

Relazione del Presidente sull'attività svolta nel 2017 e nel quadriennio 2014-2018

L'assemblea di oggi inizia con il rinnovo delle cariche sociali dell'Accademia per il prossimo quadriennio. Sono in corso le votazioni, che termineranno alle ore 12, e subito dopo si insedierà la commissione per lo spoglio delle schede. Pertanto, quest'anno la consueta relazione annuale è accompagnata da un riepilogo sulle attività svolte nel quadriennio appena trascorso.

Per quanto riguarda il risultato produttivo della filiera olivicolo-olearia italiana, il 2017-18 è stata un'annata buona sia per la quantità che la qualità del prodotto. Le ultime stime ISMEA disponibili indicano una produzione di 432.000 t di olio, nettamente superiore a quella ottenuta nell'anno precedente, che è stata solo di 200.000 t. Ciò ha consentito di raggiungere un grado di approvvigionamento superiore all'80% anche per l'ulteriore lieve calo nel consumo nazionale di olio stimato in 480000 t. In linea generale, la qualità degli oli prodotti su tutto il territorio nazionale è stata elevata anche grazie all'assenza della mosca delle olive, che ha facilitato le pratiche di difesa e soprattutto non ha determinato né perdite di produzione, né danni qualitativi. Inoltre, le rese in olio registrate al frantoio sono state di solito superiori ai valori medi, per cui i produttori hanno beneficiato di un recupero produttivo rispetto alle previsioni estive che, a causa delle alte temperature e della siccità prolungata, avevano fatto temere una nuova annata scarsa. In ogni caso si conferma l'andamento tendenzialmente in lento declino della produzione italiana, ormai evidente da circa un ventennio.

Come detto la qualità dell'olio è stata buona, in molti casi eccellente. E' interessante che in molti ambienti italiani gli oli prodotti con olive raccolte precocemente fino alla metà di ottobre si presentavano squilibrati per una marcata presenza di amaro, mentre gli oli prodotti successivamente, dalla fine di ottobre in poi, mostravano note più intense di fruttato, un'attenuazione delle sensazioni di amaro ed un profilo complessivo più equilibrato. In altre parole l'anticipo nell'epoca di raccolta, diventato ormai consuetudinario nell'olivicoltura italiana per motivi soprattutto qualitativi, non ha dato i migliori risultati nel 2017-18. La concentrazione fenolica degli oli è risultata alta, con le dovute differenze varietali, probabilmente a causa del lungo periodo di siccità estiva. Tra le novità di mercato dell'annata 2017-18 vi è la

commercializzazione degli oli certificati IGP Sicilia e IGP Calabria, che dovrebbero contribuire a sviluppare e qualificare ulteriormente la produzione di queste due importanti regioni olivicole.

Per quanto riguarda la vita dell'Accademia segnalo che, a partire dal giugno scorso, la nostra istituzione si è trasferita nei locali di via Nursina al III piano dell'edificio del CREA-OLI ed ha potuto riprendere quasi per intero le funzioni che aveva nella sede di Piazza della Libertà in Palazzo Ancaiani. L'attività dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio nello scorso anno è stata particolarmente intensa con molte iniziative di formazione tecnica e divulgazione scientifica sia a Spoleto che in altre località italiane. Nel 2017 due corsi di aggiornamento tecnico sulla "Potatura di allevamento e di produzione dell'olivo" si sono svolti rispettivamente a Sciacca (AG) e a Chiusi (SI), altri due sono stati tenuti a Ragusa e a San Casciano dei Bagni (SI) ad inizio 2018. Tutti i corsi hanno avuto un'ampia partecipazione ed hanno riscosso notevole interesse e gradimento. Sempre dal punto di vista della formazione tecnica, si è tenuto a Spoleto nel giugno 2017 il III corso sulla "Qualità dell'olio extra-vergine di oliva", anch'esso divenuto un appuntamento ricorrente per coloro che hanno interesse a comprendere l'origine della qualità soprattutto in relazione alle variabili tecnologiche durante la trasformazione. Ad inizio settembre si è anche tenuto ad Imperia il I Corso di alta qualificazione su "Olivicoltura, Elaiotecnica ed Analisi Sensoriale" organizzato congiuntamente dalla nostra Accademia e l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO). Il corso, a cui hanno partecipato anche alcuni iscritti stranieri, si è effettuato con traduzione simultanea in inglese, e verrà riproposto dal 10 al 14 settembre 2018 a Spoleto in modo da alternare la sede di svolgimento, come stabilito nell'accordo tra Accademia ed ONAOO.

