

La coltivazione dell'olivo nell'anfiteatro morenico di Ivrea e le prospettive dell'olio extravergine di oliva canavesano.

Erica Varese, Franco Percivale, Alessandro Bonadonna, Giovanni Peira •

Dipartimento di Scienze Merceologiche - Università degli Studi di Torino

Introduzione

Alcune amministrazioni comunali del Canavese, dovendosi confrontare con problemi quali la disoccupazione conseguente alla crisi di molte industrie presenti in loco, si sono impegnate per risvegliare l'iniziativa economica e per attirare nuovi investimenti, nel rispetto dell'identità storica di un territorio caratterizzato anche da attività agricole.

Nel 2004, nove Comuni canavesani, con il sostegno di un partner tecnico, la società Ribes Consulting di Ivrea, hanno aderito al progetto ISACCo promosso dalla Fondazione CRT di Torino. Obiettivo di questo progetto era la promozione di forme associative di piccoli comuni finalizzate allo sviluppo economico del territorio ed al miglioramento della qualità di vita nei piccoli centri.

I Comuni di Cuceglio, Barone Can.se, Candia Can.se, Montalenghe, Orio Can.se, San Giorgio Can.se, San Giusto Can.se, Vialfrè, Vische hanno costituito, quindi, un'associazione intercomunale ed hanno presentato un progetto congiunto volto al rilancio di due coltivazioni tradizionali dell'area canavesana: la canapa e l'olivo.

Le conclusioni del progetto, avviato ad ottobre 2004, sono state presentate al Convegno "Olivo e Canapa – Le coltivazioni della canapa e dell'olivo nell'Anfiteatro Morenico di Ivrea", che si è tenuto ad Ivrea il 2 dicembre 2005.

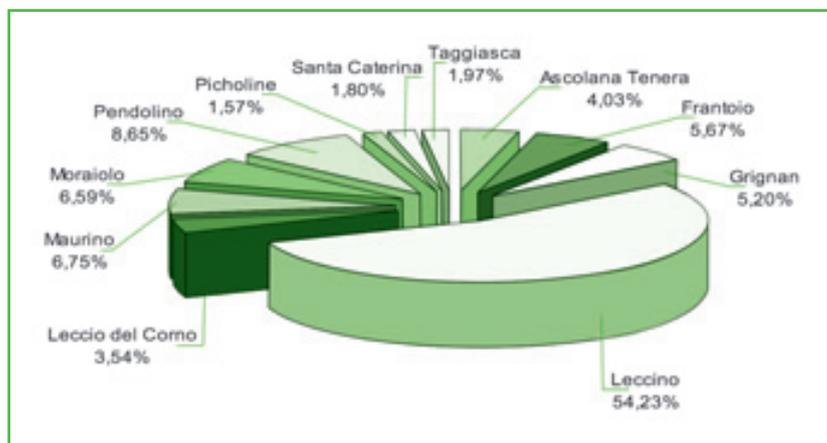


Grafico 1: Consistenza percentuale nei comuni associati delle diverse varietà di olivo, al 10 novembre 2005. Fonte: ASSPO, censimento al 10 novembre 2005.

In questo articolo si presentano alcuni dei più rilevanti dati emersi dallo studio condotto dal Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino sull'olivicultura e sull'olio extravergine di oliva canavesano.

1. Consistenza e varietà di olivi presenti sul territorio dei comuni consorziati.

In Piemonte, da alcuni anni, si sta assistendo al fiorire di numerosi impianti di olivo sia per interessi paesaggistico-culturali, sia per ricerca di innovazione e/o di riconversione aziendale, motivazioni, comunque, sempre supportate da una grande passione per tale coltura.

Per coordinare le varie iniziative sorte sul territorio piemontese, il 15 ottobre 2003 è stata costituita l'Associazione Piemontese Olivicoltori – ASSPO, con sede a Vialfrè (Torino) presso il Palazzo Comunale.

