



GAL KROTON

Torre Aragonese – S.S. 106 – 88814 Torre Melissa

Tel. 0962/935924

Email: sportello@galkroton.com - galsportello@gmail.com

Sito web: www.galkroton.it

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE CALABRIA 2014 – 2020

PIANO D'AZIONE LOCALE *SIREN ASKOS*

Misura 19 Sostegno allo sviluppo locale LEADER

Reg. UE n. 1303/2013, n. 1305/2013

AMBITO TEMATICO: SVILUPPO E INNOVAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI LOCALI

Misura	1	TRASFERIMENTO DI CONOSCENZE E AZIONI DI INFORMAZIONE
OPERAZIONE 1.2.0.1 SPORTELLO PER ATTIVITA' DI DIVULGAZIONE ED INFORMAZIONE PER LE IMPRESE AGRICOLE ED AGROALIMENTARI		

MATERIALE DIVULGATIVO

LE CULTIVAR DEL MARCHESATO CROTONESE

Filiera Bio ed eccellenze olivicole del Territorio

Indice

<i>Brevi cenni sulla produzione di qualità - Parametri di Valutazione</i>	3
<i>La produzione nel Territorio della Provincia di Crotone</i>	4
<i>Analisi Swot</i>	6
<i>Cultivar locali</i>	7

Parametri e caratteristiche qualitative di riferimento

La qualità dell'olio extravergine d'oliva è una esperienza caratterizzata da sensazioni e numeri. Sensazioni, in quanto, il migliore olio extravergine d'oliva si percepisce all'assaggio tramite note di fruttato, amaro, piccante, che vengono, di fatto, considerati attributi positivi di questo prodotto. Ma anche tramite numeri che, ovviamente, si ricavano da analisi specifiche basate su indici standardizzati, che seguono la normativa della legge in vigore.

I parametri per la valutazione di un olio extravergine di oliva di qualità È importante analizzare i parametri chimici principali che contribuiscono a valutare la qualità organolettiche dell'olio extravergine d'oliva, come acidità, numero di perossidi e polifenoli, i quali sono indicatori fondamentali per esprimere, non solo, la gradevolezza al palato dell'olio ma anche il suo valore nutrizionale.



Non a caso, l'olio extravergine di oliva viene considerato uno degli elementi principali nella dieta mediterranea, con molti dei principi nutrienti contenuti negli alimenti che risultano avere effetti benefici sulla salute, derivanti dal contenuto di antiossidanti, vitamine, minerali.

Polifenoli I polifenoli, nell'olio extravergine di oliva, sono uno dei parametri fondamentali per la determinazione della qualità dell'olio stesso. Dal punto di vista chimico, tali sostanze (dette anche biofenoli) prevengono le reazioni dell'ossidazione, quindi, antiossidanti naturali che contribuiscono alla stabilità dell'olio nel tempo, ritardando il cambiamento della struttura proteica degli acidi grassi, in esso contenuti e, di conseguenza, il suo irrancidimento. Per questo, la capacità dei polifenoli di svolgere un ruolo attivo nella nostra alimentazione. Infatti, numerosi studi dimostrano la funzione attiva dei fenoli come sostanze antiossidanti (che proteggono le cellule dai danni causati dai radicali liberi), antitumorali, antitrombiniche (inibendo la coagulazione del colesterolo cattivo – LDL) ed antinfiammatorie. Inoltre, i polifenoli sono in grado di modificare le caratteristiche organolettiche degli oli, determinando l'aroma fruttato ed il gusto piccante o amaro.

Acidità L'acidità dell'olio extravergine d'oliva viene rilevata, invece, tramite analisi di laboratorio (titolazione acido-base) e non sempre è possibile percepirla a livello organolettico. Per legge, il limite di acidità per un olio extravergine di oliva è di 0,8 per cento, ma in un olio extravergine d'oliva di qualità i valori risultano essere decisamente più bassi (0,1-0,3%). Valori superiori possono indicare dei problemi, che insorgono durante il processo produttivo (olive troppo mature, attaccate dalla mosca, etc.) e sono accompagnati, spesso, da difetti sensoriali (come note di avvinato, legno o muffa).

