Fra pochi anni, nel 1992, il mercato europeo sarà unico anche per l'olivicoltura. Si profila una dura sfida per le strutture ancora fragili di un settore portante della nostra economia.

Dal frantoio all'industria

di Giovanni Pistoia

Anche se non è vero che la coltura dell'olivo sia stata "sempre" al primo posto nella regione (nel XVI secolo, per esempio, era preceduta da cereali, gelso e vite) è certamente facile affermare che essa ha svolto, comunque, un ruolo assai importante.

E' con il XVIII secolo, e soprattutto con l'innovazione tecnologica ad opera del Grimaldi e della sua scuola, che questa coltura comincia ad acquisire un ruolo preminente e redditizio.

L'introduzione del frantoio alla "genovese" che, gradatamente, sostituisce quello "calabrese" non più rispondente alle esigenze, porta indubbi benefici.

Con gli inizi del XIX secolo, data la "trasformazione radicale dell'olivicoltura nel mezzogiorno" ed il raggiunto "apprezzabile grado di qualità" soprattutto, poi, di quello calabrese, l'olio prende la via dei mercati esteri, divenendo, qualche decennio dopo, "il primo prodotto regionale per importanza d'esportazione".

Di strada, dunque, ne era stata fatta, dal momento che non è poi vero che il prodotto calabrese sia stato "sempre" di ottima qualità.

Il XIX secolo vede il gran balzo in avanti di questo comparto, mentre si delineano le zone più vocate: e, tra queste, l'ampia zona del rossanese e del coriglianese.

Con i progressi nella coltura, nella lavorazione e nella qualità dell'olio, crescono i mercati.

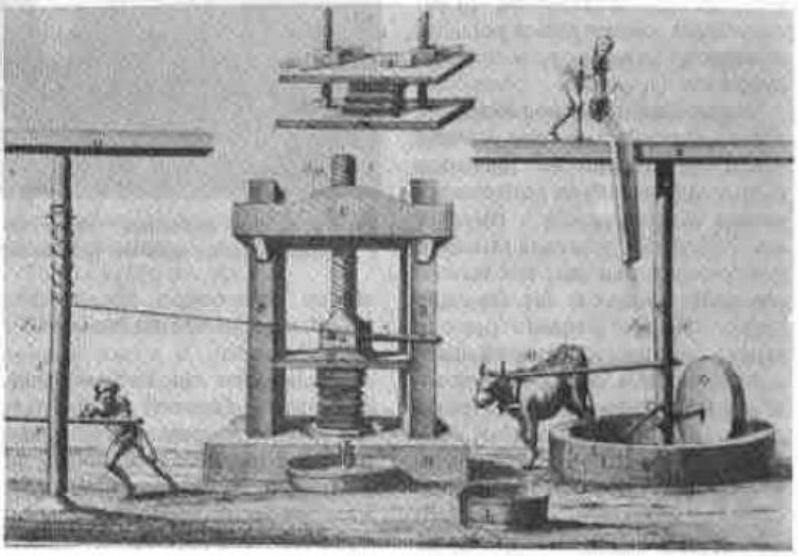
Nel 1833 l'esportazione dell'olio calabrese è di circa 40 mila cantaia (un cantaio equivaleva a 89 Kg circa). La produzione nazionale del 1835 è di 5 milioni di ducati, e solo quella calabrese è pari alla metà dell'intero prodotto nazionale. Intorno al 1845 il prodotto regionale raggiungerà le oltre 107 mila cantaia.

L'unità d'Italia trova, dunque, questa coltura in piena attività, con un'ottima produzione, una qualità decisamente migliorata, i consensi dei mercati nazionali ed esteri.

CALABRIA OGGI

L'Europa è la sola produttrice, nel mondo, dell'olio di oliva. L'Italia vi partecipa con una produzione attorno al 35 per cento, occupandone, così, il primo posto. Nonostante ciò la bilancia dei pagamenti è in rosso. Tra le regioni italiane, la Calabria è seconda (prima è la Puglia), sia come produzione e sia come superficie impegnata. La superficie olivetata della Calabria è, infatti, di circa 170 mila ettari a coltura "specializzata" e di 43 mila a coltura "promiscua". L'olio prodotto è calcolato intorno ad un milione di quintali, pari ad un valore di 400 miliardi. Rappresenta, mediamente, il 25 per cento del prodotto vendibile lordo della Calabria. Vi sono circa 130 mila ditte, pari al 58 per cento del totale delle aziende agricole regionali. Le braccianti impegnate come raccoglitrici oscillano sulle 30 mila. L'attività molitoria si esercita in oltre 2 mila frantoi, di cui 1890 col sistema a "pressione" (cioè, tradizionale) e 295 a "centrifugazione". Nella provincia di Cosenza se ne contano 400 a "pressione" e 57 a "centrifugazione". A tale proposito una indagine ha individuato 118 frantoi nel cassanese, 216 nella zona cosentina, 113 nel rossanese.

