

Progetto Censimento Frantoi Oleari del Lazio

Spazio Frantoio

Il percorso per produrre un olio di alta qualità è ricco di raccomandazioni mirate a guidare ogni fase del processo di filiera: dalla coltivazione degli olivi alla trasformazione delle olive in olio, per finire con il confezionamento, distribuzione e conservazione dell'olio.

La fase di molitura delle olive è un punto nodale, molto importante, di tutto il processo. Il frantoiano è l'esperto che riconosce le caratteristiche dell'oliva che lavora e che opera al meglio per avere un adeguato rapporto tra qualità e quantità finali dell'olio. Valutando la tipologia dell'oliva, la cultivar, il grado di maturazione ed altre variabili, regola il procedimento di molitura cliente per cliente. Si può notare dunque quanto sia importante il ruolo che il frantoiano assume in tutto il processo.

Dall'ottica del produttore la possibilità di avere una panoramica dei frantoi nelle proprie vicinanze risulta essere un'opzione importante per poter scegliere a chi affidare il proprio raccolto, soprattutto in modo da indirizzare il procedimento verso il risultato voluto, sappiamo infatti che a seconda del tipo di lavorazione si riesce a dare all'olio un amaro ed un piccante più o meno intensi. Ad esempio usando un frangitore meccanico l'olio risulterà più amaro che usando le mole.

Per il consumatore, invece, avere a disposizione una guida dei frantoi è essenziale per avere dei punti di riferimento dove procurarsi olio di qualità ed iniziare l'esplorazione del mondo della produzione di olio di oliva.

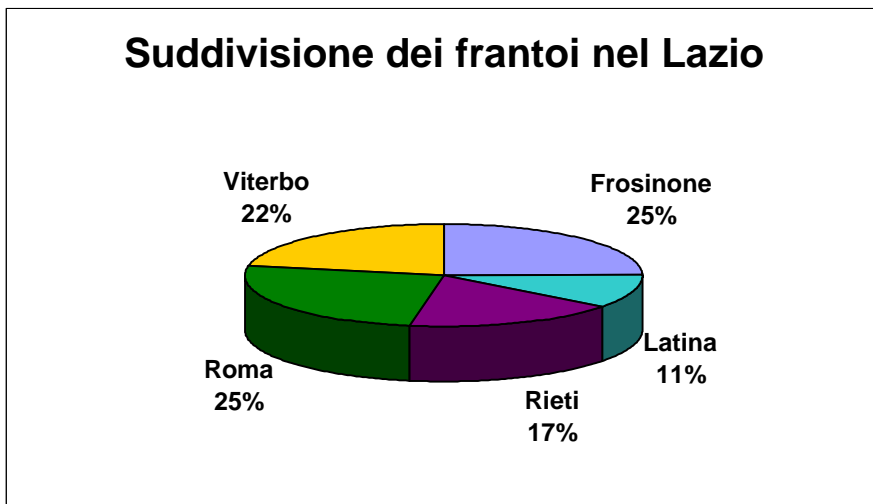
E' con questa premessa che il Censimento Frantoi Oleari del Lazio, ribattezzato col nome Spazio Frantoio (<http://www.spaziofrantoio.it>), arriva oggi al termine del suo secondo anno di lavoro. Anche se con qualche difficoltà, ora si sta delineando un quadro più nitido della situazione dei frantoi del Lazio.

Questo anno gli associati UMAO hanno visitato i frantoi delle province di Viterbo, Latina e Frosinone. Ognuna di queste province ha delle caratteristiche particolari di cui bisogna tenere conto. Il territorio della provincia di Viterbo per esempio è caratterizzato dall'appartenenza quasi per intero a due zone DOP il cui prodotto ha risonanza nazionale: Canino e Tuscia. La provincia di Latina ha una ampia zona costiera e nell'immediato entroterra coltivata ad olivo, di cui la cultivar principale è l'Itrana che negli ultimi anni ha dato oli vincitori di premi a livello nazionale. La provincia di Frosinone invece ha un territorio piuttosto variegato, in quanto presenta zone con rilievi anche pronunciati a ridosso di alte montagne e vaste zone di pianura.

