

Olio marocchino, non solo cibo per poveri

Olive ammassate per settimane prima della frangitura: il 60% del settore è questo. Oltre a imprese molto moderne. Le scoperte del viaggio Onaoo

DI FABRIZIO VIGNOLINI

Anche nel 2004 Onaoo ha organizzato il viaggio studio-culturale in Marocco, ormai una consuetudine attesa da tutti, soci e amici. Scelta dettata, oltre che dal fascino emanato da quella terra, anche dall'approfondita conoscenza e rete di contatti acquisita dal nostro capo panel **Marcello Scoccia** per il suo ruolo di assaggiatore della Minerva Spa.

Tappe di viaggio

Il viaggio è partito da Casablanca, quindi ha toccato Rabat, Fèz e Meknes. In quest'ultima città, la giornata è stata interamente dedicata a visite tecniche e istituzionali a partire dall'incontro con il presidente del Bureau de l'Union de développement oléicole di Meknès e la visita al frantoio della società Chci e agli oliveti. L'amministratore delegato, monsieur Bahous, ci ha guidati nel moderno frantoio realizzato con impianti a ciclo continuo Peralisi e Alfa Laval; la struttura, estremamente moderna ed avanzata, comprende un ciclo di lavorazione completo ed ambiente di stoccaggio in silos a temperatura controllata; 60.000 tonnellate di olive trasformate ogni anno, tutte della varietà Picholine Marocaine. Visita quindi ad Aicha, accolti dal presidente e direttore generale Mardochée Devico, una industria di conserve alimentari nata nel 1929, leader nella produzione di oli d'oliva e raffinati; 300 dipendenti con 120 tonnellate al giorno di confetture, 2.000 tonnellate di pomodori, 500 di olive e 150 di oli raffinati, trasformati nel modernissimo impianto Alfa Laval di nuova realizzazione.



In pillole

L'olivo è la più importante coltivazione fruttifera del Marocco con 580 mila ettari coltivati pari a circa il 55% dell'arboricoltura nazionale. Il settore genera 15 milioni di giornate di lavoro per anno, equivalenti a 60 mila addetti permanenti. Il comparto garantisce l'approvvigionamento di 334 frantoi industriali e di 16 mila unità artigianali, tutte a ciclo discontinuo; 400 mila le aziende agricole che assicurano una produzione di circa 40 mila t di olio e 60 mila di olive da tavola; secondo esportatore mondiale, dopo la Spagna, di olive da mensa. Il rendimento medio a livello nazionale è compreso fra 0,5 e 1,5 t/ha, ben al di sotto delle potenzialità di espansione della filiera. **F.V.**

Nel pomeriggio incontro con il segretario generale della Scuola nazionale di agricoltura, il professor Mohammed Boulif ed il titolare dei progetti di ricerca ed innovazione, il professore e ingegnere agronomo Nourreddine Ouzzani; i lavori sono dedica-

▲ Sia i vecchi oliveti sia i recenti fanno trasparire il basso ricorso alla meccanizzazione.

ti alla classificazione del germoplasma marocchino e all'individuazione delle migliori varietà da utilizzare in impianti moderni. Presso la Scuola ha sede l'Agro-Pôle Olivier, una nuova realtà che rappresenta un progetto di collaborazione realizzato in un quadro di partenariato fra la scuola, gli industriali, gli agricoltori della Regione di Meknès-Tafilalet e delle zone del Nord Marocco, ed organismi pubblici e privati nazionali ed internazionali. Le azioni di intervento si rivolgono verso: sviluppo ed adattamento di pacchetti tecnici per il miglioramento della produttività agricola – implementazione di competenze per valorizzare il potenziale di produzione agricola – realizzazione “chiavi in mano” di un modulo dimostrativo economicamente sostenibile relativo ad una coltura di 12 ettari in

cui si metteranno in opera tutte le tecniche agro-colturali più avanzate; realizzazione di un laboratorio di analisi sensoriale in cui è stata coinvolta l'Onao per l'assistenza tecnica e formazione del Panel di assaggio. Un modo nuovo di intendere l'agricoltura che sicuramente produrrà nel breve termine effetti positivi sul comparto.

A Marrakech sono state effettuate numerose visite tecniche fra cui il campo sperimentale dell'Ufficio regionale di valorizzazione agricola di Haouz e visite a numerosi frantoi industriali. A conclusione, l'incontro con M. Abdelghani Bighoumdane, presidente dei produttori di olio della regione di Tensift-El haouz.

