



Unioncamere
Umbria



Camera di Commercio
Perugia



Camera di Commercio
Terni



Promocamera

PROMOZIONE CAMERALE
Camera di Commercio Perugia



Edizione 2018

Premio Regionale

Oro Verde dell'Umbria

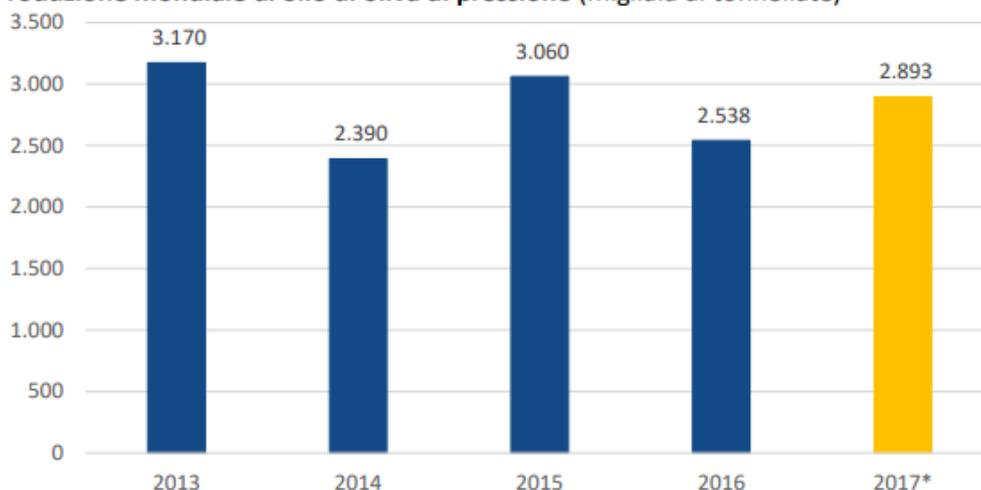
Segreteria Organizzativa del Concorso
C/o **Promocamera Azienda Speciale** Camera di Commercio Perugia
Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 Perugia
Tel. 075.9660589/639 - Fax 075.5748218
P.IVA e CF 02849570540
e-mail: promocamera@pg.camcom.it

L'OLIO DI OLIVA NEL MONDO

+14% DI PRODUZIONE NELLA CAMPAGNA OLEARIA 2017/18 (COI). IN CRESCITA ANCHE I CONSUMI.

PRODUZIONE - Secondo le ultime stime del COI - Consiglio Oleicolo Internazionale - (aggiornati a novembre 2017), la produzione mondiale di olio d'oliva nella campagna olearia 2017/18 dovrebbe registrare un incremento del 14% rispetto alla precedente, con circa 2.894.000 tonnellate. Di queste ultime, 1.805.000 sono attese dai Paesi dell'Ue (+3% su base annua); 900mila da Paesi non europei aderenti al COI (Tunisia, Turchia, Marocco, Algeria, Argentina, Giordania e Palestina); 180mila da Paesi non ancora membri del COI (Siria, Australia e Cile); un risultato positivo anche se, precisa ISMEA, non all'altezza dell'aspettative. Soddisfazione per l'assenza di malattie, a beneficio della qualità del frutto.

Produzione mondiale di olio di oliva di pressione (migliaia di tonnellate)



*Fonte Ismea su dati COI; *stima a dicembre 2017*

CONSUMI. Torna a crescere la richiesta di olio: per il 2017/18 il **consumo mondiale** è stimato a 2.954.000 tonnellate, con un aumento del 5% rispetto alla campagna precedente che si rispecchia anche nel solo ambito Ue (1.549.000 t; +5,8%).

IMPORT/EXPORT. Secondo le stime COI, il volume mondiale delle importazioni nella campagna 2017/18 dovrebbe aggirarsi intorno a 865.500 tonnellate, mentre le esportazioni, sempre a livello globale, si attesterebbero intorno alle 890.500 tonnellate. Il principale importatore di olio di oliva a livello mondiale restano gli Stati Uniti d'America, con una quota del 35% del mercato mondiale, mentre all'Europa spetta il secondo posto con una quota del 18%. Qui è l'Italia a detenere il primato. Seguono, ma distaccati, Brasile, Giappone, Canada, Cina, Australia e Russia. Sul fronte delle esportazioni, a fare la parte del leone è l'UE (quasi il 60% delle quote complessive), con l'Italia seconda dopo la Spagna.

SUPERFICIE ED AMBIENTE. Nei cinque continenti sono 11,5 milioni gli ettari di oliveto e le superfici olivetate continuano a crescere, nel bacino del Mediterraneo come altrove. Un aumento incoraggiante anche rispetto al riscaldamento climatico. L'olivo infatti assorbe più CO2 di quanto gas effetto serra è immesso nell'atmosfera durante il processo di produzione; il COI ha certificato che per un litro di olio extra vergine di oliva, il rapporto è di oltre 10 ad un 1 a favore dell'ambiente e della sostenibilità.

