

UN ESEMPIO DI INNOVAZIONE NEL TREVIGIANO

Prove di olivicoltura superintensiva in Veneto

di Ilenia Cescon

Innovare in olivicoltura facendo reddito è possibile. Le pluriennali prove in campo dell'azienda agricola Callegari di Maser (Treviso) testimoniano, infatti, i buoni risultati di una coltura in continua crescita in termini di soddisfazione e resa economica.

L'azienda che Michele Callegari conduce con la moglie Meri e il figlio Matteo conta su 5.000 m² di oliveto superintensivo, oltre a ulteriori appezzamenti coltivati in formula intensiva (2,5 x 5 m di SF17 «La Favolosa» con 180 piante) e tradizionale (5 x 5 m piantumati con le classiche varietà Frantoio, Bianchera, Leccino, Leccio del Corno, Santa Caterina, Pendolino e Arbosana).

Nelle aree collinari di Maser, inoltre, sta impiantando delle specie autoctone dell'alta trevigiana, quali Asolana e Segalina.

Varietà, potatura e sistema di allevamento

Per dare forma all'oliveto superintensivo sono state scelte le varietà **Arbequina, Don Carlo e Maurino Vittoria**, disposte in classici filari con una distanza da pianta a pianta di 1,50 x 4 m, con un totale quindi di circa 1.600 piante/ha.

Gli olivi sono stati messi a dimora nel 2017, ma sono stati piantati a terra a 2 anni di vita. In alternativa possono essere messe a dimora piante di 1 anno. In ogni caso l'oliveto è entrato in piena produzione dopo che le piante hanno accumulato 5 anni di età complessiva.

L'irrigazione e il drenaggio del terreno sono due aspetti importanti: l'acqua non deve mai scarseggiare, ma nemmeno abbondare generando formole di ristagno. Questo tipo di impianto consente una lavorazione paragonabile a un normale vigneto, intervenendo con i macchinari nelle varie fasi vegetative, laddove le scelte di potatura rappresentano la discriminante

L'azienda Callegari di Maser (Treviso) sperimenta da alcuni anni forme di allevamento intensive e superintensive di olivo, con buoni risultati produttivi ed economici



Michele Callegari

che modella l'allevamento. La struttura dell'impianto viene mantenuta molto contenuta sia in larghezza sia in altezza (circa 2 metri).

La potatura può essere eseguita con cimatrice per cimare i rami in modo netto «stile siepe». Nello specifico caso dell'oliveto superintensivo dell'azienda Callegari tale operazione inizierà dal prossimo anno, quando le piante saranno mature a sufficienza per sopportare l'intervento del macchinario.

Raccolta...

Un oliveto superintensivo alle latitudini venete produce circa 100-110 q/ha, con una resa fino a 1.100 L di olio extravergine d'oliva. La raccolta può essere operata (trascorso qualche anno dalla data d'impianto) con la classica vendemmiatrice che si inserisce tra i filari dell'oliveto (come avviene per la vite) scuotendone i rami e staccando le olive.

Le olive vengono portate direttamente dopo la raccolta al frantoio per la molitura, quando le olive sono fresche e ricche di aromi e polifenoli. Anche il periodo della raccolta influisce notevolmente sulla qualità dell'olio: la

maggior ricchezza di polifenoli (che conferiscono l'aroma naturale) è rinvenibile nel momento che precede la piena maturazione dell'oliva. Il punto di equilibrio tra maturazione e resa organolettica è individuabile nell'invaiaitura a metà, tra verde e nero. Viceversa, se l'oliva raggiunge la piena invaiaitura l'olio assume carattere pastoso e denso.

Una scelta ben precisa, quella di Callegari, ovvero di puntare sulla massima eccellenza producendo solo extravergine di oliva. **Arbequina, Don Carlo e Maurino Vittoria sono cultivar che conferiscono all'olio un sapore amabile e dolce.** Altre cultivar come Frantoio, Bianchera, Leccino, Leccio del Corno, Santa Caterina, Pendolino, Arbosana presentano, viceversa, punte di amaro e piccante, gusti talvolta difficili al palato del consumatore medio.

...e trasformazione

La trasformazione dell'olio extravergine di oliva avviene in un frantoio automatizzato e meccanico che lava le olive, le macina e procede alla molitura dell'olio a 3.500 giri/min (per 45 minuti). L'estrazione a freddo raggiunge i 24 °C, rispettando il limite di 27 °C previsto per questa tipologia di olio.

La temperatura viene misurata e regolata durante l'intero processo di spremitura tramite delle sonde a contatto con la sansa (ovvero il composto disintegrato composto da olive e relativo osso).

