Il rialzo dei costi delle materie prime e la siccità spingono gli oleifici a investire nelle tecnologie di agricoltura 4,0 e nell'efficientamento industriale

Daniele Colombo | @daniele_colombo

Extravergine, *la necessità di un cambio di passo nell'olio di oliva*

La filiera olivicola olearia -ricorda Confagricoltura- vale 4,5 miliardi di euro, occupa 160mila addetti, di cui oltre il 90% nelle aziende agricole. La trasformazione conta oltre 200 player industriali e circa 4.500 frantoi. Si prospetta una stagione difficile per l'olio extravergine, a cominciare dalla produzione made in Italy. Si prevede una produzione intorno alle 250 mila tonnellate d'olio d'oliva, in calo di quasi il 20% rispetto alla precedente campagna. Ben lontano dal fabbisogno del comparto che, tra mercato nazionale ed export, ammonta a circa 1 milione di tonnellate. Le alte temperatura e la siccità sono tra le cause maggiori di questa frenata (cui si aggiungo i nubifragi d'agosto), che si lega all'aumento di patogeni, a cominciare dalla mosca olearia, il parassita più preoccupante per gli uliveti italiani.

UN SECONDO ... IN SOFFERENZA

Fa sempre impressione il dato del dimezzamento negli ultimi dieci della produzione nazionale, passata da 500 mila a 250-300 mila tonnellate. Eppure il nostro Paese rimane al secondo posto al mondo nella produzione d'olio (315 mila tonnellate nella stagione 2021-22, ben lontane dai numeri della Spagna, 1,3 milioni di tonnellate, e crescono Paesi come Tunisia, Turchia, Portogallo). L'olivicoltura italiana è campione di

biodiversità con oltre 500 diverse cultivar, che da sole rappresentano il 40% di tutte le varietà presenti al mondo. Ma il problema idrico non è l'unico elemento a incidere: il rialzo dei prezzi rischia di avere un impatto pesante nel prossimo autunno caldo.

NESSUN ARRETRAMENTO

Ma non sembrano affiorare politiche di arretramento: anzi, le difficoltà portano ad alzare il livello di offerta qualitativa grazie a investimenti sia sul fronte agricolo che industriale. Da una parte si cerca finalmente di fronteggiare alcune criticità come l'abbandono degli olivi, investimenti in nuove piantagioni guardando a un modello più moderno di maggiore densità, sfruttamento dell'economia circolare, digitalizzazione e tecnologie di agricoltura 4.0, dai sensori in campo alla smart irrigation alla blockchain, rafforzamento dei patti di filiera; dall'altro, attraverso la ricerca, si punta a migliorare ulteriormente la qualità del prodotto.

ALCE NERO

Un esempio arriva da Alce Nero. Le olive utilizzate per la produzione dell'olio extravergine di oliva biologico Alce Nero provengono da oliveti localizzati in territori con una forte vocazione all'olivicoltura. In termini di implementazione in campo, è in atto un processo di conversione dell'impianto di irrigazione, che porterà tutte le tubature aeree nel sottosuolo e consentirà un considerevole risparmio idrico. "A questa azione -spiega Federica Tesini, responsabile Ricerca e Sviluppo Prodotti Alce Nero- si affianca anche un progetto di introduzione su larga scala di trappole per cattura massiva della mosca dell'olivo".

In tema di sostenibilità l'obiettivo è poi raggiungere un efficientamento energetico nel quale il 100% del fabbisogno provenga dai pannelli solari (oggi Finoliva, il socio produttore dell'olio Alce Nero, vanta un approvvigionamento energetico per circa il 70% proveniente da pannelli solari installati in prossimità dello stabilimento produttivo). L'attenzione è rivolta anche all'economia circolare: la sansa derivante dal processo di produzione dell'olio extravergine viene venduta come biocombustibile; il nocciolino, contenuto nella sansa, è utilizzato come combustibile per le stufe a pellet.

