



Libera e Privata Università di Diritto Internazionale

Facoltà di

SCIENZE AGRARIE FORESTALI ED ALIMENTARI

Diploma di Laurea in

SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

con specializzazione in

**TECNOLOGIE ALIMENTARI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA’
OLEARIA**

*“Impegno Culturale, Valorizzazione e Sviluppo del
Territorio nel settore olivicolo”*

Dalla Valle dello Jato ai mercati Europei ed Internazionali

CANDIDATO:
MARIO TERRASI

RELATORE:
PROF. NICOLO’ MANNINO

Matricola : 28976/32

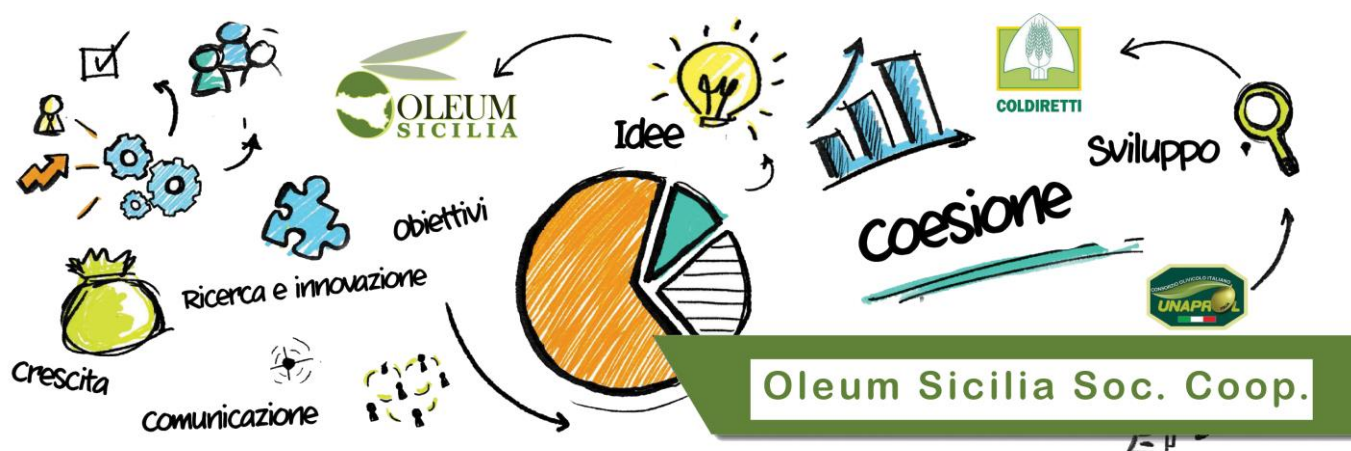
ANNO ACCADEMICO 2020 - 2021

Sommario

1. Introduzione.....;
2. L'Olivicoltura Siciliana.....;
3. L'Oleum Sicilia - Storia e centralità nella promozione dell'olio siciliano.....;
4. L'importanza dell'Olio IGP Sicilia nella dieta mediterranea e nel mondo.....;
5. Il ruolo di Oleum Sicilia per la sua valorizzazione.....;
6. Conclusioni.....;
7. Riferimenti Bibliografici.....;

Premessa

Il presente lavoro ha l'obiettivo di far conoscere *Oleum Sicilia*, pensata, voluta e costituita per rivestire un ruolo indispensabile all'interno del panorama regionale e nazionale per la valorizzazione e commercializzazione dell'olio siciliano.



Nel panorama olivicolo internazionale, l'Italia occupa una posizione di tutto rilievo, in quanto oltre ad essere il terzo Paese produttore di olio nel mondo, è il primo Paese importatore e il secondo Paese esportatore.

L'Italia importa olio sfuso ed esporta olio confezionato, data la particolare attitudine dell'industria italiana a creare blend apprezzati.

La filiera olivicolo-olearia italiana e quella siciliana in particolare, appare caratterizzata da una estrema frammentarietà nella fase agricola, determinata dalla ridotta dimensione media azienda.

Rispetto al panorama nazionale ed internazionale, l'Oleum Sicilia è diventata punto di riferimento per l'olivicoltura siciliana in quanto negli anni ha saputo alimentare nei produttori l'idea che l'associazionismo è la carta vincente per fronteggiare la globalizzazione dei mercati e quindi solo con la concentrazione dell'offerta si può crescere ed essere competitivi nei mercati.

La prospettiva entro cui opera la società cooperativa è quella secondo cui la *“qualità parte dal campo, viene mantenuta durante il processo di raccolta e molitura e si conserva con la giusta modalità di stoccaggio e imbottigliamento”*.

A tal fine l'OP si serve di tecnici che seguono e guidano le diverse fasi produttive secondo le linee programmatiche di una dirigenza lungimirante e pioniera.

Gli investimenti strutturali, l'innovazione tecnologica e gestionale, la ricerca di nuovi mercati internazionali attraverso la valorizzazione dell'olio siciliano sono obiettivi fissati dal presidente di Oleum Sicilia, condivisi dal consiglio di amministrazione e perseguiti da tutti i soci.

A questi obiettivi si aggiunga inoltre la continua e costante opera di divulgazione per la conoscenza delle caratteristiche organolettiche dell'olio extra vergine di qualità da parte dei consumatori, unico strumento oltre alla formazione conoscitiva di come va letta una etichetta, cui la società presta attenzione attraverso la programmazione e l'espletamento di eventi formativi e degustativi.



Se nel prossimo futuro si assisterà ad un aumento della produzione di olio ottenuto a bassi costi, prodotto da stati come la Spagna, mentre l'Italia, dove le produzioni olearie derivano da impianti per lo più tradizionali, sarà destinata a perdere competitività nel mercato globale, se non riesce a valorizzare il suo prodotto di estrema qualità con le certificazioni DOP, IGP e BIO.



La sfida dei prossimi anni di Oleum Sicilia è dunque quella di continuare a puntare sull'ammodernamento degli impianti, sull'aggiornamento delle tecniche colturali, sul maggiore coordinamento tra i diversi attori della filiera e sulla tracciabilità del prodotto certificato.