La superficie olivetata, in Calabria, era pari ad ettari 175.756 (coltura principale) e 48.982 (col-



Trappeto "a sangue" all'uso genovese

Particolare di un frantoio "tradizionale", ancora largamente in uso

L'antico frantoio del conte D'Alife, in c.da Ralla

tura secondaria) nel 1974; tale superficie è andata sempre più diminuendo e nel 1982 la coltivazione principale si estendeva su ettari 169.607 (6.149 in meno) e quella secondaria su ettari 42.778 (6.204 in meno). Possiamo, pertanto, dire che in Calabria, in otto anni, si è registrata una superficie olivetata in meno per un totale di 12.353 ettari.

CORIGLIANO OGGI

La superficie olivetata di Corigliano, S. Giorgio, Vaccarizzo e S. Cosmo è in forte diminuzione. Negli anni '70 i terreni olivetati raggiungevano circa 6 mila ettari, alla fine di quel decennio, 4/500 ettari erano già stati sottratti a questa coltura. Gli ultimi anni fanno registrare, ancora, una ulteriore falcidia: solo a Corigliano, negli ultimi venti anni, all'incirca, mille ettari olivetati sono stati soggetti a trasformazione agraria o "cementati" o "bruciati". L'area comprendente Corigliano ed i paesi albanesi limitrofi può contare, ora, qualcosa come 5 mila ettari olivetati.

Considerata la rapidità delle trasformazioni nelle nostre campagne non è azzardato parlare di pericolo per questa coltura. Il che sarebbe un paradosso se consideriamo che proprio in questi ultimi tempi viene sempre più riconosciuto il giusto e salutare posto dell'olio di oliva nell'alimentazione e la sua bontà rispetto ad altri prodotti.

Non va dimenticato, comunque, che, nonostante le condizioni appena dette, la produzione olivicola rappresenta ancora un reddito considerevole per il territorio e le sue popolazioni. Lo dimostrano le giornate lavorative dei braccianti agricoli, la presenza di numerosi frantoi, di aziende che, oltre a molire, hanno impianti di imbottigliamento ed uffici per la commercializzazione: i fratelli Viteritti di Cantinella, Cerenzia e Basile ed i fratelli Papaianni alla stazione di Corigliano, Elmo Armando e figlio a Vaccarizzo, mentre un altro moderno oleificio con linea di imbottigliamento sta per entrare in funzione in contrada Foresta, ai confini di Corigliano, di Attilio Ferraro.

Corigliano, S. Giorgio, S. Cosmo e Vaccarizzo dal 1978 al 1988 hanno prodotto olive per quintali 2.475.700 che in produzione olearia, con una resa del 22/23 per cento, è pari, grosso modo, a 600 mila quintali di olio.

OLEIFICI PUBBLICI ANNO ZERO

Un apporto a questo comparto agricolo doveva essere dato, in verità, da alcune strutture pubbliche pensate negli anni '60, nate per razionalizzare e ammodernare le fasi della molitura, elevare la qualità del prodotto e tendere alla commercializzazione più capillare dello stesso.

Ci si riferisce, per quanto riguarda il comprensorio della Piana, all'oleificio di S. Giorgio ed all'elaiopolio di Rossano.

Della struttura di S. Giorgio, infatti, se ne parla negli anni '60 e subito i piccoli e medi proprietari pensano di liberarsi finalmente da uno sfruttamento secolare da parte dei proprietari dei frantoi. Ma i lavori termineranno nel 1977. Trattavasi (e trattasi) di un impianto con linee di lavorazione per estrazione dell'olio dalle olive per centrifugazione delle paste, con una capacità lavorativa di 20/30 mila quintali di olive.

Da allora sono trascorsi 11 anni, ma quella struttura attende ancora di entrare in funzione.