PRIMO ANELLO

L'olivicoltura ha un estremo bisogno di cambiamento e Monini ha voluto dare l'esempio scegliendo di entrare convintamente nel primo anello della filiera, quello agricolo, per seguire e garantire una produzione sostenibile sotto l'aspetto economico-produttivo, qualitativo e ambientale. Tra i progetti più significativi c'è Bosco Monini, un investimento di 20 milioni di euro, che rientra nei 25 milioni stanziati per il Piano di sostenibilità 2030, A Hand for the Future. Si tratta di un polmone verde che sta nascendo tra Umbria e Toscana da oltre 1 milione di nuovi olivi piantati prevalentemente in aree abbandonate. Vuole essere un piano di agricoltura 4.0. "Rappresenta il modello di olivicoltura moderna e sostenibile che vogliamo condividere -spiega Carolina Clarici Monini, junior brand manager, membro del Comitato di Sostenibilità-. Attualmente sono state messe a terra quasi 430 mila nuove piante coltivate ad agricoltura biologica, che entro la fine del 2022 diventeranno 600 mila, con l'obiettivo di raggiungere, se non superare, il milione di olivi entro il 2030".

Il progetto permette di sequestrare fino a 50 mila tonnellate di anidride carbonica l'anno. Sul fronte industriale Monini ha avviato un percorso verso l'alta qualità garantita e certificata insieme al Ceq, ma anche verso la tracciabilità completa dei prodotti 100% italiani grazie alla tecnologia blockchain.

LA BIODIVERSITÀ

Sul fronte agricolo Salov è da sempre in prima linea nello sviluppo di progetti rivolti alla ricerca scientifica attraverso la collaborazione con enti e istituti autorevoli per sviluppare pratiche agronomiche efficienti e sostenibili per migliorare la gestione dell'oliveto e la qualità dell'olio di oliva. Da tempo con Cnr-Ibe (Consiglio nazionale per le ricerche-Istituto per la bioeconomia) ha avviato una serie di progetti mirati al miglioramento dell'olivicoltura, come lo studio della biodiversità, lo sviluppo di tecniche agricole di precisio-

OLIVICOLTURA SARTORIALE

Il gruppo di lavoro Costa d'Oro guidato da un comitato scientifico rappresentativo dell'avanguardia della ricerca universitaria italiana dell'olivicoltura coinvolgerà una selezione di fornitori e di associazioni di olivicoltori con l'obiettivo di divulgare l'adozione di soluzioni e pratiche agricole di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Il progetto prenderà avvio con la campagna 2022-2023 con un approccio di "olivicoltura sartoriale" e verrà poi esteso a un numero sempre maggiore di fornitori e associazioni olivicole. Contemporaneamente un altro gruppo di lavoro coinvolgerà una selezione di frantoiani e di associazioni di olivicoltori, con l'obiettivo di recuperare gli attuali scarti di produzione e favorire la circolarità. Il progetto verrà poi esteso a un numero sempre maggiore di frantoi e associazioni olivicole nel corso del 2023.

Si lavora per eliminare l'operazione di stendere a terra e poi ritirare le reti su tutto il filare

tà (sicurezza alimentare e gestione degli interventi agrochimici. "L'adozione del protocollo di sostenibilità ha permesso all'azienda, già da diversi anni, di raggiungere risultati importanti sia a livello europeo (più di 65 mila agricoltori, frantoi e operatori coinvolti; oltre 480 ore di formazione offerte ai nostri collaboratori; investimenti in tecnologie agronomiche e produttive sostenibili); che a livello nazionale, premettendo di rafforzare e valorizzare l'impegno a sostegno della filiera italiana, già espresso tramite la partecipazione al Fooi (Filiera olivicola olearia italiana), prima organizzazione interprofessionale dell'olio di oliva" spiega Roberto Sassoni, Head of Business Unit, Carapelli Firenze.

