

L'extravergine romagnolo alla sfida del mercato



GIOVANNA POLESE
Centro Ricerche Produzioni Vegetali,
Faenza (RA)

Cresce il prodotto a marchio, ma il settore è ancora troppo frammentato. Uno studio mette a fuoco i punti di forza e di debolezza dei 26 oleifici dell'Emilia-Romagna.

L'olivo in Emilia-Romagna trova le condizioni migliori di coltivazione nei territori di media e bassa collina della parte orientale della regione. In particolare sono state delimitate quattro aree geografiche, diverse dal punto di vista climatico ed orografico: colline del Senio e del Lamone, colline del Savio, del Montone, del Bidente e del Rubicone, Valle del Marecchia, colline litoranee del Conca. In totale la superficie complessiva interessata alla coltura dell'olivo è di circa 3.500 ettari, di cui il 55 per cento in provincia di Rimini (1.875), il 30 per cento in provincia di Forlì-Cesena (1.055) e il 15 per cento a Ravenna (530). Con tale patrimonio olivicolo, il potenziale produttivo oscilla nelle annate di "carica" tra 30 e 50 mila quintali di olive e 7-8 mila quintali di olio.

Dal 1999 la Regione Emilia-Romagna, con l'avvio del Programma relativo al miglioramento della qualità dell'olio di oliva, in attuazione del regolamento Ce 528/99, ha considerato la necessità di azioni che intervenissero in tutte le fasi della filiera olivicolo-olearia. In tale quadro si colloca l'iniziativa

del Centro ricerche produzioni vegetali di Cesena, che ha condotto un'indagine conoscitiva sui frantoi presenti nella regione allo scopo di raccogliere informazioni sull'attuale situazione strutturale ed organizzativa, nonché di individuare i punti critici delle varie fasi tecnologiche della lavorazione delle olive e, eventualmente, definire le opportune azioni correttive.

Un'indagine a 360 gradi

L'indagine, della durata di tre anni (dal maggio 1999 all'aprile 2002), oltre alla raccolta di informazioni generali sui frantoi, sulle varietà di olive lavorate e sulla loro provenienza, ha tra l'altro approfondito l'analisi sulle varie

fasi dei metodi di lavorazione, dal conferimento della materia prima al frantoio alla chiarificazione dell'olio grezzo, dallo stoccaggio al confezionamento e spedizione dell'olio prodotto.

Dalle informazioni emerse risulta che sul territorio emiliano-romagnolo sono attivi 26 oleifici, ma gli impianti oggetto di indagine risultano 27, in quanto un frantoio di Rimini è dotato di due diversi sistemi di estrazione, continuo e tradizionale con presse (tab. 1). In totale sono presenti 12 impianti con metodo di estrazione continuo e 15 con metodo tradizionale. Il frantoio Cooperativa Agricola Brisighellese è inoltre dotato anche del sistema di estrazione per percolamento. I frantoi forniscono ai produttori locali di olive un servizio; pertanto l'olio pro-

(Foto Samaritani)



dotto ritorna nella maggioranza dei casi al produttore che, in relazione alle proprie esigenze e convenienze, ne decide poi la destinazione finale. Il frantoio dispone al 100 per cento dell'olio prodotto quando lavora olive acquistate per conto proprio, anche da altre regioni.

In provincia di Ravenna e Forlì-Cesena le varietà maggiormente lavorate sono quelle di origine locale: *Nostrana* e *Ghiacciola* sulle colline del Senio e del Lamone, e *Nostrana*, *Lecicino*, *Frantoio* e *Correggiolo* sulle colline del Savio, del Montone, del Bidente e del Rubicone. In provincia di Rimini, invece, accanto alla produzione di

oliveti locali realizzati prevalentemente con le varietà Correggiolo, Frantoio e Leccino, trovano maggiore spazio le varietà provenienti da altre regioni d'Italia, in particolare Puglia, Abruzzo e Molise.