Un basso grado di acidità nell'olio extravergine di oliva, infatti, è condizione necessaria per attestare l'elevato livello qualitativo dello stesso.



Perossidi Anche i perossidi, vengono determinati tramite analisi di laboratorio ed indicano un'alterazione di tipo ossidativo, sinonimo di degradazione ed invecchiamento. La legge prevede che il limite relativo al numero di perossidi in un olio extravergine d'oliva è 20, al di sopra del quale l'olio è considerato lampante, e quindi di bassa qualità. L'unità di misura dei perossidi si esprime in meq O₂/kg (milliequivalenti di ossigeno attivo per Kg di olio); concetto un po' complicato, ma importante per comprendere che il valore è giudicato accettabile se al di sotto di 12, ottimo al di sotto del 7.

Un elevato numero di perossidi, però, riesce a mettere in evidenza un processo di ossidazione, già, avviato ed irreversibile; portando alla progressiva degradazione di molti composti fondamentali per la nostra alimentazione (vitamine, polifenoli, etc.), oltre al graduale irrancidimento dell'olio che diviene anche sgradevole al gusto.

I tre composti primari: acidità, polifenoli e perossidi sono parametri oggettivi che consentono di quantificare le caratteristiche organolettiche di un olio di alta qualità.

La produzione nel Territorio della Provincia di Crotone

Per l'agricoltura calabrese i processi di ristrutturazione e trasformazione del tessuto produttivo negli ultimi decenni sono stati meno intensi di quelli che hanno interessato il resto del Paese. Nella Regione la micro impresa resta la forma ancora oggi assolutamente prevalente e nella graduatoria nazionale della dimensione media aziendale, la Calabria si colloca, insieme alla Campania, in coda a tutte le altre regioni, ad eccezione della Liguria (2,1 ettari per azienda). Sommariamente in cifre l'olivicultura calabrese è così suddivisa:

- Coltura specializzata: 176.000 ettari;
- Coltura promiscua: 41.000 ettari.

La coltivazione dell'olivo è così ripartita:

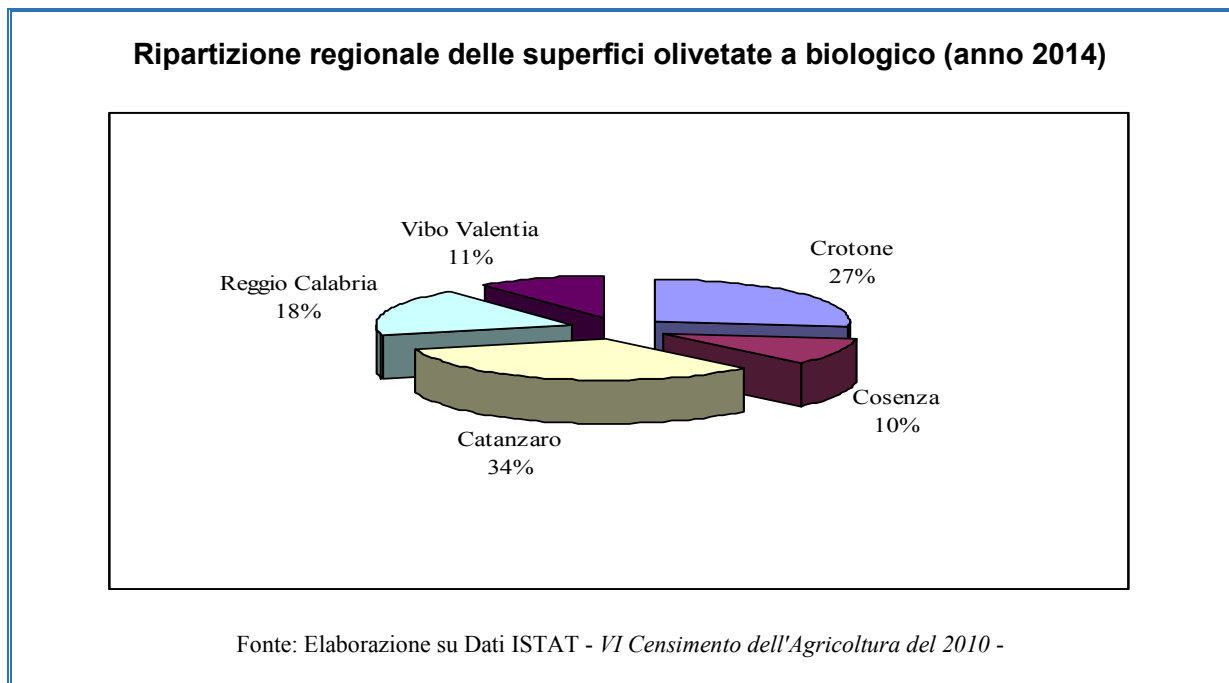
- Collina - 66%;
- Montagna - 21%;
- Pianura - 13%.