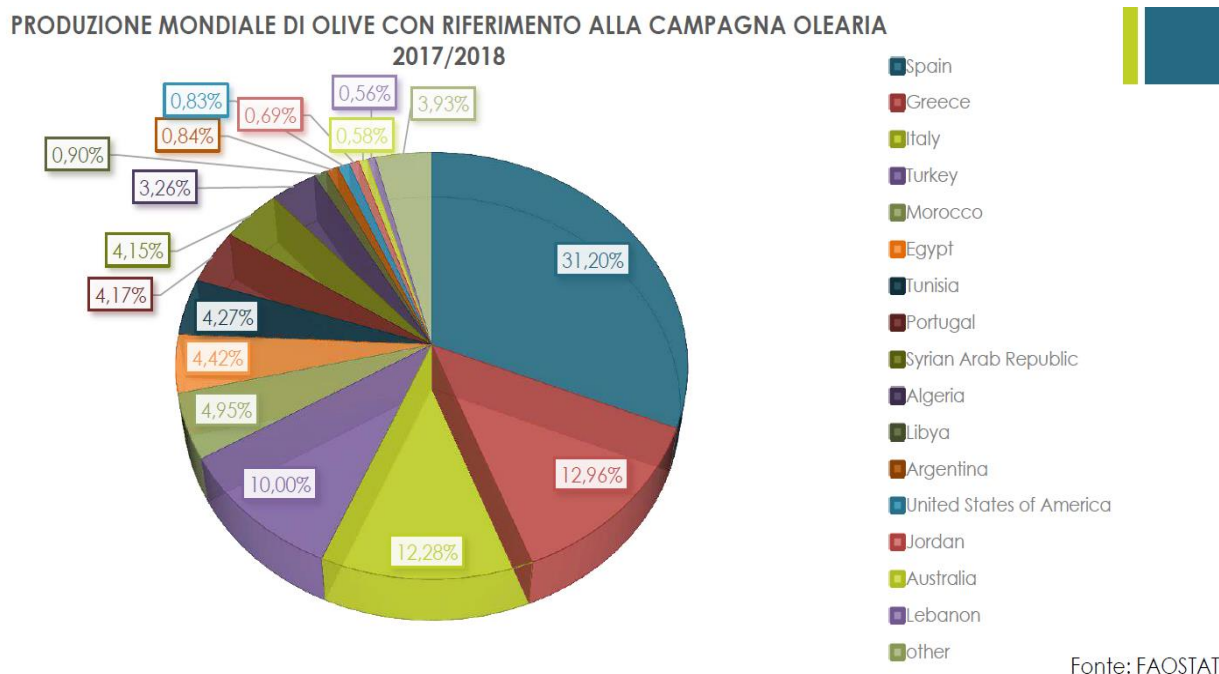


Ma soprattutto la sfida è quella di far uscire dalla Sicilia e dai confini Italiani, il nostro prezioso olio confezionato e non più sfuso, valorizzandolo nel modo a marchio Oleum Sicilia.

1. Introduzione.

Secondo il Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) la produzione mondiale di olio d'oliva è aumentata di pari passo con i consumi attestandosi, nel 2020, su circa 3,6 milioni di tonnellate.

Il principale Paese produttore è la Spagna con il 31,20% sul totale di olio prodotto, seguito dalla Grecia e dall'Italia con rispettivamente il 12,96 e 12,28.



È importante considerare che i valori del nostro Paese sono la risultante di situazioni differenziate lungo lo stivale e, molto spesso, anche all'interno delle stesse regioni, con peculiarità ed esiti produttivi diversi nei vari comprensori olivicoli.

Per quanto riguarda gli altri Paesi del Mediterraneo, si segnala la Turchia che con il 10% diventa la quarta produttrice mondiale. Seguono Marocco, Egitto e Tunisia, le quali hanno fatto registrare un

incremento di produzione considerevole rispetto alle campagne precedenti. La filiera olivicolo-olearia italiana è caratterizzata da una estrema frammentarietà nella fase agricola, determinata dalla ridotta dimensione media aziendale, pari a circa 1,2 ettari (e scende sotto l'ettaro in Sicilia).

Le aziende agricole sono pari a circa 900.000, mentre la superficie investita ad oliveto è di circa 1.000.000 di ettari.

La produzione italiana non sta aumentando nonostante la nascita di nuovi impianti, in seguito ad un fenomeno di razionalizzazione che porta da una parte all'abbandono degli uliveti e, dall'altra, alla difficoltà delle nostre aziende di essere in grado di fronteggiare nei modi più appropriati le sfide che oggi il mercato ci offre.

Passando ad analizzare la domanda nazionale si osserva come questa sia superiore alla produzione interna e come le preferenze di consumo siano sempre più orientate verso gli oli di oliva extra vergini di qualità.

Tale orientamento è, in gran parte, attribuibile alle crescenti esigenze dei consumatori in termini di garanzie che riguardano la sicurezza e l'origine dei prodotti.

I nuovi modelli di consumo stanno determinando altresì reazioni più strutturate da parte delle piccole e medie imprese, che le sta portando ad attuare processi di differenziazione produttiva, per ottenere un miglior posizionamento e la conquista di nuovi segmenti di mercato (oli a denominazione DOP e IGP, mono varietali, ecc.). Il consumo Italiano pro capite si attesta su un livello di 10,8 chili annui.

Le criticità maggiori della filiera si osservano soprattutto a livello di mercato, poiché il livello dei costi di produzione, già strutturalmente alto, in alcune aree particolarmente difficili, è ancora più elevato (per esempio in presenza di oliveti collinari, dove le operazioni di raccolta sono più complicate, rispetto ad oliveti in pianura.).

Il prezzo di mercato, soprattutto all'origine, non riesce a remunerare in maniera adeguata i costi di produzione e, inoltre, nella Grande Distribuzione Organizzata, molto spesso, si genera confusione nell'ambito della categoria commerciale, aspetto che non facilita la scelta consapevole da parte del consumatore.

Un'attenta analisi porta quindi a focalizzare l'attenzione su punti di debolezza e criticità di un settore che in Italia, nonostante molteplici difficoltà, continua ad avere ruolo di primaria importanza, ma che comincia a mostrare segni di debolezza.



Paesi al di fuori del Bacino del Mediterraneo (Stati Uniti, Sud America, Australia) non tradizionalmente consumatori e produttori di olio stanno destinando estese superfici alla coltivazione

dell'olivo puntando su nuovi sistemi d'impianto, altamente meccanizzati, in cui i costi di gestione, soprattutto di raccolta e potatura, sono decisamente inferiori rispetto a sistemi di coltivazioni tradizionali tipici delle aree olivicole del Bacino del Mediterraneo.


La maggiore criticità della nostra filiera è certamente rappresentata dagli alti costi di produzione per cui emerge l'esigenza di puntare sull'ammodernamento degli impianti e sull'aggiornamento delle tecniche colturali.

Sarebbe inoltre necessario un maggiore coordinamento tra i diversi attori della filiera il cui compito è anche quello di garantire la tracciabilità del prodotto.



CAPITOLO I

L'Olivicoltura Siciliana.