INCREMENTARE LE SUPERFICI

Negli ultimi anni Frantoio Bonamini si è impegnato a cercare di aumentare la propria superficie agricola acquistando e/o affittando sempre di più nuovi uliveti nell'Est Veronese. Oggi sta sviluppando un modo per cercare di ridurre al massimo tempi e costi della raccolta delle olive, costi che al momento risultano essere i più alti della filiera produttiva, cui si aggiunge la difficoltà sempre maggiore di trovare personale disponibile a lavorare stagionalmente. "Stiamo valutando l'utilizzo di particolari 'ombrelli' adatti anche per le superfici collinari, dato che la zona dell'Est Veronese, Val di Illasi e valli limitrofe, hanno tale conformazione -spiega la titolare Sabrina Bonomini-. Si aprono con un movimento a ventaglio attorno alla pianta e in abbinata all'utilizzo di bacchiatori e scuotitori, partendo dalle fronde più esterne, si procede alla raccolta verso i rami più interni. Una volta ultimata la singola raccolta, l'ombrello si richiude su se stesso e si passa alla pianta successiva. Questo tipo di attrezzatura permette di eliminare l'operazione di stendere a terra e poi ritirare le reti su tutto il filare". Dal punto di vista produttivo e industriale Frantoio Bonamini ha investito, nel corso del 2021, in un nuovo macchinario per l'estrazione dell'olio che ha collaudato per la prima volta in occasione della raccolta e produzione di ottobre 2021: un frantoio 4.0.

Uno dei problemi del settore è l'abbandono dei campi in quanto la produzione non è più sostenibile. Va a contrastare questa criticità il progetto di Coricelli, che ha spostato la visione di sostenibilità sull'intera filiera. "Lo scorso novembre siamo stati l'industria capofila di un accordo di filiera con Unaprol per gli acquisti economicamente sostenibili a sostegno del mondo agricolo italiano -racconta Chiara Coricelli, amministratore delegato Pietro Coricelli-. Da quest'accordo di filiera è nato l'olio sostenibile Firmato dagli agricoltori italiani, in commercio dallo scorso febbraio. Il vantaggio dell'accordo è anche per l'olivicoltore, cui viene assicurata un'adeguata remunerazione e la certezza di una continuità economica del rapporto commerciale".

TRASPARENZA E DIGITALIZZAZIONE

Sul fronte industriale nel 2019 Coricelli ha avviato un percorso di innovazione, trasparenza e digitalizzazione per la tracciabilità dei prodotti. Da questo progetto è nata la

STOCCAGGIO MIGLIORATO

L'azienda Salov ha investito anche nell'ampliamento e nel miglioramento dello stoccaggio di tutte le materie prime. In particolare, per la protezione dell'olio extravergine di oliva, sensibile a sbalzi di temperatura, luce, contaminazioni esterne e ossidazione, Salov ha installato, dal 2020, otto tank di nuova generazione da 190 tonnellate ciascuno e altre otto sono già in piano per il prossimo anno. "Un ulteriore segno dell'attenzione alla qualità e alla sostenibilità visto che l'immagazzinaggio interno riduce il trasporto della materia prima verso magazzini esterni con conseguente riduzione delle emissioni di CO_2".

ROBERTO SASSONI
head of Bu
Carapelli Firenze

SALVATORE BONO
gm packaged division
di Bonolio

FORTE INSTABILITÀ

Il contesto di riferimento del settore negli ultimi anni è caratterizzato da una forte instabilità della domanda e dell'offerta dovuta a molteplici fattori: globalizzazione, crescenti esigenze del consumatore finale, continua tensione del mercato della materia prima. Una situazione che influisce inevitabilmente sulla supply chain che diventa sempre più complessa e il cui presidio è fondamentale, in ambito Esg.