Le produzioni regionali sono così distinte:

- Annata di scarica - 1/1,5 milioni di quintali di olive 230/240.000 quintali di olio;
- Annata di carica - 7/8 milioni di quintali di olive 1.300.000/1.400.000 q.li di olio.

Il patrimonio olivicolo espresso in numero di piante evidenzia che su un totale di 215 milioni di piante il 15% circa (pari a 32,6 milioni) si trova in Calabria. La densità media di piante per ettaro è di 175 con un massimo si 222 nella provincia di Crotona.

Analizzando il peso della superficie a biologico sulla superficie olivetata complessiva per provincia, la provincia di Crotona si distingue per una maggiore specializzazione Crotona (22% circa di quota a biologico), Catanzaro (11,2%) e Vibo Valentia (11%).



Dal confronto tra i dati sulle superfici agricole utilizzate a biologico e le quantità vendute certificate, emerge come criticità che caratterizza tale segmento olivicolo la mancata chiusura della filiera.

Tuttavia, per l'intero contesto regionale, dal raffronto tra le quantità effettivamente commercializzate e il potenziale di extravergine prodotto, prendendo a riferimento anche la presenza dei 3 Dop calabresi, il Bruzio, il Lametia e l'Alto Crotonese, vi è da considerare che le potenzialità produttive dei territori sono molto più elevate di quanto le quantità prodotte riescano ad esprimere. La limitata commercializzazione di oli Dop è dovuta a diverse ragioni, tra le quali si distinguono:

- La limitata dimensione aziendale;
- L'elevata incidenza dell'autoconsumo in molte aree di produzioni di oli tipici;
- L'insufficiente capacità organizzativa dell'offerta.

Analisi Swot

L'analisi SWOT, illustra in modo sintetico ma completo, gli elementi che caratterizzano sia la fase agricola che quella di trasformazione e commercializzazione e che non si possono trascurare nella definizione di una strategia di sviluppo del comparto olivicolo calabrese.