Riflessioni di uno scrittore

Charles Quest-Ritson è uno scrittore-aggiornatore londinese. Di seguito riportiamo le sue riflessioni di viaggio. "L'industria oleicola marocchina ha davvero i suoi problemi. Nessuno dei partecipanti alla visita organizzata dall'Onao nel settembre 2004 si aspettava di vedere una scena così diversa da quella italiana. Sembrava di essere ritornati indietro di 100 anni, a un'economia pre-industriale, quando gli olivicoltori immagazzinavano il prodotto settimane prima di procedere alla frangitura, quando iniziavano a purificare e distillare l'olio e solo alcuni dei più audaci iniziavano a promuovere un olio di migliore qualità, vergine o extra vergine.

Abbiamo visitato diversi frantoi tradizionali (*maasra* nella lingua araba) a Zaouiat Cheikh nel Medio Atlas. In questa zona, durante la raccolta, le famiglie tengono ammassate le olive per giorni – a volte per settimane – fin quando ne hanno a sufficienza a riempire la vasca di cemento per poter attaccare l'asinello bendato a far girare la macina e riempire i fiscoli. Il 60% dell'olio marocchino viene prodotto in questa maniera, di cui buona parte per uso personale. È un metodo poco salutare e poco scientifico che comporta un alto spreco del prodotto. Non sorprende perciò che l'olio d'oliva venga considerato un "cibo per i poveri", anche per quelli "estremamente poveri".

Dall'altra parte ci sono i produttori più grandi. Aicha è un nome familiare in Marocco – conosciuto anche meglio del marchio Coca-Cola – e i suoi risultati sono im-



▲ Nella nuova azienda Chci di Meknes si utilizzano sistemi di estrazione continua.

Il dilemma: mensa o estrazione?

Camminare tra gli olivi della sponda sud del Mediterraneo significa scoprire una delle sfaccettature della complessa competizione nella filiera olearia.

Il tour si snoda nel Nord-Ovest del Paese magrebino. Le riflessioni seguono alcune linee guida: la pianta, il prodotto e il contesto ambientale.

La pianta: sia quelle antiche, che le recenti d'impianto fanno trasparire il basso ricorso alla meccanizzazione. Si vede un'impalcatura bassa, policaule come se la prima aspettativa fosse un prodotto da mensa a raccolta manuale e l'olio un prodotto di derivazione. Lo spazio interessato dalla pianta si attesta intorno ai 30-45 m², quando irrigate sono presenti i solchi laterali. Man mano che si penetra nel tessuto produttivo si vedono le tendenze e si acquisiscono notizie. I nuovi impianti partono con investimenti oscillanti dalle 250 alle 900 piante per ettaro, irrigate a goccia, monocolture con varietà a duplice attitudine (vari cloni di Picholine, Carolea e compare l'Arbequina). Validi è l'impostazione di attenzione al germoplasma e la conseguente validazione in funzione dell'ambiente produttivo, quest'ultima supportata dalla Scuola nazionale di agricoltura (una sorta di centro di eccellenza con interazioni pubblico-privato).

L'olio degustato non impressionava più di tanto: la qualità è da considerarsi bassa, come bassa è la percentuale di extravergine sull'olio prodotto. Il segmento industriale della filiera olearia è sicuramente quello che presenta la maggiore incidenza sulla qualità nel breve-medio periodo; ma è anche quello che più velocemente si può innovare. A questo punto uno dei fattori di business operativo, in una immediata interazione fra le sponde del Mediterraneo è proprio quello infrastrutturale e dell'innovazione

gestionale, finalizzato a un miglioramento del prodotto finale e della materia prima alimentare. È proprio in questa fase che è evidente il dilemma di questa olivicoltura; puntare alle olive da mensa, per sfruttare il basso costo della manodopera e le favorevoli condizioni climatiche nei confronti della "mosca", oppure strutturare un'olivicoltura da olio orientata (visto il panorama varietale) a produzioni caratterizzate da un fruttato leggero? I nuovi frantoi (che vengono realizzati) sono ben strutturati ed hanno dei buoni stoccaggi. Non è da sottovalutare l'influenza che in Marocco ha la presenza francese e spagnola, esperienze importanti che contaminano culturalmente sia l'ortofrutta che la viticoltura locale. Locomotive economiche di grande interesse che potrebbero trascinare una "giovane" olivicoltura.

Il contesto ambientale apre sicuramente a uno scenario positivo per l'olivo, quale pianta utilizzata per fronteggiare la sfida della gestione idrica. Un paese che si sta ingegnando nella raccolta delle acque e la loro distribuzione in aree agricole del paese per fronteggiare la desertificazione incipiente. La filiera olivo-olio potrebbe essere una risposta innovativa al fabbisogno di sostanza organica e di protezione del suolo. Alcuni sottoprodotti (es. sanse...) compostati e restituiti al suolo potrebbero infatti apportare quella sostanza organica che le temperature e le granulometrie dei suoli mineralizzano velocemente. Deserto non è solo mancanza di acqua e presenza di sabbia, ma è anche assenza di sostanza organica (colloidi) e di presenza umana intelligente e dedita ad una utilizzazione sostenibile delle proprie risorse.