prima linea di oli tracciati di filiera Casa Coricelli che racconta, tramite Qr code posto in etichetta, il viaggio dell'olio Coricelli dal campo in cui vengono raccolte le olive fino allo scaffale. "Nel 2021 siamo andati oltre, sposando la tecnologia blockchain di Ibm Food Trust. È stata inizialmente applicata al prodotto più venduto e poi estesa ad altre referenze". Tra gli altri progetti, Coricelli Plastic Free si basa sul riciclo di imballaggi ricevuti e rigenerati eliminando le plastiche non necessarie e realizzando quelle indispensabili, come il dosatore, in materiali biodegradabili, sviluppati grazie alla partnership con i fornitori sensibili su questi temi "Ha naturalmente un costo per noi ma genere un impatto positivo anche sulla gdo che riceverà ad esempio meno imballi da riciclare".

ARRESTARE L'ABBANDONO

Il legame stretto con la terra di origine, la genuinità del prodotto non filtrato, l'impegno alla trasparenza e alla tracciabilità sono i punti cardine di Costa d'Oro che ha avuto un approccio pionieristico alla tracciabilità del prodotto italiano, con un QrCode apposto sull'etichetta per identificare la lista dei frantoi che lavorano ai prodotti di filiera 100% italiana. La sfida è oggi quella di valorizzare la filiera olivicola, con la ricerca di terreni da destinare a una filiera agricola di proprietà, moderna e sostenibile. "L'obiettivo è quello di lavorare fattivamente alle pratiche di recupero -spiega Daniela Pontecorvo, chief marketing officer-, migliorare la produttività del prodotto italiano e diffondere presso il grande pubblico il valore, lo sforzo e il prezzo minimo equo di un olio 100% italiano per accrescere il valore della categoria. Abbiamo in programma attività di valorizzazione della filiera quali diffondere la conoscenza del fenomeno dell'abbandono degli oliveti e dell'estinzione di alcune cultivar tipiche del nostro territorio attraverso il supporto scientifico di un'impor-

BLOCKCHAIN BIOLOGICA

Un esempio virtuoso di come Alce Nero gestisce le proprie filiere strategiche è rappresentato dal progetto blockchain per l'olio extravergine di oliva biologico Alce Nero. "Mediante la blockchain i consumatori potranno conoscere i territori di provenienza, la metodologia di raccolta, lavorazione e confezionamento e le caratteristiche del prodotto finito contenuto in ciascuna specifica bottiglia acquistata. Grazie alla tecnologia applicata ci è stato possibile geolocalizzare tutti i campi dei nostri produttori e raccogliere, in modo certificato, tutti i dati inerenti i processi di realizzazione del prodotto".

ELEMENTI CARDINE

L'utilizzo di materiali riciclati, la riduzione delle quantità di materiale e l'introduzione di nuovi materiali sono gli elementi cardine sul quale Farchioni sta lavorando. Ai fini del risparmio energetico e di emissioni, per la bottiglia di olio Farchioni si prevede l'eliminazione del film plastico per il confezionamento del collo, la sostituzione della carta di natura chimica dell'etichetta con materiale compostabile, lo sviluppo di un tappo a base di bioplastiche monomateriale. Infine, con il progetto Cycle 4 Green, Farchioni potrà riciclare la glassina in carta siliconica delle bobine delle etichette.

PROTAGONISTI NEL MATTONE

Tra le diverse azioni che Oleificio Zucchi mette in campo per ridurre il proprio impatto ambientale, merita una speciale menzione il progetto pilota per lo smaltimento delle terre da filtrazione. L'industria olearia fa largo uso di questo tipo di materiale al fine di trattare gli oli vegetali, in quanto ne assorbe le impurità. Il progetto di economia circolare consente l'abbattimento di 1.200 tonnellate l'anno di rifiuti, convertendoli in materiale utile nel settore edilizio. Oleificio Zucchi è supportata da un'azienda consolidata in ambito industriale che rigenera le terre e ne ricava un sottoprodotto d'argilla per la produzione di mattoni da usare nell'edilizia.