PUNTI DI FORZA	
<u>Fase agricola</u> <ul style="list-style-type: none">✓ Presenza di importanti aree vocate alla coltivazione dell'olivo sia per quantità sia per qualità di prodotto;✓ Elevato valore ambientale, paesaggistico, storico, culturale ed antropologico di alcune aree dell'olivicoltura calabrese;✓ Elevata superficie olivetata nelle aree dop riconosciute;✓ Elevate superficie olivetata in regime di coltivazione biologica;✓ Aumento delle superfici olivetate e presenza di nuovi impianti adeguati all'impiego di razionali tecniche colturali.	<u>Fase Trasformazione/commercializzazione</u> <ul style="list-style-type: none">✓ Capillare localizzazione dei frantoi in tutte le aree olivicole, possibilità di lavorazioni tempestive a garanzia di maggiore qualità;✓ Forte capacità di penetrazione nei mercati esteri anche grazie all'immagine positiva del "made in Italy";✓ Ampia base di approvvigionamento della materia prima;✓ Formazione di un mercato più competitivo e possibilità di basare la competitività del comparto sempre meno sul prezzo e sempre più sulla qualità delle produzioni, anche attraverso una migliore organizzazione logistica e✓ L'attuazione di strategie di marketing sia d'impresa, sia collettive.
PUNTI DI DEBOLEZZA	
<u>Fase agricola</u> <ul style="list-style-type: none">✓ Frammentarietà della struttura produttiva, ridotte dimensioni aziendali e diffusione dell'olivicoltura in zone difficili (collina, terrazze, montagna);✓ Elevati costi di produzione soprattutto quelli relativi alla raccolta e nei comprensori collinari delle aree interne;✓ Bassa capacità finanziaria delle imprese;✓ Limitata meccanizzazione e irrigazione della coltura;✓ Ritardo nell'introduzione delle innovazioni tecnologiche sia per la scarsa capacità finanziaria sia per l'elevata età media degli imprenditori;✓ Presenza prevalente di impianti tradizionali a sesto irregolare poco adatte a produzioni di qualità e alla raccolta meccanica;✓ Ruolo poco incisivo delle associazioni dei produttori nella concentrazione dell'offerta, nella valorizzazione del prodotto e nei servizi di assistenza tecnica;✓ Scarsa incidenza del fenomeno cooperativo a tutto favore di grossisti ed intermediari che sottraggono valore aggiunto alla fase agricola;✓ Mancato ricambio generazionale e basso livello di imprenditorialità;✓ Basso potere contrattuale, sia nei confronti degli attori a valle e a monte;✓ Forti oscillazioni delle produzioni in termini qualitativi e quantitativi;	<u>Fase di trasformazione</u> <ul style="list-style-type: none">✓ Elevata presenza di frantoi obsoleti che utilizzano tecnologie non adatte per una produzione di qualità, con bassa capacità di lavorazione oraria media e limitata capacità di stoccaggio;✓ Prevalenza tra i frantoi delle lavorazioni per conto terzi;✓ Scarsa presenza di frantoi cooperativi;✓ Limitata presenza di impianti per la lavorazione delle olive da mensa nonostante una lunga tradizione nella preparazione di tali prodotti.✓ Bassa propensione per la produzione di prodotti innovativi che prevedono impieghi alternativi dell'olio di oliva e dei sottoprodotti. <u>Fase di commercializzazione</u> <ul style="list-style-type: none">✓ Utilizzo del "made in Italy" dell'industria poco integrato e condiviso con il livello produttivo nazionale;✓ Bassa propensione all'export dei pochi imbottigliatori locali;✓ Carenze di strutture di confezionamento;✓ Elevata presenza di grossisti/raccoglitori che ostacolano l'integrazione verticale in un contesto nazionale;✓ Assenza di accordi commerciali tra operatori a valle della filiera;✓ Bassa capacità finanziaria degli operatori.

L'analisi SWOT della filiera olivicola in Calabria ha evidenziato che l'ulivo è la principale coltura sia in termini di SAU che di PLV ed è diffusa sostanzialmente su tutto il territorio regionale. Si rilevano tuttavia delle sostanziali differenze tra i comprensori regionali dovute alle diverse tecniche di coltivazione (convenzionali, bio, ecc.), alle conformazioni dei territori ulivati (montagna, collina, pianura) e al diverso patrimonio varietale.

L'analisi pertanto consente di individuare prioritariamente i seguenti bisogni della filiera:

- ❖ aumentare la competitività delle imprese olivicole attraverso una riduzione dei costi di produzione con particolare riferimento a quelli della manodopera;
- ❖ aumentare il valore aggiunto nella fase agricola;
- ❖ migliorare la qualità degli oli prodotti in generale (produzione, trasformazione e stoccaggio);
- ❖ aumentare la produzione di oli di qualità riconosciuta (Dop e Bio);
- ❖ affermare la valenza multifunzionale dell'olivicoltura;
- ❖ migliorare la professionalità degli operatori
- ❖ diversificare la produzioni con impieghi alternativi dell'olio di oliva (nel settore cosmetico e farmaceutico);
- ❖ migliorare l'immagine dell'olio calabrese.

