Un oliveto alla fine del mondo

Pur lontana dai leader del mercato mondiale, cresce l'importanza della realtà olivicola argentina. In alcuni areali le alte temperature determinano un basso tenore in acido oleico, ma si affermano le potenzialità delle regioni più fredde

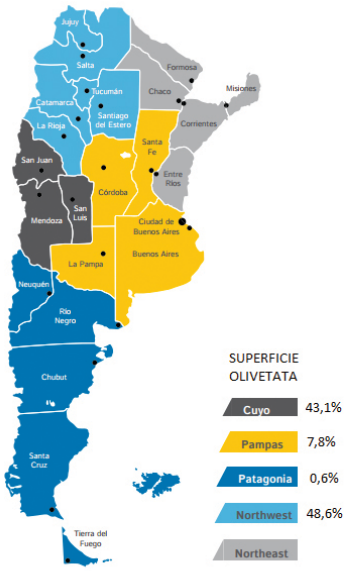
DI VICTOR TOMASELLI E MARIA LISA CLODOVEO

Le migrazioni verso nuove terre sono sempre esistite, sin dalla preistoria. Una delle mete che tra il 1800 e il 1900 ha visto un flusso di europei muoversi verso l'emisfero opposto è l'Argentina. Un territorio molto esteso e relativamente poco popolato prima della colonizzazione europea. Gli Europei, in un primo momento non subirono il fascino del territorio, di difficile penetrazione e privo di ricchezze minerarie. Solo nella seconda metà del diciannovesimo secolo, quando la rivoluzione industriale con la crescita demografica determinò flussi migratori più consistenti, soprattutto dall'Italia, quasi 3 milioni di persone, nel periodo 1850-1930, hanno creato città e comunità italiane, spagnole, francesi, tedesche, polacche, russe e arabe.

Sarà anche per il loro legame mai interrotto con i luoghi d'origine nel Mediterraneo, che alcuni agricoltori hanno ricreato un paesaggio olivetato in quella porzione dell'emisfero australe a clima temperato, tra il 30° e il 45° parallelo di latitudine sud, per ritrovare il sapore di casa, spesso conosciuta solo attraverso i racconti di nonni e genitori, in quelle poche gocce d'olio dorato che cadendo sul pane, liberando profumi, riaccendono ricordi lontani.

Radici storiche e sviluppi recenti

Le prime tracce dell'olivicoltura in Argentina risalgono al 1562, quando Don Francisco Aguirre piantò i primi alberi dal Perù. La varietà Arauco nasce in Argentina dall'incrocio di alcune varietà provenienti dalla costa mediterranea spagnola. Verso la fine del XIX secolo, fu il massiccio afflusso di immigrati spagnoli e italiani che incrementò i consumi di olio d'oliva in Argentina. A causa della domanda crescente e di un'offerta quasi inesistente, il mercato dipendeva da produttori stranieri. In seguito durante i conflitti mondiali il flusso di merci dall'Europa si interruppe consentendo all'industria olivicola locale di muovere i primi passi. Il governo nazionale, per dare risposta alle esigenze degli attori della filiera, promulgò le prime leggi a sostegno del settore. Nel 1932 fu promulgata la "Legge per la promozione della coltivazione dell'olivo", nel 1946 fu creata la Corporazione Nazionale Olivicola, che fondò 70 stazioni sperimentali lungo il Paese, quella più a nord nella città di Perico, nella provincia di Jujuy, e quella più meri-



PROVINCIA	AREALE	CULTIVAR
Catamarca	Valle Central de Catamarca	Arbequina, Manzanilla e Coratina
	Bolsón de Pipanaco	Arbequina, Manzanilla e Picual
	Tinogasta and Fiambalá	Arbequina e Coratina
	Poman	Arbequina, Barnea, Coratina e Frantoio
La Rioja	Chilecito	Arbequina, Barnea, Picual e Coratina
	La Rioja Capital	Arbequina, Manzanilla e Picual.
San Juan	San Juan	Arbequina, Frantoio, Picual, Coratina e Changlot Real
	Jachal and Rodeo	Arbequina e Changlot Real
Mendoza	Oasis Norte and Centro	Arbequina, Picual, Coratina e Farga
	Oasis Sur–San Rafael	Arbequina e Arauco
Buenos Aires	Coronel Dorrego	Arbequina, Farga, Nevadillo e Frantoio
Rio Negro:		Arbequina, Frantoio, Empeltre
Chubut:		Frantoio, Arauco, Arbequina, Changlot Real, Maurino, Coratina, Picual, Manzanilla Aloreña, Arbosana, Koroneiki

