



Italia es el segundo productor de aceite de oliva en el mundo con alrededor de 450.000 toneladas

## El relanzamiento de la olivicultura italiana: aspectos técnicos y directrices

El Teatro Caio Melisso "Spazio Carla Fendi" de Spoleto (Italia) acogió los días 13 y 14 de noviembre un congreso que, bajo el lema "El relanzamiento de la olivicultura italiana: aspectos técnicos y directrices", presentó soluciones para la renovación del sector oleícola italiano en materia de inversión y sostenibilidad ambiental.



En la imagen, Tiziano Caruso, de la Universidad de Palermo; Franco Famiani, de la Universidad de Perugia; Riccardo Gucci, de la Universidad de Pisa y presidente de la Academia Nacional de Aceite de Oliva; Roberto Polidori, de la Universidad de Florencia; y Maurizio Servili, profesor de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Perugia.

[TEXTO: Cristina Revenga Palacios]

Organizado por la Academia Nacional de Aceite de Oliva y la ciudad de Spoleto, este congreso contó con la presencia de destacados expertos de la industria oleícola, productores, representantes de asociaciones de calidad e instituciones; y fue el primero de una serie de eventos que la Academia

llevó a cabo en la ciudad de Umbría. "La jornada fue un éxito y sirvió para mostrar las necesidades y prioridades, extensas y exhaustivas, de los diferentes segmentos de la industria oleícola", remarcó Riccardo Gucci, presidente de la Academia. Este encuentro supuso una oportunidad para realizar una fotografía de la situación del sector del aceite

de oliva italiano, que cuenta con 160 millones de olivos plantados en 1.150.000 hectáreas, 540 cultivares (de los cuales 200 se caracterizan por ser parte del proyecto Oliva), 42 DOPs y una IGP.

"Los conocimientos obtenidos del análisis y la documentación presentadas durante esta jornada describen los aspectos relacionados con





director del Consorzio di Garanzia dell'olio Extravergine di Qualità (CEQ), Mauro Meloni.

crisis que esta atravesando el sector del aceite de oliva italiano; sin embargo, permiten pensar también en soluciones para superar esta situación", resaltó en su intervención Fabrizio Cardarelli, alcalde de Spoleto, quien señaló que este tipo de eventos permite crear una base sólida para el futuro.

### Cifras del sector oleícola italiano

Según se puso de manifiesto en la jornada, en términos de producción, Italia, por detrás de España, es el segundo productor de aceite de oliva del mundo con 1.000.000 toneladas. Por otra parte, la producción en el país transalpino se ha mantenido estable en cifras del período 1990-1994, mientras que en España se ha incrementado un 122,7% entre 2009 y 2013 en comparación con el período 1990-1994. En cualquier caso, países tradicionalmente no productores como Nueva Zelanda, China, Argentina, Sudáfrica y Chile han elevado su producción nacional en el mercado internacional.

Asimismo, el 75% de la producción italiana procede de tres regiones: Puglia (172.000 toneladas en 2014), Calabria (106.000) y Sicilia (41.000). Umbría, por su parte, se sitúa en noveno lugar con sólo 5.000 toneladas producidas.

En cuanto a la importación y exportación de aceite de oliva, Italia es también el segundo exportador -por

## Protegemos la excelencia

El aceite de oliva encarna tradición, historia y calidad.

Para el sector del Aceite de Oliva, Guala Closures ofrece una amplia gama de cierres con una infinidad de posibilidades decorativas, desarrollo de vertedores para las distintas viscosidades de los productos y sistemas anti-goteo que evitan el derrame de líquido en la botella.

Gracias a nuestros 60 años de experiencia en innovación a través de nuestro departamento de R&D, Guala Closures ha patentado las soluciones desarrolladas que hacen más seguro el consumo del aceite de oliva, evitando la falsificación y preservando su autenticidad y calidad.