I Cultivar Locali

Di seguito si propongono le specialità varietali, enunciando le caratteristiche, del Territorio della Provincia di Crotone:

✓ **Carolea**

La Carolea è una cultivar tipico del meridione, che viene chiamata anche Calabrese in quanto è tipica per le caratteristiche morfologiche del Territorio calabrese, caratterizzato da forti pendenze collinari. Può essere infatti coltivata fino agli 800 metri di quota anche su terreni sassosi. L'albero ha caratteristiche portamentali assurgenti, con una ramificazione allargata che richiama forme piramidali. La forma a piramide è rovesciata, con delle ramificazioni sottili. La chioma ha densità medie. Viene impollinata dalle varie cultivar meridionali, quali la Cassanese, l'Itrana, la Picholine, la Pidicuddara e la Nocellara Messinese. Offre alcuni vantaggi tra cui la facilità di adattarsi alla raccolta meccanica. Ottima la produzione sia per il consumo da tavola che per la produzione di olio.

✓ **Agristigna**

È una cultivar locale a rischio estinzione, presente su un areale molto limitato e ristretto ai soli comuni di: Caccuri, Cerenzia, Cotronei e Petilia Policastro, tutti ricadenti nella zona dell'alto Marchesato Crotonese, a ridosso dell'altopiano Silano.

La maturazione fisiologica del frutto è piuttosto scalare e si completa tardi verso la fine Gennaio e l'inizio Febbraio. I valori carpometrici sono: peso di 100 drupe = gr. 406; Rapporto medio polpa-nocciolo = 8,8; Diametro medio polare pari a 2,3 cm e trasverso pari a 1,7 cm; Rapporto diametro polare / trasverso 1,37 Il nocciolo: medio piccolo di forma ellissoidale con il diametro massimo spostato leggermente verso l'apice. I valori biometrici sono: peso di 100 noccioli = gr. 46; Diametro

medio polare pari a 1,5 cm e trasverso pari a 0,74 cm; Rapporto diametro polare / trasverso 2.02. Caratteri agronomici La pianta dimostra una buona resistenza alla siccità e al freddo, mentre risulta essere sensibile alla rogna (*Pseudomonas syringae*), nonché agli attacchi della mosca (*Bactrocera oleae*). Le produzioni unitarie sono elevate e vengono destinate esclusivamente alla produzione dell'olio, anche se la drupa, per il suo peso medio che si aggira intorno ai quattro grammi, potrebbe essere utilizzata come oliva da mensa "verde". Le rese della raccolta meccanica sono risultate modeste, ciò è dovuto alla particolare conformazione della pianta ed in modo particolare ai rami penduli presenti. Sarebbe opportuno che la raccolta delle olive si effettuasse entro fine Novembre o la prima decade di Dicembre. La fioritura è abbondante, con infiorescenze uniformemente distribuite nella parte mediana e distale del ramo fruttifero, inizia entro i primi giorni del mese di maggio e si completa nel giro di 10-12 giorni. L'allegagione dei frutti non è contemporanea e si compie in un periodo circa di 8/10 giorni; i frutticini, iniziano a distinguersi dopo circa 6/7 giorni dalla sfioritura. L'entità del fenomeno misurata nel triennio di osservazione, evidenzia che per ogni 100 fiori fertili allegano circa il 2%. Nelle prove di autofertilità la cultivar ha evidenziato una lieve autofertilità. La cascola dei frutticini risulta essere molto accentuata, in particolare nel periodo estivo (Luglio- Agosto) molto siccitoso, si ha una cascola del 30%. La drupa, di pezzatura media, non si presta bene alla raccolta meccanica, ciò è dovuto, sia alla notevole resistenza al distacco che alla conformazione della pianta per la presenza di rami penduli. L'invaiaitura dei frutti, fortemente scalare, avviene molto tardivamente, durante i mesi di Dicembre-Gennaio. La maturazione commerciale risulta anticipata rispetto all'invaiaitura ed è compresa tra la seconda decada di novembre e la prima di dicembre. L'inoliazione è graduale, raggiunge la massima resa verso fine Novembre - la prima decade di Dicembre, che risulta essere pari al 42% sul secco e al 20% sul fresco. Per le sue caratteristiche, l'olio presenta un'ottima composizione acidica, con un contenuto in acido oleico che varia tra il 75 e l'80% e di acido palmitico del 8% determinando un rapporto oleico-palmitico di 10 ed un rapporto tra insaturi e saturi di 10,2, mentre il rapporto tra monoinsaturi e polinsaturi è di 8. Il contenuto dei fenoli totali variano in relazione all'epoca di raccolta. Le caratteristiche organolettiche degli oli sono buone all'assaggio: il fruttato, l'amaro ed il piccante sono presenti in maniera medio alto, con presenza di erbe aromatiche e floreali, carciofo, pomodoro e mandorla fresca, che danno all'olio una caratteristica tipica di questo Territorio.

