



# LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Febbraio 2024

Il lavoro è stato eseguito da ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

**Supervisione:**

Dott. Francesco Miniussi - Direzione Generale ERSA

Dott. Daniele Damele - Direttore del servizio statistica agraria e coordinamento delle attività nel settore dello sviluppo rurale (SSR) ERSA

**Autori e responsabili dei dati:**

Dott.ssa Agr. Maria Androsca - Tecnico Ufficio Statistica SSR ERSA

Dott.ssa Marta Cepparo - Tecnico Ufficio Statistica SSR ERSA

**Coordinamento e curatela:**

Dott. Livio Lorenzoni - Funzionario SSR ERSA

**Collaborazioni per il reperimento dei dati:**

Si ringraziano, tutti i colleghi del Servizio di statistica agraria

Si ringraziano, inoltre, i colleghi del Servizio fitosanitario e chimico, in particolare il Per. Agr. Marco Stocco sia per l'aiuto nel reperimento dei dati riguardo alle varietà di olivo coltivate in regione e loro caratteristiche, sia per la sua collaborazione nella revisione del testo

Si esprime, infine, riconoscenza al Per. Agr. Alan Mechi del Consorzio olio DOP "Tergeste" per la sua grande disponibilità nel reperimento dei dati

**ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale  
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia**

Via Sabbadini, 5

Pozzuolo del Friuli (UD)

Telefono: 0432 529211

e-mail: [ersa@ersa.fvg.it](mailto:ersa@ersa.fvg.it)

[www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it)

La redazione del testo è stata chiusa nel mese di dicembre 2023

La presente versione è aggiornata al mese di settembre 2023

Il rapporto è stato pubblicato sul sito istituzionale [www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it) da cui può essere effettuato il *download*

La riproduzione è consentita previa autorizzazione di ERSa, citando gli estremi della pubblicazione

Realizzazione a stampa: gennaio 2024 - Grafica Goriziana (Gorizia)

# INDICE

<b>PREFAZIONE .....</b>	<b>1</b>
<b>1. INTRODUZIONE.....</b>	<b>2</b>
1.1 Cenni storici .....	2
1.2 Caratteristiche di qualità e purezza degli oli di oliva.....	4
1.3 Caratteristiche chimico-fisiche .....	6
<b>2. LO SCENARIO DI RIFERIMENTO.....</b>	<b>9</b>
2.1. Aspetti economici .....	12
<b>3. IL CONTESTO IN FRIULI VENEZIA GIULIA.....</b>	<b>14</b>
3.1 Le principali varietà in regione .....	19
3.2 Olio di oliva “Tergeste” DOP.....	21
3.2.1 Produzione di olio “Tergeste” DOP.....	22
<b>4. FONTI .....</b>	<b>23</b>



## **PREFAZIONE**

In conformità alla deliberazione della Giunta regionale N.2290, dd.30/12/2019, e alle conseguenti disposizioni della Direzione Generale di ERSA, il Servizio statistica agraria e coordinamento delle attività nel settore dello sviluppo rurale (di seguito SSR), con sede in Pozzuolo del Friuli (Udine), dal mese di gennaio 2020 opera al fine di garantire ogni adempimento relativo alla statistica agraria di propria competenza.

Gli elaborati pubblicati dall'Ufficio Statistica del SSR di ERSA concernenti le singole filiere e la congiuntura del comparto agricolo sono presenti sul sito istituzionale [www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it), dal quale può essere effettuato il *download*. Sono altresì disponibili le presentazioni dei report pubblicati sul canale *YouTube* di ERSA.

Con questo elaborato, il SSR analizza la coltivazione dell'olivo partendo dai cenni storici, proseguendo poi con le caratteristiche di qualità e purezza dell'olio di oliva e con quelle chimico-fisiche. Il presente documento successivamente analizza la campagna di produzione di olio a livello mondiale, europeo e italiano con un focus che riguarda anche gli aspetti economici. L'elaborato si conclude esaminando la produzione di olio in regione, le principali varietà coltivate e il riconoscimento DOP per l'olio "Tergeste".

# 1. INTRODUZIONE

## 1.1 Cenni storici

Si ritiene che il luogo d'origine dell'olivo sia l'Asia minore meridionale dove il mare incontra i monti calcarei. Numerosi reperti archeologici segnalano la presenza dell'olivo tremila anni a.C. nell'isola di Creta. In Grecia, prima di Omero, l'olio è citato frequentemente, anche se solamente come prodotto importato per ungere il corpo e non per l'alimentazione. Nell'Odissea si trova qualche allusione all'olivo, ma solo come pianta spontanea della quale mangiare i frutti. Nell'Iliade, al contrario, si trova un'immagine dove si accenna alla piantagione dell'olivo. Nella prima metà del IV secolo a.C. la specie, che abbondava in Atene ed in tutta l'Attica, iniziò la diffusione verso il limitrofo bacino del Mediterraneo, così come riferito da Solone. Nella parte occidentale del Mediterraneo l'olivo si sarebbe diffuso portato dai navigatori fenici e dai coloni greci passando dalla Cirenaica alla Sicilia e all'Italia meridionale; i greci della Campania lo avrebbero poi introdotto a Roma. Furono i Romani successivamente a diffondere la specie in tutti i territori dell'Impero e a imporre il pagamento dei tributi sotto forma di olio di oliva. Grazie a loro, il processo di coltivazione dell'olivo e di produzione dell'olio migliorò e il consumo del prodotto arrivò fino ai territori del Nord Europa. Gli stessi Romani classificarono l'olio in base alle diverse tipologie di spremitura. Si aveva, quindi:

1. *Oleum ex Albis Ulivis*, l'olio ricavato dalla spremitura di olive verdi;
2. *Olive Viride*, l'olio ottenuto da olive un po' più mature;
3. *Oleum Maturum*, l'olio ricavato da olive mature;
4. *Oleum Caducum*, l'olio proveniente da olive cadute a terra;
5. *Oleum Cibarium*, l'olio ottenuto con olive quasi passite. Questo olio era destinato all'alimentazione degli schiavi [1].

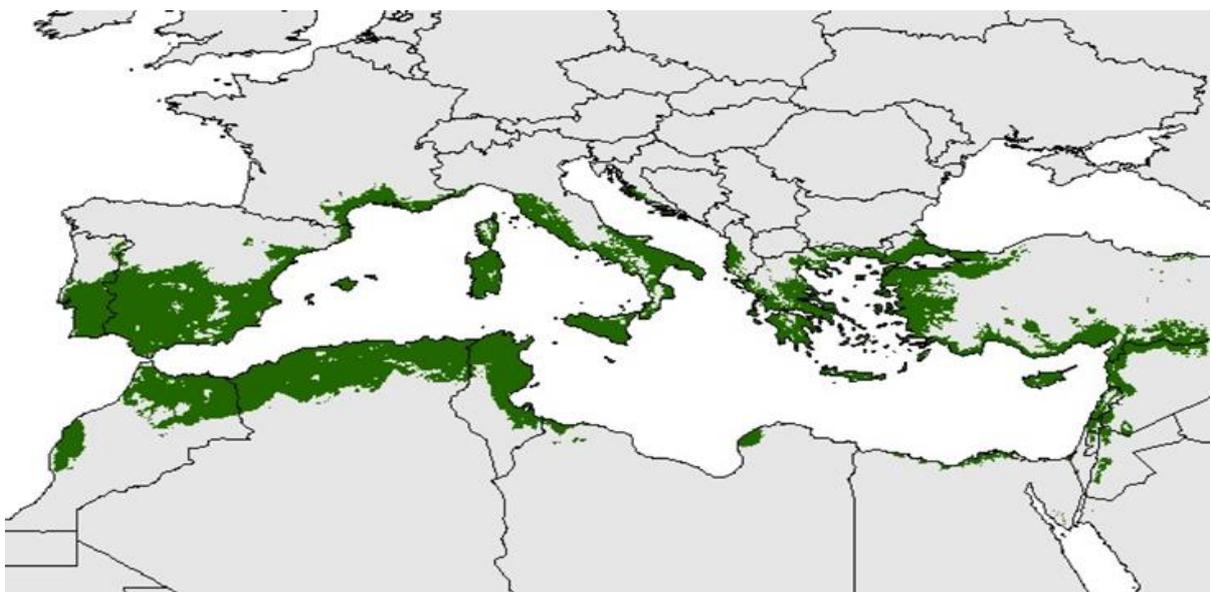
La coltivazione dell'olivo cadde in disgrazia in contemporanea alla caduta dell'Impero Romano e per secoli gli uliveti sopravvissero solo in pochi territori, legati alla cultura cristiana (in prossimità di abbazie e conventi). Nel Medioevo, grazie all'intuizione di parte della borghesia commerciale che vedeva nell'olio un commercio fiorente, vennero recuperati i terreni migliori per la produzione dei cereali di base e per la coltivazione dell'albero di ulivo. Nel 1400 l'Italia divenne il maggior produttore di olio d'oliva nel mondo.