7

L'olivo in Sicilia

- bacino per la biodiversità
- crocevia di culture diverse
- sviluppo industriale lento
- agricoltura tradizionale
- erosione genetica poco diffusa

La pluralità degli ambienti coltivazione

- ricchezza genetica
- condizioni pedoclimatiche estremamente differenti
- presenza di 28 cultivar autoctone (Bottari e Spina, 1952)

+ IL PANORAMA VARIETALE



Cultivar Siciliane: principali

Biancolilla di
Caltabellotta
o Buscionetto

Ogliarola
Messinese o
Passalunara

Moresca

Nocellara
Etnea

Tonda Iblea

Santagatese

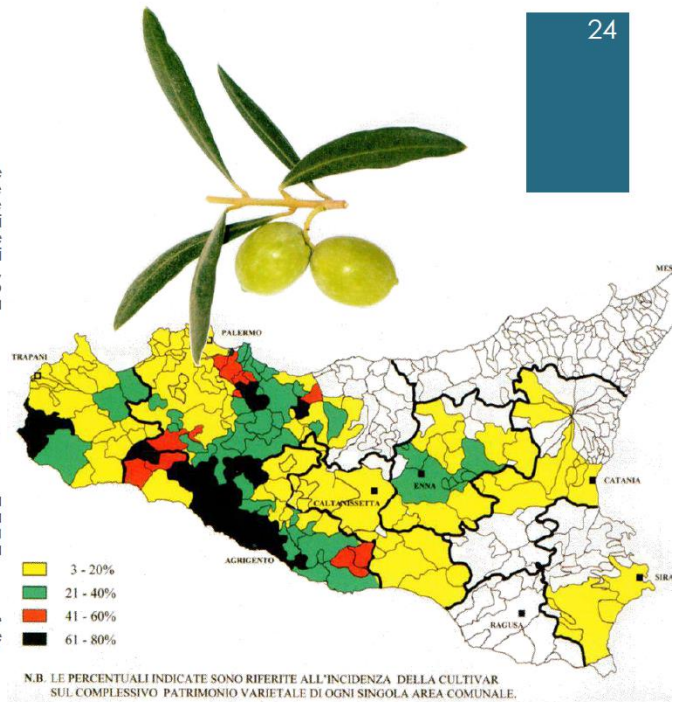
Cerasuola

Nocellara del
Belice



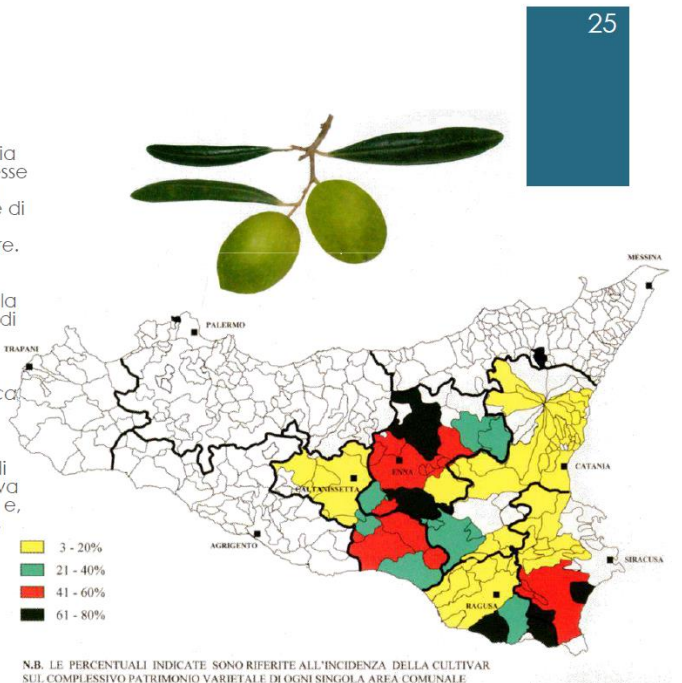
+ Biancolilla

- NOTIZIE STORICHE :** Col nome "Biancolilla" si identificano numerosi e diversi genotipi, caratterizzati da una forte attenuazione del colore (che vira al bianco) prima dell'invalutazione del frutto che può assumere durante la maturazione una colorazione violacea. Molti genotipi appartenenti a questa cultivar trovano una discreta diffusione indistintamente negli oliveti di tutta. Ma si distinguono due genotipi completamente distinti in riferimento alla Sicilia centro-occidentale, dove è diffusa una cultivar chiamata *Biancolilla di Caltabellotta* (o comunemente *Buscionetto*) e la Sicilia centro-orientale dove è diffusa la *Biancolilla* (propriamente detta).
- AREALI DI ORIGINE E COLTIVAZIONE:** Diffusa pressoché in tutta la Sicilia.
- VARIETA' SELEZIONATE IN SICILIA ED ECOTIPI COLTIVATI:** *Biancuzza*, *Janculidda*
- QUALITA' ORGANOLETICHE E SENSORIALI:** L'olio extravergine di oliva prodotto si contraddistingue al naso per un fruttato di oliva di leggera intensità, accompagnato da note di mandorla, accompagnato da sentori talvolta di carciofo, erba-foglia e pomodoro verde, con una predominanza di dolce a discapito dell'amaro e del piccante.
- DISCIPLINARI DI PRODUZIONE:** Olio extravergine di oliva DOP "Monte Etna", Olio extravergine di oliva DOP "Valle del Belice", Olio extravergine di oliva DOP "Val di Mazara", Olio extravergine di oliva DOP "Monti Iblei"