### 1031 OLIO El más seguro

- Rotura del precinto de evidencia de apertura, una vez que se abre la botella
- Sistema anti-goteo
- Sistemas de válvulas anti-relleno
- Fácil aplicación. Anclaje robusto a la botella
- Exclusivo



### ONE WAY Protección a primer nivel

- Sistema irrellenable de válvulas y bola de cristal
- Sistema anti-goteo
- Mejorado el sistema anti-extracción
- Cuello de botella estándar

 Guala Closures Group

www.gualaclosures.com - info@gualaclosures.es







Al encuentro asistieron expertos de la industria oleícola, productores, representantes de asociaciones de calidad e instituciones italianas.

detrás del España- con una media en 2014 de 369.000 toneladas por valor de más de 1.200 millones de euros. Pero también es el primer importador de este producto, con 550.000 toneladas (equivalente en valor a 1.160 millones de euros). Parte del aceite que consume el país procede de España, con 560.000 toneladas en 2014, seguido de Grecia (más de 55.000 toneladas), Túnez (25.000) y Portugal (20.000). Mientras, el aceite de oliva italiano incrementa su presencia en países como Estados Unidos -que importa alrededor del 29%-, Alemania, Francia y Japón.

### Retos y oportunidades

Los expertos reunidos en Spoleto constataron que el futuro de los productores italianos de aceite de oliva y de la totalidad de la cadena de valor oleícola será aún peor si no cambia la situación actual, caracterizada por un aumento de la cantidad y la calidad del aceite de oliva procedente de los países competidores, con la consiguiente pérdida de cuota de mercado de Italia.

Para evitar esta situación, en su opinión, deberá recurrirse, inevitablemente, a una olivicultura moderna, con una elevada eficiencia y unos costes de producción inferiores a los actuales. En otras palabras,

“es esencial que aumente la producción olivícola, a través de una gestión innovadora y de plantas mecanizadas, que incremente el valor del cultivo italiano”, aseguraron. Por lo tanto, en su opinión, un proceso de intensificación medio del cultivo proporcionará, entre otras cosas, un aumento en el número de árboles por hectárea y el uso de riego.

Asimismo, estos expertos abogaron por una reducción de los costes que afectan a la rentabilidad de la mayoría de los olivareros, relacionados con la cosecha y la poda. El primero de ellos, la recolección, supone, de media, el 29% de los costes de producción, una cifra que se eleva al 49% si se realiza manualmente o se reduce al 22% si es mecanizada; mientras que en el caso de la poda, ésta supone el 29%. Por ello, destacaron la importancia de reducir la incidencia de estos costes para aumentar la competitividad de la producción italiana a través de su mecanización.

Tal y como se subrayó en la jornada, no existe un patrón único para la poda, ya que está personalizada según las características del olivar. Sin embargo, se puso de manifiesto que una poda mínima o simplificada responde a la necesidad de garantizar la plena funcionalidad del árbol, reduciendo los costes de manera

significativa y respetando las normas en materia de seguridad al reducir las lesiones por caídas. Lo mismo se aplica a la recolección mecanizada, al permitir reducir el residuo en la planta y, por tanto, aumentar su rendimiento. De esta manera, según señalaron los expertos, se reducen los precios, manteniendo la calidad del producto y volviendo a ser competitivos en el mercado internacional.

Por lo tanto, se persigue construir un valor diferencial del aceite de oliva italiano del campo a la mesa, destinando inversiones a investigación, innovación y formación, racionalizando las instalaciones y sensibilizando tanto a la distribución como a la restauración sobre la existencia de un nuevo patrón de consumo que fomente la producción local. Asimismo, consideraron que los eventos específicos que promueven las especialidades locales permiten al consumidor obtener más información sobre el producto y ser más conscientes de su uso.

Según los expertos, el sector público juega un papel fundamental en este sentido, ya que es consciente del valor estratégico que el sector del aceite de oliva tiene para Italia a nivel internacional, requiriendo de financiación específica y apoyo político. 🍯