

L'Italia maggiore
produttrice e consumatrice mondiale
Un patrimonio economico e ambientale

Il governo latita
I punti del progetto comunista
per il rilancio dell'olivocultura

Olivo, grande risorsa del Sud

Il prof. Marcello Ticca spiega
i pregi della «spremuta d'oliva»

Crudo o fritto l'olio fa bene e non ingrassa

PATRIZIA ROMAGNOLI

«Linee guida per una sana e corretta alimentazione». È il titolo di un opuscolo, quattro pagine sempre semplici, che espone in forma chiara la composizione degli alimenti e consiglia quelli «privilegiati». In questa pubblicazione, le antiche regole della dieta mediterranea, rivalutate negli scorsi anni e «lanciate» in tutto il mondo grazie agli studi del nutrizionista americano Ancel Keys e del suo gruppo «Seven Countries Study», assumono un posto di riguardo. Le «Linee guida» sono pubblicate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione. «Nei prossimi giorni», spiega il professor Marcello Ticca, direttore dell'Istituto - le «Linee guida» entreranno capillarmente nelle famiglie italiane. Ne sono state stampate quattro milioni di copie, e verranno distribuite ai medici di famiglia, che a loro volta provvederanno a una diffusione mirata tra i loro pazienti.

L'olio d'oliva rappresenta uno dei caposaldi della dieta mediterranea: «insieme a pasta, verdura, frutta, l'olio d'oliva rappresenta il grasso tradizionalmente usato per condire e per cucinare. La dieta mediterranea si è dimostrata il modo più indicato per ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, che sono la prima causa di morte nel nostro Paese, attraverso il controllo e la riduzione degli eccessi di colesterolo provocati dall'assunzione di certi cibi».

Sconsigliata, quindi l'assunzione di grassi animali oltre i limiti definiti dalle tabelle nutrizionali, restano i grassi di origine vegetale. L'olio d'oliva è quello che presenta il migliore equilibrio tra i grassi insaturi, quelli che hanno il merito di abbassare il livello di colesterolo. «Direi che rispetto all'olio d'oliva vale la pena di sottolineare alcuni luoghi comuni per sfatare - aggiunge il professor Ticca - anzitutto, il fatto che faccia ingrassare. Tutti i grassi, indistintamente, sia animali che vegetali, sviluppano 9 calorie al grammo. L'effetto di «pesante» spesso attribuito all'olio d'oliva deriva soprattutto dal suo aspetto. È denso e saporito, ma questo è un pregio, visto che ne basta meno per condire bene. Inoltre, tutte le ricerche hanno stabilito che è uno stimolante per la digestione, stimola le mucose intestinali, mentre l'enzima lipasi in esso con-

RINALDA CARATI

«Il nostro Paese è il maggior produttore al mondo di olive e di olio di oliva. Il settore è di enorme importanza: su 2.300.000 aziende esistenti in Europa circa un milione si trovano in Italia; il valore della produzione italiana ammonta a circa 2000 miliardi, l'olivocultura rappresenta il 35% delle colture legnose, e abbiamo circa 150 milioni di piante: un grande patrimonio produttivo e ambientale, unico ed irripetibile, perché si tratta di una coltura tipicamente mediterranea, presente quasi in ogni regione italiana, ma particolarmente concentrata nel Mezzogiorno».

Marcello Stefanini, responsabile della commissione agraria nazionale del Pci, tiene in modo particolare a sottolineare l'incongruenza della situazione in cui si trova l'Italia: «La cosa incredibile è che il Pan (Piano agricolo nazionale, ndr) considerava l'olivocultura un settore marginale, senza grandi prospettive, ma è vero il contrario. Certo, occorre un profondo processo di riorganizzazione; un piano di settore che si proponga lo sviluppo di questa coltivazione non c'è. Questa è la più grave responsabilità del governo nazionale. Pare assurdo, ma l'Italia, primo Paese per la produzione, tuttavia importa olio di oliva; è evidente che bisogna mettere in grado la nostra olivocultura di con-

frontarsi con quella degli altri Paesi mediterranei; in particolare con la Spagna».

Cosa occorre per modificare la situazione?

Appunto, occorre una riorganizzazione del settore che punti a migliorare la qualità della produzione anche attraverso nuove piantagioni, che corrispondano a queste esigenze di qualità, ma consentano di contenere i costi di produzione. Inoltre, che risponda alle esigenze di tutela ambientale e paesaggistica, perché gli olivi sono elemento essenziale del paesaggio agrario italiano; per questo la coltura può essere sostenuta con

aiuti diretti, anche là dove non vi fosse l'immediato vantaggio economico.