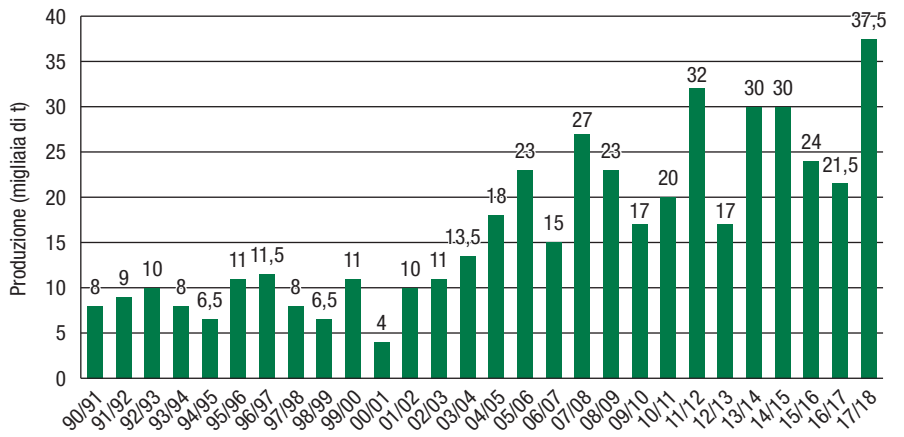
▲ 1 - Distribuzione della superficie olivetata nelle regioni dell'Argentina.

dionale a Cinco Saltos, nella provincia di Rio Negro. Un ulteriore incentivo al settore arrivò nel 1954 con la campagna nazionale "Realizza la patria, pianta un olivo", e nello stesso anno si tenne il primo Congresso argentino di olivicoltura.

Nel 1970 l'olivicoltura argentina del XX secolo affrontò la prima crisi del settore che durò due decenni a causa della forte competizione degli oli di semi. Bisognerà attendere gli anni 1990 per una ripresa.

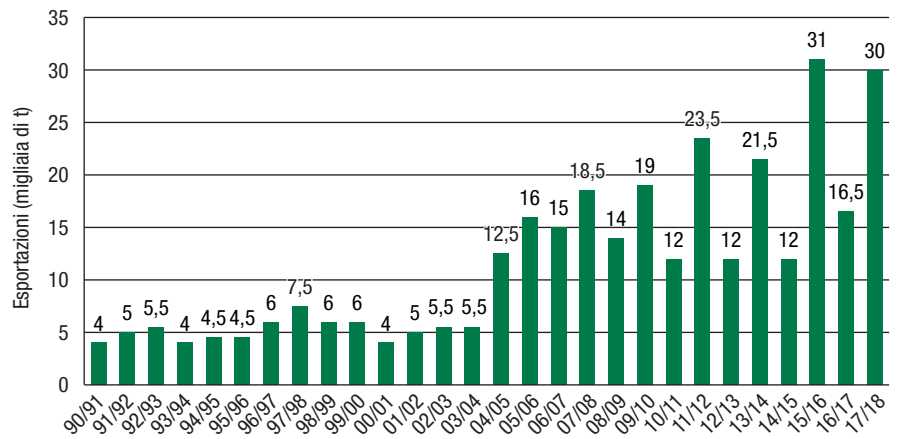
Oggi, guardando l'olivicoltura Argentina dall'esterno, i dati raccontano che questa nazione dell'America del sud è l'ottavo paese nella classifica mondiale nella produzione di olive da tavola, il 10° nella produzione di olio d'oliva e il 6° in termini di esportazioni di olio d'oliva: nei grafici 1-2 sono riportati i dati Coi sugli andamenti di produzione ed esportazione dagli anni 1990 all'ultima campagna olearia.

Grafico 1 – Produzione di olio di oliva in Argentina (1990 - 2018)



Fonte: Coi.

Grafico 2 – Esportazioni di olio di oliva dall'Argentina (1990 - 2018)



Fonte: Coi.