L'OLIO D'OLIVA IN ITALIA

ISMEA RIVEDE VERSO L'ALTO LE PREVISIONI PRODUTTIVE: 370.000 TONNELLATE. BATTUTA D'ARRESTO PER EXPORT NEI PRIMI NOVE MESI DEL 2017 (-17% IN VOLUME; -4% IN VALORE).

PRODUZIONE. In Italia, ISMEA ha rivisto verso l'alto le previsioni produttive della campagna 2017/2018, portandole a **370 mila tonnellate**, quasi il doppio rispetto alla campagna precedente, sempre comunque inferiori rispetto all'aspettativa di "piena carica" auspicata alla fioritura. La prolungata siccità estiva ha creato problemi, in alcuni casi anche gravi e l'irrigazione, dove è stato possibile, ha mitigato i danni, ma anche innalzato i costi di produzione. A mostrare gli **incrementi più rilevanti sono tre regioni del Sud**: Puglia, Calabria e Sicilia, che rappresentano oltre l'80% della produzione nazionale. In **Sicilia** i volumi, stando anche alle dichiarazioni di produzione Agea, potrebbero risultare triplicati rispetto alla scarsissima annata 2016/2017. Anche in **Calabria** ci si avvia a un risultato "multiplo" rispetto all'annata precedente. In **Puglia** le attese sono di un'abbondante produzione anche se gli incrementi non sembrano omogenei, a causa della tradizionale differenziazione dell'olivicoltura regionale. Un buon recupero si attende infine in **Liguria**. A soffrire particolarmente la carenza di precipitazioni sono state soprattutto le regioni del Centro, dove i volumi produttivi resteranno con molta probabilità al di sotto della media.

CONSUMI. In Italia, dopo il calo dei consumi registrato nella campagna 2016/17 (514.000 t) il COI prevede per il 2017/18 una tendenza al rialzo fino a 557.000 tonnellate, in linea con l'andamento anch'esso crescente della produzione, con un consumo pro capite attestato su 9 chili nel 2016 (dati Ismea, "La scheda di settore - olio di oliva", ottobre 2017).

EXPORT. Una battuta d'arresto si registra sul fronte degli scambi italiani con l'estero: secondo l'Istat, da gennaio a settembre 2017, calano del 17% le esportazioni a volume (50 mila tonnellate in meno) e di conseguenza anche gli introiti (-4,2% in valore) per l'aumento dei listini.

Esportazioni italiane di olio di oliva e sansa

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %
Olio di oliva	265.666	219.811	-17,3%	1.148.550	1.096.032	-4,6%
Extravergine e vergine	208.885	177.305	-15,1%	933.650	904.058	-3,2%
Olio extravergine	-	170.491	-	-	871.747	-
Olio vergine	-	6.813	-	-	32.312	-
Lampante	7.636	1.991	-73,9%	24.013	9.273	-61,4%
Raffinato di oliva	49.145	40.516	-17,6%	190.887	182.700	-4,3%
Olio di sansa	32.605	26.560	-18,5%	62.711	64.203	2,4%
Raffinato	26.660	20.640	-22,6%	56.614	56.759	0,3%
Greggio	5.944	5.919	-0,4%	6.096	7.444	22,1%
Olio di oliva e sansa	298.271	246.371	-17,4%	1.211.260	1.160.235	-4,2%

Fonte: Ismea su dati Istat

Le esportazioni italiane nei primi nove mesi dell'anno hanno subito riduzioni significative in tutti i principali Paesi clienti, complice anche la disponibilità particolarmente ridotta per la scarsa produzione 2016/2017.

Esportazioni italiane di olio di oliva e sansa per Paese cliente

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %
Stati Uniti	88.890	78.735	-11,4%	383.770	398.438	3,8%
Germania	33.018	24.868	-24,7%	149.322	129.140	-13,5%
Giappone	17.914	14.960	-16,5%	83.871	80.660	-3,8%
Francia	25.113	20.480	-18,4%	85.382	79.209	-7,2%
Canada	18.622	12.657	-32,0%	77.931	60.745	-22,1%
Regno Unito	9.976	8.840	-11,4%	43.155	44.448	3,0%
Svizzera	5.271	4.982	-5,5%	30.623	31.258	2,1%
Cina	5.061	6.633	31,1%	20.941	29.396	40,4%
Spagna	12.944	10.410	-19,6%	24.263	20.173	-16,9%
Russia	3.364	3.858	14,7%	12.858	17.402	35,3%
Belgio	5.438	3.106	-42,9%	20.301	15.985	-21,3%
Svezia	3.214	2.952	-8,2%	15.311	15.472	1,0%
Australia	5.627	3.331	-40,8%	21.212	14.289	-32,6%
Taiwan	2.442	2.672	9,4%	10.544	13.999	32,8%
Brasile	2.660	2.735	2,8%	11.668	13.705	17,5%
Paesi Bassi	2.380	2.246	-5,6%	11.186	11.612	3,8%
Austria	2.933	2.075	-29,3%	13.718	10.864	-20,8%
Polonia	2.908	2.504	-13,9%	10.775	10.473	-2,8%
Corea del Sud	2.548	2.183	-14,3%	9.310	9.556	2,6%
Danimarca	2.745	1.639	-40,3%	12.548	8.307	-33,8%
Altri	45.202	34.506	-23,7%	162.570	145.102	-10,7%
Mondo	298.271	246.371	-17,4%	1.211.260	1.160.235	-4,2%

Fonte: Ismea su dati Istat

IMPORTAZIONI. I dati Istat evidenziano anche un rallentamento dei flussi d'importazioni in volume che nei primi nove mesi del 2017 sono risultate del 3% inferiori rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, mentre la spesa corrispondente è cresciuta del 15%.