Benito Scaziota

Responsabile tecnico scientifico Centro sperimentale dimostrativo Arssa Mirto (Cs)

pressionanti. Ha l'impianto più moderno del mondo per la raffinazione dell'olio, una vera bellezza per chimici e tecnici. L'80% dell'olio prodotto in Marocco fino al 1997 era lampante. L'Aicha compra l'olio lampante all'interno del Marocco oltre che dalla Grecia, dalla Spagna e anche dall'Italia. Esporta poi l'olio raffinato nel Nord America. Deve affrontare gli stessi dazi doganali in vigore negli Stati Uniti e nel Canada che affrontiamo noi, ma i suoi costi di produzione sono molto inferiori ai nostri.

Un atto di fede

Tra questi due estremi, il Marocco ha tutte le gradazioni della produzione oleicola. Molte aziende di grandezza media utilizzano ancora il sistema tradizionale, con l'aiuto dell'acqua calda. La maggior parte delle presse sono idrauliche. La resa è poca e l'olio di bassa qualità. Tuttavia sono arrivati in Marocco sistemi di estrazione continua come nella nuova azienda "Chci" visitata a Meknes. In questo impianto c'è un sistema automatico per la pesatura, pulitura, scelta e molitura fino al stoccaggio dell'olio in serbatoi moderni a bassa temperatura utilizzando l'azoto. L'impianto Chci rappresenta un investimento finanziario enorme e costituisce un atto di fede nel futuro dell'industria e nell'economia Marocchina.

Ci sono inoltre problemi di coltivazione e per la preparazione delle olive per la molitura. L'alternanza produttiva è molto maggiore del previsto: la raccolta 2003-2004 è stata tre volte superiore di quella del 2002-2003. L'abbondanza di mano d'opera a basso costo significa che le olive vengono raccolte a mano, non esiste alcuna mecca-

nizzazione della raccolta o della potatura degli alberi. Abbiamo visto pochi metodi moderni di potatura e, in alcune aree, nessuno. La preparazione agronomica è alla portata di pochi. La cooperazione è molto debole, ma se dovesse diventare più forte, avrebbe l'effetto di indebolire il settore privato. Non esistono, su larga scala, sovvenzioni governative.

Ultimamente il Governo del Marocco ha cominciato a prendere atto di questi problemi per cercare delle soluzioni. Il Piano oleicolo nazionale, risalente al 1997, prevedeva un incremento della superficie coltivata, da 500 mila ettari nel 1998 a un milione nel 2010. È poco probabile che ci riuscirà anche se abbiamo visto nuovi impianti nelle due principali zone di produzione: Fès-Meknes e Marrakech. Ma aumentare la quantità non basta: è necessario migliorare sia la qualità che la percezione della qualità per valorizzare le olive e l'olio d'oliva.

Il Piano nazionale ha inquadrato bene le problematiche e molto è stato fatto: più acqua per l'irrigazione dei nuovi oliveti; semplificazione della proprietà della terra; oliveti a bassa densità sono stati reimpiantati ad alta densità; i vivai stanno investendo in tecniche moderne di propagazione; le presse tradizionali sono incoraggiati ad investire in attrezzature nuove; è stato creato un'associazione professionale di produttori di olio d'oliva.

Solo una cultivar

Tuttavia, ciò non basta. Il 98% delle olive prodotte in Marocco appartiene alla cultivar Picholine Marocaine. Nonostante le ragioni storiche e sociali, tale percentuale è incredibile; non esiste un altro Paese con



▲ Nell'impianto della Chci c'è un sistema automatico per la pesatura, pulitura, scelta e molitura fino allo stoccaggio dell'olio.

una quota così elevata dedicata alla produzione di una sola cultivar né alla coltivazione su un'area così estesa. Il Picholine Marocaine ha dei vantaggi: è molto adattabile, anche se la grandezza delle drupe dipende, più che in altre cultivar, dagli standard di coltivazione e dalla disponibilità di irrigazione. Ha anche degli svantaggi: la resa normale è bassa (mai più del 18%) e, generalmente, più vicina al 12%.