L'olivicoltura di oggi

L'Argentina è leader in America Latina sia per la produzione che l'esportazione di olio d'oliva e di olive da tavola. Ha una superficie di olivi stimata di tra i 90.000 ettari (stima Coi) e i 110.000 ettari (stima dell'Instituto de Biología Agrícola de Mendoza), la maggior parte dei quali è irrigata. Circa il 50% di quest'area viene utilizzata per coltivare le varietà di olive da olio, il 30% per la produzione di olive da mensa e il 20% per le olive a duplice attitudine. Le maggiori aree olivicole (figura 1) si trovano nelle province di La Rioja (27,8%) e Catamarca (20,8 %) che insieme costituiscono circa la metà della superficie olivicola totale. Tale zone sono caratterizzate da alte temperature, escursioni termiche basse e ridotte precipitazioni. Seguono le provincie di Mendoza (22,9%), San Juan (20,2%), Cordoba (5%), nella parte centro-occidentale della regione caratterizzata da climi continentali o subtropicali, Buenos Aires (2,8%) e Rio Negro (0,6%) vicino all'Oceano Atlantico dove le temperature sono più rigide. Una piccola superficie olivicola è presente persino nella provincia di Chubut, nella parte meridionale in Patagonia, sulla costa atlantica al 42° parallelo Sud, dove la temperatura media passa dai 20 °C di gennaio ai 7 °C di giugno e luglio, dove piove pochissimo (appena 230 mm all'anno) e il paesaggio è semidesertico e senza alberi.

Le cultivar argentine sono prevalentemente di origine spagnola – Arbequina, Manzanilla, Picual – ed italiana – Frantoio - che coprono, insieme, circa il 70% della produzione di olio d'oliva. La cultivar Arauco è l'unica cultivar argentina riconosciuta nel catalogo mondiale dell'olivo Varietà (Coi, 2000).

Criticità degli oli argentini

L'Argentina attualmente occupa una posizione emergente nell'olivicoltura globale, anche se nel settore molte sono le contraddizioni che si stanno manifestando e influiscono sul suo sviluppo. Se da un certo punto di vista l'olivicoltura in Argentina è sempre stata un'attività agricola marginale, limitata alle zone periferiche dell'entroterra, il Paese è un grande esportatore di prodotto: sarebbe quindi auspicabile sostenere la domanda esterna con una adeguata offerta, attraverso il miglioramento della produzione del prodotto argentino.

Fino ad oggi sono stati affrontati i problemi dell'olivicoltura in Argentina solo a livello meramente descrittivo, senza approfondire le cause della sua scarsa competitività che ne limitano la crescita e la diffusione.

In sintesi, tra i maggiori limiti dell'olivicoltura argentina, i due più grandi svantaggi sono da ricondurre alle scarse rese di estrazione dell'olio che si attestano mediamente intorno all'11-12%, e a un contenuto molto ridotto di polifenoli e acido oleico, soprattutto per gli oli delle zone del nord-ovest, dove si concentra la maggior parte della produzione. Sul territorio nazionale sono presenti una novantina di

frantoi, ma circa il 70% della produzione si concentra nelle mani di non più di 4 gruppi economici.

Una legge nazionale sul differimento d'imposta promulgata negli anni 1990 garantiva benefici alle aziende che potevano destinare l'importo dei versamenti dell'imposte dell'Iva alla realizzazione di investimenti nel settore agro-zootecnico, inclusa l'olivicoltura.

Tale misura provocò un boom dell'attività olivicola-olearia, le imprese si moltiplicarono e si arrivò alla situazione attuale. Tuttavia, la rapidità della diffusione dell'olivicoltura non fu accompagnata da una programmazione strategica supportata da strumenti tecnici agronomici e tecnologici idonei alla pianificazione razionale degli investimenti.

Uno degli aspetti più critici è stato quello della selezione delle cultivar: nel 2009 la dott.ssa Marta Melgarejo, titolare della Asociación Argentina de Grasas y Aceites (Associazione Argentina dei Grassi e degli Oli), ha segnalato i principali limiti delle scelte effettuate; in particolare ha evidenziato che gli oli della varietà Arbequina, prodotti principalmente nelle valli calde delle province di La Rioja e Catamarca presentavano una composizione non compatibile con i limiti stabiliti dalla normativa internazionale. Furono rilevati, infatti, contenuti in acido oleico (C18:1) al di sotto del valore limite (se un olio non contiene almeno il 55% di acido oleico non può essere classificato come extravergine) in circa l'80% dei campioni di Arbequina dei raccolti del 2004 e 2006. Generalmente il basso contenuto di C18:1 si trovava associato a elevati valori di acido palmitico (C16:0), superiori al 20%, di acido linoleico (C18:2), superiori al 21% e di acido palmitoleico (C16:1), superiori al 3,5%.