Importazioni italiane di olio di oliva e sansa

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %
Olio di oliva	386.111	379.637	-1,7%	1.255.815	1.438.110	14,5%
Extravergine e vergine	327.224	307.240	-6,1%	1.090.854	1.186.520	8,8%
<i>Olio extravergine</i>	-	297.136	-	-	1.148.134	-
<i>Olio vergine</i>	-	10.104	-	-	38.386	-
Lampante	20.992	38.689	84,3%	59.436	135.288	127,6%
Raffinato di oliva	37.896	33.708	-11,1%	105.525	116.302	10,2%
Olio di sansa	27.498	23.188	-15,7%	31.552	44.849	42,1%
Raffinato	10.286	16.140	56,9%	14.456	34.427	138,2%
Greggio	17.212	7.049	-59,0%	17.096	10.422	-39,0%
Olio di oliva e sansa	413.609	402.825	-2,6%	1.287.367	1.482.959	15,2%

Fonte: Ismea su dati Istat

Sul fronte del passivo della bilancia commerciale dell'Italia del settore olio di oliva si evidenzia la crescita delle importazioni dalla Spagna che da gennaio a settembre sono salite a 319 mila tonnellate (+25%), nonostante la frenata nei mesi estivi. Per tutti gli altri Paesi fornitori, invece, i primi nove mesi del 2017 sono stati caratterizzati da flessioni delle consegne in Italia.

Importazioni italiane di olio di oliva e sansa per Paese fornitore

	Tonnellate			Migliaia di euro		
	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %	Gen-Set 2016	Gen-Set 2017	Var. %
Spagna	255.022	319.364	25,2%	805.681	1.172.167	45,5%
Grecia	111.878	49.054	-56,2%	330.409	178.707	-45,9%
Tunisia	32.790	19.086	-41,8%	104.750	72.944	-30,4%
Portogallo	9.981	12.340	23,6%	33.440	48.791	45,9%
Turchia	21	1.262	5909,9%	59	3.976	6662,0%
Cipro	1.366	508	-62,8%	4.592	2.127	-53,7%
Marocco	896	449	-49,9%	2.322	1.186	-48,9%
Germania	511	99	-80,6%	2.157	502	-76,7%
Cile	-	118	-	-	473	-
Ungheria	28	113	300,1%	90	365	303,7%
Altri	1.115	431	-61,4%	3.867	1.722	-55,5%
Mondo	413.609	402.825	-2,6%	1.287.367	1.482.959	15,2%

Fonte: Ismea su dati Istat

I NUMERI DELLA FILIERA (dati Ismea, “La scheda di settore - olio di oliva”, ottobre 2017). Su 1,07 milioni di ettari di superficie, l'Italia – secondo l'indagine Spa 2013 dell'Istat - conta 825 mila aziende olivicole. Il fatturato dell'industria olearia è di 3,2 miliardi di euro, pari al 2,4% del fatturato totale dell'industria agroalimentare nazionale. Sono attivi circa 4.500 frantoi nelle ultime quattro campagne (di cui 885 dislocati in Puglia e 617 in Calabria), sebbene negli ultimi anni si sia assistito ad un processo di concentrazione delle imprese olivicole dell'8,5%, con un conseguente aumento della superficie media aziendale salita a 1,3 ha. Il numero dei frantoi testimonia comunque un'estrema frammentarietà della produzione italiana (basti pensare che in Spagna il numero di frantoi oscilla tra i 1.600 e i 1.700), dove ancora solo il 37% delle imprese è in grado di essere competitivo sul mercato.

Passando ad analizzare la domanda nazionale si osserva come le preferenze di consumo siano sempre più orientate verso gli oli di oliva extra vergini. Tale orientamento è, in gran parte, attribuibile alle crescenti esigenze dei consumatori in termini di qualità e garanzie che riguardano la sicurezza e l'origine dei prodotti. I nuovi modelli di consumo stanno determinando altresì, reazioni più strutturate da parte delle piccole e medie imprese, che le sta portando ad attuare processi di differenziazione produttiva, per ottenere un miglior posizionamento e la conquista di nuovi segmenti di mercato (oli a denominazione, monovarietali, ecc). Le criticità maggiori della filiera sono da osservarsi soprattutto a livello di mercato, poiché il livello dei costi di produzione, già strutturalmente alto, in alcune aree particolarmente difficili è ancora più elevato (per esempio in presenza di oliveti collinari, dove le operazioni di raccolta sono più complicate, rispetto ad oliveti pianeggianti). Il prezzo di mercato, soprattutto all'origine, non riesce a remunerare in maniera adeguata i costi di produzione e, inoltre, nella Grande Distribuzione, molto spesso si genera confusione all'interno della categoria, non facilitando una scelta consapevole da parte del consumatore.

