



Consiglio per la Ricerca
e la Sperimentazione
in Agricoltura

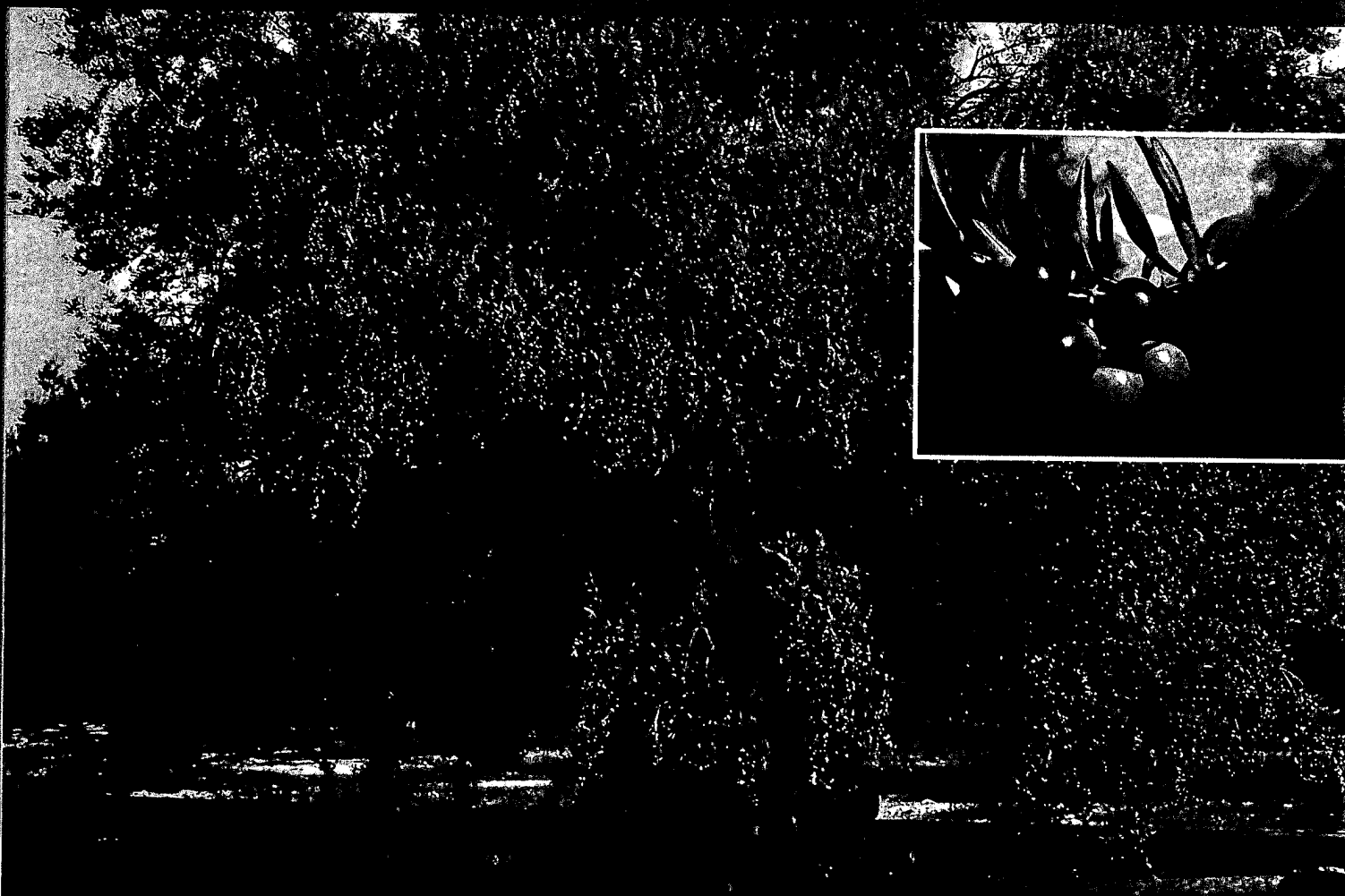
Progetto RIOM

RICERCA ED INNOVAZIONE PER L'OLIVICOLTURA MERIDIONALE

Sottoprogetto 1 Olivicoltura – Sottoprogetto 2 Elaiotecnica

Relazioni conclusive sulle attività svolte nell'ambito del progetto RIOM e alcune relazioni e comunicazioni presentate nel corso del convegno internazionale e finale del progetto "Ricerca ed innovazione per l'Olivicoltura meridionale" organizzato dal CRA Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia di Rende.