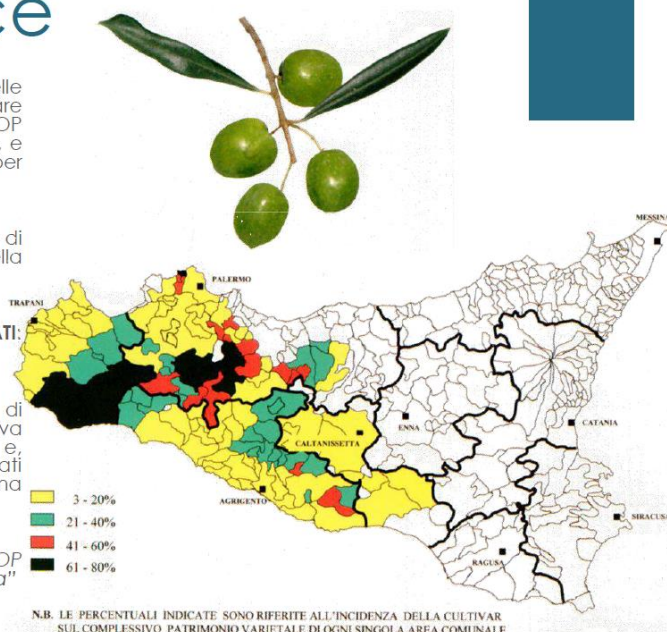
+ Moresca

- NOTIZIE STORICHE :** La Moresca è una cultivar diffusa nella Sicilia Centro-Orientale, dove rientra nell'ambito delle varietà ammesse per la produzione degli oli della DOP "Monti Iblei". Oltre per la produzione di olio, i frutti vengono utilizzati per la preparazione di olive nere al sale secco. La cultivar, soprattutto nella bassa pianura, si caratterizza essere precoce e a maturazione scalare.
- AREALI DI ORIGINE E COLTIVAZIONE:** La cultivar è originaria della Sicilia sud-orientale e si riscontra in coltivazione nelle province di Catania, Siracusa, Ragusa, Enna e Caltanissetta.
- VARIETA' SELEZIONATE IN SICILIA ED ECOTIPI COLTIVATI:** *Moriscata*, *Morghelana*, *Catanisa*
- QUALITA' ORGANOLETICHE E SENSORIALI:** L'olio extravergine di oliva prodotto si contraddistingue al naso per un fruttato di oliva poco intenso, accompagnato da note di tipiche di mandorla e, talvolta, di tenui sentori di mela matura o verde, e erba-foglia, con una predominanza del dolce sull'amaro e piccante.
- DISCIPLINARI DI PRODUZIONE:** Olio extravergine di oliva DOP "Monte Etna", Olio extravergine di oliva DOP "Monti Iblei".



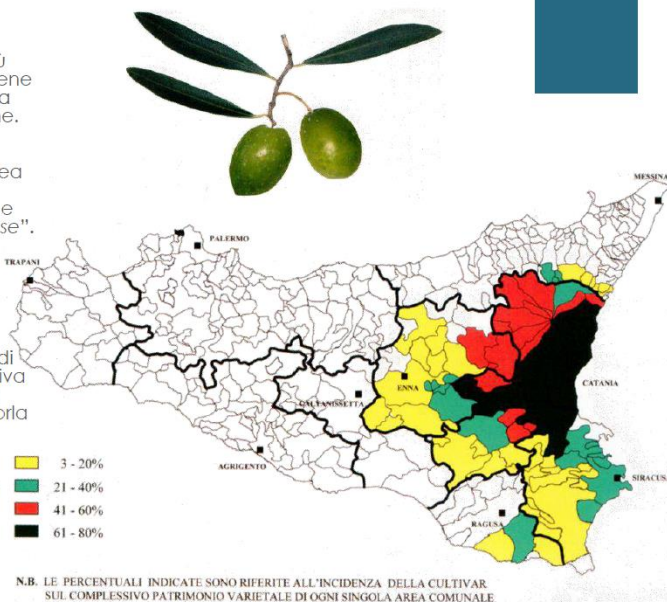
+ Nocellara del Belice

- NOTIZIE STORICHE :** La Nocellara del Belice rappresenta una delle cultivar più importanti della Sicilia occidentale e in particolare del trapanese. La cultivar entra nella base varietale delle DOP riconosciute nella Sicilia occidentale per la produzione di olio, e inoltre risulta essere l'unica cultivar DOP riconosciuta per l'olivicoltura da mensa e, quindi, il consumo diretto.
- AREALI DI ORIGINE E COLTIVAZIONE:** Coltivata nelle provincie di Trapani e Agrigento e risulta essere la varietà prevalente della valle del Belice.
- VARIETA' SELEZIONATE IN SICILIA ED ECOTIPI COLTIVATI:** *Nucidara*
- QUALITA' ORGANOLETICHE E SENSORIALI:** L'olio extravergine di oliva prodotto si contraddistingue al naso per un fruttato di oliva intenso, accompagnato da note di tipiche di carciofo e, talvolta, di pomodoro verde e mandorla verde, accompagnati da rari sentori di cardo e foglia di pomodoro, con una predominanza di amaro e di piccante.
- DISCIPLINARI DI PRODUZIONE:** Olio extravergine di oliva DOP "Valle del Belice", Olio extravergine di oliva DOP "Val di Mazara"



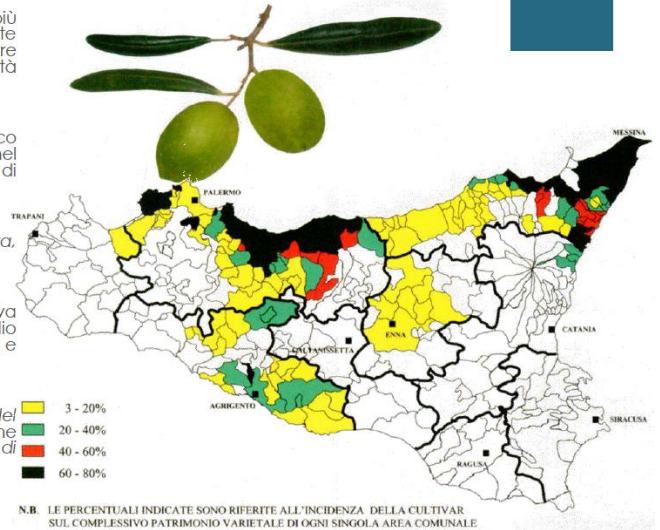
+ Nocellara etnea

- NOTIZIE STORICHE :** La Nocellara Etnea è una delle cultivar più rappresentative della Sicilia centro-orientale, in particolare viene coltivata sulle pendici dell'Etna e nel ragusano, dove viene coltivata sia per il consumo diretto sia per la produzione di olio extravergine.
- AREALI DI ORIGINE E COLTIVAZIONE:** Originaria della zona etnea e dei comuni di Paternò, Adrano e Biancavilla e diffusa con percentuali oltre il 70% nel sicaritano (Avola, Sortino e Melilli) e nel ragusano dove spesso viene indicata col nome di "Verdese".
- VARIETA' SELEZIONATE IN SICILIA ED ECOTIPI COLTIVATI:** *Nucidara, Verdese, Parturnisa, Marmorina*
- QUALITA' ORGANOLETICHE E SENSORIALI:** L'olio extravergine di oliva prodotto si contraddistingue al naso per un fruttato di oliva medio-intenso, accompagnato da note di tipiche di cardo o carciofo e, talvolta, di pomodoro verde, erba-foglia e mandorla verde, con una predominanza di piccante sull'amaro.
- DISCIPLINARI DI PRODUZIONE:** Olio extravergine di oliva DOP "Monte Etna", Olio extravergine di oliva DOP "Monti Iblei".