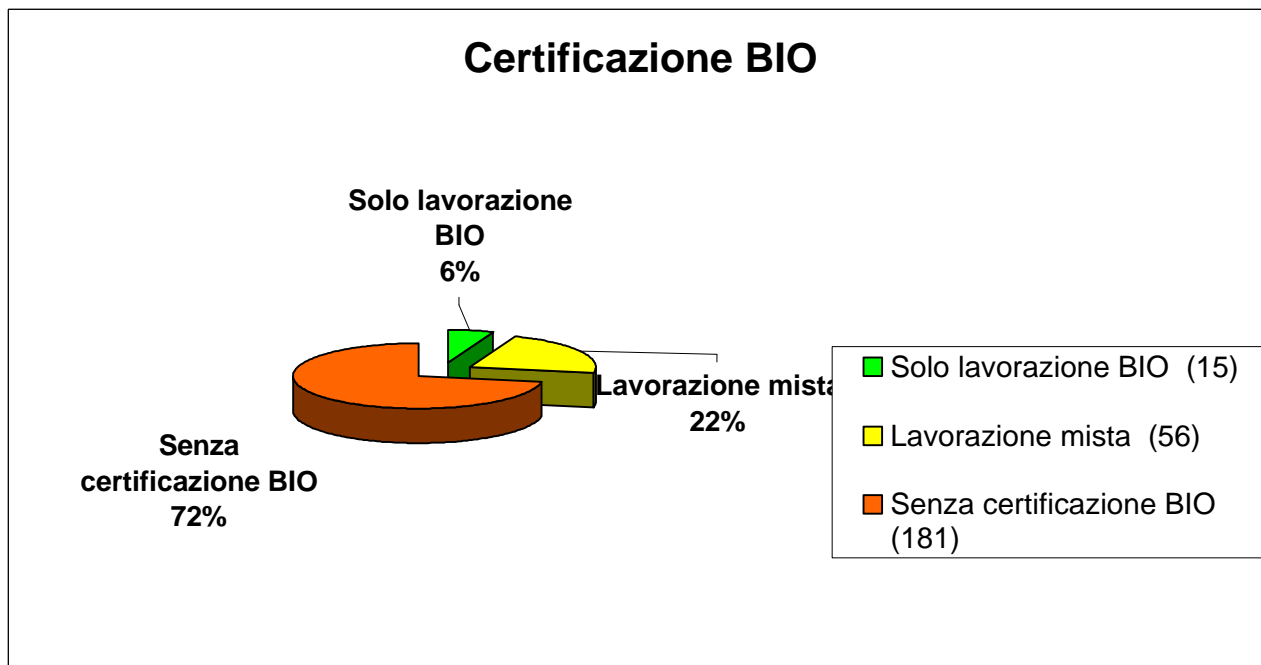
I dati raccolti fino ad oggi non rappresentano il 100% dei frantoi attivi nel Lazio, in quanto alcuni frantoi sono sfuggiti alle nostre interviste, per questo il progetto proseguirà durante la prossima campagna olearia 2010. Si è raggiunta la copertura del 100% nella provincia di Rieti, dell'80% in quella di Roma e del 70% nelle province di Frosinone, Latina e Viterbo.

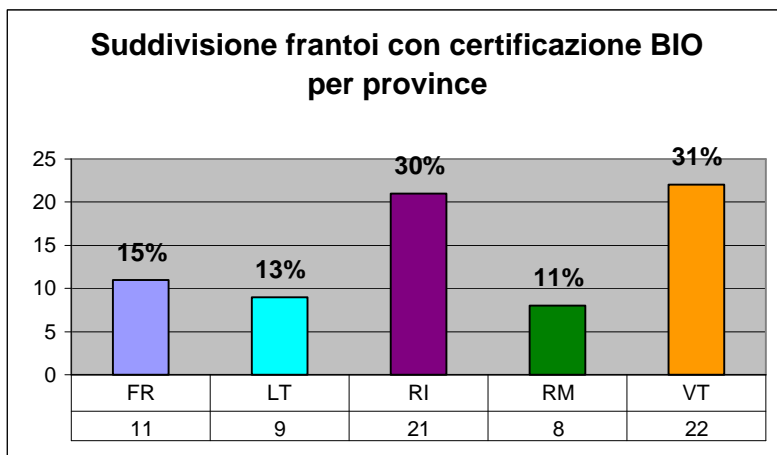
E' comunque possibile formulare alcune considerazioni sulla situazione emersa.

In tutta la regione hanno aderito **252** frantoi, di cui **64** nella provincia di Roma, **44** in quella di Rieti, **62** in quella di Frosinone, **55** in quella di Viterbo e **27** in quella di Latina.