Il Partito comunista ha presentato un programma per lo sviluppo della olivocultura...

Sì. Abbiamo presentato un documento che individua i problemi e dà le indicazioni per stendere un piano nazionale olivicolo, naturalmente d'intesa con le Regioni, che hanno la materia principale in questo campo. Il piano dovrebbe affrontare tutti gli aspetti, partendo da un presupposto: bisogna intendere l'olivocultura come una grande risorsa dell'agricoltura e del Paese. E allora è necessario che il governo faccia un piano organico per tutte le questioni: quella ambientale paesaggistica; quella produttiva, della trasformazione e dei frantoi; quella della commercializzazione; quella della promozione; quella della ricerca, della diffusione delle innovazioni; sia per la produzione olearia, sia per la produzione di olive da mensa, spesso trascurata, che invece è un'attività molto importante.

Il Pci quindi non si limita a denunciare la grave situazione esistente (penaliamo per esempio alla gelata dell'85, che avrebbe potuto essere colta come un'occasione per riorganizzare; invece addirittura i risarcimenti hanno tardato tre, quattro anni, ci sono coltivatori che devono ancora

prenderli); ma ha fatto questa proposta, e si impegna a rafforzare la propria azione per conseguire i risultati di: a) esaltare la competitività e la redditività della produzione olivicola e olearia nazionale; b) esaltare la qualità; c) rafforzare l'associazionismo economico nel settore.

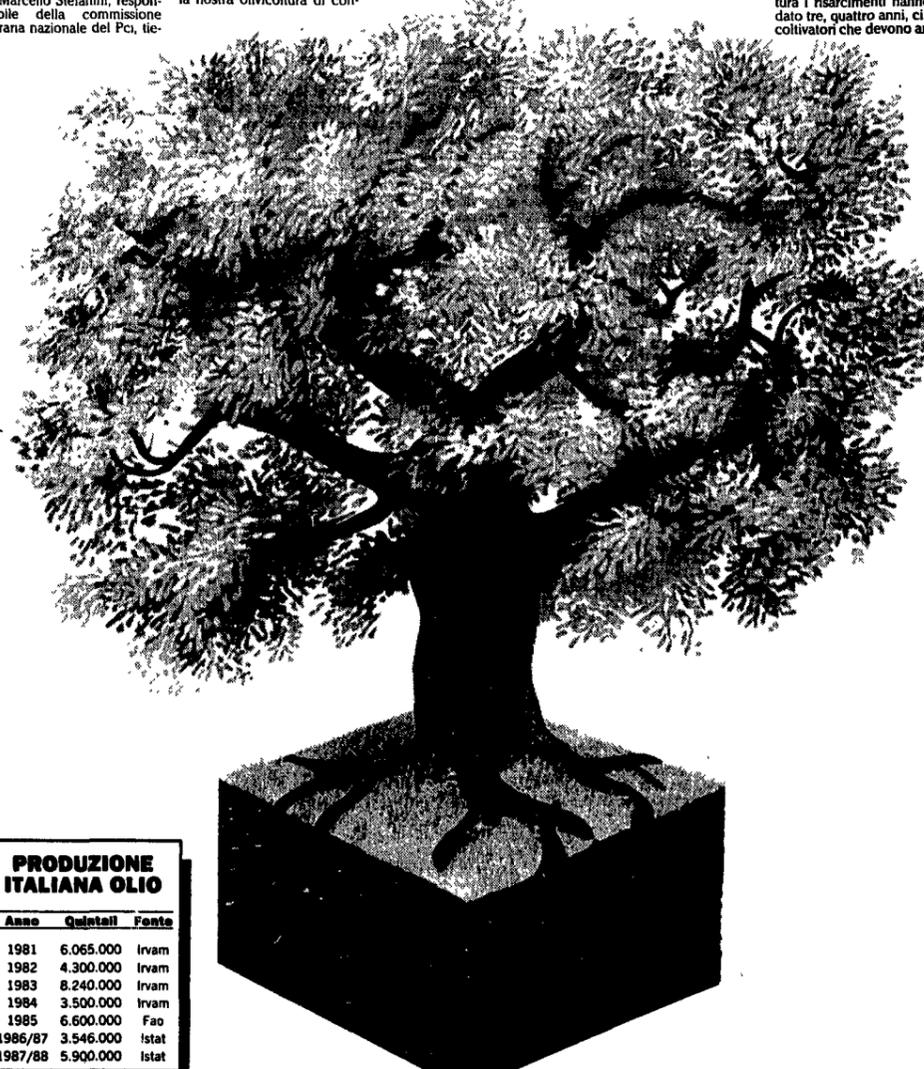
Ha parlato di ricerca scientifica: come può incidere in questo settore?