Il 28 aprile 2017 presso il Palazzo Comunale di Spoleto si è tenuta l'Assemblea annuale a cui ha fatto seguito l'apertura dell'anno accademico con la prolusione della D.ssa H.F. Rapoport dell'Istituto de Agricultura Sostenible del CSIC di Cordoba, Spagna, su "*Olive fruit: a multilevel oil factory*", in cui ha illustrato la complessità delle relazioni tra le diverse parti durante lo sviluppo del frutto.

Nel 2017 sono state effettuate tre Tornate di Studio in Calabria, Friuli Venezia Giulia e in Sicilia Orientale. La prima, organizzata a fine marzo dall'accademico Prof. Giuseppe Zimbalatti, Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, ha affrontato soprattutto i temi della difesa dell'oliveto e della qualità dell'olio attraverso il convegno "Salubrità degli oliveti e qualità del prodotto", svoltosi a Reggio Calabria, e le visite tecniche in due importanti aziende olearie e olivicole rispettivamente a San Giorgio Morgeto (RC) e Lamezia Terme

(CZ). A fine maggio 2017 si è effettuata la Tornata in Friuli, organizzata a Manzano (UD) dall'accademico prof. Lanfranco Conte dell'Università di Udine, nell'ambito della quale le visite tecniche e il convegno "L'estremo nord del Mediterraneo: olivo a Nord-Est" sono stati incentrati sulle peculiarità e problematiche della coltivazione dell'olivo e della produzione di olio in climi freddi. Infine, ad inizio novembre durante la Tornata in Sicilia Orientale, organizzata dalla Prof.ssa Alessandra Gentile dell'Università di Catania, ricercatori dell'Università di Catania e del CREA di Acireale hanno presentato recenti risultati di ricerca per il miglioramento della filiera olivicolo-olearia siciliana al convegno "Contributo della ricerca ed approccio di filiera per l'olivicultura siciliana", svoltosi presso l'aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie. Le visite tecniche condotte presso la collezione di varietà di olivo presente a Zagaria nel comune di Pergusa (EN), il frantoio Arena ad Enna e l'azienda agro-alimentare Caraciula a Belpasso (CT) hanno consentito a studenti ed accademici di conoscere la biodiversità siciliana ed approfondire alcuni aspetti tecnologici ed organizzativi dei processi di trasformazione delle olive in olio o in preparazioni alimentari di alta qualità. Da sottolineare l'ampia partecipazione di pubblico e il grande interesse anche da parte dei media locali per tutte le Tornate del 2017.

Nell'anno appena trascorso, l'Accademia ha patrocinato numerosi eventi di interesse per la filiera olivicolo-olearia nazionale. Tra questi ha contribuito ad organizzare il IV Convegno Olivicolo Nazionale della SOI, tenutosi a Pisa dal 18 al 20 ottobre 2017 a cura dei proff. Luca Sebastiani, SSSUP di Pisa, e Riccardo Gucci, Università di Pisa. Nell'ambito dei tre giorni dell'evento, che ha affrontato sia temi tecnici che scientifici ed ha visto la partecipazione di oltre 130 iscritti, vi è stata l'assegnazione del premio congiunto dell'Accademia e della Società dell'Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI) ai migliori poster. Per la sezione Olivicoltura è stato premiato il poster *Effetti dell'irrigazione salina sulla biosintesi degli acidi grassi nella cultivar Leccino* ad opera di S. Moretti, A. Francini, M.L. Hernandez, J. M. Martinez-Rivas e L. Sebastiani (SSSUP e CSIC Siviglia), per la sezione Tecnologia il lavoro *Attività antiossidante di estratti fenolici di olive da mensa commerciali di diverse varietà ottenute con diversi metodi di trasformazione* ad opera di M. Deiana, Serreli G., Angioni A., Campus M., Cauli E., Sedda P., Zurru R. (Università di Cagliari e AGRIS Sardegna).