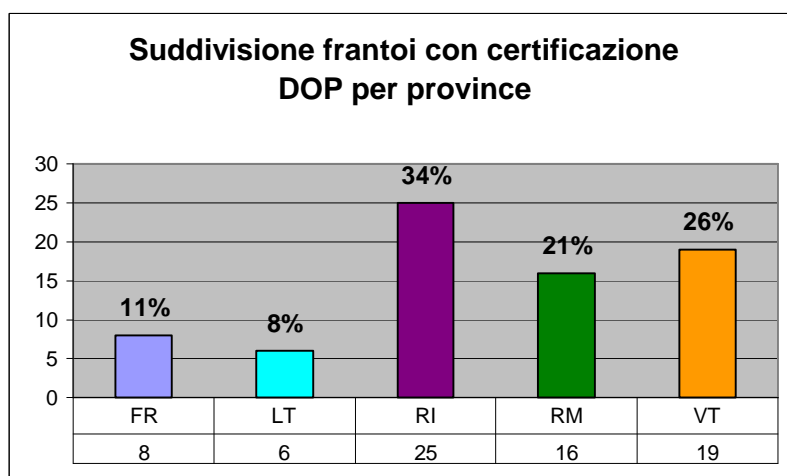
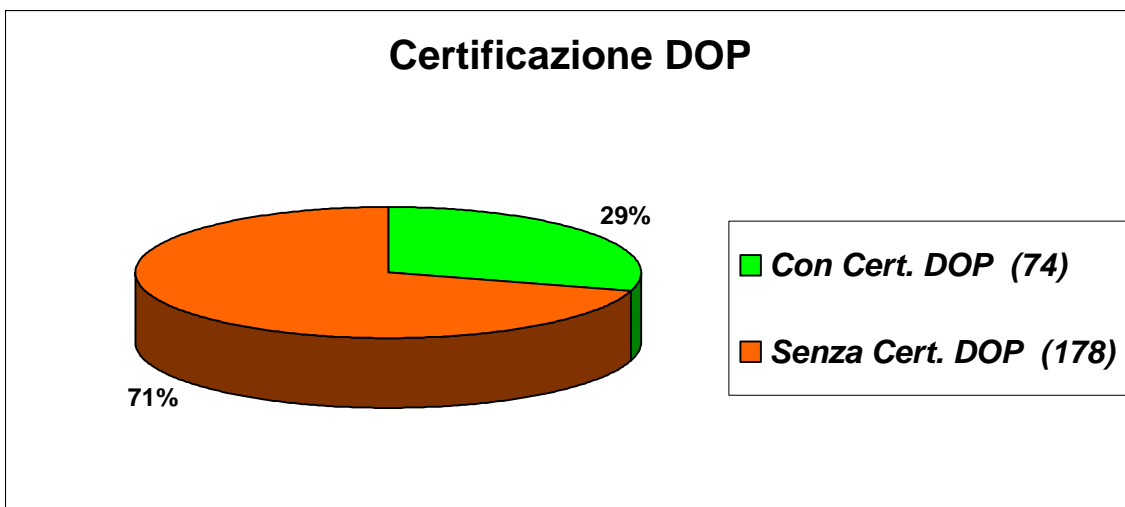


Pochi hanno la certificazione BIO, da considerare che dove risulta lavorazione mista hanno la certificazione ma non la lavorazione esclusiva.

