabria	310.745.123
Campania	48.360.689
Emilia Romagna	1.201.542
Friuli Venezia Giulia	1 03.373
Lazio	36.050.756
Liguria	6.784.269
Lombardia	614.166
Marche	6.650.229
Molise	5.612.610
Puglia	338.623.121
Sardegna	11.222.685
Sicilia	53.120.3
Toscana	29.338.555
Trentino Alto Adige	140.043
Umbria	12.358.418
Veneto	1.274.040
TOTALE	889.334.344

Fonte: Arpo

mediamente dalle singole aziende nell'ultimo ventennio, con valori compresi tra i 20 chilogrammi del 1986 ai 200 del 2000. La consolidata tradizione alimentare fa sì che gran parte dell'olio prodotto in regione venga destinata all'autoconsumo, quindi solo una quota è resa disponibile sul mercato. La commercializzazione è effettuata prevalentemente presso il frantoio oppure nell'azienda agricola. Sul mercato nazionale si trovano comunque confezioni di olio emiliano romagnolo, anche se è difficile per il consumatore risalire con certezza al nostro territorio attraverso i nomi apposti sulle bottiglie. I marchi principali in commercio sono Arimolio, Il Solatio, Nobil Drupa, Pieve Tho, Gocce di natura. Questo

TABELLA 2 - PECULIARITÀ DELL'OLIVICOLTURA IN EMILIA ROMAGNA (DATI 2004)

PROVINCIA	N. PIANTE	SUPEFICE (ETTARI)	N. FRANTOI
Rimini	375.000	1.875	20
Forlì-Cesena	211.000	1.055	5
Ravenna	106.000	530	2
Bologna	3.000	15	0
TOTALE	695.000	3.475	27

Fonte: Provincia di Rimini

**TABELLA 3- PRODUZIONE DI OLIVE IN EMILIA ROMAGNA
DAL 1995 AL 2005 (DATI IN TONNELLATE)**

ANNO	RIMINI	FORLÌ-CESENA	RAVENNA	TOTALE
1995-96	3.600,60	592,50	713,40	4.906,50
1996-97	2.709,60	613,10	347,48	3.751,18
1997-98	1.321,20	356,60	526,65	2.204,45
1998-99	2.059,20	517,80	299,16	2.876,16
1999-00	3.373,10	1.071,10	799,28	5.243,48
2000-01	2.016,70	421,50	354,43	2.792,63
2001-02	4.134,30	1.184,30	1.045,40	6.364,00
2002-03	2.509,50	511,90	192,10	3.213,50
2003-04	2.803,40	618,70	635,20	4.057,30
2004-05	3.782,10	1.127,70	576,60	5.486,40

Fonte: Arpo

quadro di elevata polverizzazione ha indotto gli operatori ad avviare forme di aggregazione quali l'Arpo (Associazione Regionale Produttori Olivicoli) per supportare sul piano delle vendite soprattutto i piccoli agricoltori. La volontà di fare sistema è stata premiata con due DOP: l'olio Brisighella della Valle del Lamone e il Colline di Romagna, prodotto nel riminese e in provincia di Forlì-Cesena. I miglioramenti qualitativi del prodotto sono andati di pari passo con strategie finalizzate alla ricerca di nicchie di mercato, curando aspetti come il confezionamento, la riconoscibilità e la promozione dell'immagine. Sul fronte della sicurezza alimentare, dal gennaio 2005 CAB, la Cooperativa agricola brisighellese, ha ottenuto la certificazione di rintracciabilità, dal campo al negozio. Sulle bottiglie in vendita prodotte dagli oltre 300 olivicoltori associati è applicato

uno speciale "collarino" che riporta un codice alfanumerico; collegandosi al sito Internet della Cooperativa e digitando il codice è possibile risalire all'azienda agricola produttrice delle olive dalle quali è stato spremuto l'olio di quella determinata bottiglia. Analizzando i prezzi si registra una situazione abbastanza stabile, senza gravi fenomeni di squilibrio nel rapporto domanda-offerta. Le quotazioni dell'extravergine regionale a livello di azienda agricola vanno dagli 8 euro al chilogrammo in dama (la caratteristica fiaschetta da 5 litri) ai 9 euro per il prodotto in lattina, mentre l'olio confezionato presso il frantoio con il proprio marchio oscilla tra gli 8 e i 10 euro. I costi cambiano al rialzo con le eccellenze dell'olivicultura dell'Emilia Romagna, ovvero gli extravergine a marchio DOP Brisighella e Colline di Romagna, venduti rispettivamente a 17 e 22 euro.

La volontà di fare sistema è stata premiata con due DOP: l'olio Brisighella e il Colline di Romagna

**TABELLA 4- PRODUZIONE DI OLIVE IN EMILIA ROMAGNA
DAL 1995 AL 2005 (DATI IN TONNELLATE)**

ANNO	RIMINI	FORLÌ-CESENA	RAVENNA	TOTALE
1995-96	612,70	102,90	117,38	832,98
1996-97	451,80	94,80	48,06	594,66
1997-98	247,30	60,70	82,25	390,25
1998-99	376,50	85,80	43,60	505,90
1999-00	482,60	127,80	102,19	712,59
2000-01	368,90	68,30	52,81	490,01
2001-02	674,70	178,80	154,10	1.007,60
2002-03	378,50	68,80	23,00	470,30
2003-04	485,50	103,50	94,30	683,30
2004-05	567,30	142,90	74,80	785,00

Fonte: Arpo