Nel Rinascimento furono salvate l'olivicultura e la viticoltura dall'abbandono, grazie alle abbazie cistercensi e benedettine, custodi di piante ed erbe. All'inizio del '700 si iniziò a classificare l'ulivo e i suoi frutti, in base alla provenienza geografica. L'olio d'oliva venne sempre più diffuso e conosciuto in tutta Europa, come prodotto italico d'eccellenza e fu proprio in quel periodo rigoglioso che alcune regioni italiane definirono la loro vocazione

olivicola, aumentandone la coltivazione. Alcuni missionari francescani - sempre nel '700 - portarono i primi alberi di olivo nel Nuovo Mondo, ma fu solo cent'anni dopo, grazie agli immigrati italiani e greci, che l'olio d'oliva fu commercializzato anche in America. Nella seconda metà del Novecento l'olio iniziò a essere considerato un elemento povero, a causa del *boom* economico, e venne sostituito dai più ricchi grassi animali.

Gli ultimi decenni hanno stabilito il successo e la valorizzazione dell'olio, anche grazie alla diffusione della dieta mediterranea. La parola "dieta" deriva dal Greco "*diata*" e significa "stile di vita" mentre, "mediterranea" si riferisce alla tipica alimentazione delle popolazioni che si affacciano sul Mediterraneo: l'Italia, la Grecia, la Spagna, la Francia (Figura 1). Al tempo dell'antica Roma, la dieta Mediterranea si basava su tre piante di grande prestigio e importanza: grano, olivo e vite. L'olio extravergine di oliva, quindi, è sicuramente l'alimento simbolo della dieta mediterranea ed è diventato uno dei prodotti alimentari italiani più amati e più esportati nel mondo. Oggi l'olivo si coltiva in luoghi lontani dalle sue origini come l'Africa australe, l'Australia, il Giappone e la Cina [2]. L'area del mediterraneo è favorita nell'olivicoltura e l'Italia spicca per la sua conformazione e per il suo sistema climatico. I motivi microclimatici sono alla base della qualità naturale del prodotto, una qualità che va assecondata ed esaltata con adeguate tecniche agronomiche e di trasformazione. Col variare delle latitudini variano anche i rapporti tra le componenti dell'olio extravergine: agli estremi settentrionali delle aree di produzione il prodotto è più fine, più ricco di acidi insaturi e a bassissima acidità, inferiore alla metà del massimo consentito; i costituenti minori aromatici risultano maggiormente esaltati dalle escursioni termiche e con un migliore complesso di caratteristiche organolettiche [3].

*Figura 1: paesi mediterranei che producono olio di oliva*



*Fonte: fondazione dieta mediterranea [4]*

## 1.2 Caratteristiche di qualità e purezza degli oli di oliva

Gli oli di oliva si dividono, in base alle caratteristiche chimiche e organolettiche-sensoriali stabilite dalla norma commerciale del Consiglio Oleicolo Internazionale, nelle seguenti classi [2]:

Tabella 1: classi di olio di oliva

<b>Olio vergine di oliva adatto al consumo umano</b>	
Olio extra vergine di oliva	Olio vergine di oliva la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulta superiore a 0,8 g per 100 grammi.
Olio vergine di oliva	Olio di oliva vergine avente un contenuto massimo di 2 g di acido oleico libero per 100 grammi.
Olio di oliva corrente	Olio vergine di oliva la cui acidità massima è di 3,3 g per 100 g di prodotto (per UE non esiste).
<b>Olio vergine d'oliva non adatto al consumo umano</b>	
Olio di oliva lampante	Olio vergine di oliva per cui è previsto un contenuto di acido oleico superiore a 3,3 g per 100 g di prodotto.
<b>Olio di oliva</b>	
Olio d'oliva	Olio costituito da una miscela di olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine. La sua acidità libera, espressa in acido oleico, non deve superare 1 g per 100 g.
Olio di oliva raffinato	Olio d'oliva ottenuto da oli di oliva vergini ai quali viene applicato il metodo della raffinazione, che non causa alterazioni nella struttura gliceridica iniziale. Ha una acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 grammi.
<b>Olio di sansa di oliva</b>	
Olio di sansa di oliva	Olio trattato con solventi o altri trattamenti chimici ottenuto dalla miscela di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine adatti al consumo tal quali. La sua acidità libera non deve superare il grammo per 100 grammi.
Olio di sansa di oliva grezzo	Olio di sansa trattato con solvente e destinato alla raffinazione per il consumo umano.
Olio di sansa di oliva raffinato	Olio ottenuto dall'olio di sansa di oliva grezzo al quale vengono applicate tecniche di raffinazione che non causano alterazioni nella struttura gliceridica iniziale. Esso ha una acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 grammi.

Fonte: Consiglio Oleicolo Internazionale [2]

L'acidità libera, citata in tabella, è solo uno dei parametri per classificare gli oli d'oliva: la normativa stabilisce anche altri indici che vanno a garantire la qualità e la purezza dell'olio, come ad esempio la concentrazione e la composizione dei componenti minori. Come molti altri alimenti grassi, anche l'olio di oliva presenta una composizione chimica diversa poiché la natura dei suoi costituenti è eterogenea e variabile, sia qualitativamente che quantitativamente, in base a numerosi fattori come la zona di produzione, la varietà delle olive, l'andamento stagionale, l'epoca e il sistema di raccolta delle olive, il sistema di estrazione dell'olio e molti altri. Inoltre, è importante precisare che il sistema di estrazione dell'olio può influenzare in maniera significativa la composizione dei nutrienti, l'acidità e, di conseguenza, la qualità dell'olio.



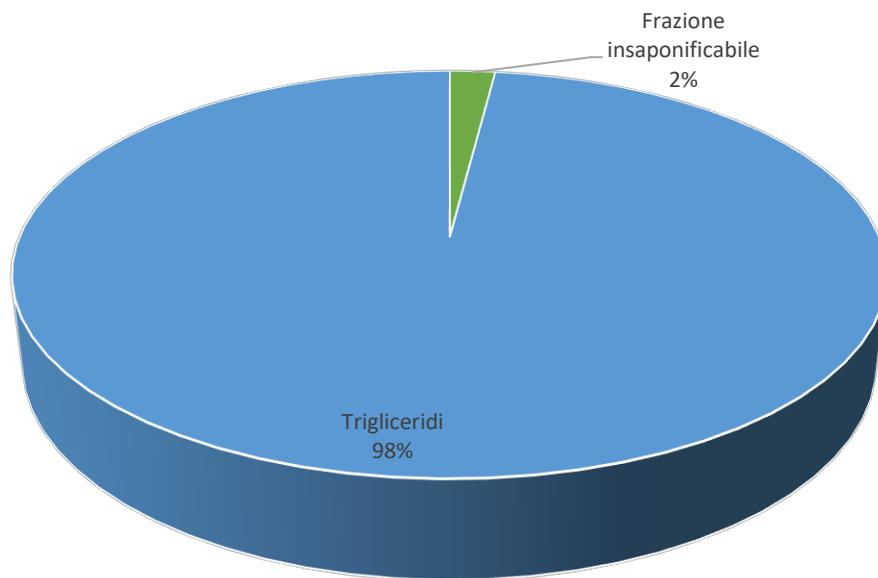
Fonte: ERSA

### 1.3 Caratteristiche chimico-fisiche

La struttura chimica dell'olio di oliva si compone da due frazioni:

- una parte preponderante costituita da una miscela di trigliceridi, detta frazione saponificabile, che costituisce l'olio per circa il 98%;
- la rimanente parte costituita da un insieme di componenti minori, detta frazione insaponificabile, presente circa al 2% [5].

Figura 2: composizione chimica dell'olio di oliva



Fonte: elaborazione di ERSA su dati ANAPOO [5]

La parte saponificabile è composta da acidi grassi saturi e acidi grassi insaturi, quasi per intero legati al glicerolo a formare trigliceridi. In misura molto minore si ritrovano anche digliceridi, monogliceridi e acidi grassi liberi. Gli acidi grassi insaturi costituiscono il 75-85% del totale degli acidi grassi. I più abbondanti sono l'acido oleico e l'acido linoleico. L'acido linoleico e l'acido linolenico rappresentano i precursori delle serie  $\omega$ -6 e  $\omega$ -3; questi devono essere introdotti attraverso la dieta perché l'organismo non è in grado di sintetizzarli [6].

Gli acidi grassi saturi costituiscono circa il 15-25% del totale degli acidi grassi. I più abbondanti sono l'acido palmitico (7,5-20%) e l'acido stearico (0,5-5%). Nella Tabella 2 sottostante si riporta l'elenco dei principali acidi grassi che si trovano nell'olio di oliva, il loro grado di saturazione (saturi o insaturi) e la % con cui sono presenti.