▲ 2 - Azienda sperimentale olivicola, Puerto Madryn, Chubut. Impianto del 2017, cv. Frantoio. (foto: Diana Pizá)

Ritornando alla questione iniziale, i due punti critici fondamentali, ovvero la scarsa resa della coltura e la scarsa qualità dell'olio sono la prova che in fase di investimento gli agricoltori non hanno tenuto conto dell'effetto ambientale sul genotipo delle cultivar. L'olivo risponde al clima e al suolo con regole ferree, tra le quali quella per cui il contenuto di acido oleico diminuisce proporzionalmente per ogni grado di temperatura oltre i 30 °C. Considerate le condizioni pedoclimatiche dell'Argentina, il problema riscontrato sulla composizione acidica era prevedibile.

Le difficoltà strutturali del settore

Alle considerazioni tecnico-agronomiche si affiancano quelle economico-strutturali del settore. In un rapporto dettagliato realizzato da una commissione speciale del Senato degli Stati Uniti (Usitc, 2013), che analizzava il tema "Olio di oliva: condizioni di concorrenza tra Stati Uniti e principali fornitori", nel capitolo riferito all'Argentina individua alcuni punti critici affermando testualmente: «In Argentina l'aumento dei costi non è limitato ai fattori di produzione. Gli alti costi del sistema di trasporto interno hanno danneggiato anche lo spirito competitivo del settore delle esportazioni, soprattutto considerando le grandi distanze che separano i campi in cui viene effettuata la raccolta delle olive, i siti nelle quali sono trasformate e i porti in cui viene spedita la produzione da esportare. Inoltre, le tasse sull'esportazione rendono il comparto olivicolo argentino non competitivo. La stagnazione dei prezzi mondiali dell'olio d'oliva sul mercato mondiale, durante gli ultimi cinque anni, è rimasta negativa per la situazione finanziaria dei produttori argentini. Nel 2012 molti coltivatori hanno deciso di non raccogliere le proprie olive perché il prezzo di mercato di un chilogrammo di olive era inferiore al costo di raccolta».

Al dettagliato rapporto mancano comunque i riferimenti relativi al fatto che i grandi operatori del settore godono di vantaggi impensabili per altri settori, come la possibilità di non pagare l'imposta sul valore aggiunto (Iva), essendo esenti dal pagamento di tale tributo.

L'olivicoltura verso Sud

A fronte della situazione generale dell'Argentina, promettenti scenari si stanno delineando, nelle aree meridionali fino alla Patagonia, la parte meridionale del paese, dove un clima temperato-freddo consente di coltivare l'olivo superando i limiti qualitativi che caratterizzano la produzione argentina negli areali più settentrionali.

Tale potenzialità è stata accertata con la produzione di olio extravergine, cioè con parametri conformi alla norma commerciale, nella piccola azienda sperimentale olivicola di Agropecuaria El Porvenir S.A., che si trova a Punta Ninfas, nella provincia di Chubut, in piena Patagonia.

L'importanza del clima e delle pratiche agronomiche è rivelata dal confronto tra i risultati ottenuti sulla varietà Arbequina Catalana coltivata nel nord argentino, che ha un contenuto del 48-54% di acido oleico nell'80% dei casi analizzati, e la stessa varietà coltivata a Puerto Madryn, con

All'Argentina la presidenza del Coi per il 2018

Proprio in Argentina, dal 18 al 21 giugno 2018 si è tenuta la 107ª sessione del Coi, nella quale sono state affrontate questioni riguardanti le funzioni del segretariato esecutivo del Coi e il lavoro dell'Organizzazione nei settori dell'economia e della promozione, della chimica e standardizzazione, della tecnologia e dell'ambiente. Sessanta esperti provenienti da tutte le aree del mondo a vocazione olivicola e olearia, insieme alle autorità argentine, hanno anche organizzato un seminario tecnico sulle prospettive del settore.
L'Argentina è stato il primo paese delle Americhe ad aderire all'accordo internazionale sull'olio d'oliva nell'ottobre del 1965, e ha continuato a partecipare attivamente all'attuazione dei successivi accordi internazionali sull'olio d'oliva e sulle olive da tavola e sul funzionamento gruppi istituiti per esaminare le attività dell'Organizzazione Coi. Nel 2018 detiene la presidenza del Coi. n

▲ 3 - L'impianto sperimentale (sesto: 7x5 m) è dotato di irrigazione a goccia e pacciamatura sotto la chioma. Nell'interfila viene mantenuto il prato naturale (a destra). (foto: Diana Pizá)

un contenuto di acido oleico del 73,7%, migliorato fino al 77,54% nell'ultima campagna di raccolta. Inoltre le analisi dell'olio dell'ultima annata, mostrano le seguenti caratteristiche: 5,72% di acido linoleico e 0,76% di acido linolenico, bassa acidità (0,16%) e un buon contenuto di polifenoli, pari a 200 mg/kg. Queste evidenze contribuiscono a creare un legame robusto tra olivicoltura e caratteristiche intrinseche del territorio.