GLI OLI DOP E IGP (XV RAPPORTO ISMEA – QUALIVITA)

L'Italia detiene il primato mondiale per numero di prodotti certificati DOP-IGP-STG, con 818 Indicazioni Geografiche registrate a livello europeo nel 2017 (su 3.005 totali nel mondo) e guida la classifica con un valore della produzione di 14,8 miliardi nel 2016 (+6,2% sul 2015) e un fatturato all'export di 8,4 miliardi (+5,8% sul 2015).

Degli oli di qualità riconosciuti nell'Ue, quasi il 40% è rappresentato da marchi italiani, pari a 46 prodotti a denominazione (**42 Dop e 4 Igp**). Seguono Grecia e Spagna con 29 riconoscimenti a testa.

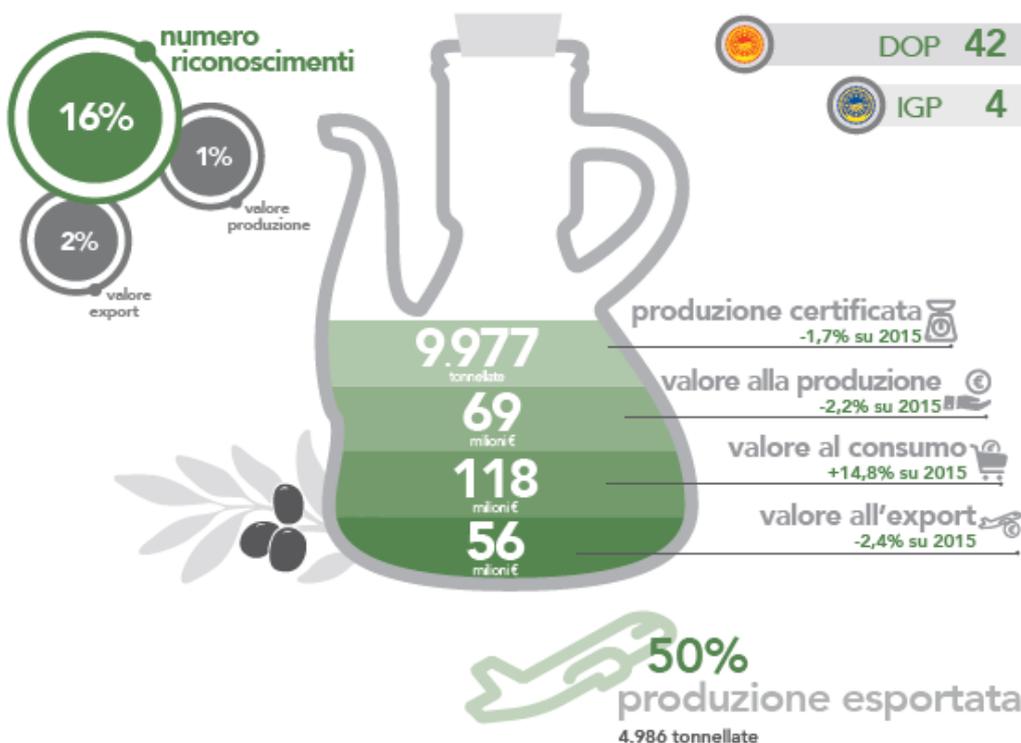
Nonostante la capillare presenza di riconoscimenti in tutte le aree a vocazione olivicola del territorio italiano, il comparto limita a poco più del 2% i volumi certificati rispetto al totale prodotto dal settore. Nel 2016, in particolare, le quantità certificate sono di poco inferiori alle 10mila tonnellate, il -1,7% rispetto al 2015 a causa di una decisa frenata delle certificazioni a ridosso dell'autunno 2016, anno che segna il record negativo della produzione nel complesso (-62%). A fronte di minori volumi certificati si hanno però risultati positivi per valore al consumo (+15%) e valore all'export (+4%): gli oli DOP IGP pesano ancora poco nel settore ma sono premiati dal mercato. Toscana IGP, Terre di Bari DOP e Val di Mazara DOP rappresentano il 66% della quantità certificata, coprono circa il 58% del valore alla produzione e al consumo della categoria, mentre considerando le quantità esportate e il valore dell'export, la quota complessiva sale ad oltre l'80% degli oli di oliva DOP IGP.

Da sottolineare che nella categoria degli oli DOP IGP la propensione all'export è di oltre il 50% e che per talune denominazioni la quota destinata ai mercati stranieri tocca il 70%. È il caso del Toscano IGP e del Terre di Bari DOP. Gli Stati Uniti sono la destinazione privilegiata ma è in generale tutto il settore olio che ha nel mercato extra UE una destinazione rilevante. Svizzera e Giappone sono altre due mete importanti per gli oli italiani. Tra i Paesi comunitari, invece, emergono Germania, Regno Unito e Francia.