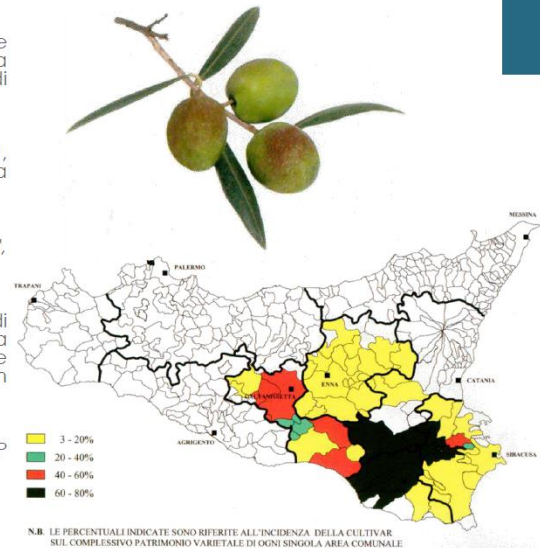
+ Ogliarola messinese

- NOTIZIE STORICHE** : L'Ogliarola Messinese è una tra le cultivar più estesamente coltivate, anche se risulta essere prevalentemente coltivata nella fascia costiera delle provincie di Palermo e Messina. Oltre per la produzione di olio, la cultivar è conosciuta per la particolarità della produzione di olive appassite e deamarizzate.
- DI ORIGINE E COLTIVAZIONE**: La cultivar è originaria del litorale ionico messinese, ed è diffusa in tutta la Sicilia e in particolare anche nel messinese tirrenico (Capo d'Orlando, Santagatese) e nella provincia di Palermo (Cefalù e Termini Imerese).
- VARIETA' SELEZIONATE IN SICILIA ED ECOTIPI COLTIVATI**: *Passulunara*, *Castriciana*, *Calamignara*
- QUALITA' ORGANOLETICHE E SENSORIALI**: L'olio extravergine di oliva prodotto si contraddistingue al naso per un fruttato di oliva medio intenso, accompagnato da sensazioni di carciofo, pomodoro o erba e mandorla amara, con una predominanza sull'amaro e piccante.
- DISCIPLINARI DI PRODUZIONE**: Olio extravergine di oliva DOP "Valle del Belice", Olio extravergine di oliva DOP "Monte Etna", Olio extravergine di oliva DOP "Valdemone", Olio extravergine di oliva DOP "Val di Mazara".



+ Tonda Iblea

- NOTIZIE STORICHE** : Cultivar coltivata nella Sicilia sud-orientale e centrale tra le provincie di Ragusa, Siracusa, Enna e Catania. La cultivar è molto apprezzata per una eccellente produzione di olio extravergine di oliva e utilizzata come cultivar da mensa.
- AREALI DI ORIGINE E COLTIVAZIONE**: Ragusa (Chiamonte Gulfi), Siracusa (Buccheri, Ferla, Palazzolo Acreide), Catania (Caltagirone, Grammichele e Vizzini)
- VARIETA' SELEZIONATE IN SICILIA ED ECOTIPI COLTIVATI**: 'Cetrata', 'Tonda', 'Nostrale', 'Nociara', 'Perlese' e 'Prunara'
- QUALITA' ORGANOLETICHE E SENSORIALI**: L'olio extravergine di oliva prodotto si contraddistingue al naso per un fruttato di oliva di media intensità, accompagnato da note di pomodoro verde con sentori mandorla amara e foglia di pomodoro, con sensazioni gustative di piccante e amaro medio-leggere.
- DISCIPLINARI DI PRODUZIONE**: Olio extravergine di oliva DOP "Monti Iblei" e Olio extravergine di oliva DOP "Monte Etna"



Cultivar Siciliane: minori

Brandofino

Calatina

Crastu

Giarraffa

Minuta

Nerba

Nocellara
messinese

Olivo di
Mandanici

Piricuddara

Verdello

Zaituna



CAPITOLO II

Oleum Sicilia - Storia e centralità nella promozione dell'olio Siciliano.

L'Oleum Sicilia Soc. Coop. è un'organizzazione di produttori olivicoli siciliani fondata nel 2018 con lo scopo di promuovere, valorizzare e commercializzare l'olio siciliano.

Essa nasce dall'incorporazione di 4 organizzazioni di produttori olivicoli riconosciute a livello regionale (L'OP Asso-olivo di Palermo, L'Asprol Sicilia di Aragona, L'Aipo di Caltanissetta e l'Assaprol di Siracusa) e con il supporto di Coldiretti Sicilia.



Pur essendo una struttura giovane, le esperienze delle organizzazioni fondatrici, le conoscenze e le competenze nel settore maturate negli anni da chi oggi la guida ha fatto sì che la stessa raggiungesse dei traguardi importanti nel breve periodo, diventando la più grossa realtà associativa del mondo olivicolo regionale e vanta una forte credibilità istituzionale ed economica, stando al servizio dell'intero settore olivicolo.

La mission della struttura è stata raggiunta attraverso l'adesione all'interno della propria base sociale di oltre 6.000 aziende agricole singole o associate sotto altre cooperative aderenti e di numerosi frantoi localizzati in varie zone della Sicilia, dalla provincia di Trapani alla provincia di Siracusa.

Attualmente in termini di fatturato l'Oleum Sicilia è la prima OP a livello regionale e una delle prime su base nazionale, dato confermato anche dall'affidamento del budget nazionale previsto per l'OCM olio dal regolamento Reg. 611-614/2014 e s.m.i..

Oleum Sicilia aderisce all'Unione Nazionale UNAPROL e a COLDIRETTI SICILIA, con il lavoro svolto è diventata un punto di riferimento per l'olivicoltura siciliana in quanto negli anni ha saputo trasferire ai produttori olivicoli siciliani conoscenze e competenze, innalzando sempre più il livello qualitativo della produzione olivicola regionale.