Il 2 febbraio 2018 si è tenuta a Roma, presso la sede centrale della Confederazione Italiana degli Agricoltori, la cerimonia di assegnazione del Premio Internazionale Pandolea "Ranieri Filo della Torre", a cui l'Accademia ha collaborato per la sezione scientifica dedicata alla miglior tesi di laurea. Vincitore della sezione scientifica è stato il Dr. Accursio Daniele Nicolosi, con la tesi

Comportamento agronomico di cultivar di olivo siciliane (Olea Europaea L.) in sistemi d'impianto in parete, discussa con il prof. Tiziano Caruso dell'Università di Palermo. Anche per il prossimo anno è stata rinnovata la collaborazione tra l'associazione Pandolea e la nostra Accademia per la nuova edizione del Premio Ranieri Filo della Torre.

Per ultimo, ma non per importanza, voglio ricordare la realizzazione del nuovo sito web dell'Accademia www.accademiaolivoolio.com, che sostituisce il precedente divenuto ormai obsoleto. Il nuovo sito è entrato in funzione a partire da fine novembre ed è più pratico, capiente e moderno del precedente. Sebbene ancora incompleto è già stato utilizzato con successo per le iscrizioni di due corsi di aggiornamento e contiene in forma quasi definitiva i volumi della collana dell'Accademia, scaricabili gratuitamente in modo molto rapido. Tra le novità del sito anche la possibilità di contenere molte immagini e video, così come è previsto di averne anche una versione in inglese ancora non iniziata. Il sito web è oggi uno strumento e una vetrina insostituibile per qualsiasi istituzione. Inutile dire che il sito potrà essere un veicolo di comunicazione utile non solo all'interno della comunità accademica ma soprattutto l'interfaccia di maggiore importanza con l'esterno. A tal fine auspico la piena disponibilità degli accademici a collaborare al funzionamento del sito mediante l'invio di notizie, brevi articoli e la segnalazione di eventi alla segreteria.

A fronte di tante notizie ed eventi positivi, il 2017 purtroppo ha visto anche la scomparsa dei seguenti accademici, a cui va il nostro pensiero e alla cui memoria chiedo di dedicare un minuto di raccoglimento:

Cav. Lav. Carlo Carli

Prof. Filiberto Loreti

In particolare, ricordo il ruolo di rilievo che il prof. Loreti, membro del Consiglio Direttivo in carica, ha avuto in Accademia, ricoprendo la carica di vice-Presidente per molti anni e dando vita a tante iniziative meritorie. In questo frangente devo anche ricordare la scomparsa del Sindaco di Spoleto, Prof. Fabrizio Cardarelli, avvenuta il 10 dicembre 2017, per l'amicizia, la collaborazione e la disponibilità che ha sempre mostrato nei confronti della nostra Accademia e miei personali in questi anni.

L'Assemblea del Corpo Accademico prosegue con la lettura ed approvazione del bilancio consuntivo del 2017, ai sensi dell'art. 16 dello Statuto dell'Accademia, corredato della relazione scritta dei tre Revisori dei Conti.

Contributi ricevuti

Desidero anche ringraziare gli accademici, che hanno inteso sostenere economicamente l'Accademia con un **contributo volontario** nel 2017-18, il cui elenco è incluso in cartella.

Inoltre, voglio ringraziare la Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto, e la Fondazione Francesca, Valentina e Luigi Antonini per il sostegno economico all'Accademia.