Con riferimento all'areale occupato dai Comuni coinvolti in tale progetto, in questi mesi, è stata avviata, ad opera del Presidente dell'ASSPO, una ricerca per effettuare una mappatura dei vari siti dedicati all'olivicultura. La consistenza e le cultivar di olivo, presenti a far tempo dall'anno di costituzione dell'ASSPO, sono riepilogate nel *grafico 1*. Ad oggi, nella zona, sono presenti 5.677 piante di olivo, appartenenti ad 11 differenti varietà. Nella zona oggetto di indagine, risulta predominante la varietà *Leccino* (54,23%). Tra le altre cultivar, il *Pendolino* rappresenta circa il 9% delle piante presenti nell'area dei 9 Comuni mentre le altre varietà manifestano una presenza media del 4% circa.

La spiccata predominanza del *Leccino* non deve sorprendere e può essere ricondotta alle peculiari caratteristiche di tale cultivar.

La produzione di olive e di olio extravergine nei 9 Comuni e quella dei soci dell'ASSPO sono rappresentate nel *grafico 2*.

Nel periodo 2004-2005, la produzione di olive e di olio extravergine dei soci ASSPO è incrementata rispettivamente di 12,9 quintali (+13,7%) e di 2 quintali

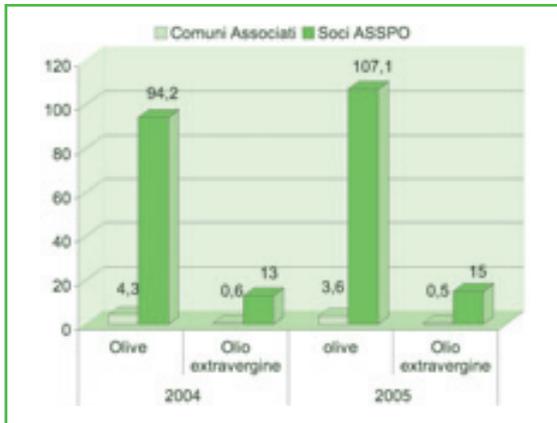


Grafico 2: Consistenza (in quintali) della produzione di olive e di olio extravergine dell'Associazione e dell'ASSPO.

(+15,4%). Le olive raccolte nel 2004 dai 9 Comuni ammontavano a 4,3 quintali da cui sono stati estratti 60 chilogrammi di olio extravergine. Nel 2005, si è registrata una contrazione di olive prodotte (-16,3%): ciò ha avuto quale conseguenza un decremento della produzione di olio extravergine che è risultata, quindi, pari a 50 chilogrammi.

2. Opportunità della presenza di un frantoio sul territorio piemontese.

Da tempo, si ritiene che la presenza di un frantoio sul territorio piemontese costituisca un importante elemento strategico per lo sviluppo dell'olivicoltura in Piemonte. In tal modo, anche la frangitura avverrebbe in tale regione, conferendo valore aggiunto al prodotto finito.

Per valorizzare la zona di produzione e le caratteristiche organolettiche dell'olio, per diversificare la qualità ampliando l'offerta e per soddisfare le aspettative di un consumatore finale sempre più esigente e conoscitore degli elementi distintivi degli alimenti, risulta indispensabile, quindi, gestire localmente tutti gli stadi della filiera produttiva.

Una delle fasi fondamentali della filiera, che influenza fortemente le caratteristiche qualitative dell'olio di oliva, è sicuramente la lavorazione delle olive.

Affidare le olive ad un frantoio che effettua servizio di frangitura per conto terzi, può non soddisfare le esigenze di chi pone un'estrema attenzione a tutti gli aspetti operativi della frangitura e che influiscono sulle caratteristiche del prodotto finale. Si pensi, ad esempio, ai tempi di attesa delle olive prima della lavorazione, alla cura prestata al lavaggio delle olive, alla scelta tecnologica relativa al metodo di frangitura e di gramolazione, all'accurata pulizia dei macchinari ecc.

La combinazione di tali elementi contribuisce certa-

mente alla produzione di un olio caratteristico.

