

ECONOMIA



Imprese, mercato,
finanza, politica,
assicurazioni, denari,
green economy, consumi



La svolta dell'olio

Le olive lavorate al Frantoio Narducci

Nel nostro nord-est tradizione ma anche innovazione nella produzione dell'oro verde: un mercato in evoluzione, oltre il Pnr, con progetti per valorizzarlo e potenziarlo

di Cinzia D'Agostino

Questa volta, per parlare di come sta andando l'accolta di olive e la produzione di olio nel nostro territorio, vogliamo iniziare raccontando una storia che ha a che fare con l'innovazione di cui tanto si parla a proposito del Pnr, il piano nazionale di ripresa e resilienza. In attesa che il Governo stabilisca, dei fondi europei, a chi e per che cosa andranno, i progetti vanno avanti, come quello che ha coinvolto il Frantoio Narducci di Monticone, con il Crea, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Alessandro Donati, che gestisce lo storico Frantoio con la cugina Laura De Santis e lo zio Isidoro Narducci, lo definisce "un'innovazione bellissima. Loro hanno il prototipo di una macchina che fa una selezione con algoritmi particolarissimi, uno strumento ultratecnologico che

analizza le olive singolarmente e mi dice quali sono quelle top quality o quelle che invece posso scartare". L'obiettivo è un prodotto di livello che deve essere apprezzato dal consumatore finale. Dalle olive al top, al momento non si sa se andranno a formare il Sabina dopo, magari, il Romagna, un olio certificato da poco tempo che l'azienda intende probabilmente commercializzare entro Natale. Che è poi il periodo di riferimento per altri strumenti innovativi con l'intento di modernizzare l'azienda, come un sito web migliorato e dotato di un e-commerce, per acquisti diretti. Prospettive diverse che anno sempre di più di futuro anche in una produzione così tradizionale come è quella dell'olio. Del resto qui è stato perso un 10% di acquirenti: causa Covid è diminuita la presenza dei "portatori" di olive per poi ottenere l'olio e di possibili compratori dell'olio prodotto in azienda, tra cui oli aromatizzati che



Isidoro Narducci e Alessandro Donati

con un sito dedicato potranno sicuramente essere apprezzati da un numero sempre più vasto di persone. Ma come è andata la produzione? Per Donati di olive e rese sono state di meno, come confermano anche i vari agricoltori contattati, causa siccità, e la piovra, nel momento in cui non ha piovuto, ha lasciato cadere i frutti naturalmente persi sopra vive e ne ha prodotto in minore quantità. Questo però, dice, "è stato com-

pensato con le rese che sono state più alte rispetto a gli scorsi anni". Anche se c'è minore richiesta, pensa di posizionarsi sui 15-16 mila litri dell'anno scorso. Poiché al Frantoio si sta lavorando già dall'8 ottobre, è ormai disponibile l'olio nuovo. "Noi anticipiamo i tempi per andare a cercare i profumi più belli, i profumi più importanti", rileva Donati. Il prezzo si attesta dai 10 euro in su al litro, in base alla varietà

Cos'è il progetto Innolitec

Una macchina che aiuta a concentrarsi sulla qualità

La spiegazione sta nel suo nome. Innolitec significa innovazione tecnologica nella filiera dell'olio da tavola. Il progetto è stato finanziato da un decreto del Mipaaf, ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per una cifra attorno ai milioni di euro: iniziato nel 2018, terminerà nel 2023. Ha dato qualche delucidazione a Tiburno Federico Pallottino, coordinatore di una delle unità operative del progetto a cura del Crea, l'ente pubblico che se ne occupa, in prima linea nell'utilizzo di queste tecnologie avanzate per selezionare le olive, assieme ad altri ricercatori come Corrado Costa (solo un membro del team dedicato). In particolare e fanno parte della sezione IT del Crea sede di Monterotondo, cioè tecnologie ingegneristiche che digital applicate all'agricoltura e all'agroindustria.



Il loro lavoro, molto complesso, si è tradotto in un altro concretizzato con una macchina industriale, sorting macchina ottica, che cioè è, a

dirla in modo molto sintetico, controlla le olive in ottica digitale, utilizzando in pratica una serie di analisi in tempo reale fatte sulla base di dati ottici appunto. Una serie di telecamere controlla le caratteristiche delle olive mentre cadono nella macchina stessa, roba di una frazione di secondo, separandole in classi secondo richieste particolari. "In questo caso", sottolinea il dr. Pallottino, "abbiamo deciso di focalizzarci su maturazione e difetti". Il risultato è fondamentalemente in due classi di olive, una per produrre un olio di qualità superiore e, una per olive di seconda scelta, valutate poi con tutta una serie di analisi fisicochimiche e antiossidanti, perossidi, acidità...

Ma cosa cambia per noi consumatori?

In pratica, la macchina permette di risolvere alcune problematiche dovute a una cam-

pagna produttiva che magari non è tanto buona, olive attaccate dalla mosca olearia oppure una sovrapproduzione per via di una stagione tardiva. Insomma, se comunque nonostante le vulnerabilità si vuole ottenere un olio di qualità, la macchina (che a regime è in grado di selezionare anche più di una tonnellata all'ora) aiuta a capire quali sono le olive migliori e ad agire di conseguenza. "Perché l'obiettivo rimane sempre un prodotto di qualità, che è quello cui ci si deve proiettare in Italia, in cui c'è una grossa quantità di piccole società agricole. L'unica possibilità per non capitolarci davanti a aziende grandi, con offerta di prodotto tanto ma qualità veramente inferiore, è concentrarsi dunque sulla qualità".

Dovrebbe essere facile in un comparto olivicolo, quello italiano, che ha una estrema diversificazione e ricchezza varietale, da valorizzare anche con una gestione mirata ed accurata in base alle caratteristiche delle olive.