Un punto debole nel nostro Paese sta nel fatto che non si trasmette mai nulla; non c'è rapporto tra la ricerca e l'attività produttiva. In Italia ci sono buone facoltà di agraria che studiano il problema, ma è aperta la questione del trasferimento dell'innovazione nelle aziende, anche in questo campo; può essere d'aiuto l'ingegneria genetica, per esaltare determinate qualità. Per esempio, in Toscana si sta sperimentando un raccogliitore di olive a raggi laser. Ma sono elementi essenziali anche quelli della trasformazione e della commercializzazione. Bisogna tenere conto che c'è necessità di concentrazione dei processi di trasformazione, che però non può allontanare troppo i frantoi dai luoghi di produzione. Infatti, la qualità dell'olio è determinata dalla rapidità del processo di trasformazione, e quindi, anche per le grandi società olearie e industrie che spesso raccolgono, miscelano e commercializzano l'olio

«c'è un problema di controlli. E poi occorre una politica di promozione che metta in evidenza il nostro prodotto sul mercato europeo e mondiale, oltre che su quello nazionale, sottolineando le qualità alimentari e salutari dell'olio di oliva, che sono nettamente superiori a quelle di tutti gli altri oli. Nella scala dei valori di digeribilità, l'olio di sesamo segna 37%, mentre l'olio extra vergine di oliva ha digeribilità 100%».

L'olio ha dunque grandi qualità alimentari e salutari, eppure è ancora relativamente poco diffuso: ma ci sono prospettive di mercato?

Sì, per esempio l'olio di oliva commestibile è poco usato nei Paesi del Nord Europa; quindi bisogna fare una politica di prezzi differenziale tra olio d'oliva e oli di semi. La Comunità economica europea di recente ha approvato un regolamento sulla classificazione degli oli, che noi, recependo il regolamento europeo, abbiamo trasformato in legge nazionale; questa legge ora è in discussione al Parlamento. E l'olio è un alimento di qualità e dalle qualità straordinarie: nutriente, digeribile, insostituibile insomma... pare che addirittura contribuisca alla longevità, allungando la durata della nostra vita... E poi, bisogna dirlo, l'olio è una pianta bellissima. Originale e bellissima.



PRODUZIONE ITALIANA OLIO		
Anno	Quantità	Fonte
1981	6.065.000	Irvam
1982	4.300.000	Irvam
1983	8.240.000	Irvam
1984	3.500.000	Irvam
1985	6.600.000	Fao
1986/87	3.546.000	Istat
1987/88	5.900.000	Istat

Dati confortanti dalla «Stazione»
diretta dal prof. Enzo Fedeli

Sono migliorate sia la qualità sia la genuinità

«Un fatto è certo: la produzione è notevolmente migliorata negli ultimi anni e la tecnologia italiana è la più avanzata del mondo». L'asserzione viene dal professor Enzo Fedeli, direttore della Stazione Sperimentale Oli e Grassi di Milano, rispondendo a un'osservazione sulla frequenza con cui episodi di sofisticazione alimentare compaiono sulle cronache dei giornali. «Molto spesso di tratta di errori banali, che non incidono sulla salute della gente. Altrettanto spesso si osserva come le analisi su quel determinato componente non siano mai state fatte e si grida all'errore. Il fatto è che il vantaggio delle analisi possibili è talmente vasto che a farle tutte si paralizzerebbero la produzione e la distribuzione. Questo non significa però che i controlli non vengano eseguiti e che non si sia in possesso della metodologia completa».

La Stazione Sperimentale oli e grassi è emanazione del ministero dell'Industria, ed è finanziata per il 60% dalle aziende dei cinque settori interessati: oltre alle industrie produttrici di oli alimentari, ci sono i detersivi, i cosmetici, le vernici e i lubrificanti. Le aziende hanno diritto a uno sconto del 30% sul costo delle analisi commissionate alla stazione. Un incentivo, quindi, a usare le competenze del servizio. Il settore oleicolo, in particolare, è molto frammentato, e la singola azienda difficilmente riesce a fare ricerca e controllo qualità. «La ricerca, per quanto riguarda l'olio d'oliva», spiega il prof. Fedeli - «è già tutta fatta per la parte degli acidi grassi; lo stesso si può dire per la parte relativa agli steroli, e l'analisi sterolica è quella che serve a stabilire la genuinità di un olio. Le nostre ricerche sono state recepite in pieno dalla Cee che le ha usate per determinare le sue normative».