La qualità dell'olio Argentino è dunque variegata e legata alla provincia di origine; e proprio dal territorio, dall'ambiente e dal talento dell'uomo nascono e si manifestano le caratteristiche peculiari di un prodotto così nobile. Il territorio è parte integrante della costituzione di un alimento funzionale, unico e indispensabile perché migliora la vita quotidiana delle persone.

Produrre olio a pochi passi dall'antartico

Tra gli olivicoltori che sfidano la biologia dell'olivo arrivando al limite della latitudine nella quale è possibile coltivarlo, c'è Victor Tomaselli. «Sono un Maestro Oleario – dice Victor Tomaselli – che produce olio extravergine a pochi passi dai luoghi dove dimorano i pinguini dell'antartico. Ho condotto i miei studi nell'Università Nazionale de La Pampa e nel 1985 ho completato la mia formazione con un programma di Cooperazione Agricola in Europa svolto a Minerbio nel Centro Europeo di Formazione Agraria. Successivamente quando già avevo avviato la coltivazione di oliveti, nel 2008, durante un corso di post laurea nella Universitá Católica Argentina in Buenos Aires ho rinforzato la passione per l'olivicoltura nell'ambito del corso di pianificazione e gestione degli oliveti. Dopo aver lavorato, nel 2010/11, come Tecnico Territoriale del Settore olivicolo presso la Direzione di Gestione Territoriale del Ministero del Ministerio Nazionale dell'Agricoltura, Allevamento e Pesca (Minagri), oggi sono Maestro Oleario e coordino il progetto olivicolo dell'Azienda Agropecuaria El Porvenir S.A.». n

Indirizzi di sviluppo per la Patagonia

Oggi la prospettiva dell'olivicoltura in tutto il mondo è orientata all'aumento delle rese. Oltre a puntare sulla quantità, gli sforzi che partono dalla Patagonia mirano ad ottenere una migliore qualità dalle coltivazioni. Queste premesse rappresentano la base di questa nuova olivicoltura, che scommette sulla produzione di oli di oliva funzionali e sulla differenziazione del prodotto per diversificarsi ed affermarsi sui mercati mondiali. La funzionalità di un olio di oliva dipende da molti fattori, tra cui la cultivar, il sistema di allevamento, le condizioni pedoclimatiche, passando per la scelta delle pratiche agronomiche, dell'epoca di raccolta, del sistema di estrazione dell'olio, per terminare con le condizioni di conservazione, distribuzione e vendita al pubblico. Sull'aspetto della funzionalità dell'olio vale la pena citare il lavoro di Kiritsakis e Shahid (2017): «Visto che attualmente il consumo di olio d'oliva presenta una tendenza crescente in tutto il mondo, le imprese che intendono rafforzarsi devono esplorare nuovi mercati e nuovi prodotti, mantenendo le posizioni di mercato già conquistate, avvantaggiandosi di strategie di differenziazione per creare nuovi prodotti che siano percepiti come unici e differenti nei diversi settori di mercato. Gli aspetti di differenziazione nell'olio d'oliva hanno come fine quello di mantenere gli attributi sia intrinseci che estrinseci del prodotto che sono riconosciuti dai consumatori, come l'eccellente qualità, i benefici per la salute, la natura, la territorialità, e la tracciabilità del marchio di origine e del metodo di produzione».

Seguendo queste indicazioni, oggi la Patagonia ha delle grandi potenzialità di sviluppo del settore olivicolo, perché ha dei terreni adatti, risorse idriche sufficienti e grandi superfici da sfruttare. Gli sviluppi futuri sono orientati verso l'impiego della raccolta meccanica con macchine scavallatrici idonee per i filari di olivi. Questo consentirà di coltivare grandi superfici con un ritorno economico rapido. Il modello scelto non è quello superintensivo, perché crediamo di ottenere il meglio dalla terra cercando la giusta quantità di piante per ettaro, né troppe né troppo poche. In questo momento stiamo usando con successo un sesto di 7 x 5 metri, quindi 280 piante per ettaro. Con queste prospettive stiamo portando avanti la prima fattoria sperimentale olivicola in Patagonia, e lavorando a un nuovo progetto di sviluppo: 37.000 ettari della "Meseta Intermedia" in regime irriguo. n

La bibliografia completa è disponibile su richiesta