CRA - Centro Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia



Sala convegni "C. Candiano" C.da Li Rocchi, Rende (CS) 11-12 Giugno 2009

AREA DI RICERCA N° 3
VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL PRODOTTO
AZIONE 1
ANALISI DELLA FILIERA OLIVICOLA
IN RIFERIMENTO AL SUO RUOLO MULTIFUNZIONALE

**ANALISI TECNICO-ECONOMICA
DELL'OLIVICOLTURA IN CALABRIA E IN SICILIA**

Prof. Gian Gaspare Fardella

RELAZIONE FINALE DELL'UNITÀ OPERATIVA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
PALERMO, DIPARTIMENTO DI ECONOMIA DEI SISTEMI AGRO-FORESTALI (E.S.A.F.)

L'U.O. di Palermo, nel rispetto degli obiettivi progettuali, ha svolto un'analisi tecnica-economica dell'olivicoltura siciliana e calabrese confrontando, in particolare, i modelli olivicoli tradizionali con i nuovi modelli olivicoli di tipo intensivo.

Per quanto concerne il gruppo di ricerca di Palermo, l'attività di ricerca si è concentrata nelle tre province della Sicilia Occidentale (Palermo, Trapani ed Agrigento), dove secondo i dati ISTAT si concentrano il 42% delle aziende olivicole siciliane.

L'analisi ha comportato la costruzione di un campione di aziende olivicole ragionato. Successivamente alle aziende precedentemente individuate è stato sottoposto un questionario per conoscere sia le notizie generali dell'azienda (Superficie totale, SAU e sua ripartizione, tipo di impresa), sia le varie operazioni colturali eseguite nell'uliveto durante l'annata agraria. Inoltre sono stati rilevati i costi sia dei materiali e servizi di origine extraziendale, sia quelli inerenti i fattori produttivi apportati direttamente dall'imprenditore.

Per gli uliveti di nuovo impianto si è stimato il costo di impianto determinando, quindi, la relativa quota di reintegrazione. Successivamente sia per gli uliveti tradizionali che per i nuovi impianti si è proceduto alla stesura del conto colturale analitico.

Per le imprese che verticalizzano il processo produttivo si è stimato il valore di trasformazione delle olive in olio, al fine di valutare i ricavi e i costi inerenti al processo di trasformazione, confezionamento e commercializzazione del prodotto finito.

La ricerca ha interessato, inoltre, le imprese olivicole che sono presenti sul web; infatti è stata condotta una opportuna indagine al fine di quantizzare le aziende olivicole presenti sul web e i servizi offerti al consumatore finale.

Inoltre, è stata effettuata un'analisi costi/benefici, al fine di valutare la convenienza economica alla realizzazione di un nuovo impianto olivicolo.

Infine, attraverso i dati di Carta Natura dell'Assessorato Territorio e Ambiente della Regione Sicilia, è stata effettuata una dettagliata analisi sulle caratteristiche dell'olivicoltura Siciliana.

Il gruppo di lavoro della sezione economico - valutativa afferente al dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-forestali e Ambientali (DISTAFA) dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, ha analizzato le differenti fasi della filiera olivicola -olearia nell'ambito di tutte le province della regione Calabria. Per quanto riguarda la fase produttiva agricola, utilizzando una specifica metodologia comune, messa a punto congiuntamente con l'U.O. di Palermo, si è proceduto al rilievo di circa 100 aziende ed alla successiva elaborazione dei dati al fine di quantificare il costo delle diverse operazioni colturali, raggruppate nelle principali voci che caratterizzano la tecnica produttiva in olivicoltura. Ciò al fine di evidenziare i principali interventi ipotizzabili per migliorare la redditività della coltura, nonché per mettere in risalto e valutare comparativamente le diverse tecniche e tecnologie adottate nei diversi areali produttivi individuati.