Mentre da un lato procedeva la ricerca sulle componenti, nell'industria oleicola l'innovazione di impianti in continuo, di maggiore igiene, ha consentito la grossa riduzione negli inquinanti che emergevano dalle analisi. «Fino a qualche anno fa - aggiunge il prof. Fedeli - si trovavano anche tracce di DDT. Oggi gli usano antiparassitari fosforati, che si degradano in meno di un mese senza lasciare tracce. In più negli ultimi

anni l'uso di tali prodotti è notevolmente diminuito».

Anche se sarà difficile eliminarlo, lascia da sola la mosca olearia è capace di distruggere fino al 50% di una raccolta. Il prof. Fedeli cita le sperimentazioni dell'Enea, che ha collocato delle stazioni di monitoraggio che segnalano l'allarme e permettono di intervenire solo al bisogno, e non preventivamente.

«Attualmente i residui di sostanze usate in agricoltura si possono trovare nell'extravergine, che non subisce processi di raffinazione. Nell'olio d'oliva, raffinato, il solvente si porta via tutte le sostanze eventualmente nocive. Non per questo l'olio d'oliva è esente da sofisticazioni possibili, si tratta però di sofisticazioni commerciali, che non recano danno alla salute, come quella classica di aggiungere olio di semi in piccole percentuali. Anche questo trucco però si scopre facilmente con l'analisi sterolica».

Intanto, la Stazione sperimentale lavora in un ambito ancora parzialmente inesplorato, quello degli aromi. La magia dell'olio d'oliva è data dalla presenza di circa centocinquanta aromi diversi, di cui solo una settantina sono stati analizzati. Data la complessità di questa struttura, si cerca di combinare la massima scientificità - l'analisi tramite «nasi artificiali» computerizzati - con la sensibilità umana, tuttora insostituibile. «Abbiamo approntato un panel di assaggiatori - racconta Enzo Fedeli - e attualmente stiamo studiando l'amaro e il piccante. Dosandoli meglio, si potrà modificare la qualità organoleptica dell'olio e adeguarla ai nuovi gusti del consumatore».

In attesa del Piano olivicolo nazionale, i 250.000 del Consorzio adottano norme comuni
Il Cno propone un «codice di autodisciplina»

CHIARA POLETTI

Importante per il prodotto in sé e importante per i suoi risvolti sociali e ambientali: l'olivocultura rappresenta il 4% dell'intera produzione agricola nazionale. A difendere gli interessi dei produttori sono le Unioni nazionali. Tra queste il Cno, consorzio nazionale degli olivicoltori, rappresenta ben 250.000 produttori, e si occupa dell'intero arco dei problemi, dall'assistenza tecnica all'elaborazione di politiche di settore, fino alla ricerca di mercato e alla promozione dei prodotti. È il presidente del Cno, Mario Campi a rispondere a una serie di domande sui problemi dell'olivocultura e sulle proposte del Consorzio.

L'olivocultura è accusata di essere un settore assillito, inadeguato a dare reddito. Quali sono le vostre proposte per il rilancio?

Innanzitutto, questo non può

prescindere dall'introduzione del Piano Olivicolo Nazionale, sempre promesso e sempre rinviato. La nostra proposta in materia punta sulla ristrutturazione complessiva del settore. Dobbiamo ricordare che i sussidi all'olivocoltore hanno la funzione di mantenere popolare alcune zone e quindi salvarle dall'abbandono. L'olivo è una componente fondamentale del paesaggio italiano, una sicurezza per il territorio anche dal punto di vista del suo assetto geologico. Tanto che, fatto un calcolo di costi e benefici, mettendo nel conto anche quelli ambientali, conviene sovvenzionare certa olivocultura improduttiva. A grandi linee si può valutare che il 30% dell'olivocultura italiana dia reddito e sia quindi competitiva sul mercato, pur con opportuni interventi di miglioramento. Riteniamo poi che il 15% circa sia insufficiente per dare reddito, ma che con alcuni investimenti

possa essere messa in grado di funzionare. Un'altra parte ancora va convertita ad altre produzioni, mentre il residuo 25%, che produce piccole quantità di olio buonissimo, ma a prezzi esorbitanti, va mantenuto solo a patto di considerarlo un presidio ambientale.