Ben diversa la megastruttura di Rossano. Nasce come oleificio, centro di confezionamento e di commercializzazione, finalizzata allo stoccaggio di 45 mila quintali di olio vergine, al confezionamento in bottiglie, lattine e fustini di 130 mila quintali di olio annui, nonchè come "oleificio prototipo". Fanno da completamento magazzini per pezzi di ricambio, edifici per servizi generali, laboratori analisi, centro contabile regionale, ecc..

Questo complesso nasceva dalla esigenza di razionalizzare e valorizzare la produzione olearia della Calabria, in sintonia con la raffineria di S. Eufemia e di Eranova, nonchè dei vari centri di raccolta, come quello di Fuscaldo e di S. Andrea Apostolo, nonchè del vicino oleificio di S. Giorgio.

Purtroppo anche questo complesso industriale, in concreto, non è mai entrato in funzione. Ora di questo centro che rientra, in virtù della legge 910/66, tra gli "impianti di interesse nazionale", nonché delle due raffinerie "mai attivate" se ne è ricordato il Piano Olivicolo Regionale varato nel maggio dell'87 ed ora in attesa di mettersi "in moto".

Seconda metà dell'800 - Carichi di liquirizia e di olio partono da Schiavonea

QUALCHE CONCLUSIONE

Duemila e più frantoi in Calabria sono troppi. Troppi quelli della zona di Rossano, Corigliano, Cassano e dintorni. Il più delle volte si tratta di frantoi piccoli, a conduzione diretta, ad "uso famiglia" o per pochi amici conferenti, di tipo tradizionale. Costi di gestione, se si vuole rispettare la legge, altissimi. Profitti pochi (truffe CEE, a parte). Inquinamento garantito. Necessitano, allora, aziende davvero produttive, a ciclo completo, che guardino alla qualità del prodotto, che puntino alla conquista dei mercati.

I tanti frantoi sparsi sul nostro territorio dimostrano, da una parte, attività e fermenti, ma, dall'altra parte, gestione arretrata di una branca così importante della nostra economia che non riesce ad adeguarsi alle mutate esigenze industriali. Bisogna passare da una economia ancora troppo "rurale", spesso con rapporti tra i soggetti economici di stampo feudale ad una economia più tipicamente industriale che comporta l'emergere di aziende competitive, tecnologie avanzate, moderni imprenditori. Altrimenti è la fine.

La storia ci insegna che la "fortuna" delle olive calabresi è iniziata proprio perché, ad un dato momento, la regione ha saputo farsi carico della nuova tecnologia, farla propria, arricchirla e rilanciarla su scala più ampia. Ha retto la concorrenza quando ha saputo conciliare tecnologia ed imprenditoria illuminata, nonostante gli indubbi, eterni svantaggi legati alla perifericità logistica della regione ed alla carenza di rete viaria e di trasporto marino.

Il declino è cominciato appena questi requisiti sono venuti meno e quando il nuovo Stato Unitario ha assegnato un ruolo di mera assistenza al suo "meridione".

Ed oggi si è nuovamente ad un bivio. La realtà europea (come dimenticare il prossimo mercato unico europeo!), con tutti i suoi limiti, è alle porte, anzi, ci siamo già dentro: è questione di decidere se vogliamo essere presenti in questo contesto o restarne definitivamente fuori.

Detto ciò è giusto chiedere: di verificare, finalmente, la messa in opera delle due strutture pubbliche; di lavorare perché la struttura di Rossano possa anche essere Centro di ricerca agricola; di puntare a creare nell'area ASI un Consorzio di frantoiani per costituire aziende competitive; di favorire questa concentrazione anche per affrontare, con più respiro e determinazione, lo spinoso e non più procastinabile problema degli impianti di depurazione delle acque. Tutto ciò, inoltre, porterebbe, inevitabilmente, a ridurre gli illeciti sui fondi CEE: ed ecco, dunque, un motivo in più per sollecitare l'interesse dello Stato e della Regione.

Ci permettiamo, infine, di chiedere la promozione di "giornate olivicole" con lo scopo di dare slancio realizzativo alla stessa impresa agricola e alla industria del settore, contribuendo, così, non solo a fare il punto sullo stato di "salute" di questa coltura nella Piana e del suo ruolo nell'Europa degli anni '90, ma a rilanciare, di per sè, una immagine di "garanzia" dell'olio vergine calabrese e di quello locale, che pur vanta antiche tradizioni ed un posto di rilievo nella storia economica delle popolazioni di questa parte della fascia jonica cosentina.

il serratore
è stato stampato a cura
delle
Arti Grafiche Joniche
via Metaponto, 16
Tel. (0983) 885953
Corigliano Scalo