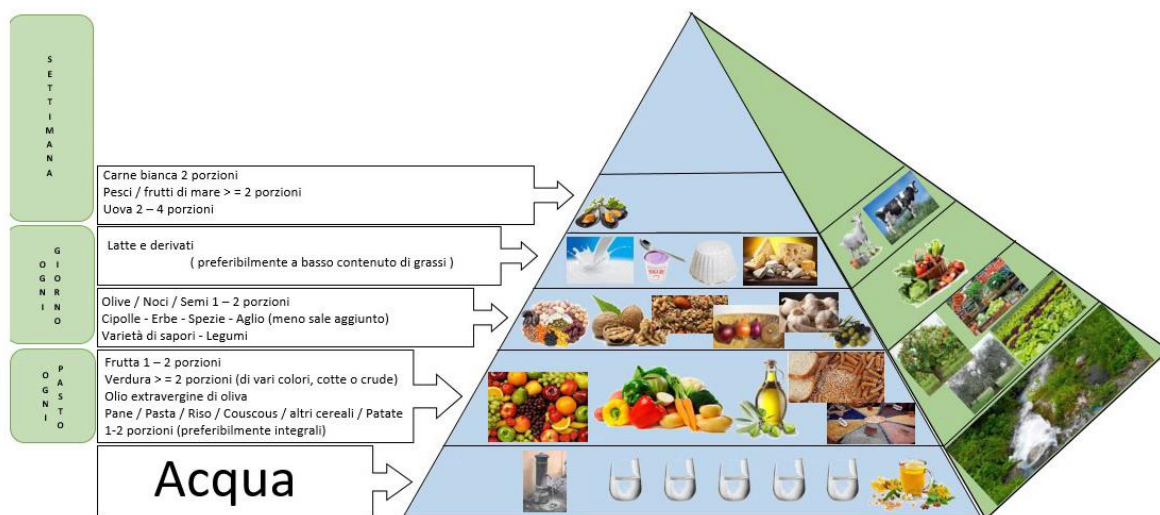
Per il raggiungimento di quanto detto Oleum Sicilia attualmente conta di:

- N. 19 tecnici qualificati interni ed esterni che svolgono assistenza tecnica alle aziende agricole in applicazione delle misure previste dal regolamento comunitario;
- N.2 dipendenti amministrativi per la gestione contabile ed economica della struttura;
- N.4 personale interno qualificato che si occupa del frantoio e dell'imbottigliamento;
- N. 31 Frantoi distribuiti nel territorio siciliano;
- N.2 linee di imbottigliamento per la commercializzazione con il proprio marchio dell'olio extra vergine di oliva, biologico, IGP e 100% italiano.



CAPITOLO III

L'Olio IGP Sicilia, la sua importanza nella dieta mediterranea e nel mondo.



«Dieta Mediterranea»

L'olio extra vergine di oliva rappresenta un elemento basilare della Dieta Mediterranea, in quanto viene considerato un nutriente funzionale e nutraceutico.

Dal punto di vista chimico l'olio di oliva è un grasso che si presenta liquido a temperatura ambiente, composto per il 98-99% da trigliceridi contenente principalmente l'acido oleico e da un 1-2% da costituenti minori di notevole importanza nutrizionale, fra i quali polifenoli, squalene, vitamina E, sostanze aromatiche e selenio.

L'acido oleico è il più digeribile tra gli acidi grassi: infatti, ad esempio negli aperitivi vengono servite anche le olive, in quanto avendo la stessa composizione dell'olio oliva, favoriscono una buona digestione.

Studiosi dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche "Mario Negri" di Milano hanno riscontrato tra i pazienti con neoplasie al cavo orale, alla faringe, al colon e al retto una più bassa percentuale di acido oleico rispetto ai "non consumatori" di olio.

Il merito è da ascrivere all'olio di oliva ricco di vitamina E ed altri antiossidanti e dal pomodoro ricco di licopene efficace sia crudo che cucinato: contrariamente a quanto avviene per molti nutrienti il licopene diventa maggiormente disponibile se l'alimento viene cotto; l'assorbimento inoltre viene migliorato dall'aggiunta di grassi (un filo abbondante d'olio d'oliva).

Studi epidemiologici, condotti dalla *Northwestern University*, hanno, inoltre, dimostrato che l'acido oleico agisce sulla prevenzione e sulla cura del tumore al seno, in quanto la sua incidenza è inferiore tra le donne dei paesi mediterranei, dove l'olio d'oliva è il principale grasso alimentare, rispetto a quelle nord europee e nord americane.

Un'altra ricerca condotta dall'Università di Granada, in Spagna, pubblicata sulla prestigiosa rivista di oncologia *Bmc Cancer*, ha messo in evidenza che i lignani (fitoestrogeni) e i secoiridoidi (oleuropeina), messi a contatto con le cellule tumorali, ne bloccano immediatamente la moltiplicazione.

Anche i componenti detti "minori" dell'olio di oliva, quali steroli, squalene, fenoli, polifenoli, tocoferoli, alcoli alifatici e triterpenici, clorofilla, vitamine A, D, E, K, selenio, agiscono positivamente sul benessere dell'organismo umano. In particolare, prevengono le malattie cardiovascolari, le iperlipidemie e le patologie correlate allo stress ossidativo, ed hanno funzione anti-infiammatoria, anti-tumorale ed anti-virale.

Studi scientifici autorevoli hanno dimostrato che l'utilizzo costante di olio extra-vergine di oliva favorisce un abbassamento del colesterolo cattivo (LDL) e un conseguente innalzamento di quello buono, il cosiddetto HDL, aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi, inoltre ha un potere antiossidante che rallenta l'invecchiamento cellulare.

La dieta mediterranea, conosciuta per i suoi positivi effetti sulla salute, deve questo merito soprattutto all'uso dell'olio di oliva come grasso di uso quotidiano, a differenza di altri tipi di diete che utilizzano grassi saturi di origine animale (ad esempio quella dell'Europa centrale e settentrionale). Quello che contraddistingue la Dieta Mediterranea è l'insieme degli alimenti tipici quali:

- Olio extravergine di Oliva
- Pasta
- Pane
- Legumi
- Ortaggi
- Frutta fresca di stagione
- Carne e pesce
- Latte e uova



La pasta è l'alimento che fa la sua comparsa quotidiana sulle tavole italiane e costituisce il fulcro di almeno uno dei due pasti principali. Frequente è l'utilizzo dei legumi, sistematico quello degli ortaggi, verdura, frutta e olio extravergine di oliva, usato come unico grasso di condimento.

Un'alimentazione così ben strutturata rappresenta oggi, così come ieri, una grande varietà dietologica poiché si adatta facilmente alle esigenze e ai ritmi della vita moderna.

Ha grandi capacità protettive nei confronti dei fattori di rischio ambientale che nel tempo diventano sempre più numerosi ed aggressivi. Un principio importante nella dieta mediterranea è rispettare la stagionalità delle verdure e della frutta. Preferendo quella di origine locale, più salutare e meno trattata chimicamente.

