

Olio di Calabria: oro verde che riflette capacità d'impresa e voglia di innovazione



Lo chiamano oro verde: è l'olio extra vergine di oliva, EVO per i menu gourmet, principe della dieta mediterranea e prodotto sempre più attenzionato dai consumatori che hanno imparato a leggere le etichette e a fidarsi delle filiere corte e controllate, sinonimo di qualità.

E se è vero che la campagna olearia è alle porte, è proprio sul **rapporto qualità-quantità che si gioca la partita della produzione 2023/2024, che vede la «Calabria premiata per aver puntato e creduto nei suoi impianti tradizionali di media piantumazione le cui radici molto profonde sono al riparo dalla siccità, negli anni in cui il super intensivo sembrava la soluzione a tutti i problemi della produzione olearia».**

A dirlo e a fare un'analisi del mercato oleario e sui possibili posizionamenti dell'extra vergine made in Calabria è **Renato Pata, vice presidente del Consorzio IGP Calabria** e titolare della storica azienda che porta il nome della sua famiglia dal 1910.

I cambiamenti climatici, l'inaridimento e lo sfruttamento di suolo sono costantemente al centro del dibattito politico-economico mondiale e così anche le ricadute in agricoltura

possono aprire scenari che dalla crisi traggono opportunità a patto che i processi attuati abbiano avuto una lettura e programmazione di lunga visione.

Infatti «Secondo le previsioni – analizza **Renato Pata** – la Spagna, principale produttore mondiale, subirà una forte contrazione della produzione dovuta proprio all'inaridimento del suolo. Il Paese iberico grazie alla produzione superintensiva fino a qualche anno fa ha assicurato grandi quantità di olio di oliva a tutti i mercati e di conseguenza calmierato i prezzi di tutto il mediterraneo».

E questo cosa vuol dire per la produzione e commercializzazione dell'EVO di Calabria?

«Significa che lasciare spazio alle colture tradizionali e non stressare gli impianti, oggi può ripagarci, ma dobbiamo fare attenzione alla manutenzione degli uliveti in funzione delle nuove tecniche di raccolta».

Cosa ci si aspetta dalla nuova stagione olearia?

«La possiamo già definire, senza dubbio una stagione interessante rispetto alla qualità della materie prime ma un po' deludente rispetto alla quantità attese.

Delle cinque province Calabresi Vibo Valentia e Reggio Calabria si caratterizzeranno per una scarsa produzione il resto della regione produrrà forse al 70% del suo potenziale. Le quotazioni dell'olio all'ingrosso sono già molto al di sopra della media degli ultimi 5 anni. Una produzione carente su tutto il mediterraneo sommata alla scarsa produzione dell'anno precedente sono il combinato disposto per sollecitare forti tensioni su tutti i mercati.

Anche il comparto oleario Calabrese si inserisce in questo scenario internazionale pertanto i prezzi attesi alla produzione si caratterizzeranno con un forte rialzo.

Ciò premesso, rispetto alla prossima campagna olearia si contrapporranno due scenari differenti. Da una parte i produttori di olio sfuso o di olive che si vedranno riconoscere prezzi del tutto interessanti, dall'altra chi confeziona il prodotto che si troverà a fare i conti con fortissimi aumenti della materia prima e con la prudenza della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) per calmierare i prezzi al consumatore.

Ma su questo dovremo aspettare l'inizio del 2024 e verificare come reagirà ai rincari il mondo del retaile.

Anche se possiamo già dire che **a scaffale si registra un aumento in valore ed una diminuzione in volume e questo potrebbe favorire la produzione calabrese proprio perché la nostra regione ha fortemente investito sulla qualità dell'olio e in particolare dell'olio biologico e dell'IGP di Calabria, notoriamente oli a maggior valore aggiunto.**

Se dovesse tracciare un bilancio della produzione nel brevissimo periodo (5 anni): come e se è cambiata la produzione e a quale mercato la Calabria dell'olio si è riferita e a quale sta e può puntare?

La produzione olearia calabrese degli ultimi anni, grazie agli investimenti fatti lungo tutta la filiera ha fatto molti passi in avanti sia in termini di quantità che di qualità.

Negli ultimi anni è stata fortemente **aumentata la superficie olivetata**, sono stati rinnovati gli impianti di molitura, ed è stata (per quanto si debba fare ancora di più) migliorata la meccanizzazione della raccolta.

La Calabria è uno degli attori principali nella produzione di extravergine di qualità e rispetto al biologico credo sia la regione con la maggiore superficie coltivata ad ulivo a livello nazionale.