Tabella 2: elenco principali acidi grassi nell'olio di oliva e loro caratteristiche

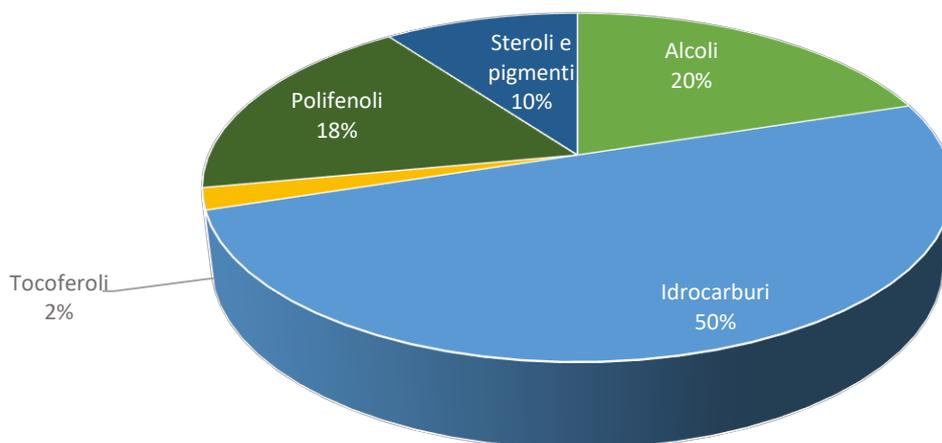
ACIDI GRASSI	NUMERO E POSIZIONE DOPPI LEGAMI	CONTENUTO %
Ac. Palmitico	C 16:0	5,7-18,6
Ac. Palmitoleico	C 16:1 $\Delta^9$	0,3-3
Ac. Stearico	C 18:0	0,5-4
Ac. Oleico	C 18:1 $\Delta^9$	59,2-83
Ac. Linoleico	C 18:2 $\Delta^{9,12}$	3,5-20
Ac. Linolenico	C 18:3 $\Delta^{9,12,15}$	0,1-0,6
Ac. Arachico	C 20:0	0,1-0,4
Ac. Eicosenoico	C 20:1 $\Delta^9$	0,1-0,2

Fonte: elaborazione di ERSA su dati ANAPOO [5]

Un olio di oliva di buona qualità dovrebbe presentare:

- L'acido oleico non inferiore al 73%;
- L'acido linoleico non superiore al 10%;
- Il rapporto oleico/linoleico  $\geq 7$ .

Figura 3: componenti minori degli oli



Fonte: elaborazione di ERSA su dati ANAPOO [5]

La frazione insaponificabile è composta da un elevato numero di molecole differenti, molto importanti dal punto di vista nutrizionale, in quanto contribuiscono in modo considerevole a quelli che sono gli effetti benefici dell'olio di oliva. Inoltre, sono responsabili della stabilità e del gusto dell'olio di oliva e sono utilizzati anche per determinarne una eventuale adulterazione con altri oli. Vi si ritrovano tocoferoli, steroli, polifenoli, pigmenti, idrocarburi, alcol aromatici e alifatici, acidi triterpenici e altri composti minori [7].

Come descritto in precedenza, i componenti minori dell'olio di oliva hanno un ruolo significativo dal punto di vista salutistico. Ne sono esempio i polifenoli che sono sostanze in grado di agire a diversi livelli nel corpo umano: essi hanno proprietà antinfiammatorie, antiallergiche e antivirali e conferiscono il caratteristico odore e sapore, amaro e piccante, dell'olio extravergine d'oliva. Inoltre, contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. Altro esempio sono i tocoferoli, composti antiossidanti di struttura analoga alla vitamina E. Le sostanze antiossidanti hanno un ruolo protettivo nella difesa dell'organismo bloccando gli ossidanti prodotti dall'organismo e/o introdotti dall'esterno, inibendo i radicali liberi e prevenendo quindi lo "stress ossidativo". Si possono citare anche i fitosteroli, che sono composti lipofili di origine vegetale già noti come ipocolesterolemizzanti sin dagli anni '50 [8].

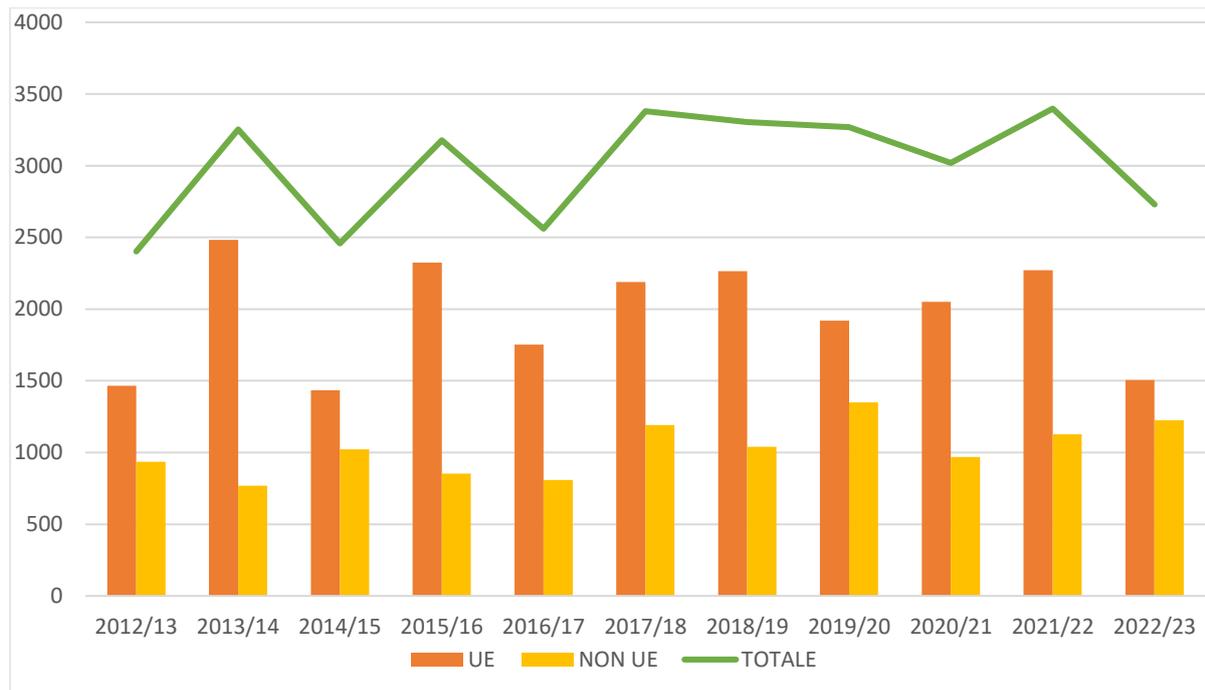


Fonte: ERSA

## 2. LO SCENARIO DI RIFERIMENTO

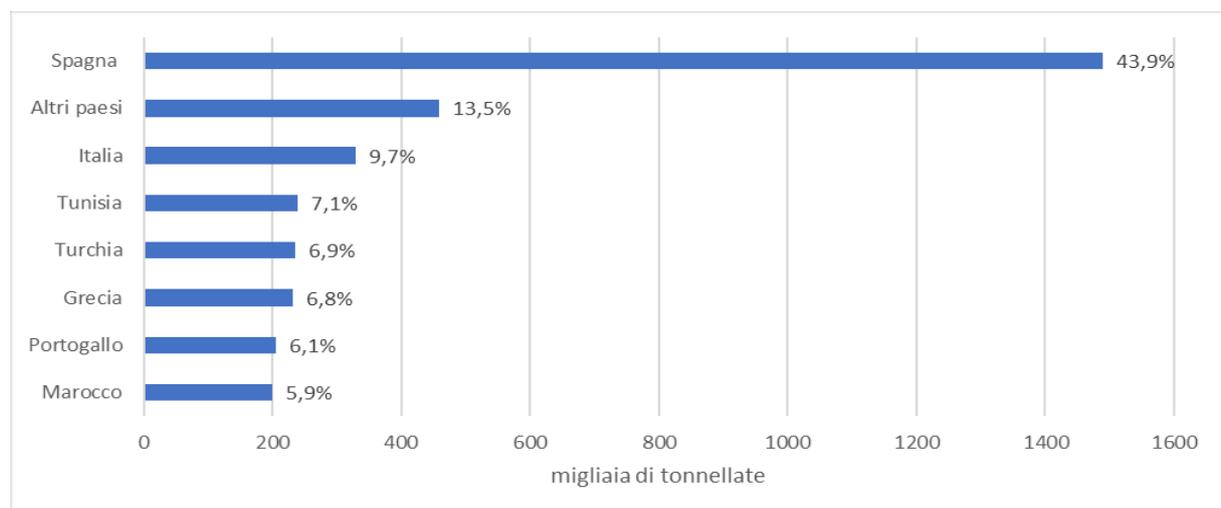
La campagna di produzione di olio d'oliva 2022/2023 si è contraddistinta per la scarsità del raccolto, con una quantità di olio prodotta a livello mondiale che ammonta a meno di 2,5 milioni di tonnellate. È importante notare che, sebbene questa sia una delle campagne olearie più esigue degli ultimi anni, non è comunque la peggiore registrata fino ad oggi [9].