Una parte del finanziamento ottenuto per la realizzazione di questo progetto è stata destinata all'acquisto di tale frantoio. La possibilità per gli aderenti all'ASSPO di poter utilizzare un frantoio di proprietà contribuisce alla globale valorizzazione dell'olio di oliva, includendo anche il momento della frangitura e dell'imbottigliamento.

Particolarmente importante pare anche la sua collocazione sul territorio piemontese e, a tal proposito, da tempo, i membri dell'ASSPO dibattono sull'opportunità di collocare il frantoio nel comune di Vialfrè, uno dei soggetti promotori della rinascita dell'olivicoltura in Piemonte.

In relazione a ciò, dal verbale della riunione del direttivo dell'ASSPO tenutasi a Vialfrè il 14 ottobre 2005, si evince che l'Associazione si è impegnata a seguire la gestione tecnica (e non finanziaria) del frantoio e che questo sarà acquistato dal comune di Vialfrè ed ivi collocato. Sarà altresì stipulata una convenzione tra ASSPO e Comune di Vialfrè per definire gli aspetti finanziari e gestionali del frantoio, la cui attività non potrà ovviamente prescindere dalla normativa sullo smaltimento dei reflui, che costituiscono un importante problema di impatto ambientale.

3. Strategie applicabili all'olivicoltura piemontese.

E' condivisibile il pensiero di un autore secondo il quale il termine "qualità" può essere considerato come una parola "magica": essa è, infatti, ripetuta e scritta per presentare i più svariati prodotti, dalle autovetture ai vini, dai prodotti per l'igiene personale all'abbigliamento, ecc., ecc.

In ambito aziendale, è opinione diffusa che non sia più possibile sopravvivere in ambienti altamente competitivi e globalizzati senza perseguire strategie legate alla gestione dei diversi "sistemi di qualità".

Oramai da tempo, il management aziendale dimostra, infatti, particolare interesse nei confronti sia di sollecitazioni suggerite da normative volontarie (anche per cercare di trasformare eventuali futuri vincoli in vantaggiose opportunità, se recepiti prima della cogenza) sia verso le aspettative di consumatori che, seppur non ancora ben coscienti del significato dei vari "Segni della Qualità", si dimostrano sempre più attenti a tali tematiche e, nelle loro scelte di acquisto, verificano, tra l'altro, la presenza di tali "Segni".

Il successo nella conduzione di un'azienda o di un'organizzazione può dipendere anche dall'attuazione di uno o



più sistemi di gestione che dovrebbero essere progettati per raggiungere prefissati obiettivi e per migliorare con continuità le prestazioni, in modo da soddisfare le mutevoli esigenze e le aspettative dei clienti e delle altre parti interessate (dipendenti, proprietari/soci, fornitori, collettività).

In tale contesto, "qualità" significa capacità di soddisfare esigenze di tipo morale e materiale, sociale ed economico, tradotte in determinati requisiti (non generici ma concreti e misurabili).

La domanda di qualità, intesa come attestazione della conformità a requisiti applicabili, stabiliti in base ai bisogni da soddisfare, può essere attuata mediante diversi strumenti cogenti e/o volontari previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

La normativa volontaria e la normativa cogente sono collegate indirettamente tra loro in quanto gli approcci volontari alla qualità, sia di sistema (soddisfazione dei bisogni attraverso una gestione adeguata ed il controllo dei processi produttivi), sia di prodotto (conformità del prodotto a determinati requisiti che lo caratterizzano), rappresentano degli strumenti propeudici al rispetto delle leggi ed un mezzo per attuare il miglioramento continuo delle prestazioni complessive e dell'efficienza dell'organizzazione oltre che della sua efficacia. La maggior parte di questi standard è applicabile, dal punto di vista costi/benefici, qualora vi siano volumi produttivi giustificanti i maggiori costi che l'azienda si trova a dover sopportare per l'ottenimento di tali certificazioni.