Un ringraziamento veramente sentito va alle seguenti aziende ed istituzioni, di seguito elencate, che hanno aderito come **soci sostenitori** dell'Accademia nel 2017:

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura – Perugia

Pieralisi S.p.a., Jesi (AN)

Unasco, Roma

Ringraziamenti

Le tante iniziative realizzate e il regolare svolgimento della vita accademica sono state possibili solo grazie alla disponibilità e collaborazione degli accademici, del Consiglio Direttivo, del Collegio dei Revisori dei Conti, e del Collegio dei Probiviri. A questi vorrei aggiungere i miei sentiti ringraziamenti all'intera amministrazione comunale di Spoleto e al Dr. Zinni, Presidente della Fondazione Carispo, e al CREA per la concessione dei locali di Via Nursina. Infine, il solito, ma non scontato, ringraziamento alla signora Roberta Ceccucci per l'ineguagliabile lavoro ed impegno che quotidianamente dedica alla nostra istituzione.

Prima di dare la parola al Prof. Raffaele Saladino per la prolusione che inaugura l'anno accademico, desidero aggiungere che di seguito trovate il riepilogo delle attività svolte nel quadriennio appena terminato.

Riepilogo delle attività dell'Accademia nel quadriennio 2014-18

Appare importante ricordare le principali attività svolte dall'Accademia nel quadriennio che si conclude con la giornata di oggi. Dato il numero elevato di eventi ed iniziative si riportano solo quelle più rilevanti rimandando alle relazioni annuali del quadriennio per le altre attività.

Convegni e attività scientifica

L'Accademia ha organizzato, in collaborazione con il Comune di Spoleto, due convegni nell'ambito della rassegna OLIVOLIO:

1) *"Il rilancio dell'olivicoltura italiana: aspetti tecnici e linee guida"* il 13-14 novembre 2015 presso Teatro Caio Melisso Spazio Carla Fendi a Spoleto. Il convegno, in cui sono state presentate le soluzioni tecniche e le linee di indirizzo per il rinnovo degli oliveti italiani in modo da orientare gli investimenti secondo criteri di convenienza economica, di affidabilità e di sostenibilità ambientale, ha visto la partecipazione di oltre 180 persone ed ha fornito numerose occasioni di dibattito e confronto al termine di ciascuna sessione. Molte sono state le domande ai diversi relatori e le interazioni anche al di fuori delle sessioni di lavoro. La formula organizzativa che ha previsto il coinvolgimento non solo di ricercatori del settore ma anche di responsabili di associazioni di categoria, dirigenti del Mipaaf e imprenditori olivicoli si è rivelata vincente per fornire, attraverso i contributi di tutti gli intervenuti, un quadro ampio ed approfondito delle esigenze e delle priorità dei diversi segmenti della filiera.

2) *"Innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivicolo-olearia Italiana"*, il 7-8 aprile 2017 presso il convento di San Niccolò a Spoleto. A tale evento hanno partecipato circa 200 tra accademici, produttori olivicoli, agronomi, frantoiani, responsabili di importanti associazioni italiane di produttori, manager di azienda e giornalisti. Il convegno ha anche ricevuto una copertura stampa ampia, sia su quotidiani locali che su riviste specializzate online e cartacee, tra cui Olivo e Olio edita da Edagricole.

Inoltre, l'Accademia ha contribuito ad organizzare la giornata di studio "Biologia e Coltivazione dell'Olivo" del 23 maggio 2016 presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, a cura dell'accademico ordinario Prof. Luca Sebastiani per commemorare il decennale della scomparsa del prof. Claudio Vitagliano, già Preside e vice Direttore della Scuola Superiore Sant'Anna, nonché vice Presidente e Consigliere dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio di Spoleto.

Prolusioni di apertura dell'anno accademico

Tutte le relazioni all'assemblea e l'apertura dell'anno accademico sono state tenute presso la Sala dello Spagna del Comune di Spoleto.

30 aprile 2015 – *Il batterio Xylella fastidiosa e la sindrome del disseccamento rapido dell'olivo*, Prof. Giovanni Martelli, Emerito dell'Università di Bari "Aldo Moro";

29 aprile 2016 - *Olive da mensa: un alimento antico con un grande futuro*, Prof. Aldo Corsetti, Università di Teramo;

28 aprile 2017 – *Olive fruit: a multilevel oil factory*, D.ssa Hava Rapoport, CSIC-IAS, Cordoba, Spagna;

27 aprile 2018 – *Economia Circolare in Olivicoltura: Valorizzazione nutraceutica, cosmeceutica e farmaceutica dei reflui oleari*, Prof. Raffaele Saladino, Università della Tuscia.