✓ **Tonda Di Strongoli**

È una varietà di ulivo calabrese *coltivata nell'area crotonese dei comuni di Strongoli, Rocca di Neto e Scandale*; prende il nome dal centro di Strongoli. Il frutto della Tonda di Strongoli è una drupa di medie dimensioni, di forma tondeggiate, il cui peso oscilla tra i 4 ed i 6 grammi. La produzione è alterna con media produzione nell'annata di carica, ed è impiegata quasi esclusivamente come oliva da frantoio, la cui produzione supera il 18% di olio; solo una minima parte è utilizzata come oliva da tavola nella produzione di conserve locali. È una cultivar parzialmente autofertile, sensibile alla rogna ed alla mosca olearia. Le sue origini sono antichissime e risalgono a Petelia, antica città della Magna Grecia. La cittadina di Strongoli vanta anche una tradizione nella produzione dell'olio con la presenza di numerose aziende d'eccellenza che hanno ottenuto, ed ottengono ad oggi, riconoscimenti nazionali ed internazionali, sia per la qualità che per le caratteristiche mantenute ancora con un'identità strettamente associata al Territorio. La Tonda di Strongoli è sempre stata considerata dagli studiosi del settore olivicolo una coltura eccellente in grado di offrire una produzione anche in condizioni difficili.

✓ Pennulara

La filiera dell'*olio evo pennulara* nasce e si sviluppa negli oliveti delle terre nei di Caccuri, Cerenzia, Castelsilano, Cotronei, Verzino e Savelli della Provincia di Crotona differenziandosi sia per caratteristiche organolettiche (aroma, odore, sapore), sia per le caratteristiche chimiche (composizione, acidità, ecc.).

Studi e ricerche hanno dimostrato come l'Olio di oliva varietà "Pennulara" prodotto in fazzoletto di terra del crotonese rappresenti un concentrato di salute, con un alto valore nutraceutico e caratteristiche uniche, positive per la prevenzione oncologica, ottime per la dieta alimentare e la cosmesi. A dimostrazione di tale potenzialità dell'Olio di oliva varietà "Pennulara" e per valorizzare il prodotto, alla fine del 2012, è stata promossa e realizzata la "*Denominazione Comunale*" del Comune di Caccuri in provincia di Crotona, cosiddetta De.Co., stabilendo, con apposito disciplinare di produzione, la registrazione del marchio sul prodotto del Territorio, facendolo diventare elemento di attrazione turistica e motore economico e sociale della comunità. Un prodotto naturale, concepito in un Territorio particolare in condizioni pedo-climatiche favorevoli che influenzano la qualità di un olio tipico con caratteristiche non modificabili, importanti per la sua tracciabilità e rintracciabilità lungo tutto il percorso che lo ha portato "dal campo alla tavola". La consulenza del Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia (CRA-OLI) di Rende, certificando il fiore all'occhiello della biodiversità olivicola crotonese, ha sancito l'avvio della Filiera con il censimento delle aziende e le prove tecniche del prodotto extra vergine tipico e di qualità. La presentazione al mercato dell'olio extra vergine tipico e di qualità di Pennulara -nostrana di Caccuri – è avvenuta nel 2013 con un Convegno scientifico che ha promosso la degustazione del prodotto e la pubblicazione di opuscoli informativi grazie alla partecipazione di ricercatori ed esperti di fama mondiale che hanno confermato gli studi e le ricerche già condotte in precedenza.