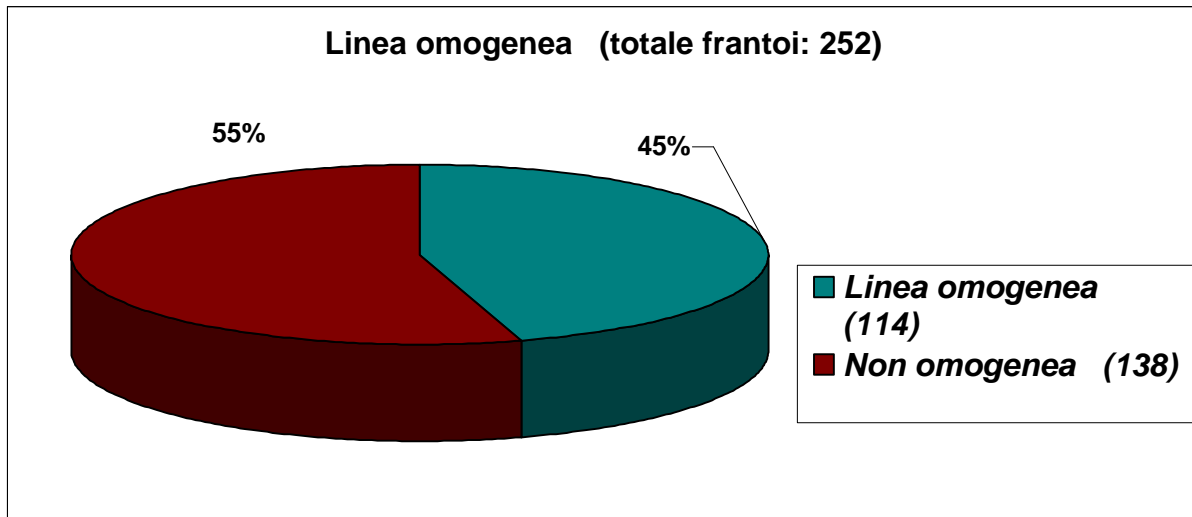




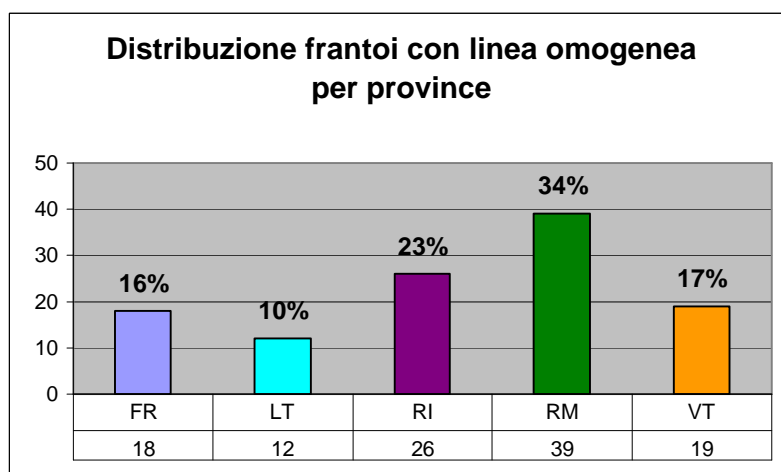
Il seguente grafico visualizza i frantoi che hanno la certificazione DOP:



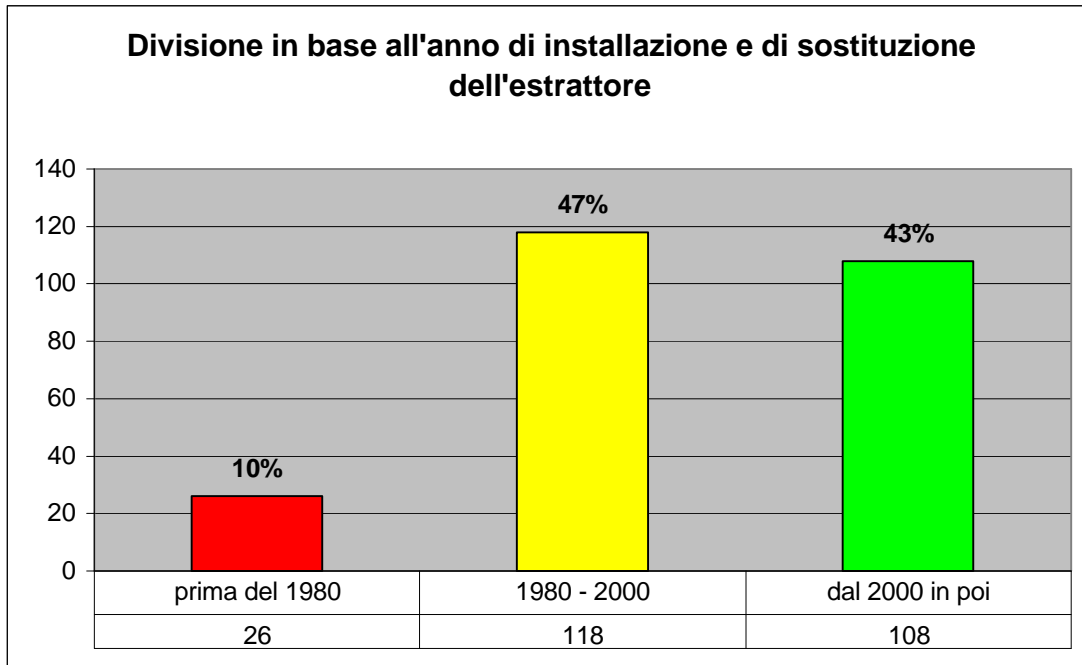
Ci sono installati 114 frantoi su 252 con la linea omogenea, tutto della stessa casa costruttrice:



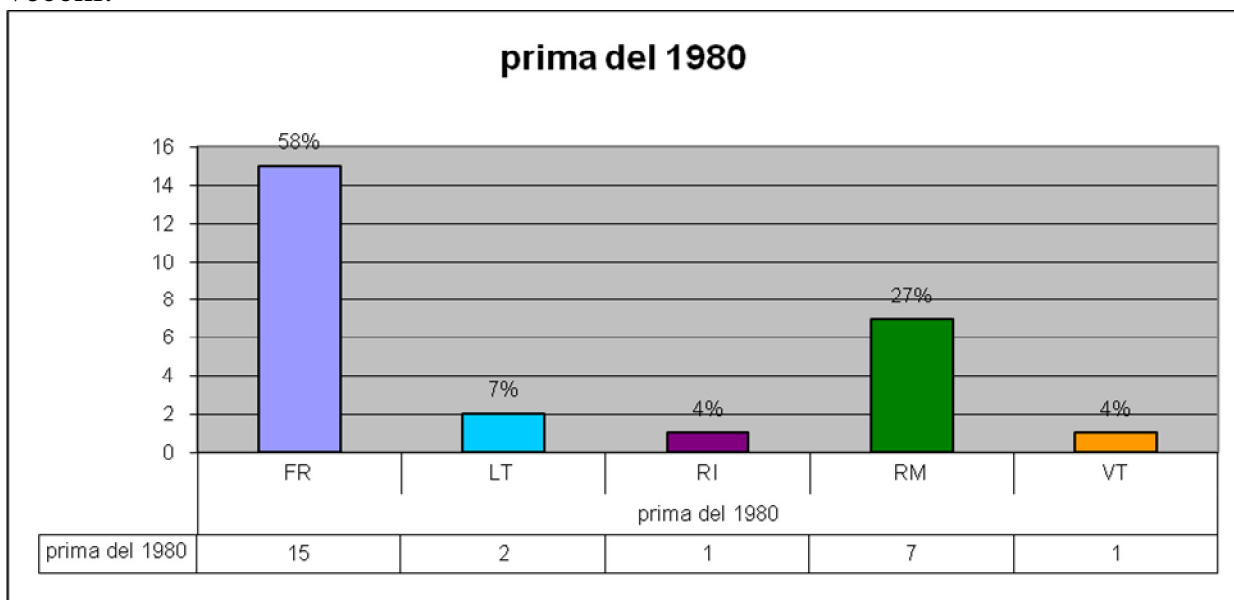
Alfa Laval	38
Pieralisi	39
OMT	4
Rapanelli	30
Mori	2
Enorossi	1



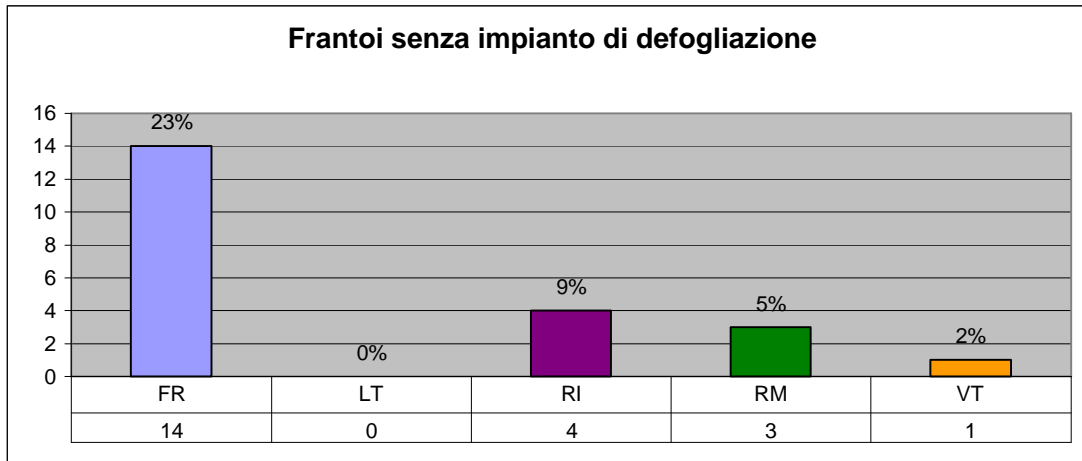
Per quanto riguarda invece l'anno di installazione la maggior parte dei frantoi sono molto recenti:



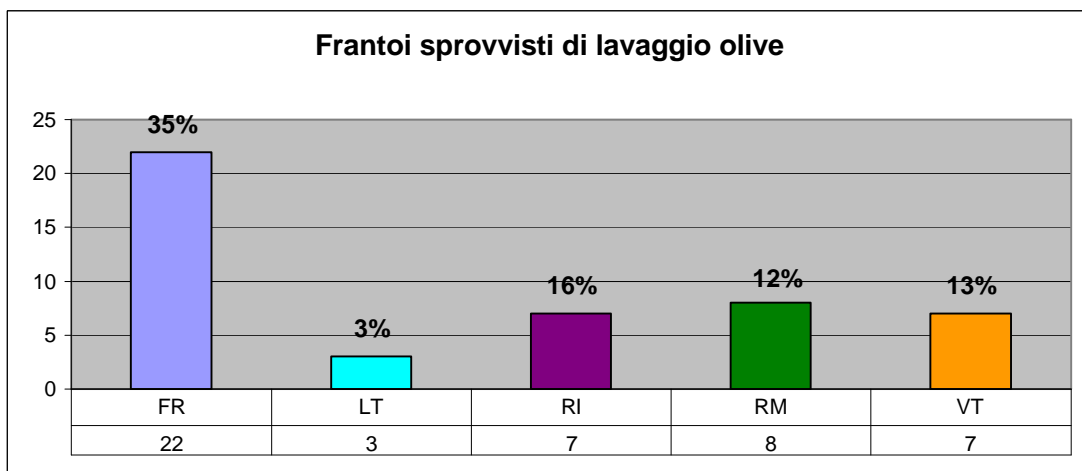
Se si analizza il dato “prima del 1980” si può vedere la locazione dei frantoi più vecchi:



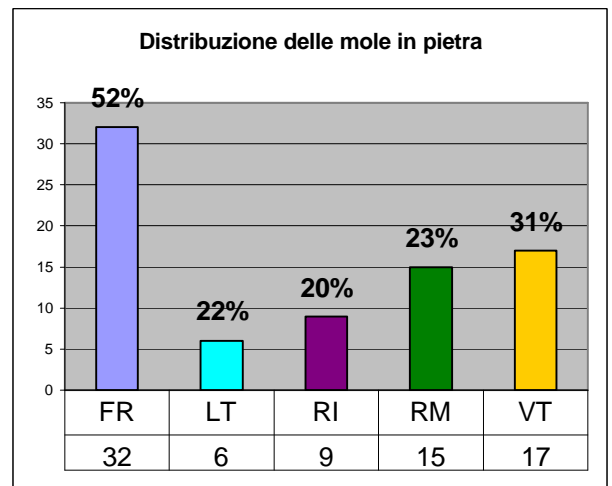
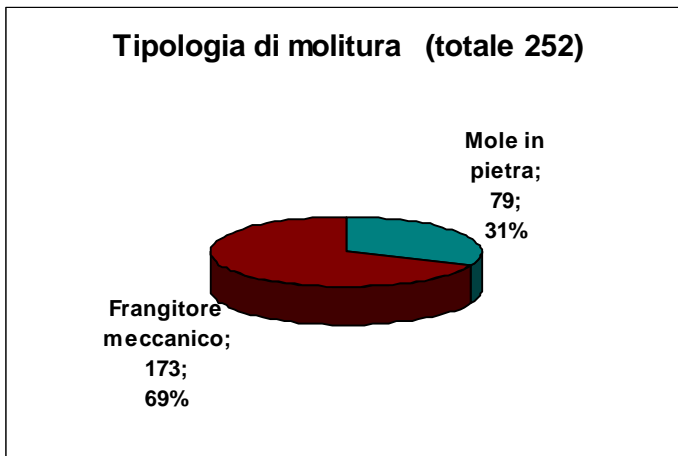
Di seguito i dati riferiti ai singoli componenti del frantoio.
 Pulizia delle olive dalle foglie:



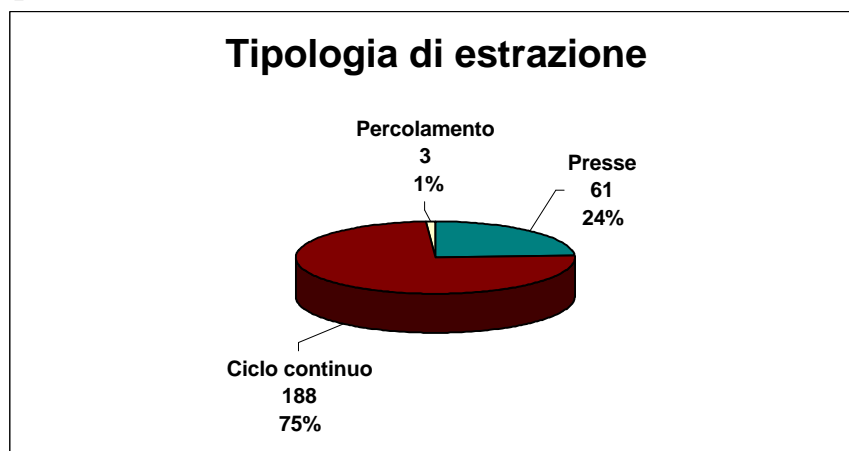
Lavaggio delle olive prima della frangitura (percentuale sul totale dei frantoi sprovvisti di lavaggio: 19%):