Un frantoio di piccole dimensioni riesce a processare 1 q di olive all'ora, lasso di tempo durante il quale il mantenimento della temperatura sotto soglia consente di conservare le piene caratteristiche organolettiche delle



Oliveto superintensivo di 5 anni di età a Maser (Treviso)

olive appena raccolte, ossia minerali, vitamine e sostanze antiossidanti. L'olio viene infine filtrato mediante un imbocco automatico compreso nell'ultimo tratto del frantoio meccanico. Infine, grazie all'alto potere calorifico del residuo, la sansa può essere bruciata in caldaia a biomassa ovvero distribuita in campo come concime.

Rese e ricavi

Costi d'impianto. L'Arbequina, in particolare, è un «esperimento» che sta mostrando segnali positivi in termini di resa. Attraverso un rapido conteggio dei costi è possibile stimare una spesa di piantine tra i 4.000 e gli 11.200 euro/ha, considerando il valore di 2,5 euro corrisposti alle piantine di 1 anno e 7 euro per quelle di 2 anni.

In aggiunta devono essere calcolate le ore dedicate alla piantumazione, nonché alla preparazione del terreno che equivalgono a circa 2.500 euro/ha. Parallelamente, l'impianto dei pali e la predisposizione della rete di irrigazione necessitano di un intervento di 3.220 euro/ha. Il totale dei costi di impianto varia da 9.720 euro/ha a 16.920 euro/ha a seconda dell'età delle piante. A fronte del maggior costo le piante di 2 anni consentono l'entrata in produzione parziale dell'oliveto anticipata dopo 3 anni dall'impianto, un anno prima rispetto alle piante di 1 anno che dovranno attendere 4 anni dalla data d'impianto.

Costi di gestione. Le spese per i trattamenti fitosanitari considerando che in questo areale si rendono necessari pochi trattamenti. 600-700 euro/ha considerando che in questo areale si rendono necessari pochi trattamenti.

La potatura è realizzabile a macchi-

na, con una cimatrice, e comporta un esborso di 130 euro/ha.

L'intervento della vendemmiatrice, invece, può essere stimato intorno ai 300 euro/ha.

I tempi di raccolta sono stimati intorno ai 30 q/ora.

Sul fronte dell'irrigazione estiva, il costo varia in base all'abbondanza delle piogge: nei casi di massima siccità può arrivare a 80 euro/ha/anno.

La resa media delle olive raggiunge 10,2 litri per ogni quintale di olive. Considerando che mediamente un ettaro produce 100-110 q di olive, si deduce che tale superficie garantisce la produzione fino a 1.100 L di olio extravergine d'oliva.

Gli oneri per frangere le olive presso terzi (qualora l'azienda non disponga di un proprio frantoio) sono stimati intorno ai 25 euro/q.

Problemi fitosanitari e trattamenti

La varietà Maurino Vittoria è particolarmente sensibile agli attacchi di cocciniglia, insetto che spesso trova un habitat favorevole nelle piante di olivo.

Un altro classico dell'olivo è la malattia fungina detta occhio di pavone, spesso difficile da individuare in via anticipata. Il fungo attacca soprattutto le foglie di olivo, formando macchie rotondeggianti di colore bruno scuro, con intorno un alone giallastro.

Per fronteggiare le problematiche di ordine fitosanitario sono sufficienti 2 trattamenti a luglio contro la mosca dell'olivo e tre passaggi di rame (dopo la potatura di marzo e due successivi distribuiti tra maggio e luglio).

La resistenza propria delle varietà di olivo scelte da Callegari, abbinata

alla presenza di trappole a feromoni, consente di ridurre notevolmente l'utilizzo di fitofarmaci in campo. A darne testimonianza è intervenuto un gruppo sperimentale guidato dall'Istituto agrario Alberto Parolini di Pove del Grappa (Vicenza), al quale ha aderito anche l'azienda agricola Callegari.

L'esperienza raccontata porta a considerare l'Arbequina quale varietà molto resistente alle problematiche fitosanitarie oltre che alle condizioni climatiche della zona.

Sul fronte della concimazione, l'azienda agricola Callegari esegue un trattamento annuale utilizzando unicamente letame di cavallo.

Vantaggi e svantaggi dell'allevamento superintensivo

A differenza dell'allevamento intensivo o tradizionale, la variante superintensiva offre una **maggiore densità d'impianto**. Ragion per cui, a conti fatti, il **ritorno dell'investimento** si può avere già al 5° anno di vita delle piante, quando l'oliveto è in piena produzione. La produzione media di olive raggiunge, infatti, gli 80 q/ha già a partire dal 4° anno di produzione.

La meccanizzazione della produzione delle zone pianeggianti consente di abbattere i costi e i tempi di intervento, consentendo di realizzare un margine di reddito superiore.

Ilenia Cescon

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.