tante realtà universitaria italiana e di associazioni locali".
Sul lato industriale continuano gli investimenti negli impianti e ricerca per migliorare produttività e qualità e progetti per la sostenibilità. Uno di questi, denominato Alta Qualità, prevede l'impiego di azoto/argon per preservare le qualità organolettiche e chimico fisiche dell'olio durante tutto il processo dalla raccolta al consumo. Sul fronte del fabbisogno energetico l'azienda prevede di estendere ulteriormente la superficie destinata alla captazione dell'energia solare (attualmente copre il 30% del fabbisogno di elettricità). Sul packaging prevede la rimozione delle capsule copri-tappo dalle bottiglie (con un risparmio annuo di rifiuti di oltre 9 mila Kg e di Co2 pari a 80 mila Km percorsi in macchina).

CAMBIANO GLI IMPIANTI

Ranieri, oleificio alla quarta generazione sulle colline umbre che circondano Città di Castello, ha scelto di investire in moderni impianti di molitura, imbottigliamento e stoccaggio che performano in modo più rilevante e riducono i consumi energetici, approvvigionati principalmente dall'energia solare attraverso un impianto fotovoltaico. Il frantoio a 3 fasi è stato scelto per una più efficiente estrazione: riduce l'impatto ambientale e preserva la qualità olio. La sala oliaria per il deposito ha una temperatura controllata costantemente per una conservazione ottimale; le pompe di movimentazione interna sono state predisposte per limitare lo stress dell'olio; i silos di stoccaggio sono sotto azoto per preservare gli oli più preziosi da ogni remota possibilità di ossidazione. "Abbiamo inoltre promosso un percorso volto a favorire l'utilizzo di materiale riciclato, carta vegetale ed eliminato quasi del tutto la plastica" fa notare Valentina Paoloni, export manager. In campo gli ulivi del paesaggio olivato Assisi-Spoleto, patrimonio Unesco, hanno sviluppato caratteristiche di adattamento al luogo di coltivazione generando un miglioramento genetico della pianta: ogni varietà ha sviluppato una propria resistenza a determinate manifestazioni climatiche e a specifici parassiti del territorio.

LEGAMI CON IL TERRITORIO

È una storia antica quella di Bonolio, primo oleificio in Sicilia per vendita di olio extravergine di oliva, iniziata nel 1934. Oggi la società è leader nella produzione e nella vendita di oli certificati siciliani con il 16% della Igp, più del 90% della Dop Val di Mazara per un totale del 46% di tutti gli oli certificati siciliani. "Il legame con la Sicilia è certamente tra gli asset del nostro gruppo che abbiamo voluto sottolineare anche nel nostro primo spot video recentemente lanciato sui social network" spiega Salvatore Bono, general manager Packaged Division di Bonolio. L'azienda opera nell'Isola con quattro frantoi, dieci linee di molitura, due depositi da

Le stime di raccolta delle olive nel 2022 prevedono un - 30% in volumi sull 2021 nel Sud

RICICLABILITÀ DEL VETRO

Attraverso il numero di lotto del prodotto Carapelli presente in etichetta, il consumatore ha la possibilità di accedere a tutte le informazioni relative a ogni singola bottiglia di olio extravergine 100% italiano: provenienza, data e luogo di molitura delle olive, cultivar utilizzate, processi di imbottigliamento. Altro aspetto prioritario è quello del packaging, per ridurre l'impatto ambientale preservando le garanzie di sicurezza alimentare e di qualità del servizio. Ovvero l'introduzione di alte percentuali di vetro riciclato nelle bottiglie (fino all'85% di vetro scuro riciclato) con conseguente premio Conai 2019. E l'introduzione di materiali di imballo e di consumo riciclabili in sostituzione di precedenti materiali non riciclabili.