E' per questo motivo che, attualmente non si vede l'opportunità dell'adozione di certificazioni di sistema (ISO 9000, ISO 14001 – EMAS, SA 8000, OHSAS 18000). I volumi produttivi di olio extravergine piemontese sono talmente esigui che, attualmente, non si può ambire alla loro distribuzione attraverso la Grande Distribuzione Organizzata e, pertanto, non paiono applicabili standard quali il BRC, l'IFS e l'EUREP-GAP.

Non pare, inoltre, ad oggi proponibile la richiesta di inserimento dell'olio extravergine di oliva nell'elenco dei PAT poiché sembra venir meno l'imprescindibile requisito di produzione almeno ventinquennale con metodi costanti e, comunque, legati alla zona di produzione.

Anche i più diffusi riconoscimenti comunitari applicabili al settore dell'olivicoltura (DOP ed IGP), a causa dell'esiguità dei volumi produttivi e degli elevati costi per il loro ottenimento, non sembrano ad oggi di ragionevole adozione.

Più plausibile appare, invece, la scelta di "Segni" quali il Marchio Collettivo od anche aderire al censimento dei prodotti che identificano un comune rafforzandone l'identità (De.C.O.).

Si potrebbe, anche, considerare l'opportunità di adottare un Metodo di Produzione Biologico per l'ottenimento dell'olio extravergine canavesano oppure una certificazione di prodotto.

In riferimento a quest'ultima, si ricorda, a titolo esemplificativo, la possibilità di certificare singoli parametri dell'olio extravergine canavesano, che potranno, poi, essere pubblicizzati in etichettatura secondo il dettame del Regolamento (CE) n. 1019/2002.

Si segnala, altresì, che numerose aziende olivicole hanno optato per la certificazione HS - HIGH STANDARD, ossia la certificazione degli oli extra vergini di oliva di qualità superiore.

Con riferimento alla rintracciabilità, si evidenzia, infine, che, diverse imprese hanno attivato sistemi che consentono ai consumatori, collegandosi al sito del produttore e digitando in appositi spazi il numero di lotto della bottiglia, di ottenere informazioni dettagliate sull'olio che hanno acquistato (dal campo, al frantoio, alla tavola). Anche per la rintracciabilità è possibile ottenere una specifica certificazione.

Conclusioni.

Lo sviluppo dell'olivicoltura piemontese costituisce certamente un incoraggiamento alla diversificazione delle attività economiche.

L'olio extravergine di oliva canavesano è un prodotto di nicchia che può essere incluso nella categoria delle *specialities*, cioè delle produzioni a forte connotazione di specificità, che rappresentano la base sulla quale si è sviluppata la cosiddetta "economia del gusto".

Con riferimento a questa specifica produzione, la presenza di un prodotto fortemente caratterizzante il territorio canavesano potrebbe, con il tempo, attivare una catena del valore: essa potrebbe coinvolgere non solo il comparto agricolo ma anche il settore terziario, interessando le attività turistiche, la gastronomia, le attività culturali. Si pensi, ad esempio, a quanto è accaduto nella Langhe grazie allo sviluppo ed alla promozione del vino. Si ricorda, altresì, che un'indagine qualitativa effettuata dall'Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Olive (U.N.A.PR.OL.) e presentata ad un convegno tenutosi a Roma nel 2004 evidenziava come la provenienza dell'olio extravergine fosse intesa dal panel intervistato come un prerequisito dotato di un'importanza determinante nella scelta di un olio.

Le strategie che possono essere adottate per valorizzare il prodotto "olio extravergine di oliva canavesano" potranno, quindi, incentrarsi anche su tale aspetto.

A tal fine, per valorizzare la zona di produzione e le caratteristiche organolettiche dell'olio, per diversificare la qualità ampliando l'offerta e per soddisfare le aspet-

tative di un consumatore finale sempre più esigente e conoscitore degli elementi distintivi degli alimenti, risulta indispensabile che siano gestiti localmente tutti gli stadi della filiera produttiva.

Si ritiene, quindi, che la possibilità di utilizzare un frantoio di proprietà possa contribuire alla globale valorizzazione dell'olio extravergine di oliva canavesano: ciò consentirebbe di gestire direttamente i cruciali momenti della frangitura e dell'imbottigliamento.