Figura 4: la produzione mondiale di olio di oliva negli ultimi 10 anni (migliaia di tonnellate)



Fonte: elaborazione ERSA su dati COI [2]

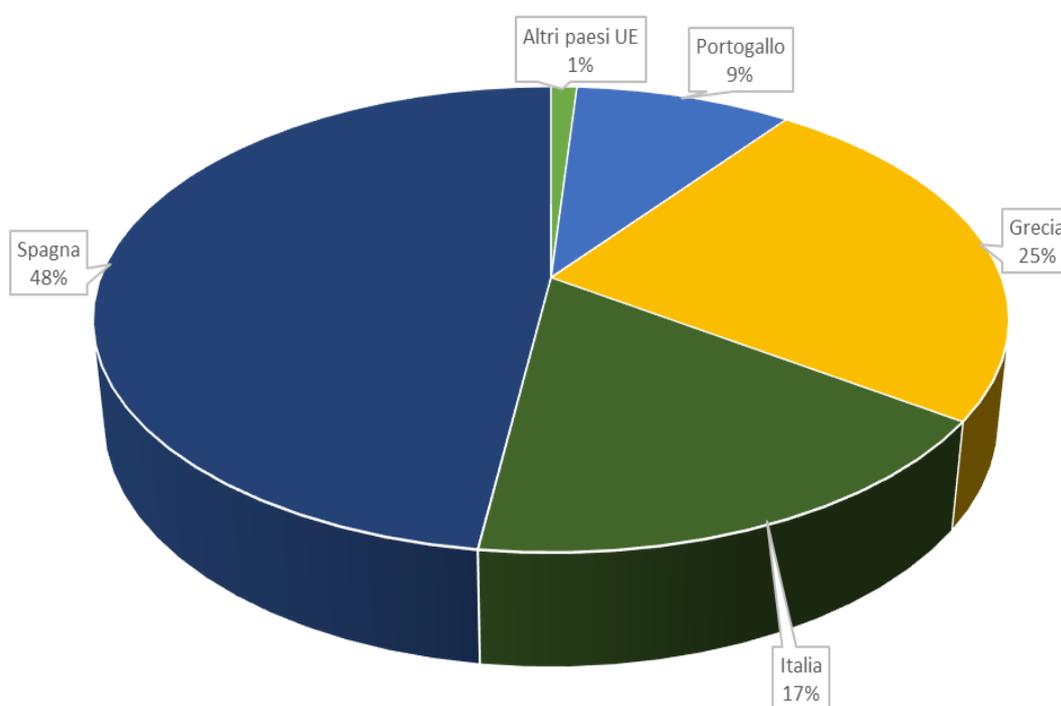
Figura 5: principali Paesi produttori di olio di oliva nel mondo – valori riferiti all'anno 2022



Elaborazione dati di ERSA su dati ISMEA [9]

La produzione nell'Unione Europea (UE) segna un livello estremamente basso nel corso dell'ultimo decennio, con soli 1,37 milioni di tonnellate di olio d'oliva prodotte. Questa diminuzione è in gran parte attribuibile alla Spagna, che ha prodotto meno di 700 mila tonnellate, registrando una diminuzione del 56% rispetto alla campagna precedente. La disastrosa siccità nel Sud della Spagna sta determinando la scarsità di prodotto sul mercato con significative ripercussioni sui prezzi. Da notare invece la produzione di olio d'oliva proveniente da paesi al di fuori dell'UE ha mantenuto una produzione complessiva di 1,1 milioni di tonnellate, riducendo al minimo il divario con la produzione comunitaria [9].

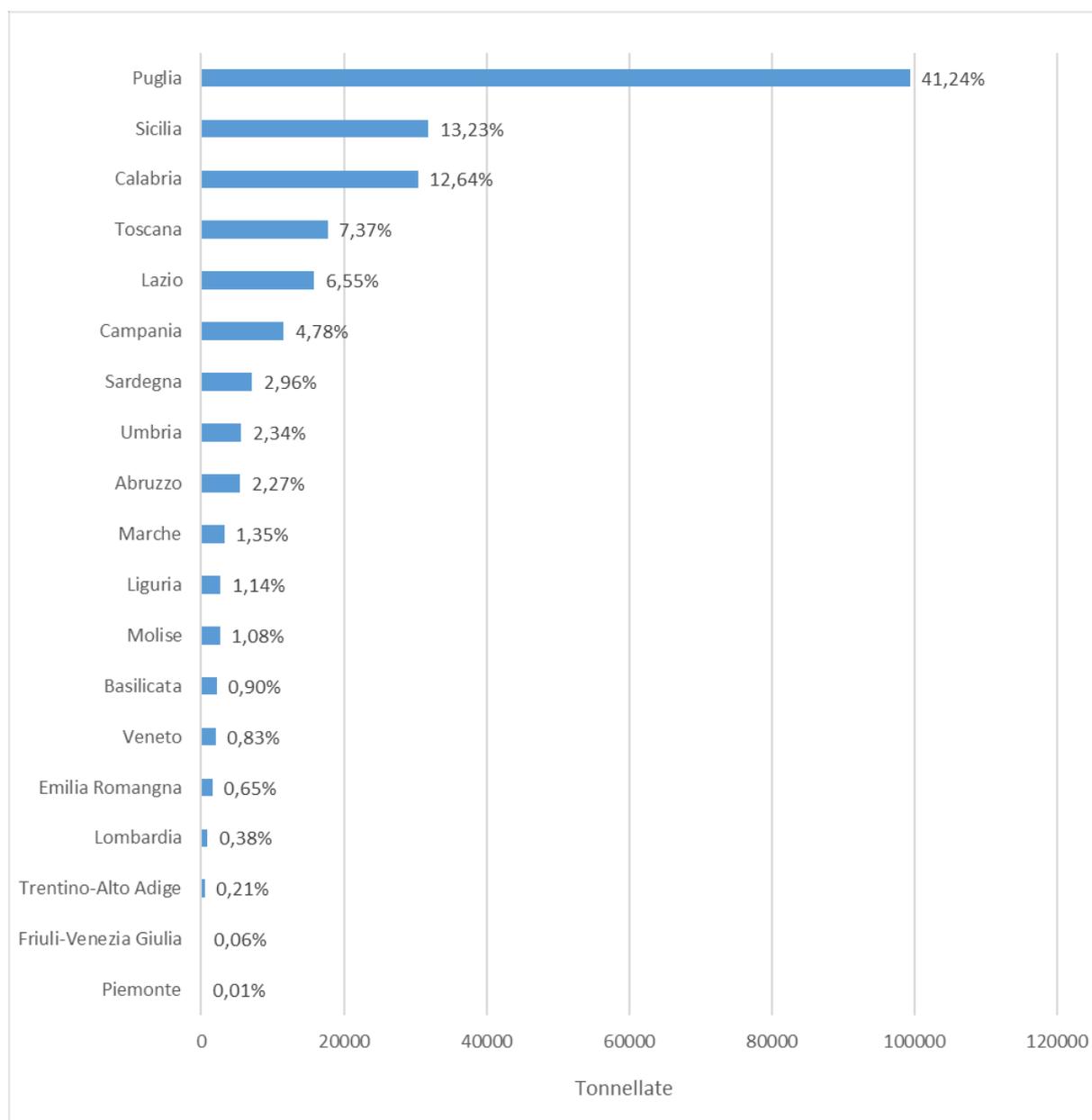
Figura 6: principali Paesi produttori di olio d'oliva nell'Unione Europea nel 2023



Fonti: elaborazione di ERSA su dati della Commissione Europea [10]

Per quanto riguarda l'Italia, l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo e Alimentare (ISMEA) ha stimato che i volumi di produzione di olio d'oliva per la stagione 2022/23 si attestino a 241 mila tonnellate, mostrando una significativa contrazione del 27% rispetto all'anno precedente. Questo risultato ha comportato la perdita del secondo posto nella classifica internazionale dei produttori di olio d'oliva per l'Italia, in quanto la Grecia ha superato le 300 mila tonnellate di produzione e persino la Turchia ha registrato volumi superiori a quelli italiani. Inoltre, va sottolineato che anche Tunisia, Portogallo e Marocco hanno segnato un andamento negativo nella produzione di olio d'oliva in questa campagna.

Figura 7: produzione regionale italiana di olio di oliva nel 2022 (dati provvisori) e percentuale di influenza regionale a livello nazionale



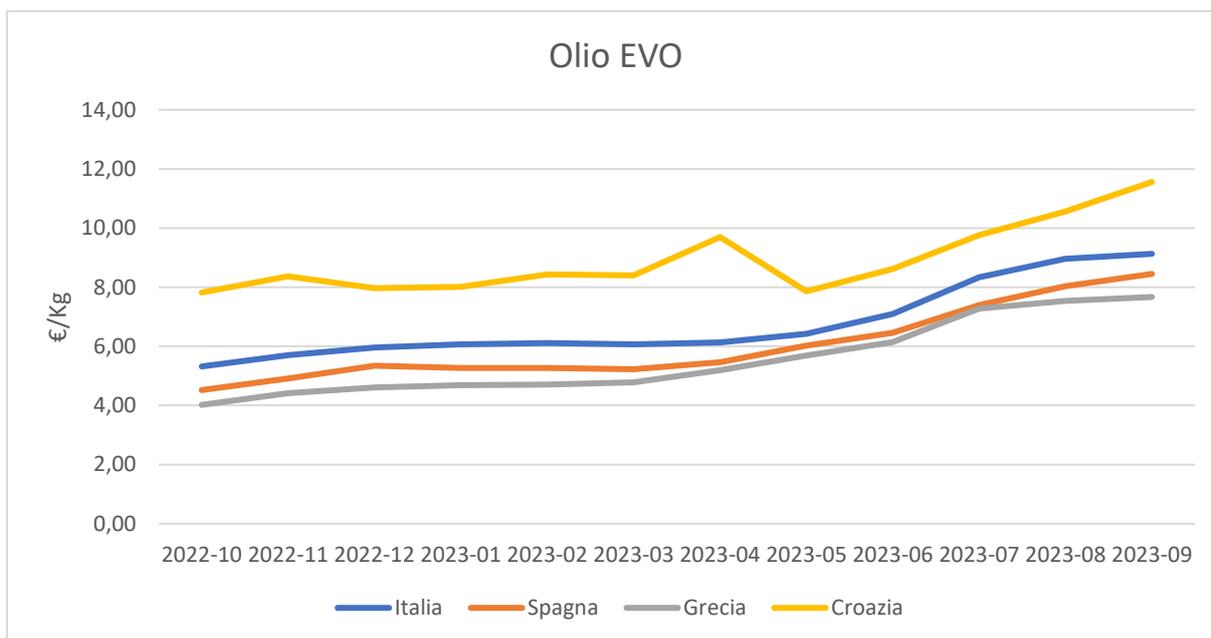
Fonti: elaborazione dati di ERSA su dati ISMEA [9]