In generale risulta buona l'attuale situazione strutturale ed organizzativa dei frantoi, ma molte sono ancora le azioni da intraprendere per migliorare ulteriormente la qualità del prodotto. A tal riguardo, per il ciclo produttivo 2002-2003 il Crpv realizzerà iniziative di formazione rivolte all'aggiornamento dei frantoiani, nonché all'approfondimento di alcune tematiche legate alla trasformazione, in particolare

quelle riguardanti l'efficienza dei metodi di lavorazione e di estrazione delle macchine.

La valorizzazione del prodotto

Il principale ostacolo ad una concreta attività di valorizzazione commerciale dell'olio extravergine prodotto nel territorio emiliano-romagnolo è l'eccessiva frammentazione delle aziende, sia olivicole che di trasformazione. Negli ultimi anni, in seguito al crescente interesse per l'olivicoltura regionale, sta aumentando anche la sensibilità da parte del mondo della produzione a sviluppare forme di aggregazione mirate all'ottenimento di un prodotto di elevata ed uniforme qualità, riconoscibile attraverso marchi aziendali o di interesse pubblico approvati attraverso normative europee (Dop e Igp).

Il primo riconoscimento del lavoro svolto è stato ottenuto dalla Cooperativa agricola brisighellese (Cab), che con successo nel 1998 ha messo in vendita il primo olio in Italia con l'etichetta Dop "Brisighella". In attesa dell'approvazione della richiesta di riconoscimento del marchio Dop "Costa Romagnola", inoltrata nel 1999 per il territorio olivicolo regionale che non rientra nella Dop "Brisighella", altre realtà produttive hanno cominciato a valorizzare la loro produzione. Così nel 1996 è nato il frantoio sociale cooperativo di Savignano sul Rubicone (RN), il cui olio viene attualmente commercializzato con la denominazione "Gocce di natura". Ancora: la Cooperativa olivicoltori dei colli riminesi (Colcor) ha adottato dalla campagna 1999-2000 il marchio "Arimolio"; infine il Consorzio per la valorizzazione dell'olio extravergine emiliano-romagnolo (Convaler) commercializza il suo prodotto con la denominazione "Il solatio".

L'impatto ambientale

Per analizzare l'impatto ambientale dell'attività molitoria sul territorio l'indagine ha inoltre raccolto informa-

Tab. 1 - La mappa dei frantoi in Emilia-Romagna.

LAVORAZIONE TRADIZIONALE	
PROVINCIA DI RIMINI	
Angelini	- Via G. Di Vittorio, 80 - Coriano
Beligotti e Bruscolini	- Via San Pietro, 18 - Montegrolfo
Cavalli Antonio	- Via Santa Maria della Neve, 44 - Montefiore Conca
Ciuffoli Sante Nazzareno e C.	- Via Botrigo, 105 - Montefiore Conca
Ciuffoli Sante Nazzareno e C.	- Via Provinciale, 20/A - Saludecio
Corazza Giuseppe	- Via Barattona, 36 - Loc. Grotta Rossa - Rimini
F.lli Renzi	- Via Giovanni XXIII, 28 - Montegrolfo
Montanari Giorgio	- Via Montanari, 101 - Fraz. Montalbano - Santarcangelo di Romagna
Paganelli Benito	- Stradone Gessi - Via Felsinea, 369 - Santarcangelo di Romagna
Ripa Attilio	- Via Roma - Loc. San Savino - Monte Colombo
Ripa & C. di Ripa	- Via Cà Pazzaglia - Loc. Trarivi - Montescudo
Vasconi Gaetano	- Via Giovagnoli, 44 - Coriano
PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA	
Baldisserrì Leo	- Via Provinciale Musano, 441 - Roncofreddo
Bandini Giacomo	- Via degli Orti, 53 - Modigliana
PROVINCIA DI RAVENNA	
Ossani	- Via F.lli Cardinali Cicognani, 94 - Brisighella
LAVORAZIONE CONTINUA	
PROVINCIA DI RIMINI	
Baffoni Antonio	- Via San Giovanni - Misano Monte - Misano Adriatico
Carlini Giorgio di Fantini V.	- Via Pedrosa, 7 - Verucchio
Fabbri Enrico	- Via Garibaldi, 149 - Coriano
Pasquinoni	- Superstrada San Marino km 7,5 - Coriano
Renzi e Tonni	- Via Giovanni XXIII, 12 - Montegrolfo
Sapigni	- Statale Marecchia, 39 - Verucchio
Simonazzi Silvio	- Via Carducci, 8/10 - Morciano di Romagna
Vasconi Gaetano	- Via Giovagnoli, 44 - Coriano
PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA	
Bandini Giulio	- Via Repubblica, 19 - Modigliana
Cantina Sociale di Savignano	- Via Emilia Ovest, 93 - Savignano
Turchi Pierluca	- Via Balignano, 980 - Longiano
PROVINCIA DI RAVENNA	
CAB	- Via Strada, 2 - Brisighella