Tabella 2.5.1 produzione certificata e valore Oli di oliva DOP IGP (2016)

DENOMINAZIONE	PRODUZIONE (tonnellate)				VALORE ALLA PRODUZIONE (milioni di euro)				VALORE AL CONSUMO (milioni di euro)				VALORE ALL'EXPORT (milioni di euro)			
	2015	2016	Peso %	Var:16/15	2015	2016	Peso %	Var:16/15	2015	2016	Peso %	Var:16/15	2015	2016	Peso %	Var:16/15
Toscano IGP	2.445	2.556	25,6%	+4,5%	18,3	20,4	29,5%	+12,0%	32,9	35,8	30,3%	+8,8%	25,7	28,6	50,8%	+11,5%
Terra di Bari DOP	3.641	2.444	24,5%	-32,9%	19,4	10,0	14,4%	-48,6%	27,3	20,2	17,1%	-26,1%	18,6	10,0	17,7%	-46,4%
Val di Mazara DOP	1.108	1.634	16,4%	+47,5%	6,6	9,8	14,2%	+49,6%	6,1	13,1	11,1%	+114,6%	4,3	5,9	10,4%	+37,8%
Riviera Ligure DOP	342	582	5,8%	+70,4%	4,2	5,8	8,4%	+39,1%	5,5	10,5	8,9%	+91,7%	0,2	0,6	1,1%	+163,0%
Umbria DOP	361	410	4,1%	+13,7%	3,2	4,9	7,1%	+55,9%	5,2	7,4	6,2%	+41,5%	1,2	1,4	2,6%	+23,7%
Garda DOP	160	238	2,4%	+48,7%	3,2	2,7	4,0%	-14,1%	2,9	7,1	6,0%	+143,2%	1,8	2,8	5,0%	+61,9%
Chianti Classico DOP	62	113	1,1%	+83,5%	0,7	2,0	2,9%	+187,2%	0,7	2,8	2,4%	+305,3%	0,5	2,0	3,6%	+331,8%
Sabina DOP	252	280	2,8%	+11,3%	2,0	2,0	2,8%	-2,6%	3,6	2,5	2,1%	-29,4%	0,8	0,8	1,5%	+11,3%
Valli Trapanesi DOP	196	387	3,9%	+98,2%	1,2	1,8	2,6%	+53,4%	1,0	4,5	3,8%	+331,7%	0,4	0,8	1,4%	+115,7%
Monti Iblei DOP	220	215	2,2%	-2,1%	1,7	1,7	2,4%	-2,1%	2,8	2,7	2,3%	-2,1%	1,7	1,7	2,9%	-2,1%
Altri	1.362	1.117	11,2%	-18,0%	10,4	8,1	11,6%	-22,7%	14,8	11,5	9,7%	-22,6%	2,7	1,6	2,8%	-42,1%
Totale oli di oliva DOP IGP	10.147	9.977	100%	-1,7%	70,8	69,2	100%	-2,2%	102,8	118,1	100%	+14,8%	57,7	56,3	100%	-2,4%

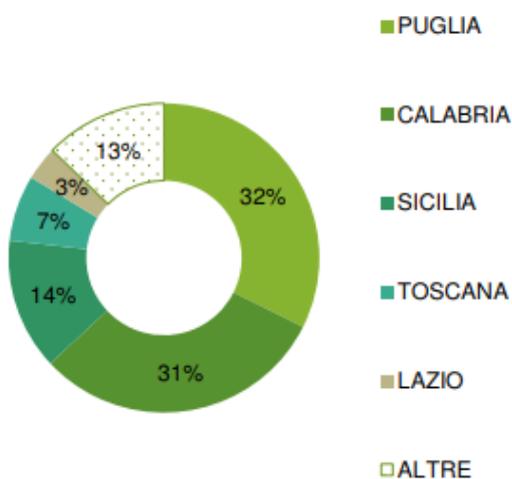
Infografica 2.5.1 overview e dati produttivi Oli di oliva (2016)



IL COMPARTO DEL BIOLOGICO (Fonte: Sinab, BIO IN CIFRE 2017)

Secondo i dati Sinab (Sistema d'informazione Nazionale sull'Agricoltura biologica), il 12,6% della superficie biologica italiana è appannaggio dell'olivicoltura, con 222.452 ha (di cui 72.053 in conversione). Dati che fanno dell'olivo uno dei principali orientamenti produttivi bio, dopo le colture foraggere (342.653 ha), i pascoli (321.011 ha) e i cereali (299.639 ha). Guardando solo all'olivicoltura, il 21% dell'intera superficie olivicola italiana è a vocazione Bio e si concentra soprattutto nel Sud Italia (Puglia 32%, Calabria 31%, Sicilia 14%).