La pianta di olivo, da cui deriva uno dei più preziosi ingredienti della cucina mediterranea, l'extra vergine d'oliva, fa la sua prima ed importante comparsa nella mitologia greca. Durante i trecento si delineano due forme di pensiero riguardo i condimenti: nel Nord Europa si afferma il primato di grassi animali, convinzione dovuta al fatto che c'era una grande produzione di allevamenti di carne maiale. Invece nel Sud Europa, specialmente l'Italia, vede l'olio come maggiore risorsa per il territorio e considera tale prodotto come condimento naturale utilizzato per la produzione di numerose ricette. Infatti lungo le coste del Mediterraneo, in particolare in Puglia, la crescita dell'albero di ulivo ha trovato l'habitat ideale per crescere.

Nel Novecento, si assiste ad un declino della sua produzione, in particolare i decenni successivi al dopoguerra, l'olio è considerato ingrediente povero e viene sostituito da cibi “grassi” , come la carne di maiale.

Dal 2010 la Dieta Mediterranea è considerata patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, intendendo per Dieta Mediterranea lo stile di vita mediterraneo per eccellenza. Questo modello è stato contestato da altri che sostenevano come esso non rispondesse a criteri di vita salutare e proponendo diete alternative, o attraverso i mass media e la pubblicità, o attraverso il business costruito intorno a tale parola hanno distorto il concetto stesso di dieta mediterranea ed allontanato la popolazione a seguire modelli sani. Ma tale modello è quello più accreditato, in quanto si basa su CRITERI SCIENTIFICI che importantissimi esperti nel campo dell'alimentazione a livello mondiale, hanno dimostrato nel corso di attenti studi.

Fino agli anni 50, i popoli del Mediterraneo facevano largo consumo di pane, pasta, verdure, insalate, legumi, frutta fresca e secca; consumavano moderatamente pesce, carne bianca, latticini e uova; consumavano in modo limitato, rispetto ad altre popolazioni, vino e carni rosse; come alimento grasso consumavano esclusivamente olio di oliva. Oggi, i principali alimenti della dieta mediterranea sono: olio extra vergine di oliva, cereali, frutta, ortaggi e vino rosso.

L'olio di oliva è l'unico alimento grasso ad essere ottenuto da un frutto: questo gli conferisce particolari proprietà nutritive, che portano importanti benefici per la salute del corpo umano.

In particolare, l'olio extravergine di oliva, contiene elevate percentuali di acido oleico, polifenoli e un ottimo rapporto fra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi.

Questi nutrienti lo rendono indispensabile e un alleato:

- nell'inibizione della secrezione acida dello stomaco;
- nella stimolazione della secrezione del pancreas;
- nel favorire l'assorbimento di calcio;
- nel contrastare lo stress ossidativo e l'insorgenza di stati infiammatori del corpo umano;
- nel contrastare malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi.

Altra cosa da sapere sono i significati delle denominazioni che a volte sembrano acronimi non ben identificati, quasi sigle di ulteriori imposte dirette! In realtà esse sono tutele per i consumatori, che specificano la provenienza e la lavorazione delle olive in zone delimitate. **DOP**, denominazione di origine protetta, indica un olio prodotto e lavorato nella medesima zona. **IGP**, indicazione geografica protetta, precisa la provenienza del prodotto da una determinata zona, in cui si è anche svolta almeno una fase di lavorazione.

La particolare posizione geografica della Sicilia e la discontinuità territoriale con il continente europeo ha creato in termini di biodiversità, un panorama varietale unico differenziato dalle altre aree olivicole, determinando un profilo organolettico dell'olio extra vergine di oliva Sicilia IGP che lo rendono indispensabile per tutte le pietanze della dieta mediterranea, sia cotte, sia crude.

CAPITOLO IV

Il ruolo di Oleum Sicilia nella valorizzazione dell'olio



L'olio siciliano grazie alla biodiversità delle cultivar presenti e agli aspetti pedoclimatici che tutti ci invidiano, ha delle caratteristiche organolettiche chimiche che lo rendono unico nel panorama olivicolo mondiale, è dunque necessario che le stesse vengano fatte conoscere al di fuori dei confini Nazionali.

Per raggiungere tale obiettivo, Oleum Sicilia ha avviato una campagna di comunicazione, informazione e valorizzazione volta alla conquista dei mercati nazionali ed esteri che negli anni ha avuto una crescita esponenziale che ha portato nel 2020 alla commercializzazione di oltre tre milioni di euro di prodotto.

Stabile è stato (nonostante la pandemia che ha bloccato il mercato negli ultimi due anni) il fatturato proveniente dall'olio in bottiglia in forte aumento la vendita dell'olio sfuso, soprattutto certificato IGP Sicilia e DOP Val di Mazara.



Questo importante risultato è stato reso possibile grazie al connubio di molteplici fattori di seguito

elencati:

1. *Produzione di olio di qualità*: oggi la Sicilia alza sempre più l'asticella della qualità grazie anche al trasferimento di competenze tecniche e agronomiche ai produttori, tramite l'assistenza in campo e presso le strutture di trasformazione fornite dai nostri esperti;

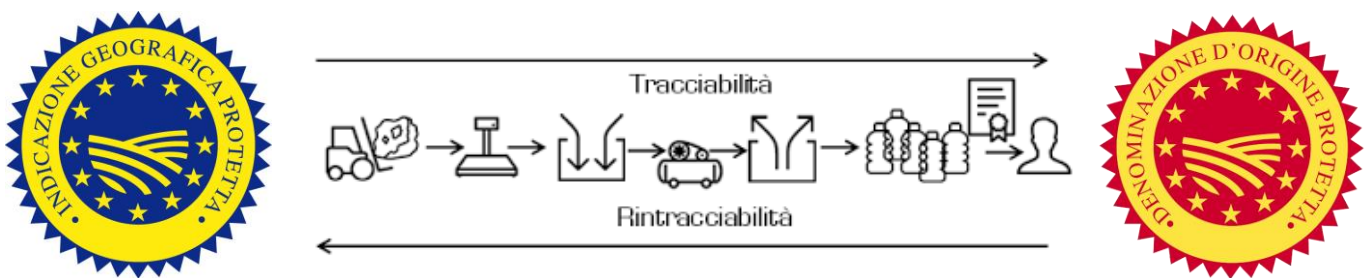
2. *Attività di valorizzazione dell'olio siciliano*: miglioramento dell'etichettatura dell'olio, lotta alle frodi, corsi di assaggio, partecipazione alle più importanti fiere Nazionali (Tuttofood, Cibus, SOL, Olio Capitale, ecc.).