Formazione tecnica e divulgazione scientifica

L'attività di formazione e divulgazione tecnico-scientifica è consistita in conferenze, lezioni, seminari, organizzazione di giornate di studio, attività dimostrative e visite tecniche in tutta Italia su argomenti riguardanti l'olivicoltura, l'elaiotecnica, la qualità delle olive e dell'olio e gli aspetti economici della produzione olivicola.

Formazione e aggiornamento

Corsi di aggiornamento sulla "Potatura di allevamento e di produzione dell'olivo". Ad oggi ne sono stati effettuati sei, di cui due a Spoleto (2015, 2016), due in Sicilia (2017, 2018) e due in Toscana (2017, 2018). La partecipazione ai corsi e' sempre stata nutrita ed in alcuni casi si è raggiunto il numero massimo di 30 partecipanti. I docenti sono stati i proff. Franco Famiani, Università di Perugia, Riccardo Gucci, Università di Pisa, Tiziano Caruso, Università di Palermo, il Dr. Giorgio

Pannelli, accademico ordinario, e il Dr. Giovanni Caruso, Università di Pisa. Il format del corso è stato messo a punto in modo da fornire in soli due giorni le nozioni di base e gli aggiornamenti per eseguire la potatura dell'olivo secondo criteri moderni.

Corsi di aggiornamento sulla "Qualità dell'olio extra-vergine di oliva". Ne sono stati organizzati tre, tutti a Spoleto ed hanno riscosso grande interesse. I docenti dei corsi sono stati i proff. Maurizio Servili, Università di Perugia, Agnese Taticchi, Università di Perugia, Lanfranco Conte, Università di Udine, e il Dr. Angelo Faberi, ICQRF del MIPAF, e la D.ssa Sonia Esposto, Università di Perugia. Il corso si propone di mettere in evidenza le relazioni tra la qualità dell'olio e le variabili tecnologiche e colturali.

Corso Internazionale di alta qualificazione in Olivicoltura ed Elaiotecnica in collaborazione con ONA OO, Imperia 11-15 settembre 2017. La prima edizione si è svolta nel 2017 ad Imperia presso la sede ONA OO. Ha per obiettivi di dare le basi teoriche e le conoscenze pratiche sulla gestione dell'oliveto, del frantoio, e sull'analisi sensoriale dell'olio con attenzione agli aspetti che legano le pratiche colturali alle caratteristiche qualitative del prodotto. Il corso è rivolto a coloro che vogliono approfondire le conoscenze sulla biologia e coltivazione dell'olivo, e sulla trasformazione delle olive in olio. Docenti: Franco Famiani, Università di Perugia, Riccardo Gucci, Università di Pisa, Eric Conti, Università di Perugia, Maurizio Servili, Università di Perugia, Lanfranco Conte, Università di Udine, Mauro Amelio, ONA OO, Marcello Scoccia, ONA OO.

L'Accademia ha, inoltre patrocinato lo Short Master universitario in "Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'Extra Vergine ad elevato valore salutistico", organizzato dalla Accademica Dr.ssa Maria Lisa Clodoveo, Università di Bari, rivolto ai professionisti del frantoio ed incentrato sulle strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'olio extravergine ad elevato valore salutistico. Il Master si è svolto a Bitonto dal 13 maggio al 25 giugno 2017.