A testimonianza dello sviluppo che l'olivicoltura ha avuto in Piemonte negli ultimi anni, si ricorda che, seppur essa sia presente in Piemonte fin dai tempi antichi, è solo recentemente che le statistiche nazionali sulla produzione di olio di oliva computano anche quella proveniente da questa regione (tabella 1).

Attualmente, il dato non appare singolarmente bensì congiuntamente a quello della Liguria e della Valle d'Aosta. Ciò non deve essere interpretato in senso riduttivo, anzi, si ritiene che la sola citazione del Piemonte tra le regioni produttrici di olio sia significativa poiché attesta lo sviluppo di questa coltura non solo a fini paesaggistico-culturali.

Si auspica pertanto che grazie all'opera di appassionati olivicoltori opportunamente sostenuti dalle istituzioni, l'olivicoltura piemontese possa assumere sempre più distintamente i caratteri di una coltura da reddito e possa essere vista come un investimento produttivo economicamente sostenibile.

La rinascita dell'olivicoltura in Piemonte non solo impreziosisce il territorio da un punto di vista paesaggistico-culturale, attraverso la messa a dimora di piante dalle chiome argentate, ma offre la possibilità di nuove occasioni di sviluppo.

Tabella 1 - **Produzione di olio di oliva (t) prevista per la campagna 2005-2006.**

Regione	2005-2006	2004-2005	Var. (%) 05-06/04-05
Liguria, Piemonte, Valle d'Aosta	3.102	4.876	-36,4%
Italia	689.046	796.951	-13,5%

Fonte: elaborazione degli autori su dati U.N.A.PR.OL.



Bibliografia

CIANETTI E., *Qualità a 360 gradi*, Nuovo Studio Tecna, Roma, maggio 2001, pp. 15-16.

FILO DELLA TORRE R., *Olio d'olivo italiano senza strategie*, in **L'Informatore Agrario**, n. 44, 11-17 novembre 2005, pp. 13-14.

PERCIVALE F., BONADONNA A., PEIRA G., VARESE E., *I "SEGNI DELLA QUALITÀ" nel settore agroalimentare piemontese. Studio sulla percezione, sulla conoscenza e sull'utilizzo dei "Segni" da parte di diverse filiere agroalimentari e dei consumatori*, Relazione inerente la Convenzione per l'espletamento da parte del Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università di Torino di una ricerca sui "Segni della Qualità", con particolare riferimento alla tracciabilità volontaria ed obbligatoria, Torino, 15 settembre 2004.

PROTO M., *Il sistema qualità. Profili tecnici e percorsi evolutivi*, G. Giappichelli Editore, Torino, 1999.

THIONE L., *Il sistema italiano per la qualità. Stato dell'arte, problemi e prospettive*, Milano, settembre 2003.

U.N.A.PR.OL., *La rintracciabilità: il vissuto, l'interesse e i bisogni informativi dei consumatori*, Convegno Monitoraggio di mercato e rintracciabilità dell'olio di oliva, Roma 28 ottobre 2004, p. <http://www.unaprol.it/convegno/rintracciabilita%20bisogni%20informativi%20dei%20consumatori.pdf>, 10 novembre 2005.

VARESE E., PEIRA G., PERCIVALE F., *La rinascita dell'olivicoltura in Piemonte*, in **Atti del Convegno "Olio di oliva: scenari attuali e prospettive future"**, Università degli Studi Roma Tre, Facoltà di Economia "Federico Caffè", Marina di Carrara (MS), 26 ottobre 2002.

VARESE E., PERCIVALE F., PANDOLFI E., *Nuove professionalità per il commercio estero: riflessioni sulle competenze legate ai sistemi di gestione della qualità ed alle relazioni con i consumatori per l'internazionalizzazione delle PMI piemontesi*, in **De Qualitate**, Nuovo Studio Tecna srl, Roma, dicembre 2005, pp. 10-21.