La ricerca ha interessato anche le fasi di imbottigliamento e commercializzazione degli oli di qualità.

A tal fine, nelle principali zone di produzione della Calabria sono stati effettuati specifici rilievi, utilizzando anche in questo caso un'apposita scheda allo scopo predisposta, di aziende rappresentative che verticalizzano il processo produttivo, al fine di analizzare i costi e ricavi relativi al confezionamento e alla commercializzazione dell'olio extravergine. Le elaborazioni effettuate hanno permesso, da un lato, di poter confrontare i prezzi realizzati dalle imprese che vendono il prodotto sfuso al frantoio (oppure attraverso il canale diretto produttore-consumatore) con quelli ottenuti dalle imprese che integrano il processo, effettuando, parzialmente o integralmente l'imbottigliamento e la commercializzazione dell'olio ottenuto e, dall'altro, di quantificare le diverse voci componenti il costo di confezionamento e commercializzazione, al fine di risalire ai redditi unitari medi realizzati nelle imprese rilevate.

Inoltre, è stata condotta una specifica analisi dei costi della raccolta relativi a 4 differenti cantieri, da quello più semplice che prevede la raccolta manuale a quello più evoluto imperniato sulla raccolta meccanica con scuotitori e reti.

Sulla base delle rilevazioni effettuate dei tempi e delle quantità raccolte per ora di esercizio, è stata effettuata una specifica analisi economica basata su differenti gradi di utilizzazione dei cantieri, variabili da un minimo di 100 ad un massimo di 500 ore, arrivando a determinare i relativi costi totali, distinti tra costanti e proporzionali, per chilo di prodotto raccolto e per ora di esercizio dei singoli cantieri.

AREA DI RICERCA N° 3
VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL PRODOTTO
AZIONE 2
COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI

**ASPETTI ECONOMICI ED ORGANIZZATIVI
DELLE IMPRESE OLIVICOLE ED OLEARIE IN SICILIA¹**

Fardella G.G. (1), Columba P. (1), Altamore L. (1), Sgroi F. (1), Corona G. (1).

(1) Dipartimento di Economia dei Sistemi Agro-Forestali (E.S.A.F.)
Università degli Studi di Palermo

Riassunto

In questo studio vengono presentati i risultati finali della ricerca sugli aspetti tecnico-economici dell'olivicoltura siciliana.

In particolare, è stata svolta un'analisi sui nuovi modelli olivicoli presenti in Sicilia, effettuando un confronto con quelli tradizionali. Inoltre, si sono prese in considerazione le strategie imprenditoriali adottate dalle imprese olivicole siciliane.

La ricerca sulla competitività delle imprese olivicole ed olearie siciliana è stata effettuata attraverso lo studio delle principali caratteristiche strutturali e tecnico-economiche (tipo di impresa, ampiezze aziendali, età delle piantagioni, gradi di attività, tecniche colturali praticate, strategie di produzione e di marketing).

Tale analisi è stata eseguita attraverso l'elaborazione di dati raccolti direttamente presso aziende olivicole ed olearie localizzate nelle provincie di Trapani, Palermo ed Agrigento. L'analisi economica è stata pertanto finalizzata alla determinazione dei costi di produzione e alla misura della redditività conseguibile in funzione delle diverse tipologie di impianto (tradizionali e intensivi). Lo studio, inoltre, ha preso in esame la convenienza ad imbottigliare l'olio prodotto effettuando, quindi, dei confronti tra le diverse imprese presenti nel territorio oggetto di studio. La ricerca, infine, ha riguardato le aziende olivicole/olearie sul web analizzandone le strategie di utilizzo di questo strumento di comunicazione.

Abstract

in three provinces of Western Sicily (Trapani, Palermo and Agrigento). In particular, the production costs and margins (net and gross) have been determined in the plants of the analyzed farms. The paper, finally, shows the business strategies adopted in examined farms.

