

Più professionalità in filiera e più incisività sui tavoli negoziali internazionali. L'auspicio del CEQ dal 2023 per il settore olivicolo italiano.

È quanto è emerso in estrema sintesi nel webinar tra accademici e professionisti, organizzato mercoledì 28 dicembre dal Consorzio di Garanzia dell'olio extra vergine di Qualità CEQ in collaborazione con l'Accademia dell'olivo e dell'olio di Spoleto. Insieme a Riccardo Gucci Presidente dell'Accademia di Spoleto e a Mauro Meloni di Ceq Italia, sono intervenuti Lorenzo Lunetti, responsabile qualità Monini, gli accademici Bruno Bagnoli e Maurizio Servili e gli esperti CEQ, Pasquale Costantino e Francesco Trezza. Non pochi sono i dossier delicati che dovranno essere affrontati dal prossimo anno, come i metodi e i limiti dei contaminanti minerali alifatici e aromatici in particolare, con limiti fissati per ora a 2mg/kg e con forti disallineamenti tra i laboratori non essendo disponibile un metodo standardizzato. Una contaminazione, quella degli oli minerali che molto probabilmente costringerà la filiera a riconsiderare talune decisioni in fase di raccolta delle olive, in termini di strumenti e soprattutto di lubrificanti utilizzati e da dove sembrerebbe provenire la contaminazione. Professionalità e sperimentazione, dunque, la chiave per affrontarla. Le armi per la difesa saranno sempre più spuntate, come prevede il Farm to Fork che punta al dimezzamento dei fitofarmaci entro il 2030. La revoca di iscrizione dell'organofosforico Fosmet tra i principi ammessi in olivicoltura a partire da novembre 2022, va in questa direzione. "Sarà sempre più indispensabile, disporre di competenze e qualificate professionalità a supporto degli olivicoltori negli anni a venire", è quanto è emerso all'unanimità dal tavolo di confronto e a maggior ragione se si considera che ancora oggi si trovano tracce di pesticidi vietati da anni. Da non trascurare, si è sottolineato, il limite degli steroli totali, che sta dando problemi su diverse varietà e che potrebbe diventare anche un vincolo per taluni monovarietali. La gravità di un eventuale mancato rispetto del limite è tale da richiedere un cambio di passo per accelerarne la discussione in capo al COI. Non meno grave, è stato segnalato, è la recente conversione del delta k in valore assoluto, che oltre a non avere alcun senso scientifico, rischia di mandare fuori norma oli perfetti, per un errore grossolano di calcolo. I cambiamenti climatici, sotto gli occhi di tutti, aggiungono ulteriori criticità nella gestione futura dell'oliveto. Siamo di fronte ad una fase di transizione climatica che crea una forte incertezza sulla gestione degli uliveti e che incide sulle produzioni a marchio di origine, sulla produttività delle varietà autoctone e sulla fenomenologia dell'ulivo, con una maggiore frequenza, ad esempio, di anticipi anche di 10-15 giorni dell'epoca di fioritura. Le oscillazioni delle temperature e le precipitazioni anomale, alle quali ci stiamo abituando negli ultimi anni, completano un quadro di sempre maggiore incertezza e ci impongono un approccio in campo più dinamico e flessibile rispetto al passato, anche per gli impatti sulla qualità dell'olio, come la dinamica dell'acido oleico in presenza di innalzamento delle temperature. La stessa difesa dalla mosca, con le restrizioni e messa al bando di taluni principi attivi, richiede un cambio di target, dalle larve di prima o seconda età agli adulti, che essendo dei volatori reagiscono in maniera completamente diversa e richiedono un cambio di strategia difensiva, mutuando anche nell'olivicoltura integrata molti dei principi adottati nel controllo biologico, quali l'attract & Kill o il push and pull. Più intelligence, più tattica, più professionalità e competenza e quindi più formazione, sono le chiavi di operatività dell'agronomo del futuro, che preludono ad un modello produttivo per nulla compatibile con l'olivicoltura hobbistica. Oggi disponiamo di innovazioni tecnologiche di processo che ci consentono di produrre oli extra vergini di elevata qualità che si traduce in elevate proprietà nutrizionali e profili aromatici complessi e ricchi di note di pregio, grazie alla ricchezza di componenti volatili e sostanze fenoliche, ma che la normativa merceologica, mai aggiornata, non consente di valorizzare e comunicare ai consumatori. La tecnologia del freddo è l'ultima frontiera innovativa che i cambiamenti climatici e l'anticipo volontario della raccolta renderanno sempre più centrale nel processo estrattivo del futuro. Oli più fruttati e più complessi quindi, che richiederanno sempre più expertise nella capacità di giudizio da parte dei frantoiani stessi in sede estrattiva e i comitati di assaggio potrebbero svolgere in questo senso un importante ruolo consulenziale per i produttori. I dati di mercato sulla qualità degli extra vergini alla produzione e sugli scaffali che il CEQ ha rilevato negli anni e presentato, dimostrano che produrre un olio extra vergine di alta qualità, conforme ai requisiti restrittivi del bollino CEQ ITALIA, è possibile e può diventare la via per differenziare le eccellenze italiane nel mondo riaffermando il vissuto storico e universalmente riconosciuto della nostra abilità, oggi sotto forte attacco.