Il Dipartimento per l'olivicoltura dell'Istituto nazionale di ricerca agronomica riconosce la necessità di coltivare cultivar diverse dal Picholine Marocaine. Ha lavorato sulla selezione clonale introducendo due varianti – Haouzia e Menara – che rappresentano un miglioramento sul ceppo originario. Questo lavoro è stato sottoscritto dalla Banca Mondiale e sponsorizzato, parzialmente, da grandi operatori privati di Meknes. L'Istituto sta studiando cultivar straniere per vedere se alcune potrebbero avere un valore commerciale in Marocco. Il mercato europeo, ed il sistema Dop, si basa sulla valorizzazione di cultivar locali e sulla specificità degli oli. Il Marocco non ha questa possibilità. Eppure cambiamenti nella distribuzione di cultivar hanno avuto molto impatto sulla produzione europea negli anni recenti – basta pensar all'introduzione su larga scala dell'Arbequina in Andalusia o del Leccino in Puglia, entrambi effettuate nel 1980.

In questo senso ci sono delle grandi opportunità per il Marocco: un rapporto della Fao del 1988 indicava che il potenziale olivicolo marocchino potrebbe arrivare agli 8,3 milioni di ettari. Se ciò dovesse accadere, il Paese diventerebbe il più grande produttore di olio di oliva fuori dell'Ue.

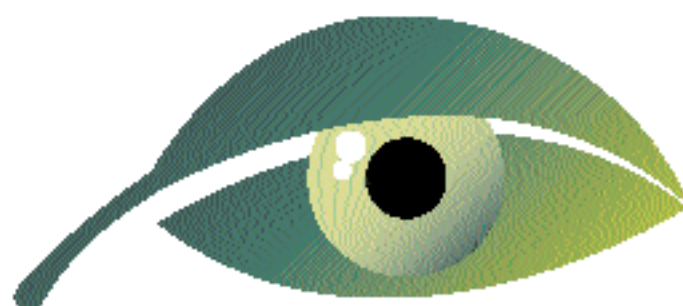
Le implicazioni commerciali e politiche per tutti noi sarebbero enormi". ■

Tutti i partecipanti

Fra i 32 partecipanti al viaggio in Marocco c'era al completo lo staff Onaoo, con il presidente **Lucio Carli**, il direttore **Fabrizio Vignolini**, **Barbara Ricca** e **Mariarosa Maccarini**, gli amici dell'April di Cosenza (guidati dal presidente **Filippo De Santis**) che ormai rappresentano il nocciolo duro dei partecipanti e le presenze straniere dello scrittore assaggiatore londinese **Charles Quest-Ritson** e dell'amica giapponese **Reiko Asakura**, **Tonino Zelinotti**, direttore del Laboratorio chimico Agenzia delle dogane di Roma.

Sostenere che l'accoglienza è stata memorabile rappresenterebbe una falsa interpretazione... I tanti amici che ci hanno ospitato facendoci conoscere l'eccellente cucina autoctona hanno messo a disposizione tutte le loro energie e disponibilità; da monsieur **Benajoun**, titolare della Negorep, la più importante agenzia di mediazioni con sede a Casablanca, sino a monsieur **Abdelali Zaz**, capo del Dipartimento filiera olive della società Lesieur Cristal, nostro "angelo custode" sempre presente nelle numerose visite ed incontri istituzionali. **F.V.**

Sboccia la seconda edizione del Grande Concorso Fotografico



OBIETTIVO AGRICOLTURA 2005

Preparate i vostri frutti...

Premi

Migliore Opera in assoluto

AUTO "Daewoo MATE Energy" con ABS + S-ST ERZO + AC

Tema A) La campagna ed i suoi frutti

Tema B) L'agricoltura moderna

Tema C) La filiera agro-alimentare

Per ogni tema verranno assegnati i seguenti premi:

- 1° Classifica to: Leica Digilux 2 e Medaglia RAF
- 2° Classifica to: Leica CM 2.4/40 f.tanio
- 3° Classifica to: Leica D Lux
- 4° Classifica to: Medaglia FATA (oro 1000 - 30grammi)
- 5° Classifica to: Medaglia FATA (oro 1000 - 30grammi)
- 6° Classifica to: Medaglia FATA (oro 1000 - 30grammi)

Premio Giovani

Medaglia FATA (oro 1000 - 60 grammi) e Medaglia RAF

Daewoo MATE Energy premio
Migliore Opera in assoluto



Organizzato da

FATA
ASSICURAZIONI



In collaborazione con



Con il Patrocinio



Ministero dell'Agricoltura
e delle Foreste



Patrocinio
n. 03MS

Organizzazione tecnica



Circolo Fotografico Arno

Info/Segreteria del premio o/o Circolo Fotografico Arno
Tel & Fax: 055 951734 - info@arnofoto.it

www.obiettivoagricoltura.it

Data ultima ricezione delle opere:
10 Febbraio 2005.



TENUTA
S. ANNA

syngenta

DAEWOO



Concorso Fotografico Nazionale