Olivo



(Distribuzione delle superfici regionali. Quota % su totale nazionale della coltura biologica)

DATI OLIVE DA TAVOLA (dati COI, market newsletter - dicembre 2017)

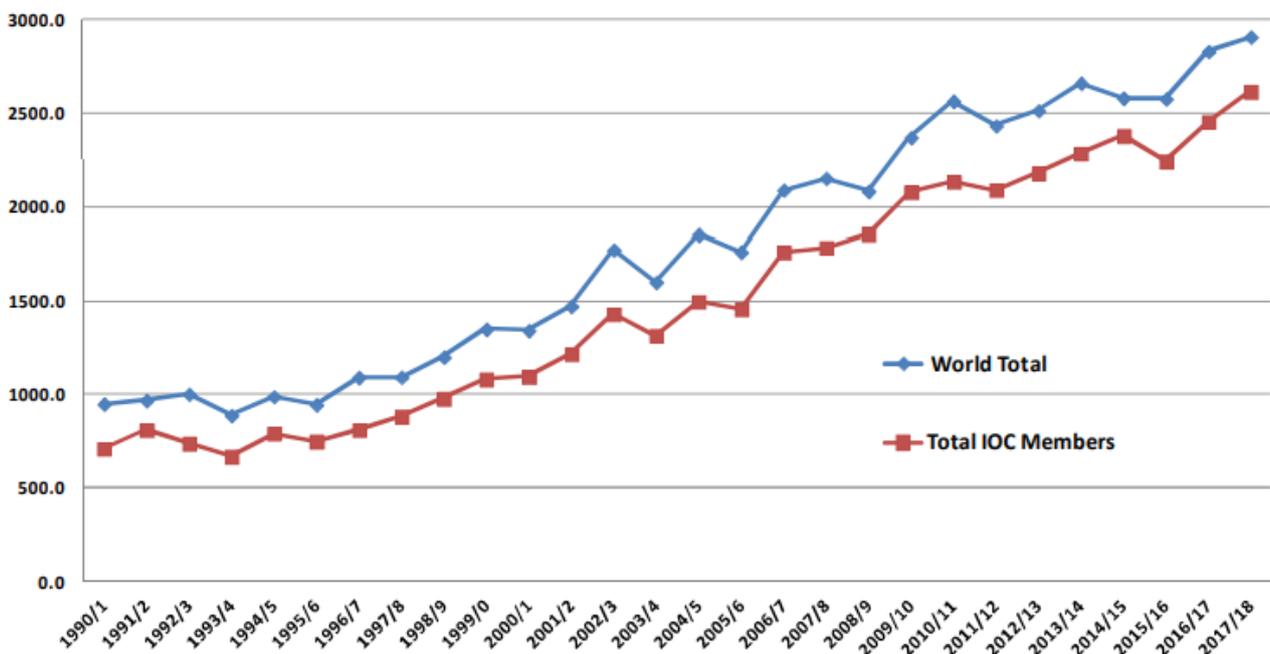
Produzione

La produzione mondiale di olive da tavola negli ultimi 30 anni è cresciuta costantemente, passando da 950.000 tonnellate nella campagna 1990/91 a 2.953.500 th. nel 2017/18, con un incremento del 211% (+ 2.003.500 t). La produzione è aumentata nella maggior parte dei Paesi membri del COI, in particolare in Egitto, Turchia, Spagna, Algeria, Grecia, Argentina, Iran e Marocco.

Si stima in 2.953.000 tonnellate la produzione mondiale di olive da tavola per la campagna 2017/18, (+4% rispetto alla campagna precedente). I Paesi produttori europei vedranno una decrescita complessiva dell'11%, principalmente a causa del calo della produzione in Spagna (-12% rispetto alla campagna precedente, con 521.500 t); la Grecia aumenterà la sua produzione del 31% e l'Italia del 20%. Dati positivi sono previsti anche in altri Paesi membri, come l'Egitto e la Turchia, che dovrebbero registrare un record rispettivamente con 650.000 (+30%) e 455.000 tonnellate (+14%). Numeri col segno più pure in Argentina, Israele, Giordania, Marocco e Tunisia, mentre sono in diminuzione o comunque costanti nel resto dei Paesi. Oltreoceano, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, la produzione dovrebbe aumentare negli Stati Uniti (+9%) e in Messico (+11%), mentre dovrebbe diminuire in Perù (-1%).