In Italia, le quattro regioni che producono la maggior quantità di olio d'oliva sono: Puglia, Sicilia, Calabria e Campania. La Puglia è la principale produttrice, con un quantitativo prodotto nel 2022 di 99.348 tonnellate, seguita dalla Sicilia con 31.873 tonnellate, la Calabria con 30.459 tonnellate e la Campania con 11.519 tonnellate. Il Friuli Venezia Giulia, invece, si posiziona al secondo posto tra le regioni meno produttive di olio d'oliva, con una produzione di 143 tonnellate, rappresentando una quantità significativamente inferiore rispetto alle regioni leader in questa produzione.

## 2.1. Aspetti economici

Il 2023 sarà ricordato, probabilmente, come l'anno dei record nei listini degli oli di oliva. Nella rappresentazione grafica sottostante (Figura 8) sono indicati gli andamenti medi dei prezzi al chilo degli oli extravergini di oliva (EVO) in Italia, Spagna, Grecia e Croazia nel periodo che va da ottobre 2022 fino a settembre 2023. Da notare la curva che rappresenta la Croazia, dove i prezzi già a fine 2022 erano molto alti rispetto agli altri Paesi. Questo è dovuto al fatto che, in Croazia, l'introduzione dell'euro ha causato un raddoppio dei costi e, conseguentemente, i generi alimentari sono stati maggiormente colpiti. Anche il mercato iberico ha registrato prezzi record [9]: in maggio il prezzo medio dell'extravergine ha superato i 6 €/Kg, livello mai raggiunto prima. Vale lo stesso per la Grecia, la quale nel periodo estivo ha visto un incremento dei prezzi dell'olio (a giugno 6,14 €/Kg), fino ad arrivare a settembre 2023 a raggiungere i 7,67 €/Kg. In Italia, il prezzo medio dell'extravergine di giugno ha superato per la prima volta i 7 €/Kg, mai così alto e soprattutto non si erano mai visti listini medi sopra i 6 € per tanti mesi consecutivi [10].

Figura 8: prezzi medi dell'olio EVO nel periodo 10/2022-09/2023 in Italia, Spagna, Grecia e Croazia



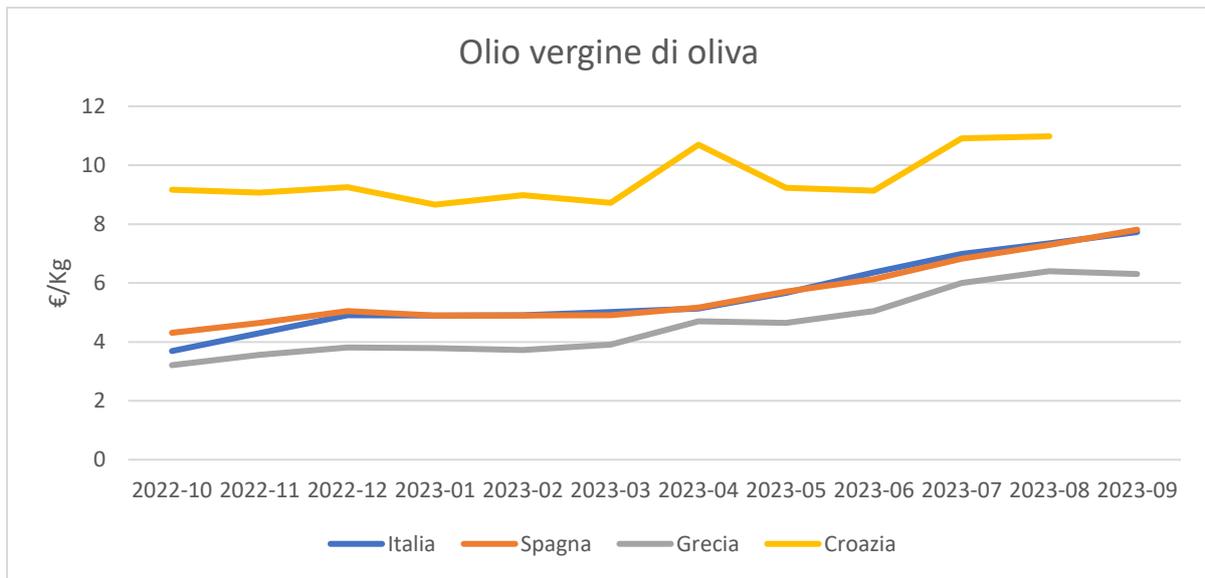
Fonte: elaborazione di ERSA su dati Commissione Europea [10]

Nei grafici seguenti vengono considerati, analizzando sempre lo stesso periodo e i Paesi precedenti, i prezzi dell'olio vergine di oliva (Figura 9) e dell'olio lampante (Figura 10). Per l'olio di oliva lampante non è stata presa in considerazione la Croazia per mancanza di dati.

Dai grafici si deduce che è tutto il settore dell'olio di oliva che mostra, non solo aumenti importanti, ma anche livelli record delle quotazioni. Il lampante è forse il prodotto più

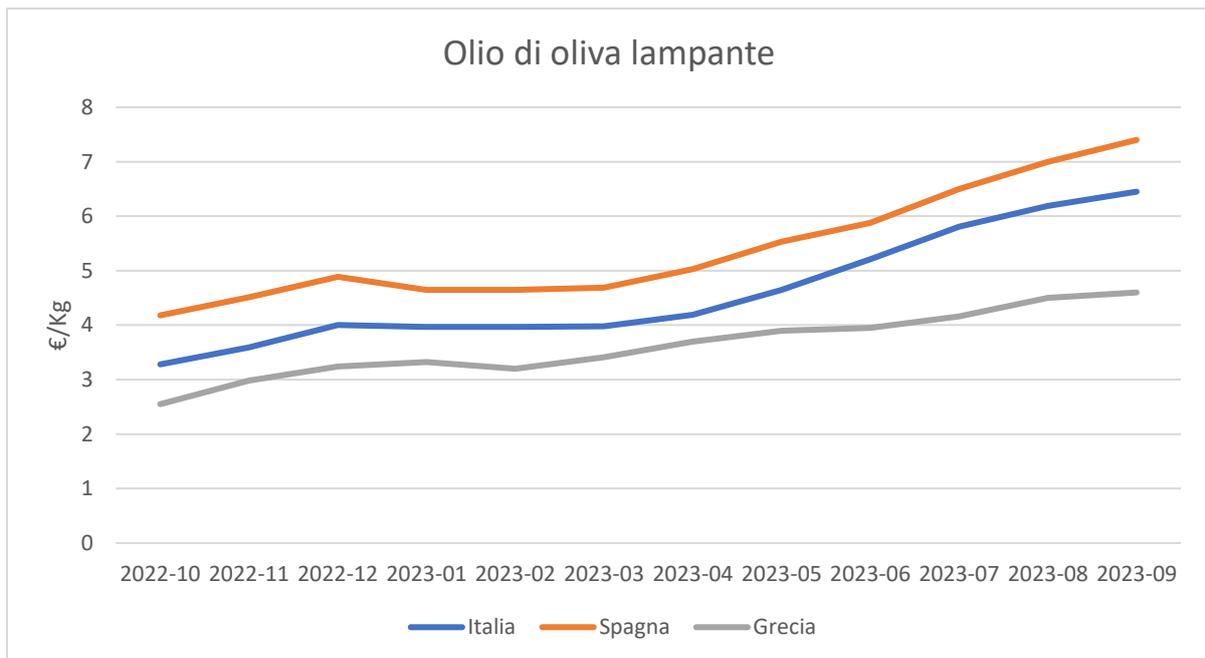
emblematico: il prodotto iberico in agosto ha sfiorato in media i 7 €/Kg (92% in più rispetto all'anno precedente); in Italia, ad agosto, si è arrivati ad un prezzo medio di oltre i 6 €/Kg per l'olio lampante (115% in più rispetto ad agosto del 2022); in Grecia, infine, si è registrato un prezzo medio, ad agosto, pari al 96% in più rispetto all'anno precedente.