Per modernizzare l'olivocultura secondo queste linee occorre una grossa capacità innovativa. Che cosa offre il Cno ai suoi associati, sul piano operativo?

La nostra proposta operativa ha già un nome: «pacchetto olivo». Dietro la parola magica «qualità» ci sono cose concrete: ad esempio, progetti di ricerca e sperimentazione, come quelli già presentati al ministero (a proposito di vivai, di difesa della qualità e di raccolta meccanica). Ma non basta: proponiamo un sistema di autodisciplina, norme comuni di produzione» fatte proprie dai nostri associati

Forti dell'esperienza «post gelata» dell'85, siamo in grado di elaborare progetti di ristrutturazione e di dare la necessaria assistenza tecnica e finanziaria, nonché di contrattare collettivamente l'acquisto dei mezzi tecnici necessari all'olivocultura di qualità. Questo sul fronte dell'offerta. Su quello della «domanda» il Cno organizza la richiesta di innovazione proveniente dagli associati, in funzione della specificità regionale.

Il Cno, tramite le «norme comuni di produzione», cerca di indirizzare gli associati alla ricerca della qualità. Tuttavia oltre ai produttori, anche chi confeziona e chi vende ha la sua parte di responsabilità. Quali sono le vostre proposte?

Il controllo e la tutela della qualità si devono esercitare lungo tutta la trafila dalla produzione al consumo. Anche per questo motivo proponiamo di riclassificare gli oli secondo qualità in extravergine - vergine - d'oliva e di ridiscuere la presenza degli oli di sansa tra quelli ammessi al consumo diretto. Le norme Cee di commercializzazione, poi, dovrebbero comprendere quelle relative alla presenza di sostanze non organiche nell'olio di oliva. In ambito nazionale, lo Stato dovrebbe a nostro avviso aggiungere forme di valorizzazione e tutela della tipicità. In più, autonomamente, abbiamo rivolto precise proposte alle altre associazioni di produttori olivicoli per la costituzione di un «istituto di tutela» con laboratorio di analisi in proprio, per proteggere e controllare il prodotto genuino.

L'andamento dei prezzi negli ultimi anni non è stato particolarmente favorevole per il produttore. Quali è la vostra valutazione rispetto al mercato nazionale?

Da una parte osserviamo come il consumatore privilegia sempre più il prodotto confezionato rispetto allo sfuso,

sebbene l'acquisto di olio direttamente al frantoio sia ancora una realtà molto consolidata al Sud. Inoltre, notiamo che, all'interno di un consumo complessivamente stabile, si afferma sempre più la quota dell'extravergine. Ciò significa a nostro avviso che la ricerca della qualità è arma vincente. Sul reddito del produttore, comunque, pesano le scelte della Cee con il suo sistema di aiuti: l'anno scorso i contributi sono stati notevolmente ridotti. La scelta di puntare alla qualità significa garantire un mercato. E per fare qualità occorre introdurre innovazioni.

Quali sono gli interventi che caratterizzano l'innovazione in olivocultura?

Si può parlare a questo proposito di raccolta meccanica delle olive, oppure degli impianti di molitura in continuo. Stanno cambiando modi e tempi di raccolta: ad esempio abbiamo ottenuto buoni risultati con l'introduzione di vi-

bratori per la raccolta al punto giusto di maturazione e con la conservazione in casse di plastica, anziché negli antichi sacchi di juta, dove le olive restano schiacciate. Si presta più attenzione, poi, ai processi antifermentativi delle olive. Dove c'è stato espianto, anche al Sud, sono state reimpiantate varietà adatte alla raccolta meccanica: un investimento che paga in termini di pregio del prodotto finito. C'è ancora da lavorare molto, poi, sui frantoi, razionalizzando il processo di molitura, a sua volta fondamentale per la redditività della coltura. Ma mi preme anche parlare del rapporto olivocultura e ambiente. Il consorzio da oltre cinque anni è impegnato a diffondere tra i soci le tecnologie per il trattamento delle acque reflue dei frantoi. Le tecnologie esistono, ma occorrono investimenti per ammodernare gli impianti di molitura. Diciamo che si torna con questo al discorso iniziale: il settore va trasformato globalmente, sulla base di un Piano preciso. Che non c'è ancora.

Quali sono gli interventi che caratterizzano l'innovazione in olivocultura?

Si può parlare a questo proposito di raccolta meccanica delle olive, oppure degli impianti di molitura in continuo. Stanno cambiando modi e tempi di raccolta: ad esempio abbiamo ottenuto buoni risultati con l'introduzione di vi-