

Diminuisce la produzione di olio Ue ma salgono i consumi all'estero

Con 3 milioni di tonnellate prodotte nel mondo per l'annata 2010-2011 (in calo del 6% rispetto all'anno precedente), la Spagna si riconferma il primo produttore europeo, con 1,2 milioni di tonnellate (pari al 55% della quota Ue) mentre l'Italia con 550mila tonnellate arriva al 25% della produzione comunitaria e la Grecia con 336mila tonnellate cresce del 15% rispetto al 2010. Intanto la produzione mondiale è aumentata di circa un 2,3% su base annua nell'ultimo ventennio. E' il quadro dipinto dal Rapporto Unaprol sul settore oleario.

Per quanto riguarda gli altri paesi del Mediterraneo, la Turchia dovrebbe attestarsi su 160mila tonnellate di prodotto, con un 8,8% in più rispetto all'anno precedente; contrazione del 20% per la Tunisia e produzione pari a 120mila tonnellate (erano 150mila nell'anno precedente). Aumenta del 29% invece la produzione in Siria, così come aumenta la produzione palestinese. Cala del 6% in Marocco con un produzione di circa 150mila tonnellate mentre l'Algeria vede la sua produzione più che raddoppiata rispetto alla scorsa annata, con 50mila tonnellate circa. Cresce anche la produzione australiana, con circa 18 mila tonnellate.

Particolarmente interessante il trend dei paesi che da poco hanno cominciato a consumare olio di oliva o che ne hanno recentemente incrementato i consumi. In Nord America si rilevano ampi margini di crescita soprattutto negli Stati Uniti (il secondo Paese importatore dopo l'Italia). Anche il continente asiatico potrebbe diventare molto recettivo: si stanno aprendo nuovi mercati come Cina e India oltre al Giappone, che rappresenta ormai uno sbocco consolidato.

Nei paesi consumatori ma non produttori solo negli ultimi venti anni i consumi sono aumentati in maniera significativa: l'Inghilterra è cresciuta dell'8,6%, la Germania dell'8%, i Paesi Bassi dell'11%, gli Usa del 5,2%, il Giappone addirittura del 10,4%, il Brasile di quasi il 6%. A fronte dei minimi aumenti dei consumi interni in Italia (0,6%) emergono quindi possibilità per esportare e dare valore aggiunto alle nostre eccellenze produttive.

Nel nostro paese nel 2010 sono stati acquistati più di 215 milioni di litri di olio per un valore di 859 milioni di euro, con un incremento dell'1,4% rispetto al 2009. L'extravergine è la categoria più venduta con il 72% del fatturato e 155 milioni di litri, mentre sullo stesso livello si attestano l'olio di oliva con il 14% e quello con il marchio "100% italiano" con un quota del 12%. Le aziende che certificano oli Dop sono attualmente 17.632, con una superficie investita pari a 84.512 ettari.

Dal punto di vista del biologico, l'Italia ha il 26% del totale delle superfici europee coltivate. Di queste l'8% è investito ad oliveto pari a 86 mila ettari. La superficie olivicola biologica risulta concentrata per oltre il 75% nelle aree meridionali e le regioni più virtuose in questo campo sono Puglia (27%), Calabria (25%) e Sicilia (11%). Nel 2010 i prezzi hanno registrato un leggero rialzo, con un aumento medio del 4% rispetto all'anno precedente.

controllo. Grazie all'azione coordinata della Guardia Forestale e del Ministero delle Politiche agricole è stato possibile "scoprire" l'inganno degli oli extravergini de-odorati, con un livello di alchil-esteri comunque troppo elevato per derivare semplicemente da olive appena frante in buone prassi agronomiche. Tutto ciò si tradurrà presto in una nuova normativa a livello Ue, con soglie massime consentite pari a circa una frazione di quelle rinvenute negli oli extravergini venduti sotto i 3 euro a bottiglia.

Ma c'è di più. Dopo l'avallo positivo dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, l'olio extravergine potrà vantare la presenza di polifenoli come antiossidanti in una formula che Coldiretti sta vagliando con le autorità nazionali competenti, ma che potrebbe avvicinarsi alla traduzione letterale del dettato Efsa: "I polifenoli dell'olio di oliva possono evitare lo stress ossidativo, hanno effetti antiossidanti", "migliorano il metabolismo dei grassi", "proteggono la frazione LDL dal danno ossidativo".

Se consideriamo che i polifenoli, oltre a vantaggi salutistici ne hanno sicuramente di qualitativi (conferiscono durabilità al prodotto e in genere sicurezza sulle tecniche estrattive), c'è da confidare che possano risultare uno strumento di promozione notevole per il Made in Italy di qualità nel settore olivicolo.