Tornate dell'Accademia

22 maggio 2015 - Tornata dell'Accademia in Veneto "Una Frontiera dell'Olio: L'Olivicoltura e l'Olio del Nord – Est", a Cappella Maggiore, a cura dell'Accademico Prof. Claudio Giulivo;

22 e 23 ottobre 2015 - Tornata dell'Accademia in Campania "L'olivicoltura Campana: sostenibilità sistemi territoriali e qualità" a Portici (NA), Sant'Agata (NA) sui due golfi e Benevento, a cura degli accademici Proff. Claudio Di Vaio e Raffaele Sacchi;

- 26 e 27 Maggio 2016 - Tornata dell'Accademia in Salento dedicata all'epidemia da Xylella Fastidiosa, a Lecce e agro di Gallipoli, a cura del Prof. Vito Savino dell'Università di Bari,
- 4 e 5 novembre 2016 - Tornata dell'Accademia in Sicilia dedicata ai nuovi sistemi olivicoli di impianto e alla filiera olivicolo-olearia nella Sicilia occidentale, a Sciacca e Castelvetro, a cura dell'Accademico Prof. Tiziano Caruso;
- 30 e 31 Marzo 2017 - Tornata dell'Accademia in Calabria "Salubrità degli oliveti e qualità del prodotto" Reggio Calabria, San Giorgio Morgeto e Lamezia Terme, a cura dell'Accademico Prof. Giuseppe Zimbalatti;
- 26 e 27 maggio 2017 - Tornata dell'Accademia in Friuli Venezia Giulia "L'estremo nord del Mediterraneo: Olivo a Nord – Est" a Manzano, a cura dell'Accademico Prof. Lanfranco Conte;
- 9 e 10 novembre 2017 - Tornata dell'Accademia in Sicilia Orientale "Contributo della ricerca ed approccio di filiera per l'olivicoltura siciliana", Catania, Enna e Belpasso, a cura della Prof.ssa Alessandra Gentile, Università di Catania.

Premi

- 23 maggio 2016 - Premio di Studio Claudio Vitagliano, Pisa assegnato al Dr. Giovanni Caruso, Università di Pisa, per il lavoro scientifico *Yield components and oil quality of olive trees under different irrigation regimes and light conditions*, pubblicato sulla rivista Irrigation Science;
- 20 ottobre 2017 - Premio congiunto SOI-Accademia per miglior poster del IV Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. Poster vincitori: a) Moretti S., Francini A., Hernández M. Luisa, Martínez-Rivas J.M. Sebastiani L. *Effect of saline irrigation on fatty acid composition and desaturases genes expression in olive fruit mesocarp*; b) Deiana M., Serelli G., Angioni A., Campus M., Cauli E., Sedda P. Zurru R. *Attività antiossidante di estratti fenolici di olive da mensa commerciali di diverse varietà ottenute con diversi metodi di trasformazione*;
- 2 febbraio 2018 - Premio Internazionale Ranieri Filo della Torre organizzato dall'associazione Pandolea, Roma. Vincitore per la sezione scientifica: Dr. Accursio Daniele Nicolosi, tesi di laurea magistrale *"Comportamento agronomico di cultivar di olivo siciliane (Olea Europea L.) in sistemi d'impianto in parete*. Relatore Prof. Tiziano Caruso, Università di Palermo;

L'Accademia ha, inoltre, collaborato per tutto il quadriennio 2015-2018 con la Camera di Commercio di Perugia e l'Unione Nazionale per il premio regionale "L'oro verde dell'Umbria" e per l'assegnazione dei premi previsti dall'Ercole Olivario.

Progetti di ricerca e sperimentazione

L'Accademia è stata titolare di un progetto di ricerca sugli "Effetti dell'irrigazione e della gestione del suolo di oliveti sulla qualità dell'olio con riferimento alla sua caratterizzazione" finanziato dalla Fondazione Casse di Risparmio dell'Umbria.

Accordi quadro

Sono stati siglati due accordi quadro con: a) l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO) di Imperia per la formazione e divulgazione; b) la casa editrice New business Media – Edagricole.

Sponsor

Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto

Fondazione Francesca, Valentina e Luigi Antonini

Banca Popolare di Spoleto

Regione dell'Umbria

Soci sostenitori nel periodo 2014-18:

Alfa Laval, Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, Perugia

Confederazione Italiana Agricoltori, Roma

Federolio, Roma

Fiera Show srl, Bastia Umbra (PG)

Netafim Italia, Monleone di Cicagna (GE)

Gruppo Peralisi S.p.a, Jesi

Mori- Tem srl , Tavernelle Val di Pesa (FI)

UNASCO SCaRL, Roma

Il Presidente

R. Gucci