L Introduzione

Nell'ambito del sistema agricolo siciliano, l'olivicoltura assume un ruolo di rilevante importanza. Infatti, secondo i dati ISTAT, in Sicilia sono presenti circa 200 mila aziende olivicole, pari al 54,5% delle aziende agricole siciliane. Sempre secondo la stessa fonte, la superficie olivetata ammonta a 138 mila ettari, pari al 10,8% della superficie agricola utilizzata.

La produzione siciliana di olive risulta mediamente (2004-07) pari a 2.657,3 mila quintali, a cui corrisponde una produzione di olio di 484,2 mila quintali.

Dall'elaborazione dei dati dell'Assessorato Territorio e Ambiente della Regione Siciliana (Carta Natura, 2006) la superficie olivicola siciliana risulterebbe più ampia rispetto alle quantificazioni dell'ISTAT e

¹ Fardella, Responsabile Scientifico del progetto di ricerca, ha curato il coordinamento del lavoro ed ha altresì redatto il paragrafo 4; L. Altamore ha redatto il paragrafo 1; P. Columba ha redatto il paragrafo 2; F. Sgroi ha curato i paragrafi 3.1 e 3.2; G. Corona ha redatto il paragrafo 3.3.

Presentazione presentata al convegno internazionale e finale del progetto "Ricerca ed Innovazione per l'olivicoltura Meridionale" (RIOM) CRA-OLI, Palermo, 11-12 Giugno 2009.

pari a circa 170 mila ettari. Secondo questa fonte la coltivazione dell'olivo si estende per circa il 52,3% in pianura o in terreni di bassa collina, per il 44,1% in territori con quote comprese tra i 300 e i 699 m s.l.m., mentre, infine, la superficie olivetata che raggiunge quote sopra i 700 m s.l.m. rappresenta solo il 3,6% dell'intera superficie olivetata della Sicilia (Tab. 1) (Fig.1).

Con riferimento agli aspetti prettamente economici, il comparto olivicolo siciliano, registra un valore della produzione ai prezzi di base pari a 227,5 milioni di euro (media 2004-07), equivalenti al 5,2% della totale produzione agricola regionale, e al 9,6% della produzione oleicola italiana.

Provincia	ettari	%	Quota m s.l.m.		
			<300	>300<700	>700
Trapani	19.900,36	11,7	18.030,94	1.846,39	23,03
Siracusa	11.023,43	6,5	7.651,46	3.326,86	45,11
Ragusa	13.350,72	7,9	9.175,84	4.163,61	11,27
Palermo	32.381,82	19,0	12.617,92	17.949,00	1.814,90
Messina	36.716,22	21,6	17.475,09	18.163,25	1.077,88
Enna	13.406,22	7,9	643,82	11.009,51	1.752,89
Catania	9.553,53	5,6	4.090,69	4.417,02	1.045,82
Caltanissetta	8.869,54	5,2	3.259,84	5.546,29	63,41
Agrigento	24.793,45	14,6	15.972,46	8.519,21	301,78
Totale	169.995,29	100,0	88.918,06	74.941,14	6.136,09
			52,3	44,1	3,6

Tab. 1 - Superficie olivicola in Sicilia distinta per provincia e fascia altimetrica

Fonte: ns. elaborazioni su dati Carta Natura, Assessorato Territorio e Ambiente - Regione Sicilia, Anno 2006

In tale scenario si è svolta la ricerca sugli aspetti economici e gestionali dell'olivicoltura siciliana, al fine principale di fornire sia agli operatori pubblici che privati strumenti di riflessione per le scelte strategiche da effettuare.

Obiettivo della ricerca è sia l'analisi della redditività degli impianti olivicoli siciliani (tradizionali e intensivi), sia la valutazione economico-gestionale di alcune strategie di imprese olivicole/olearie siciliane. Per raggiungere questi obiettivi è stata sviluppata una metodologia di ricerca che ha previsto in una prima fase l'individuazione di un congruo numero di imprese olivicole; successivamente nell'ambito di ciascuna azienda prescelta sono state rilevate le caratteristiche degli impianti olivicoli presenti e gli elementi necessari sia per la determinazione del costo di produzione sia per la quantificazione dei margini lordi e netti. Successivamente, è stato possibile distinguere le imprese rilevate in base alla strategia imprenditoriale adottata.