Figura 9: prezzi medi dell'olio vergine di oliva nel periodo 10/2022-09/2023 in Italia, Spagna, Grecia e Croazia



Fonte: elaborazione di ERSA su dati Commissione Europea [10]

Figura 10: prezzi medi dell'olio di oliva lampante nel periodo 10/2022-09/2023 in Italia, Spagna, Grecia

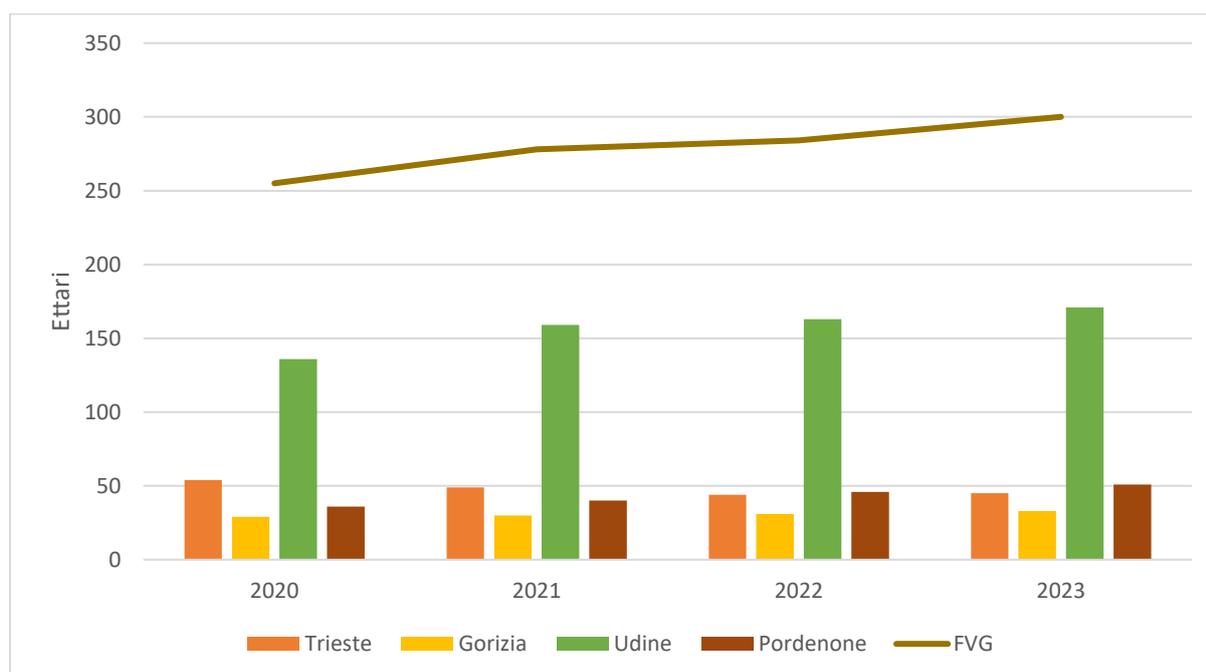


Fonte: elaborazione di ERSA su dati Commissione Europea [10]

### 3. IL CONTESTO IN FRIULI VENEZIA GIULIA

In Friuli Venezia Giulia, nel periodo di analisi considerato, si è osservato un significativo aumento delle superfici dedicate alla coltivazione di olivi destinati alla produzione di olio. Questo incremento è stato pari al 17,7%, con la superficie totale passata da 255 ettari nel 2020 a 300 ettari nel 2023. Analizzando le variazioni a livello provinciale, è emerso che la provincia di Udine ha registrato l'incremento percentuale più elevato delle superfici coltivate. Nel dettaglio, le superfici coltivate ad olivo sono passate da 136 ettari nel 2020 a 171 ettari nel 2023, rappresentando un aumento del 25,7%. Tuttavia, è importante notare che la provincia di Trieste ha visto una diminuzione delle superfici coltivate durante il periodo in esame: è passata da 54 ettari a 45 ettari, corrispondente a una riduzione del 16,7%. Invece Gorizia ha registrato un aumento del 13,8%, passando da 29 ettari a 33 ettari. Nel caso di Pordenone, si è verificato un notevole aumento, del 41,7%, con le superfici coltivate che hanno raggiunto i 51 ettari nel 2023.

Figura 11: superfici investite ad olivo per provincia, per la produzione di olio di oliva dal 2020 al 2023



Fonte: elaborazione dati ERSA su dati AGEA [11]

Nel 2023, nella provincia di Udine si concentra oltre la metà delle superfici dedicate alla coltivazione dell'olivo, rappresentando il 57% del totale. La restante parte delle superfici si distribuisce tra le province di Pordenone (17%), Trieste (15%) e Gorizia (11%).

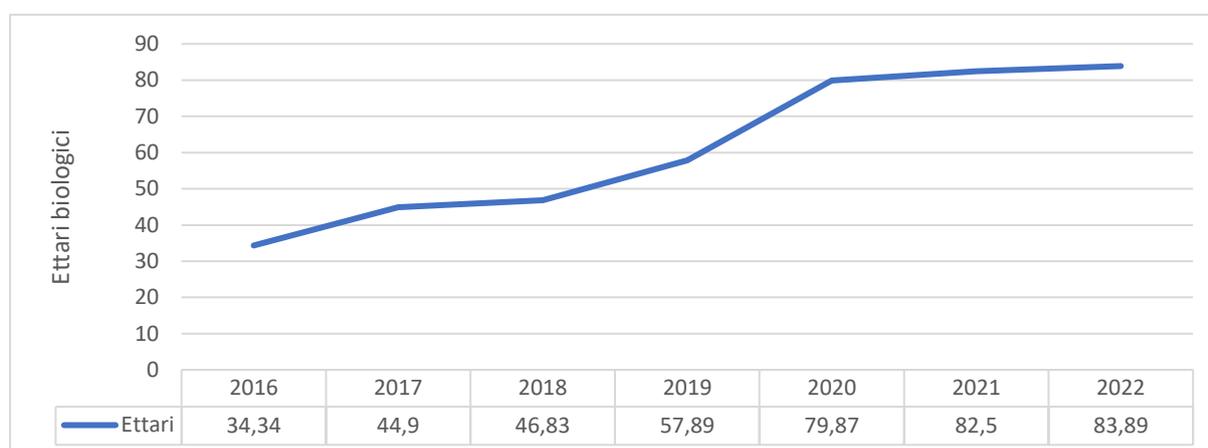
Tabella 3: superfici coltivate a olio delle quattro province della regione

	Ettari nel 2023	Var. % 2023/2022	% provinciale sul tot. regionale
TRIESTE	45	+2,3%	15%
GORIZIA	33	+6,5%	11%
UDINE	171	+4,9%	57%
PORDENONE	51	+10,9%	17%
<b>FVG</b>	<b>300</b>	<b>+5,6%</b>	<b>100%</b>

Fonte: elaborazione di ERSA su dati AGEA [11]

Tuttavia, va evidenziato che in base ai dati in possesso dall'ERSA (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale), le superfici coltivate ad olivo in Friuli Venezia Giulia nel 2023 potrebbero superare i 600 ettari a causa della presenza di numerosi coltivatori che praticano questa attività a livello hobbistico [12], andando oltre quanto riscontrato nei fascicoli aziendali dell'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura).

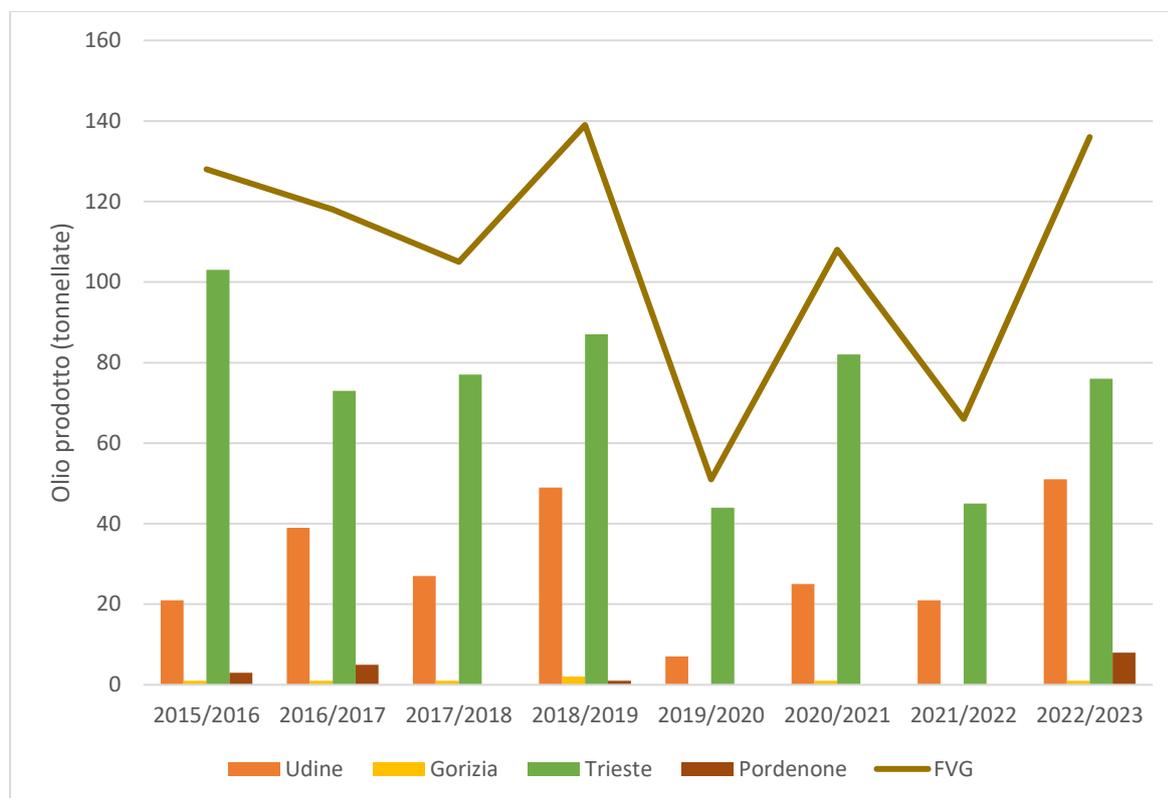
Figura 12: superfici coltivate in regione in regime biologico dal 2016 al 2022