La crescente attenzione del mercato verso un prodotto di qualità come l'Olio di Oliva Extravergine di Pennulara ha permesso, quindi, di ideare e proporre, nel 2013, la Carta degli oli produttori di olio evo pennulara per informare la clientela sul prodotto che consuma a tavola, con una descrizione della realtà di filiera. I seminari di informazione, gli eventi di promozione e i laboratori di degustazione dell'olio di oliva la Pennulara o nostrana di Caccuri (Calabria) prodotto tipico dal grande valore nutritivo, sono stati tanti, sia nell'anno 2014 che nel 2015, culminando con la tappa finale del 4 agosto 2015 ad Expo con un convegno dove hanno partecipato luminari del settore. La particolarità dell'olio pennulara, prodotto nelle zone crotonesi, nel campo della prevenzione dei tumori, è stata, nel 2015, l'obiettivo caratteristico a sostenere e sviluppare iniziative di comunicazione sulla buona agricoltura e sulla dieta mediterranea che favoriscono uno stile di vita corretto e aiutano a prevenire malattie non solo tumorali. In collaborazione con la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT), avvalorate dalle ricerche e dalle indagini svolte, sono stati promossi seminari e convegni sulla peculiarità, sia gustative che nella composizione chimica dell'olio evo "Pennulara", come alimento principe nella lotta ai tumori, inserendolo, nel 2015, nel dizionario dei cibi della prevenzione tumori redatto dalla Lilt.

Modello organizzativo per le produzioni food e no food

Tra le altre cose, occorre ripensare il sistema tecnologico produttivo del settore olivicolo realizzando un modello di filiera capace di generare prodotti e processi innovativi che, salvaguardando e valorizzando le eccellenze, rispettino i criteri di eco-compatibilità.

Ma se la filiera olivicola nella provincia di Crotone, ha la necessità di trovare nuove soluzioni tecnologiche per lo sviluppo e la commercializzazione dei suoi prodotti, detiene, in virtù delle sue eccellenze qualitative, concrete prospettive di avvicinamento alle esigenze nutrizionali che il consumatore esprime. Effetti migliorativi, quindi, sono da ricercare e promuovere in rapporto al mercato. Una indagine ISMEA-Nielsen del 2016 ha evidenziato quali sono, tra gli altri, i principali elementi in grado di influenzare le scelte del consumatore nel prediligere l'olio prodotto da una data impresa, rispetto alle altre:

- ✓ La specificazione della regione di provenienza (Dop e Igp) aumenta in media del 21% la probabilità di scelta;
- ✓ L'indicazione della provenienza nazionale ha un effetto limitato al 15%;
- ✓ L'indicazione di produzione biologica incrementa la propensione all'acquisto del 14%;
- ✓ La certificazione di qualità aumenta del 13% le potenzialità di successo dell'extravergine;
- ✓ Il confezionamento in vetro il 10%;
- ✓ L'aspetto limpido incrementa la possibilità d'acquisto del 9%.

Il prezzo, nonostante sia una variabile che non influenza significativamente il gradimento del consumatore (ad una diminuzione del 20% del prezzo corrisponde un incremento del 5% della possibilità d'acquisto), qualora fosse troppo basso può essere percepito come indicatore di scadente qualità. Dalla stessa ricerca, inoltre, emerge che l'indicazione del gusto e la dimensione della confezione non sono particolarmente influenti sulla propensione all'acquisto. Il tipo di bottiglia, invece, è un elemento molto importante, alla stregua della provenienza e dell'immagine. In questo senso, il confezionamento è considerato inconsciamente dal cliente come indicatore di qualità del prodotto. La competitività, essenzialmente basata sul rapporto tra costi e benefici, impone la necessità di operare per costruire una congrua produttività a costi il più possibile contenuti, partendo da una complessiva proposta produttiva di eccellenza sul piano della qualità. Una qualità che dovrà essere certificata (integrato, biologico, DOP) e che, utilizzando tutte le potenzialità del germoplasma olivicolo possa dare un valore d'identità alla produzione e al territorio crotonese e più in generale calabrese.