In particolare, si è diviso il campione di imprese rilevato, in tre grandi categorie: imprese che si limitano a vendere olio sfuso; imprese che adottano una strategia di integrazione verticale parziale; imprese che realizzano una verticalizzazione completa (che chiudono la filiera) attraverso la vendita dell'olio trasformato e confezionato in azienda.

Nell'ambito delle tre tipologie di impresa esaminate sono state valutate le performance aziendali e per le imprese che integrano il processo produttivo (in tutto o in parte) si è stimato il valore di trasformazione delle olive in olio.

Lo studio ha anche preso in esame le imprese olivicole presenti su internet. Attraverso un'analisi esplorativa sono state censite le imprese olivicole presenti sul web analizzando le modalità di vendita del prodotto e i servizi offerti al consumatore.

Nei paragrafi successivi dopo un richiamo alla metodologia adottata sono presentati e discussi i risultati finali del progetto di ricerca. Nell'ultima parte sono presentate le considerazioni conclusive sui risultati ottenuti.

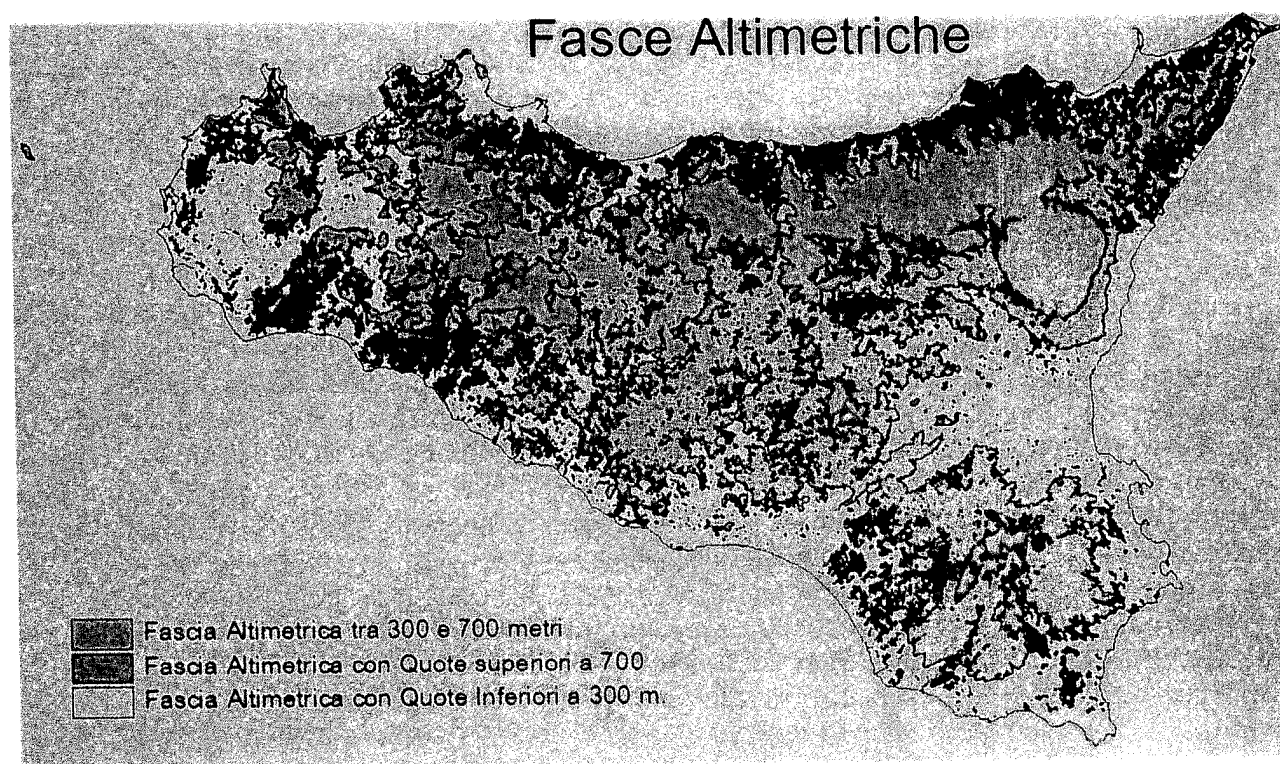


Fig. 1 – Olivicoltura siciliana per fasce altimetriche

2. Materiali e metodi

Lo studio sull'olivicoltura siciliana ha interessato 79 aziende olivicole localizzate nelle provincie, maggiormente interessate all'attività del settore, e in particolare Trapani, Palermo ed Agrigento: 32 ricadono nella provincia di Trapani, 24 in quella di Palermo e 23 in quella di Agrigento (Tab. 2).