zioni sull'uso e sulla destinazione dei sottoprodotti della lavorazione. La lavorazione delle olive nei frantoi dà infatti luogo alla produzione di "scarti", quali la sansa vergine e l'acqua di vegetazione. La totalità delle sanse prodotte viene destinata ai sansifici per l'ulteriore estrazione di olio con solventi per l'ottenimento di materiale da combustione. I sansifici pagano la sansa cosiddetta asciutta, derivante dai frantoi a sistema di lavorazione tradizionale, a circa 1,80 euro al quintale, mentre la sansa bagnata, derivante dai frantoi a sistema di lavorazione continuo, viene pagata a 0,15 centesimi di euro per il suo ridotto contenuto in olio.

Le acque di vegetazione possono essere smaltite secondo la normativa vigente (legge nazionale n. 574/96), che prevede lo spandimento controllato su terreni adibiti ad usi agricoli. Nei frantoi sottoposti ad indagine lo smaltimento di tali acque avviene per circa l'80 per cento per spandimento in campo; la restante quota viene ritirata da ditte specializzate e destinata ai depuratori, rappresentando pertanto un onere per l'oleificio. La percentuale di destinazione varia, comunque, in funzione dell'andamento stagionale, che è il principale vincolo di applicabilità. La legge prevede l'utilizzazione agronomica come ammendante anche delle sanse umide, ma tale destinazione non è adottata nei frantoi in esame.

Le analisi sulle sanse

L'indagine è stata inoltre integrata e supportata da analisi di laboratorio su campioni di sansa per la determinazione quantitativa dell'olio residuo, allo scopo di valutare la messa a punto e la capacità estrattiva delle macchine utilizzate. Le analisi evidenziano una migliore estrazione dell'olio nei sistemi ad estrazione continua, le cui sanse presentano in media un residuo in olio del 1,9 per cento, rispetto a quelli di tipo tradizionale, dove il residuo in olio risulta in media del 7 per cento.

Inoltre è stata allestita una prova

di conservazione dell'olio in azoto gassoso, per valutare l'eventuale utilizzo, anche nel settore oleario, di questo gas quale mezzo per potenziare le difese antiossidanti dell'olio extravergine di oliva e favorire il mantenimento delle sue caratteristiche chimiche ed organolettiche. Temperatura, luce ed ossigeno sono i tre fattori che maggiormente influenzano la stabilità delle caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli in conservazione. In tutti i frantoi presenti sul territorio, laddove l'olio non viene subito venduto o imbottigliato, vengono utilizzate per la conservazione opportune cisterne, prevalentemente in acciaio inox, collocate in locali freschi e talvolta a temperatura controllata.

In queste condizioni il prodotto è ben difeso dalla luce e dalla temperatura, meno dall'azione dell'ossigeno, presente nello spazio di testa delle cisterne. I risultati indicano valori più bassi del numero di perossidi e del

(Foto Arch. Istea - Cnr)



parametro spettrofotometrico "delta K" (indici dello stato di ossidazione e degradazione dell'olio) per l'olio conservato in atmosfera satura di azoto. Ciò fa presumere che l'uso di questo gas possa risultare vantaggioso per il mantenimento della stabilità dell'olio in conservazione, anche se bisogna evidenziare che l'atmosfera controllata rallenta ma non blocca i processi ossidativi. □