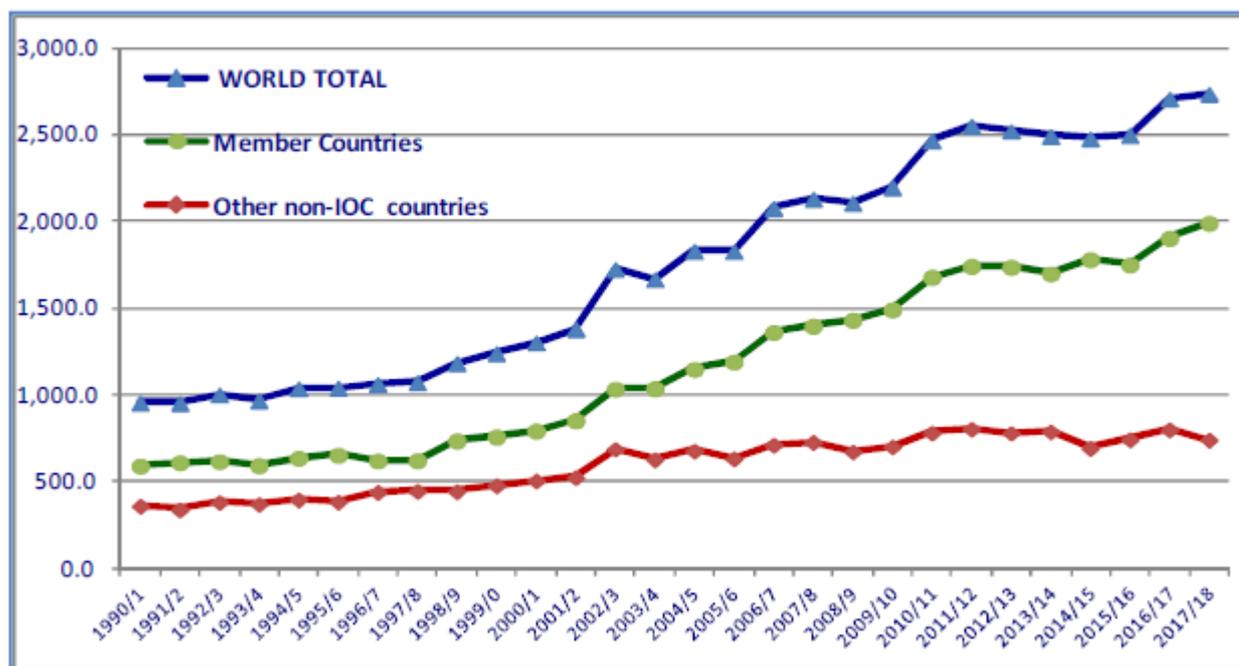
Consumi mondiali

Il consumo mondiale di olive da tavola dal periodo 1990/1991 al 2017/18 è aumentato del 186%, soprattutto nei Paesi membri del COI, i principali produttori, che ne coprono oltre il 70%.

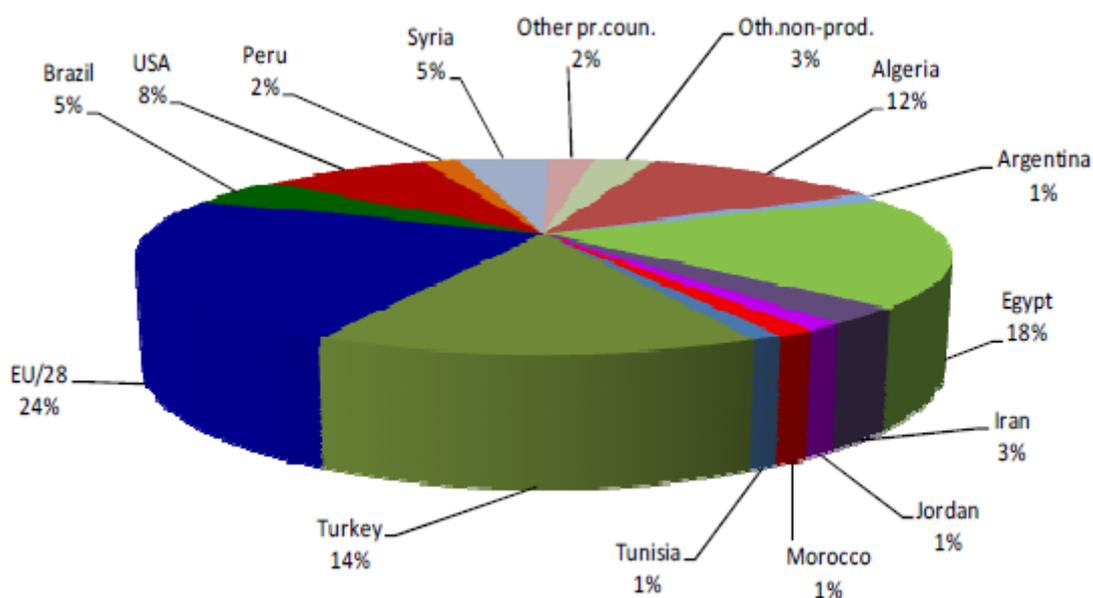


Anche i Paesi che si distinguono per l'aumento della produzione hanno visto un forte aumento dei consumi. In Egitto, ad esempio, il consumo è passato dalle 11.000 t. nel 1990/1991 alle 450.000 t. previste per il 2017/18; in Algeria da 14.000 t a 289.000 t; in Turchia da 110.000 t a 355.000 t.

Nell'Unione europea i consumi dovrebbero salire da 346.500 a 585.000 tonnellate (il 24% sul totale dei consumi mondiali).



(Movimenti nel mondo del consumo di olive da tavola)



(Stime consumi per paese nel 2017/18)

IL CONCORSO REGIONALE

Nasce nel 2000 il Premio Regionale per i migliori oli a Denominazione di Origine Protetta "Umbria" per valorizzare la qualità dell'olio extravergine di oliva umbro. Un premio che ha successo grazie all'organizzazione che vede l'integrazione operativa tra pubblico e privato e che nel susseguirsi delle varie edizioni ha adeguato regolamenti ed articolazioni, ponendosi attenta alle evoluzioni economiche in atto ed alle nuove indicazioni comunitarie, sempre più attente alle risorse tipiche del nostro territorio..