Per la scelta delle unità da rilevare si è proceduto a mezzo di un campionamento empirico, includendo nel campione quelle aziende che producono, esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Altro elemento preso in considerazione per la scelta delle unità di rilevazione è stata la disponibilità dell'imprenditore.

Nell'ambito di ciascuna azienda olivicola sono stati rilevate le caratteristiche generali dell'azienda, la superficie aziendale, la SAU e la sua ripartizione. Per quanto concerne la superficie olivetata, sono state individuate le caratteristiche degli impianti (tradizionali o intensivi) nonché le modalità di gestione dell'oliveto (in asciutto o in irriguo). Nel complesso sono stati rilevati 95 impianti olivicoli di cui 51

Parovincia	Aziende n°	Superficie (ha)			
		Aziendale	olivetata		
			Totale	Intensiva	Tradizionale
Trapani	32	1.101,90	365,57	107,00	258,57
Palermo	24	1.027,93	268,65	116,85	151,80
Agrigento	23	588,86	175,25	126,88	48,37
Totale	79	2.718,69	809,47	350,73	458,74

Tab. 2 - Aziende, superficie aziendale e olivetata del campione
Fonte: ns. elaborazioni su dati aziendali rilevati

tradizionali (per un totale di 458,74 ettari) e 44 intensivi (350,73 ettari).

Allo scopo di misurare la redditività degli impianti rilevati sulla base delle informazioni riguardanti le produzioni ottenute, le tecniche produttive adottate, i prezzi dell'olio ottenuto e dei fattori impiegati, sono stati determinati, i valori della produzione lorda vendibile e l'entità dei costi di produzione relativi all'ettaro di superficie olivetata. Il sistema dei prezzi a cui si è fatto riferimento per la determinazione dei costi e dei ricavi è quello dell'annata 2007-08. La produzione lorda vendibile è stata calcolata, relativamente a ciascun impianto, in base alla produzione media quadriennale di olive e olio per ettaro di superficie effettivamente coltivata comprensiva dell'integrazione comunitaria.

Il costo di produzione, per gli uliveti tradizionali e intensivi, è stato elaborato raggruppando le operazioni colturali nelle principali voci che caratterizzano la tecnica di coltivazione dell'oliveto: lavorazioni del terreno, potatura, concimazione, trattamenti, irrigazione (ove presente), eliminazione polloni, raccolta e molitura. Ogni voce di costo è comprensiva di lavoro (uomo e macchina) e mezzi tecnici di origine extraziendali impiegati. A questi costi, direttamente ascrivibili alle operazioni colturali, si sono aggiunti i costi calcolati: direzione amministrazione e sorveglianza (5% della plv), imposte (ICI e IRAP), interessi sul capitale di anticipazione, quota di reintegrazione dell'impianto olivicolo (per gli uliveti intensivi) e interessi sul capitale fondiario.

Per la quantificazione del lavoro fornito dagli operai si è imputata la paga sindacale in vigore nell'annata agraria 2007-08 nelle tre provincie prese in esame (sia per le imprese capitalistiche che per quelle coltivatrici e forme intermedie). Per quanto riguarda il lavoro meccanico, per ogni singola macchina e attrezzo impiegato nell'ambito dei cantieri olivicoli è stato determinato il relativo costo orario.

Successivamente si è proceduto al calcolo dei margini lordi e netti per singolo impianto rilevato. In particolare, il margine lordo è stato determinato sottraendo dalla produzione lorda vendibile il costo delle operazioni colturali; il margine netto, invece, è stato ottenuto come differenza tra la produzione lorda vendibile e il costo totale di produzione.