3. *Innovazione produttiva, di processo e tecnologica*: corretta gestione agronomica, fornitura di attrezzature innovative (agevolatori per la raccolta, forbici e seghetti elettrici), fornitura di prodotti a basso impatto ambientale (concimi, fitofarmaci, trappole per i monitoraggi o cattura massale dei fitofagi) alle aziende agricole, fornitura ai Frantoi di macchine innovative per l'estrazione dell'olio e per lo stoccaggio (Separatori, silos, filtri a cartoni, muletti, gramole, impianti di imbottigliamento), con studio e messa in atto di processi innovativi che portano alla massima innovazione delle tecniche di estrazione, stoccaggio con azoto e a temperature controllate, filtraggio e imbottigliamento con riempimento e tappatura sotto battente di azoto.

4. *Promozione dell'olio in bottiglia*: promozione e diversificazione dei prodotti a scaffale quali l'olio *Bio DOP*, *Bio IGP*, *Condimenti a base di olio extra vergine di oliva al limone, al basilico e al peperoncino*.

5. *Fiducia e sicurezza per i produttori e per i frantoi associati*: negli anni, Oleum Sicilia ha

raggiunto un traguardo importante per lo sviluppo di tutta la filiera olivicola, grazie alla tracciabilità di filiera (ISO 22005 CSQA-sicurezza alimentare), alla concentrazione di prodotto di qualità e alla certificazione IGP e DOP a marchio collettivo. Essa oggi rappresenta uno strumento valido per i soci dando sicurezza economica, commerciale o come dice qualcuno “un porto sicuro” per produttori olivicoli e frantoiani.



Conclusioni

Nel 1999, dopo un viaggio in Spagna in cui ho visitato tutta l'Andalusia, capisco che l'olivicoltura Siciliana, doveva adeguarsi ai cambiamenti e agli sviluppi che da lì a poco i mercati internazionali del Food avrebbero subito.

Nel giro di pochi anni, la Spagna, la Grecia ed in seguito tutti gli stati in espansione come Turchia, Marocco e Tunisia, con le loro grandi aziende olivicole (con un'estensione media ad ettaro di oltre 10 volte superiore alla nostra) ci avrebbero surclassato con la produzione e l'immissione sul mercato, di un enorme quantitativo di olio extra vergine a basso costo, di bassa qualità, che nei mercati mondiali ed in Italia stessa, avrebbero fatto perdere interesse nel nostro olio da parte di consumatori poco attenti e poco formati a riconoscere e conoscere l'olio di qualità.

L'unica speranza, dunque, era quella di dare vita ad un'organizzazione di olivicoltori lungimiranti che credevano in un futuro e in un progetto comune, con la volontà di alzare la qualità e i livelli di certificazione dell'olio extravergine, all'interno della prospettiva della sostenibilità.

Il progetto non era semplice ma l'impegno e la perseveranza nel raggiungere un obiettivo ritenuto indispensabile per il settore, hanno fatto sì che noi, operatori dell'olio, potessimo realizzare un "sogno": la costituzione di *Oleum Sicilia*

Il lavoro di questi anni ha portato nel 2017, conferimenti e vendita sul mercato di circa 380.000 kg di olio, il 10% in bottiglia a marchio 100% Italiano, il 70% sfuso come 100% Italiano e solo il 20% certificato DOP o IGP.

Nel 2020, nonostante una campagna di scarica, i nostri soci hanno conferito 660.000 kg di olio

che vengono immessi sul mercato per il circa 20% in bottiglia a marchio 100% Italiano, IGP e DOP, per il 60% sfuso certificato DOP e IGP e solo il 20% sfuso come 100% Italiano.

Un Trend di crescita non solo di fatturato, ma di produzione di olio extravergine di qualità certificato, che esce dalla nostra regione a marchio “Sicilia”.

Oggi in Italia consumiamo oltre 650.000 tonnellate di olio extra vergine di oliva, di cui solo il 30% è coltivato, trasformato e confezionato nel nostro paese, il resto ad insaputa dei consumatori è olio estero di bassa qualità, spesso vecchio e difettato, mentre il nostro olio, profumato, ricco di polifenoli e sostanze che fanno bene alla salute, rimane in giacenza stoccato negli stabilimenti di anno in anno. Questo perché il consumatore sceglie il blend (Italiano) e il prezzo (la forbice spesso tra gli oli italiani ed esteri è superiore ai 4 euro al litro) e non dà importanza alla provenienza indicata sulle etichette.

Il ruolo di Oleum Sicilia è stato in questi anni quello di aumentare la qualità, fare filiera raggruppando tanti piccoli produttori e concentrare la domanda.

Nei prossimi anni la sfida più ardua e difficile, sarà quella di far conoscere e riconoscere ai consumatori l’olio di qualità.

L’obiettivo è quello di condurre il consumatore a scegliere oggettivamente l’olio da consumare, valutando i pregi e difetti, riconoscendo la provenienza geografica, ma soprattutto facendo sì che egli percepisca quale sia il giusto prezzo di un olio di qualità, che fa bene alla salute.

Se l’obiettivo sarà raggiunto, la produzione Italiana non basterà più per l’autoconsumo Nazionale e per l’esportazione, quindi il nostro impegno dovrà essere indirizzato verso la messa a dimora di nuovi

impianti, la razionalizzazione di quelli esistenti e l'ammmodernamento di tutti i frantoi e gli stoccaggi esistenti.

La missione di *Oleum Sicilia* e del sottoscritto sarà quella di valorizzare il prezioso prodotto conferito dai soci, imbottigliandolo a marchio "IGP Oleum Sicilia" esportandolo in tutti i mercati del mondo, al fine che tutti gli attori della filiera possano avere il giusto riconoscimento morale ed economico che meritano.

Per la realizzazione di questo obiettivo bisogna però invertire le attuali percentuali del nostro fatturato tra la vendita di olio sfuso e la vendita in bottiglia, al fine di immettere sui mercati un *blend Sicilia* riconoscibile per qualità e prezzo, per le inconfondibili caratteristiche organolettiche e chimiche che nessun altro olio al mondo ha e che tutti ci invidiano.

Riferimenti Bibliografici

Caruso T., Campisi G., Marra F.P., Camposeo S., Vivaldi G.A., Proietti P., Nasini L., 2014. *Growth and yields of the cultivar Arbequina in high density planting systems in three different olive growing areas in Italy. Acta Hort.* 1057: 341-348.

Caruso T., Cartabellotta D., Motisi A.. 2007. Catalogo di olivo siciliane. *Identificazione, validazione, caratterizzazione morfologica, molecolare e qualità degli oli.*

COI. Analisi di scenario e studi di settore della Filiera Olivicola Italiana. *Agea campagna olivicola 2019-2020.*

F., Bartolozzi F., Vergari G., Fontanazza G. 1999. *Analysis of the effects of ten years of mechanical pruning on the yield and certain morphological indexes in an olive orchard. ActaHortic.*1999.474.40