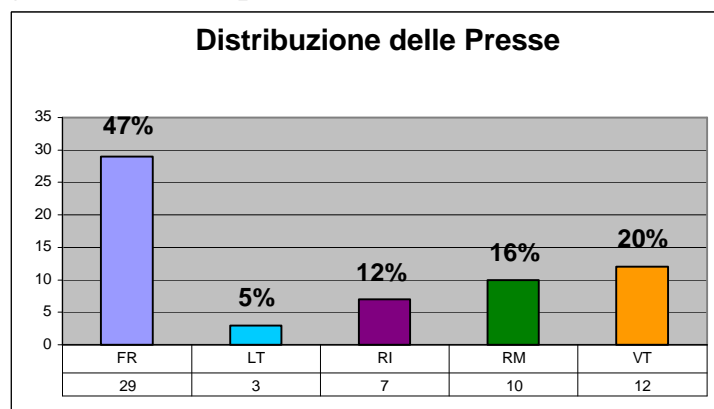
Divisione tra frantoi con mole in pietra e con frangitori meccanici:



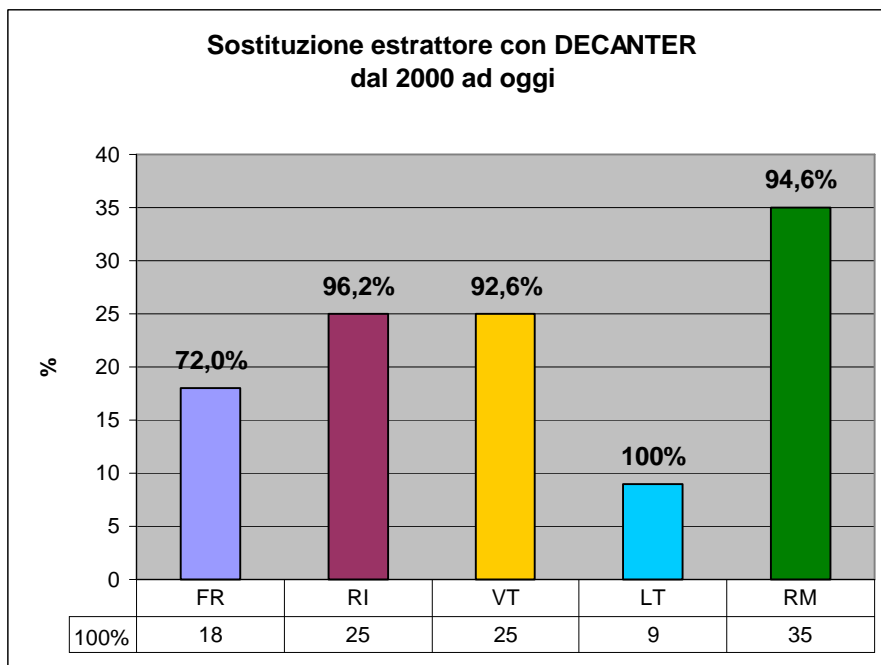
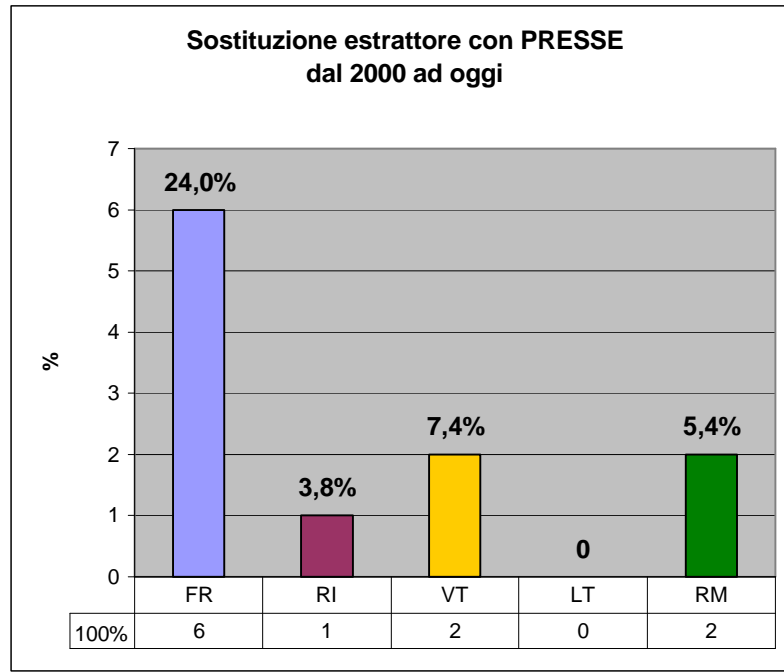
Anche per quanto riguarda la metodologia di estrazione si nota una netta predominanza per il Ciclo continuo:



I frantoi che estraggono mediante pressa sono così dislocati:

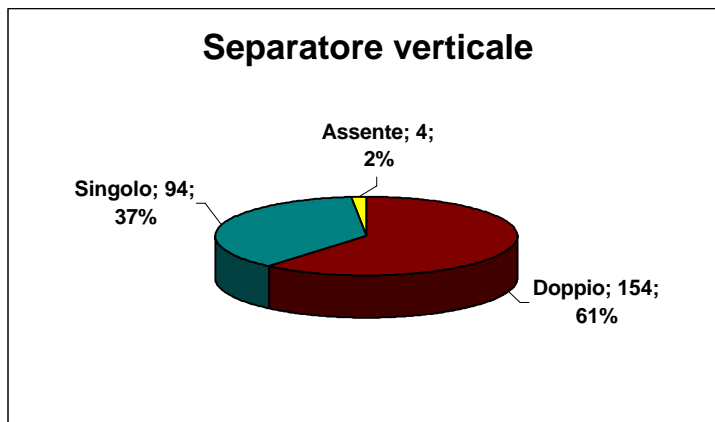


Per cercare l'indice di rinnovamento dei frantoi si è analizzato il campione dei frantoi che hanno provveduto a sostituire l'estrattore presente dall'apertura storica del frantoio stesso con una nuova macchina per l'estrazione dal 2000 ad oggi; per essere più chiari alcuni frantoi hanno sostituito il vecchio estrattore con delle nuove presse, ed altri con un decanter. I seguenti grafici mostrano queste sostituzioni dal 2000 ad oggi:



Frosinone: 25 sostituzioni
 Latina: 9
 Rieti: 26
 Roma: 37
 Viterbo: 27

La maggior parte dei frantoi è fornito di separatore verticale in doppia unità:



Tutti questi dati possono essere interpretati in vari modi a seconda del punto di osservazione e dell'obiettivo che cerchiamo di raggiungere, una cosa che si può immediatamente notare è che le nuove tecnologie stanno prendendo il sopravvento rispetto alla tradizione che è rappresentata dall'accoppiata mole-presse.

Infatti gli impianti installati dal 2000 ad oggi, nel territorio preso in esame, sono 85, così composti:

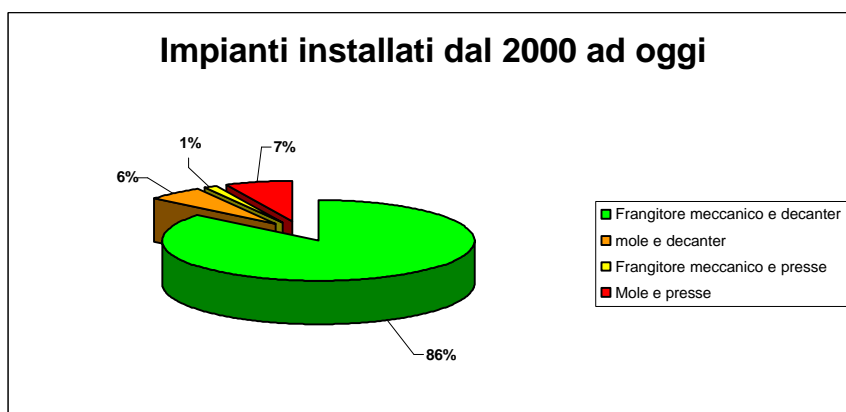
73 frantoi con frangitore meccanico e decanter (2 o 3 fasi) (86%),

5 frantoio con mole e decanter (6%),

1 frantoio con frangitore meccanico e presse (1%),

6 frantoio completamente tradizionale con mole e presse (7%).

Da notare che 4 dei 6 sistemi composti dall'accoppiata mole e presse stanno nella provincia di Frosinone.



Il prossimo autunno vedrà l'UMAO ancora impegnato in questo progetto, continuando con le visite dei pochi frantoi mancanti, con l'obiettivo di concludere il censimento della regione.