Per le aziende che verticalizzano il processo produttivo si è stimato il valore di trasformazione delle olive in olio, determinando, quindi il valore di trasformazione.

Infine, tramite l'uso dei principali motori di ricerca internet (Google, Msn e Yahoo) è stata svolta la ricerca delle aziende olearie su internet, verificando l'esistenza del sito e la sua appartenenza ad una azienda, nonché l'uso di questo canale di comunicazione da parte delle aziende stesse.

3. Risultati e discussione

3.1 La Redditività degli impianti olivicoli siciliani tradizionali e intensivi

Nell'ambito del campione di impianti esaminati, si sono registrati costi totali di produzione variabili da un minimo di 3.818,40 euro/ha (impianti intensivi in asciutto), ad un massimo di 5.063,10 euro/ha (impianti intensivi in irriguo). Per quanto concerne gli impianti tradizionali si sono riscontrati valori compresi tra 3.932,06 euro/ha (tradizionali in asciutto) e 4.469,01 euro/ha (tradizionali in irriguo) (Fig.2).

La produzione lorda vendibile, per gli impianti intensivi, è risultata compresa tra i 3.270,40 euro/ha (in asciutto) e 4.799,06 euro/ha (in irriguo). Negli impianti tradizionali i valori oscillano da un minimo di 3.236,48 euro/ha (in asciutto) ad un massimo di 4.094,01 (in irriguo).

I margini lordi, dati dalla differenza tra la produzione lorda vendibile e i costi delle operazioni colturali sono risultati positivi negli impianti intensivi (i migliori risultati si sono registrati per gli impianti intensivi in irriguo con un valore di 681,20 euro/ha), mentre per quanto riguarda gli impianti tradizionali, quelli in irriguo registrano sempre un valore positivo (293,74 euro/ha), a differenza di quelli in asciutto che riportano un valore negativo pari a -200,19 euro/ha.

I margini netti, ottenuti come differenza tra la produzione lorda vendibile e il totale costo di produzione, sono risultati negativi in tutti gli impianti presi in esame.

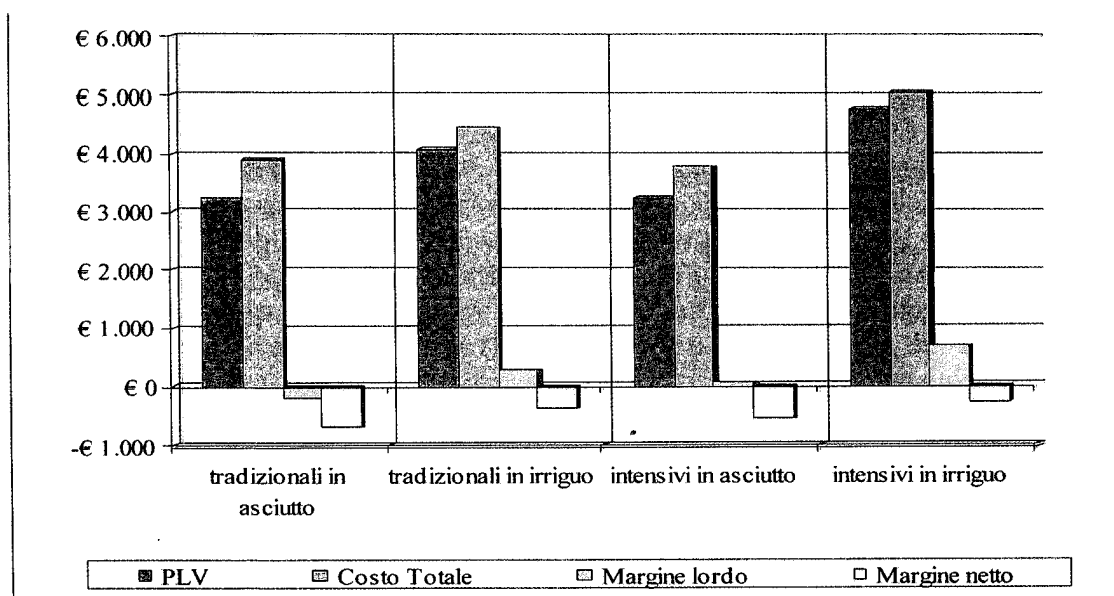


Fig. 2 – Produzione lorda vendibile, costo di produzione, margini lordi e netti per le diverse tipologie di impianti esaminati (dati medi 2005/08) euro/ha. Valori a prezzi del 2008