Fonte: elaborazione di ERSA su dati SINAB [13]

La superficie destinata alla coltivazione dell'olivo per la produzione di olio, gestita in conformità con il regime di agricoltura biologica, ha registrato una costante tendenza all'aumento. Nel periodo compreso tra il 2016 e il 2022, tale estensione è passata da 34 ettari a 84 ettari, denotando una significativa crescita del 144%. Nel 2022, la superficie coltivata in biologico ha costituito il 29,6% della superficie totale destinata alla coltivazione dell'olivo in regione [13].

Figura 13: olio prodotto in regione dal 2016



Fonte: elaborazione di ERSA su dati SIAN [14]

La produzione di olio d'oliva nella regione Friuli Venezia Giulia durante il periodo compreso tra le campagne 2015/2016 e 2022/2023 presenta un andamento caratterizzato da notevoli fluttuazioni (Figura 13). Queste variazioni potrebbero essere attribuite, in parte, al fenomeno dell'alternanza<sup>1</sup> e, in parte, ai parassiti come la cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) e la mosca olearia (*Bactrocera oleae*). Il volume di olive sottoposte a molitura riflette questa tendenza. Il rendimento medio in questo processo si attesta intorno al 13,1%, con una variazione che oscilla nell'intervallo di  $\pm 0,9\%$  (Tabella 4).

Nel corso dell'ultimo periodo considerato, ossia nella campagna 2022/2023, la produzione regionale di olio d'oliva è stata registrata a 136 tonnellate [14]. Preme far notare che all'interno della nostra regione, la provincia di Trieste riveste un ruolo di rilevanza nella produzione di olio d'oliva. Questa provincia ospita anche il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) per l'olio "Tergeste", confermando il suo status di maggiore produttrice di olio d'oliva in Friuli Venezia Giulia.

<sup>1</sup> L'alternanza rappresenta la predisposizione di alcune piante da frutto a generare raccolti molto più abbondanti in un anno, seguiti da periodi di produzione notevolmente inferiori l'anno successivo. Questo fenomeno è ampiamente diffuso tra varie specie di alberi da frutto.

Tabella 4: olive molite in regione dalla campagna 2015/2016 e resa media di olio d'oliva

	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23
<b>Olive molite (t)</b>	989	971	773	1032	392	873	473	1001
<b>Resa olio oliva</b>	12,9%	12,2%	13,6%	13,5%	13,0%	12,4%	14,0%	13,6%

Fonte: elaborazione di ERSA su dati SIAN [14]

Si tenga presente che l'olivo rappresenta una produzione esigua in regione. Ciò potrebbe essere dovuto al fatto che il territorio regionale non possiede caratteristiche pedologiche, morfologiche e, soprattutto, climatiche adatte a tale coltivazione. Infatti, il clima ha rappresentato un fattore limitante nella diffusione dell'olivo. Ad ostacolare, inoltre, la coltivazione dell'olivo possono intervenire fattori pedologici, come la scarsa profondità e/o l'insufficiente drenaggio del suolo, e caratteri stagionali come l'elevata pendenza e la cattiva esposizione [15]. Di conseguenza sono state individuate tre classi di vocazionalità nel territorio regionale (Figura 14):

- aree adatte;
- aree scarsamente adatte;
- aree non adatte.

Figura 14: cartina della vocazione olivicola in Friuli Venezia Giulia



Fonte: "Uelije II – Olio d'oliva" ERSA 2014 [15]

In regione le aree più adatte per coltivare l'olivo sono: la fascia litoranea tra Trieste e Muggia; i rilievi collinari del Collio goriziano; i Colli orientali del Friuli, dove le caratteristiche climatiche risentono sia degli influssi mediterranei, sia della componente continentale; i versanti collinari tra Tarcento e Gemona del Friuli e i rilievi dell'anfiteatro morenico del Tagliamento, dove la buona ventosità e la favorevole esposizione a Sud e Sud-ovest dei versanti comporta temperature non troppo elevate e le precipitazioni annuali sono inferiori rispetto a quelle registrate nella zona delle Prealpi; infine anche la parte occidentale della regione, in particolare la zona tra Aviano e Caneva, è considerata una zona adatta all'olivicoltura [15].

Le aziende agricole professionali con coltivazione di olivo sono circa un centinaio e per una decina di queste l'olivo rappresenta una quota preponderante dell'attività agricola.

Si tratta di una produzione limitata e con una forte frammentazione produttiva, destinata alla vendita diretta, dal momento che mancano forme organizzate di commercializzazione del prodotto. L'espansione è influenzata dall'ottima qualità e dall'immagine del prodotto.

I vantaggi dell'olivicoltura regionale sono: la presenza di ottime varietà locali; l'elevata qualità delle produzioni situate in siti vocati; la vicinanza di grandi centri urbani e di plessi turistici come potenziali canali commerciali; l'ecocompatibilità delle tecniche colturali e la semplicità di passaggio all'agricoltura biologica; il buon impatto degli oliveti in termini di paesaggio e di difesa del territorio e di coltivazione utile per il recupero di terreni marginali o abbandonati.

Gli svantaggi invece sono: la bassa produzione unitaria e gli elevati costi di coltivazione; la possibilità di eventi climatici avversi con danni da freddo; la frammentazione degli impianti olivicoli; la difficoltà delle disposizioni idraulico agrarie dei terreni collinari e carsici; la scarsa meccanizzazione e l'elevata età media degli imprenditori [16].

*Figura 15: varietà Bianchera in Friuli Venezia Giulia*



Fonte: ERSA

### 3.1 Le principali varietà in regione

Il panorama varietale comprende alcune varietà autoctone, diffuse in modo non uniforme sul territorio che costituiscono, tuttavia, l'elemento fondamentale per la tipizzazione delle produzioni locali.

Sono quattro le varietà autoctone presenti sul territorio:

- **Bianchera**: è una varietà di olivo originaria della località San Dorligo della Valle, che fa parte della tradizione friulana e istriana. L'olio, ricco di polifenoli ed a bassa acidità, è di un fruttato intenso, amaro e alquanto piccante con note erbacee e di carciofo crudo [17];
- **Gorgazzo**: coltivata in tutto il territorio transfrontaliero, molto simile alla varietà Frantoio ed è caratterizzata da una pianta molto vigorosa, ma in certe annate anche molto produttiva. L'olio risulta molto fruttato e piccante e viene miscelato all'olio ottenuto da altre varietà;
- **Drobnica e Cernica**: varietà produttive e di facile gestione agronomica ma, nel loro complesso, non sono molto coltivate; per questo motivo sono ritenute varietà di minore importanza. Sono molto più diffuse nei territori transfrontalieri sloveni, nei Colli orientali del Friuli e sul Collio Goriziano. L'olio che ne deriva è delicato e si presta molto ad essere miscelato con quello di Bianchera.

Accanto a tali varietà autoctone, le principali varietà diffuse nelle zone pedoclimatiche simili sono: Leccino, Pendolino, Maurino, Frantoio, Grignan, Leccio del Corno. Si tratta di un patrimonio genetico importato massicciamente soprattutto nei periodi in cui non vi erano a disposizione, presso i vivaisti, le varietà locali. Tali varietà vengono ancora oggi messe a dimora, soprattutto quale completamento dell'oliveto e per la diversificazione delle produzioni e dei momenti di raccolta [15].

In regione le varietà maggiormente prodotte sono:

- Bianchera, che rappresenta il 30%;
- Frantoio, Maurino, Pendolino e Leccino, che invece costituiscono il restante 70%.