Questi gli obiettivi del concorso:

- Realizzare una manifestazione di elevato livello qualitativo in grado di valorizzare l'olio umbro come prodotto tipico per eccellenza
- Valorizzare l'immagine dell'olio umbro di qualità sia a livello nazionale che internazionale
- Valorizzare lo stretto legame tra olio e territorio
- Fornire una garanzia di qualità al consumatore accorto ed esigente
- Valorizzare il produttore umbro che punta alla qualità ed al legame con il territorio
- Presentare l'olio di qualità come elemento centrale di valorizzazione dei tesori agroalimentari presenti all'interno dei diversi territori e strumento principale di integrazione dell'intera filiera agroalimentare
- Creare un appuntamento importante per gli addetti ai lavori come occasione di confronto sull'olio extravergine di oliva di qualità, sulle opportunità e le problematiche del settore, sulle sue specificità, sui suoi modelli produttivi, sui problemi legati alla commercializzazione e distribuzione all'interno ed all'esterno dei confini nazionali.

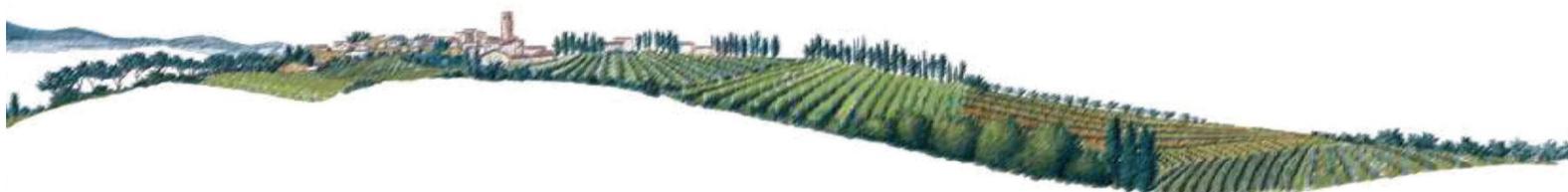


Tabella DATI per il circuito Olio DOP Umbria, relativo alla campagna olearia 2017 (dal 16/10/2017 al 09/03/2018) fornita da **3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.**

MENZIONE GEOGRAFICA	KG OLIO POTENZIALMENTE DOP UMBRIA PRODOTTO	LITRI OLIO CERTIFICATO
COLLI AMERINI	25.423,20	24.318,00
COLLI ASSISI SPOLETO	319.118,98	165.404,00
COLLI DEL TRASIMENO	31.152,17	28.769,00
COLLI MARTANI	139.208,33	56.199,00
COLLI ORVIETANI	30.525,10	13.775,00

TOTALE

545.427,78

288.465,00

OLIVICOLTURA in Umbria

L'origine dell'olivicoltura in Umbria è molto antica. I primi a praticare le coltivazioni furono gli Etruschi, mentre i Romani ne perfezionarono le tecniche; l'olio umbro, infatti, era considerato uno tra i più pregiati e veniva apprezzato nell'Urbe per le sue caratteristiche organolettiche, al punto da far sviluppare fiorenti rapporti commerciali aventi il Tevere come via preferenziale.

Ma è solo nel 1830, seguendo l'invito di Papa Pio VIII, grazie a un grande aumento della coltivazione, che l'olivicoltura umbra raggiunse il massimo dell'espansione. Sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea, a consuntivo della campagna 2016/2017, l'Ismea stima per l'Umbria una produzione di 4.398 tonnellate. La superficie olivetata regionale inoltre raggiunge i 27.064 ha, coinvolgendo attivamente 215 frantoi.

L'olivo, sfidando un clima avverso e un terreno difficile, continua ad essere coltivato con grande sforzo e passione, valorizzando e caratterizzando il paesaggio; si tratta senz'altro della pianta che più si identifica con il territorio umbro. Ambiente, varietà e professionalità degli olivicoltori e dei frantoiani, fanno così dell'extravergine umbro un prodotto unico al mondo. Olio che risulta essere sempre più l'elemento principe della semplice cucina di tradizione, condensandone ed esaltandone i sapori. L'olio DOP Umbria rappresenta in pieno la dieta mediterranea, fondendo la qualità al gusto, il cibo alla cultura e allo stile di vita.

La Denominazione di Origine Protetta Umbria, prima denominazione in Italia a coprire l'intera produzione oleicola regionale, nasce nel 1998 e comprende cinque menzioni geografiche: "Colli Amerini", "Colli Assisi-Spoleto" (la più vocata), "Colli del Trasimeno", "Colli Martani" e "Colli Orvietani".

Le cultivar principali sono: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia, San Felice, Rajo; tra le varietà minori troviamo: Nostrale di Rigali, Borsciona, Morcona, Pendolino.

L'olio extravergine di oliva DOP Umbria ha un colore che varia dal verde intenso al giallo dorato, il profumo è complesso ed elegante, con ampi sentori di erbe di campo, carciofo e cardo selvatico, con un'appagante nota balsamica e un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. Le peculiarità specifiche delle differenti cultivar e le escursioni termiche, dovute al clima continentale presente in tutta la regione, rendono il DOP Umbria un olio ricco di sostanze fenoliche.