Sempre nell'ultimo quinquennio, grazie all'impegno di alcuni

produttori lungimiranti é stato messo a regime il **consorzio di tutela IGP olio di Calabria, del quale mi fregio di essere uno dei componenti del cda. Questo è uno strumento formidabile di promozione dell'olio di qualità, del territorio nel suo insieme ed in particolar modo di tutela dei consumatori.**

Per essere riconosciuti sul mercato come un territorio che produce oli di pregio occorre fare molto di più in quanto la giusta remunerazione è una sintesi di molte azioni poste in essere all'unisono da tutti componenti della filiera e dalle Istituzioni. In definitiva la straordinarietà delle nostre produzioni ha bisogno di tante leve mosse in un sistema unico regionale in cui si coordinano la parte produttiva con quella della promozione del territorio e delle aziende.

Occorre consolidare la presenza sui mercati maturi ed esplorare quelli emergenti. Quindi è sempre la scelta giusta puntare sul mercato interno e su quello europeo, in testa Germania e Inghilterra e tutte le Nazioni a forte presenza di italiani, presidiare territori asiatici: il Giappone, La Corea del sud e tutti i mercati emergenti che guardano all'Italia come il faro del buon vivere e del buon cibo.

Quali sono i punti di forza e quelli di debolezza della produzione olearia in Calabria?

La Calabria è il secondo produttore italiano di olio extravergine e tra i primi al mondo. Disponiamo di una biodiversità tra le più variegate del mediterraneo e considerato ciò, mi sento di dire, che la Calabria ancora non ha espresso tutto il suo potenziale. Lo stato dell'arte dell'olivicoltura regionale è caratterizzato da una parcellizzazione della produzione che fino ad oggi è stato un argine allo sviluppo della promozione della nostra qualità. Il nanismo delle aziende non ha permesso di valorizzare tutto il nostro oro verde. Pertanto uno degli obiettivi del comparto credo debba essere anche questo: **tradurre in opportunità il nostro essere piccoli produttori.** Dovremmo emulare quanto

avviene in qualche regione a noi vicina i cui produttori, in particolare quelli piccolissimi, cedono al frantoio il raccolto di ogni giorno. Questa è una prassi che consente di costituire lotti omogenei di olio e soprattutto conservarli con le giuste procedure.

La Politica sta spingendo il brand Calabria, questo aiuta anche la produzione agroalimentare?

Promuovere il territorio nella sua interezza e per le sue specificità è una scelta vincente, lo slogan **“Calabria Straordinaria”** può essere la scelta opportuna che fa bene al turismo e anche all'agroalimentare. Da qualche anno la Calabria è presente nelle più importanti fiere nazionali ed internazionali dell'agroalimentare con un alto profilo comunicativo e logistico, abbiamo così una importante opportunità di esporre dagli Stati Uniti all'Europa con prezzi calmierati e con spazi adatti a raccontarci al meglio. Tirando in ballo un titolo, mi viene da dire: *nessuno si salva da solo*. Tutto è connesso da un doppio filo tra la credibilità del territorio della quale si deve occupare la politica e la coerenza dei prodotti, dei quali se ne devono occupare le aziende.

Il consumatore moderno è attento alla qualità prima di tutto e anche al giusto rapporto qualità prezzo, sostenibilità del prodotto, credibilità del territorio di origine.

C'è da dire, in questo contesto specifico, che nell'ultimo anno le iniziative nate all'interno del Consorzio sono state, alcune sostenute, altre volute dall'Assessorato all'Agricoltura, risorse agroalimentari e forestazione della regione Calabria, presieduto dall'On. Gallo di concerto con il Dipartimento regionale Agricoltura diretto dal dr Giacomo Giovinazzo.

Iniziative che hanno esaltato sia la bontà del prodotto quale condimento di eccellenza che le proprietà organolettiche

importanti per la salute e il benessere. Mi piace ricordare che, per esempio, **l'olio del Consorzio IGP Calabria è stato protagonista della campagna nazionale della LILT a cui sono state donate 12mila bottiglie del nostro extra vergine, campagna che ha visto al nostro fianco proprio la Regione e il Ministero della salute, con in prima linea il Ministro Schillaci.**

E se è vero che viviamo in una regione straordinaria è altrettanto vero che abbiamo la fortuna di vivere in un Paese che è altrettanto straordinario per bellezza e produzioni e quindi lo sforzo che ci viene chiesto è fare bene e meglio degli altri nel tentativo di essere scelti.