Il mercato olivicolo-oleario è caratterizzato da un'offerta e da una domanda crescenti: i prodotti offerti spaziano dalle olive fresche alle olive da mensa, dal consumo alimentare dell'olio d'oliva in tutte le sue specificazioni agli utilizzi dello stesso in campi alternativi, quali la cosmesi, la cura della pelle, il trattamento di malattie infiammatorie. La tradizione attribuisce all'olio proprietà terapeutiche. Con esso si curavano le otiti, le distorsioni, la tosse, le dermatiti. Direttamente correlato a questi aspetti, è anche l'impiego in erboristeria, laddove l'olio viene utilizzato come base per preparare gli estratti oleosi di piante officinali nella fitocosmesi e nella fitoterapia. La ricerca e gli studi dell'olio evo pennulara, realizzato dalla società Naturalis Forma di Perugia, all'inizio del 2015, formalizzando un protocollo di ricerca e produzione, ha certificato le potenzialità dell'olio pennulara quale prodotto di cosmesi e di benessere per il corpo e la pelle, realizzando una produzione di campioni e attivando un percorso di promozione specifico. Sono numerosi quindi i prodotti

cosmetici che utilizzano come principio attivo l'olio d'oliva, poiché dotato di proprietà emollienti, lucidanti, addolcenti e nutritive di notevole rilevanza.

È necessario, quindi, agire a livello organizzativo per un modello biologico di filiera capace di promuovere le straordinarie caratteristiche mono varietali (Carolea; Agristigna; Tonda Di Strongoli; Pennulara) presenti nel Territorio, attraverso interventi per:

- ✓ La coltivazione e valorizzazione delle aree vocate, secondo i criteri previsti dal relativo disciplinare;
- ✓ L'ammodernamento dei frantoi e/o ampliamento della capacità produttiva finalizzati a ridurre i costi di lavorazione e migliorare la qualità dell'olio ottenuto;
- ✓ La creazione di punti vendita nei frantoi e incentivi per la multifunzionalità delle aziende olivicole;
- ✓ L'ammodernamento di impianti di stoccaggio che assicurano un'adeguata conservazione nel tempo degli oli extravergini;
- ✓ La realizzazione di impianti di trasformazione per le olive da mensa;
- ✓ L'acquisto di impianti/attrezzature per il recupero degli scarti (es. nocciolino dalla sansa, potature) da destinare alla produzione di biomasse e/o produzione di concimi organici;
- ✓ La formazione di operatori specializzati (es. potatori, tecnici di frantoio) nelle diverse fasi della filiera, la partecipazione ai costi fissi che le aziende sostengono per l'adesione delle aziende ai sistemi di qualità.

Il conseguimento degli standard produttivi di cui sopra, agisce direttamente sulla domanda finale, aumentando il livello di attenzione e di interesse dei consumatori verso i prodotti dell'area e verso l'area medesima nel suo complesso. Ciascuna azienda si rivelerà essenziale anche per organizzare la commercializzazione e la promozione dell'area, determinandone una caratterizzazione socioeconomica, uno strumento di riconoscimento identitario del Territorio, espressione di un brand che consentirebbe, tra l'altro, di:

- Porre in risalto l'eccellenza qualitativa delle produzioni del Territorio;
- Acquisire quote di Mercato, grazie al vantaggio competitivo che comporta;
- Puntare alla commercializzazione su mercati esteri, anche grazie all'utilizzo di una piattaforma comune all'intera filiera;
- Farne conoscere anche le ricchezze ambientali e paesaggistiche;
- Rivalutarne anche il patrimonio storico e culturale;
- Avvicinare l'eccellenza produttiva del Territorio, alla sempre più crescente domanda di turismo naturalistico, creando un ponte prezioso tra i monti silani e il turismo balneare;

BIBLIOGRAFIA

- Dati ISTAT - *VI Censimento dell'Agricoltura del 2010*;
- Indagine ISMEA-Nielsen del 2016;
- Dati Union Camere – *Rapporto Polos 2016* – Camera di Commercio di Crotone;
- Progetto Integrato di filiera a cura di Gal Kroton - 2016