

Le cifre dell'olivicoltura marchigiana

L'olivicoltura marchigiana affonda le sue radici nel periodo medievale, più precisamente nel periodo delle Signorie, quando era venduto come prodotto di pregio, soprattutto ai commercianti veneziani e a Firenze.

Gli ultimi dati disponibili di fonte Istat evidenziano che il comparto copre una superficie pari a circa 9.500 ettari, mentre la produzione di olive da olio si attesta intorno alle 29.000 tonnellate. Quasi il 17% della superficie olivetata è coltivata con metodi di produzione biologica.

Distribuzione provinciale della superficie e della produzione di olive (anno 2012)

Province	Olive					Produzioni			
	Sup. in produzione (ha)	% sul totale regionale	Resa (q/ha)	Produzione Totale	% sul totale regionale	Produzione raccolta	% sul totale regionale	Olive da tavola	Olive da olio
Pesaro e Urbino	834	9%	13,0	10.842	3%	10.842	4%		10.842
Ancona	1.710	18%	25,3	43.200	14%	43.200	14%	1.300	41.900
Macerata	2.370	25%	31,0	73.470	23%	72.380	24%	2.580	69.800
Ascoli Piceno	3.040	32%	40,0	121.600	39%	117.952	38%	10.501	107.451
Fermo	1.630	17%	40,0	65.200	21%	63.244	21%	800	62.444
Totale	9.584	100%	32,8	314.312	100%	307.618	100%	15.181	292.437

Fonte: elaborazione Unaprol su dati Istat

Rispetto alla dimensione provinciale, si registra una differenziazione abbastanza marcata tra le varie superfici ad olivo, con due Province, Ascoli e Macerata, più coinvolte nella coltura con il 32% e il 25%, seguite dalle province Ancona col 18%, Pesaro e Urbino con il 9% e Fermo con il 17%.

Sono presenti in Regione due DOP, rispettivamente per l'olio nella provincia di Pesaro e Urbino (Cartoceto) e per le olive da tavola nella provincia di Ascoli (Ascolana tenera).

La produzione di olio di oliva nelle Marche, per la campagna 2013/2014, si è attestata intorno alle 3700 tonnellate, con una contrazione pari al 10% rispetto ai livelli raggiunti nella precedente campagna. La produzione dell'olio extravergine d'oliva Cartoceto DOP è ancora molto esigua a causa, essenzialmente, della ristrettezza dell'areale. Si tratta di una produzione di nicchia, il cui valore aggiunto è molto elevato, per sviluppare la quale si potrebbe chiedere l'ampliamento dell'areale attraverso la modifica del disciplinare. I dati Agea relativi alla prima trasformazione mostrano che a giugno 2013 sono risultati attivi 193 stabilimenti, di cui 76 solo frantoi, 10 confezionatori e 107 frantoi anche confezionatori. Il livello di integrazione verticale, quindi, appare abbastanza alto.

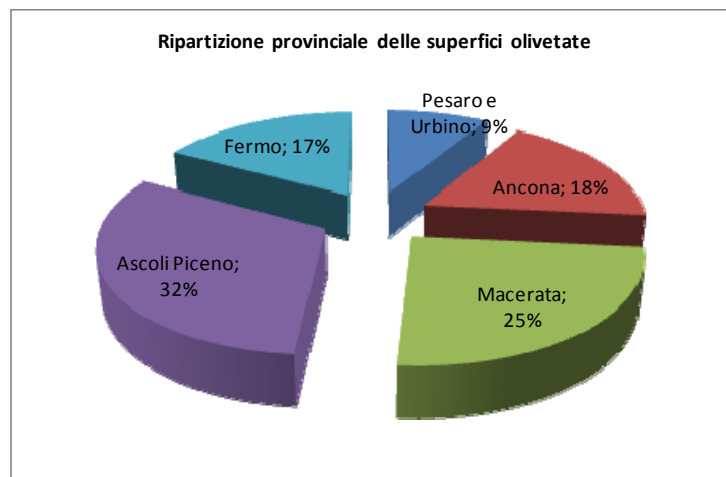
Azioni di miglioramento della filiera

La filiera marchigiana presenta tutte le caratteristiche dell'eccellenza. I limiti sono ravvisabili soprattutto in una struttura poco organizzata e in un bisogno di formazione più qualificata.

Bisognerebbe operare in maniera sinergica per:

- adeguare le strutture aziendali al fine di migliorare la qualità anche in termini di sicurezza e sostenibilità ambientale;
- incentivare le aziende olivicole a sviluppare sistemi di certificazione della qualità;
- favorire una maggiore integrazione tra le diverse componenti della filiera;
- sviluppare adeguate competenze specialistiche attraverso l'assistenza tecnica e la formazione;
- incentivare il recepimento di innovazioni di prodotto e di processo per adeguare il prodotto alle esigenze del mercato in termini di qualità, sicurezza e sostenibilità ambientale;
- razionalizzare e modernizzare le strutture di conservazione e trasformazione;
- informare i consumatori sulle caratteristiche qualitative dei prodotti.

Per quanto riguarda l'olivicoltura da mensa, il processo di valorizzazione nella Regione è stato avviato di recente con la costituzione della DOP Oliva ascolana tenera. L'attività di certificazione, iniziata nel 2006, resta comunque ancorata ad una nicchia di mercato. Il problema principale è rappresentato dalla scarsa disponibilità di materia prima che dipende dalla mancanza di oliveti specializzati e dall'estrema frammentazione dell'offerta. In realtà produttive marginali, come sono la maggior parte delle aziende produttrici di oliva ascolana tenera, anche costi di certificazione relativamente bassi, come quelli previsti dal regolamento dei controlli attualmente in vigore, vengono percepiti come troppo elevati. Per sviluppare tale prodotto pertanto occorrerebbe favorire l'impianto di nuovi oliveti specializzati, fornire un sistema di tracciabilità che consenta di semplificare gli adempimenti a carico dei singoli aderenti alla filiera, intervenire sui costi della certificazione.



Fonte: Elaborazione osservatorio economico di UNAPROL su dati Istat