Tabella 5: caratteristiche delle principali varietà coltivate in regione

Varietà	Pianta	Foglia	Frutto	Olio
<b>Bianchera</b>	Pianta di vigore elevato e chioma assurgente	Grande e allungata verde intenso, internodi medi	Di forma ovoidale e leggermente asimmetrici, maturazione tardiva	Olio profumato, leggero, fine, resa elevata in olio, ricco di polifenoli, leggermente piccante
<b>Frantoio</b>	Si presta ad una potatura pendula, ramificazione trasparente non fitta, vigoria elevata	Grande e allungata verde intenso, internodi lunghi	Ovale con punti bianchi, peduncolo molto lungo, raramente completa la maturazione e diviene di colore scuro. La maturazione è media, frutto di 2-4g	Leggermente piccante
<b>Maurino</b>	Pendula, fitta di rama con internodi brevi	Piccola allungata, si distingue dal Pendolino per la colorazione verde giallognola della foglia che invece risulta di colore verde argentata nel primo	Ovale-schiacciato dalla parte del peduncolo, matura precocemente	Olio apprezzato. La resa in olio negli anni di carica è bassa
<b>Pendolino</b>	Pianta spesso disordinata con vaso non ben distribuito, colorazione globale grigio-argento, trasparente	Piccola allungata, di colore verde grigio	Ovale asimmetrico, con pianta molto carica, risultato di piccole dimensioni. La maturazione è intermedia e concentrata	Delicato. La resa in olio è elevata
<b>Leccino</b>	Pianta con caratteristiche globali simmetriche, che risulta sempre ordinata, di colore generalmente chiaro	Ovale, verde giallognola, con una punta all'apice, internodi brevi	Matura precocemente chiamata anche per questo Moretta, a grappolo, di forma ovale schiacciata agli estremi	Resa in olio medio-bassa

Fonte: elaborazione di ERSA su dati AIPO e "Uelije II – Olio d'oliva" [18, 15]

### 3.2 Olio di oliva “Tergeste” DOP

La denominazione “Tergeste” è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olive presenti nelle seguenti proporzioni:

- Belica o Bianchera, in quantità non inferiore al 20%;
- Garbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza.

Le olive sono prodotte e trasformate nei territori della provincia di Trieste definiti dal disciplinare che definisce inoltre le caratteristiche di coltivazione, di oleificazione e le caratteristiche al consumo. Ha ottenuto il riconoscimento del marchio DOP, concesso alla Regione Friuli Venezia Giulia, con Reg. (CE) n. 1845/2004 del 22 ottobre 2004, iscrivendo tale prodotto nell'apposito registro [3].

Le principali caratteristiche organolettiche sono:

- Colore oro-verde;
- Odore fruttato medio;
- Sapore fruttato con media o leggera sensazione di piccante;
- Acidità massima non eccedente 0,5 g per 100 g di olio [16].

Nel disciplinare di produzione della DOP "Tergeste", è specificato che l'area di produzione dell'olio extravergine di oliva è situata nell'intero territorio amministrativo della Provincia di Trieste comprendente i seguenti Comuni: Duino Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle/Dolina, Sgonico e Trieste.

All'interno del disciplinare sono previste le seguenti indicazioni di massima:

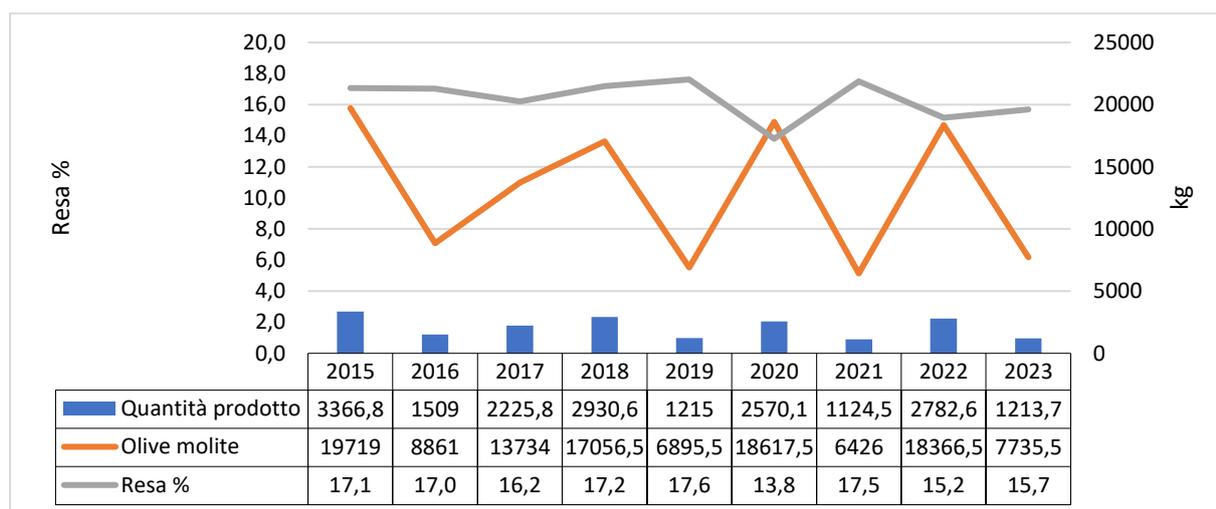
- Le olive devono essere raccolte a partire dall'inizio dell'invasatura e il processo di raccolta non deve estendersi oltre la fine dell'anno. La raccolta può avvenire manualmente o mediante l'uso di mezzi meccanici;
- Le drupe raccolte devono essere conservate in contenitori rigidi e ben aerati fino al momento della molitura, che deve avvenire entro un massimo di tre giorni. Questo è fatto per preservare la qualità del frutto, e le drupe devono essere mantenute in locali freschi durante questo periodo;
- La molitura delle olive deve essere eseguita nei frantoi situati nella zona di produzione sopra menzionata entro 36 ore dal momento del conferimento delle drupe. Le operazioni devono essere condotte nel minor tempo possibile per evitare la degenerazione che potrebbe influire negativamente sulla qualità dell'olio;

- È consentito utilizzare solo processi meccanici e fisici per estrarre l'olio, al fine di preservarne le caratteristiche originali del frutto nel modo più fedele possibile;
- Lo stoccaggio e il confezionamento dell'olio devono avvenire all'interno dei confini territoriali della provincia;
- L'olio extravergine d'oliva DOP "Tergeste" deve essere imbottigliato meccanicamente e commercializzato in bottiglie di vetro o materiale vetrificato con una capacità massima di un litro, escludendo l'uso di contenitori in resina e plastica [19].

### 3.2.1 Produzione di olio "Tergeste" DOP

In questo ultimo paragrafo si vogliono mostrare i dati riguardanti la produzione dell'olio extra vergine di oliva "Tergeste" DOP, ottenuti negli ultimi nove anni.

Figura 16: andamento della produzione dell'olio extra vergine di oliva "Tergeste" DOP, dal 2015 al 2023



Fonte: elaborazione di ERSA su dati SIAN [14], Consorzio olio DOP "Tergeste" [20]

Si può notare come nel 2023, rispetto al 2022, la quantità di olio "Tergeste" DOP prodotta è molto inferiore, a causa dell'alternanza, ma anche di parassiti come la cimice asiatica e la mosca olearia. Nel 2023 si registra, infatti, una quantità di olio prodotta pari a 1.213,7 Kg, contro i 2.782,6 Kg dell'anno precedente con una riduzione del 56,4%.

L'anno in cui sono state molite più olive è stato il 2015 (19.719 Kg), mentre quello in cui sono state molite meno è il 2021 con 6.426 Kg di olive. Nel 2023 si è registrata una quantità pari a 7.735,5 Kg di olive.

La resa negli anni varia tra il 17,6% e il 15,2%, fatta eccezione per l'annualità 2020, in cui si è registrata una resa del 13,8% a causa di una grande piovosità al momento della raccolta.

#### 4. FONTI

- [1] Associazione Nazionale Città dell'Olio - <https://www.cittadellolio.it/>
- [2] COI (Consiglio Oleicolo Internazionale) - <https://www.internationaloliveoil.org/?lang=it>
- [3] Il Cibario del Friuli Venezia Giulia, atlante dei Prodotti della Tradizione, 2015, pagg. 231-233
- [4] Fondazione dieta mediterranea - <https://www.fondazionedietamediterranea.it/>
- [5] ANAPOO - Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di oliva - <http://www.anapoo.it/index.htm>
- [6] APOOAT - Associazione Produttori Olio di Oliva AcilTerra, Unapol, UNAPOL - Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli: "Olio di oliva e salute: l'utilizzo dell'extra vergine per una sana alimentazione", 2021
- [7] Oleario, dove l'Italia lascia il segno - <https://oleario.crea.gov.it/>
- [8] CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - <https://www.crea.gov.it/>
- [9] ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) - <https://www.ismea.it/istituto-di-servizi-per-il-mercato-agricolo-alimentare>
- [10] CE (European Commission) - [https://commission.europa.eu/index\\_it](https://commission.europa.eu/index_it)
- [11] AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura)
- [12] <http://www.giornatefitopatologiche.it/it/home/1>
- [13] SINAB (Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica) - <https://www.sinab.it/>
- [14] SIAN (Sistema Informativo Agricolo Internazionale)
- [15] Uelije II – Olio d'oliva, Il simbolo della qualità nell'area transfrontaliera, ERSA 2014
- [16] Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - <https://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/>
- [17] Associazione amici dell'olivo - <https://amicidellolivo.ch/>

- [18] AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) - <http://www.aipoverona.it/>
- [19] “L’olivicoltura nelle provincie di Trieste e Gorizia”, Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna, 2007 - <https://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/>
- [20] Consorzio olio DOP “Tergeste”

**ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale  
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia**

Via Sabbatini, 5

Pozzuolo del Friuli (UD)

Telefono: 0432 52.92.11

e-mail: [ersa@ersa.fvg.it](mailto:ersa@ersa.fvg.it)

[www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it)