VALORIZZAZIONE E RECUPERO

Frantoio Bonamini ha lanciato il Progetto Olivare (acronimo di olive valorizzazione e recupero), che punta a riusare gli scarti della lavorazione per la produzione di olio d'oliva per l'estrazione dei principi attivi di interesse salutistico, cosmetico e farmaceutico in collaborazione con l'Università di Padova e Verona. "Un progetto all'avanguardia che nasce dall'esigenza di dare una nuova vita ai sottoprodotti della lavorazione, quale la polpa delle olive, l'acqua di vegetazione, le foglie e il nocciolo". Già da anni questi elementi non rappresentavano più un costo per l'azienda in quanto utilizzati per il riscaldamento o venduti per fare biomassa. Ora una nuova valorizzazione.

8.300 tonnellate, 28 cisterne interrate, uno stabilimento con quattro linee e 18.000 bottiglie imbottigliate all'ora per una superficie totale di 4.500 metri quadrati. Importanti anche i numeri dell'indotto: 9.000 aziende agricole coinvolte, 1.346 convenzionali e 477 certificate. Sono, invece, 90 i frantoi per l'olio 100% italiano, 23 per l'olio Dop Val di Mazara e 15 per l'olio Igp. "La nostra azienda ha investito in quasi 185 ettari di oliveto ad alta densità e continueremo a farlo in questa direzione con obiettivi importanti: nei prossimi anni intendiamo ampliare l'attuale filiera di oltre 1.000 ettari, di cui 500 nell'immediato, ossia in due-tre anni, e il resto negli anni a venire. Stiamo continuando a investire su olivi della varietà Arbequina e Arbosana, con un impianto super intensivo adattato alla raccolta meccanizzata. Questo tipo di coltivazione, andrà di pari passo con l'olivicoltura tradizionale. Abbiamo, infatti, oltre 30 ettari di impianti tradizionali per cultivar come Biancolilla, Cerasuola, Nocellara. Un'olivicoltura più moderna e razionale garantisce una maggiore capacità produttiva e dall'altro assicura un importante abbattimento dei costi".

DINAMICHE INFLATTIVE

Sulle dinamiche inflattive che si incrociano con la restrizione dei consumi pone l'attenzione De Cecco. "Nel primo semestre 2022 (Tot-Ita Nielsen al 3/7/2022) riscontriamo una contrazione generale dei consumi dell'extravergine pari al -4,2% a volumi, concentrata prevalentemente in Area 4 (drop del -12,5%) canalizzata nei canali Super e Liberi servizi. A causa della situazione congiunturali di mercato, i prezzi sono in crescita complessivamente del 6% che si traduce in un aumento medio di 0,52 euro/litro" fa notare il direttore commerciale Carlo Aquilano. Nonostante il difficile contesto, De Cecco continua ad essere fedele alla sua mission di ricerca della qualità senza compromessi, perseguendo la ricerca dei migliori oli extravergini per la realizzazione di blend che si caratterizzino per la più alta qualità.

SEGMENTAZIONE AMPLIATA

Benvolio è un'azienda in continua evoluzione: il 2022 vedrà l'ingresso in nuovi segmenti di mercato per colpire nuovi target e ampliare le occasioni d'uso.
Sul lato industriale persegue investimenti negli impianti e nella ricerca per migliorare produttività e qualità, così come nella sostenibilità. Il progetto strategico che l'azienda ha messo in lavorazione, in particolare, è quello dell'analisi per la certificazione B Corp: "Vogliamo rendere ufficiale la nostra missione, che è quella di realizzare prodotti a basso impatto ambientale. Il piano di sviluppo che abbiamo definito avrà una durata di quattro anni e prevede la promozione del made in Italy, il costante miglioramento del profilo di sostenibilità aziendale attraverso lo sviluppo di pratiche e processi di innovazione sostenibile e una piattaforma di blockchain end to end per fornire le informazioni di processo al consumatore finale" spiega il direttore commerciale Martina Manna.