3.2 Analisi economica della valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva siciliano

L'olivicoltura siciliana è caratterizzata da una notevole frammentazione dell'offerta produttiva. La maggior parte di aziende olivicole commercializzano l'olio sfuso direttamente in frantoio, e solo una minima parte viene commercializzato imbottigliato. Nell'ambito del sistema olivicolo/oleario regionale, negli ultimi tempi, alcune imprese hanno adottato delle strategie di integrazione di filiera. In particolare, dai rilievi effettuati si è osservato che accanto alle aziende che vendono olio sfuso altre si sono dotate di una strategia di integrazione della filiera. La strategia di integrazione verticale messa in atto da queste imprese può essere parziale o totale.

Nell'ambito delle 79 aziende campionate, quindi, distinto le stesse in funzione della strategia di impresa adottata.

La maggior parte delle aziende rilevate vende olio sfuso direttamente in frantoio (64 casi), registrando una produzione totale di olio pari a 3.731,01 q (valore compreso tra un minimo di 4,60 q e 385,80 q). Il fatturato complessivo di queste imprese è pari a 1.398.850,00 euro con valori compresi tra i 2.052,00 euro e 155.841,00 euro. Le altre 15 imprese, incluse nel campione, hanno adottato una strategia di integrazione di filiera.

In particolare, si sono individuate 9 imprese che hanno adottato una strategia di integrazione completa, ossia producono olive, dispongono di un frantoio, confezionano e commercializzano l'olio, chiudendo in questo modo la filiera produttiva. Queste imprese registrano una produzione totale di olio pari a 1.361,23 q (con un valore minimo di 40,00 q e un valore massimo di 2.130,00 q), facendo registrare un fatturato complessivo di 1.508.884,00 euro (valori compresi tra 4.203,00 euro e 539.834,00 euro).

Infine, le altre 6 aziende comprese nel campione hanno adottato una strategia di integrazione verticale parziale, in quanto producono olive, esternalizzano la molitura e l'imbottigliamento del prodotto, e commercializzano l'olio. In queste imprese si è registrata una produzione totale di 267,00 q di olio con valori compresi tra 18,60 q e 135,50 q, mentre il fatturato complessivo ammonta a 158.307,00 euro (con 16.620,00 euro valore minimo e 71.010,00 euro valore massimo).

La diversa strategia imprenditoriale adottata si riflette sul prezzo medio dell'olio che è risultato diverso nelle tre tipologie di imprese prese in esame. Per le aziende che vendono olio sfuso direttamente in frantoio si è rilevato un prezzo medio di vendita di 4,04 euro/kg; le imprese che verticalizzano il processo produttivo solo in parte hanno registrato un prezzo medio di vendita dell'olio di 10,57

euro/kg, mentre le imprese che chiudono la filiera produttiva hanno presentato un prezzo di vendita dell'olio pari a 13,21 euro/kg.

Effettuando un confronto con la stessa situazione rilevata con riferimento al 2006 si è potuto accertare che solo le imprese che confezionano il prodotto in bottiglia (o lattina) hanno aumentato il prezzo di vendita del prodotto finito (+15,5% le imprese integrate parzialmente, +5,8% le imprese che chiudono la filiera). Le imprese che vendono olio sfuso hanno, invece, diminuito il prezzo mediamente del 6,5% rispetto al 2006. Al fine di valutare la convenienza economica tra vendita dell'olio sfuso e dell'olio confezionato si sono confrontati i costi e i ricavi tra le aziende che vendono olio sfuso e quelle che integrano parzialmente. In particolare la prima tipologia di imprese fa registrare un ricavo netto di 4,04 euro/kg pari al prezzo di vendita dell'olio sfuso, mentre la seconda tipologia di imprese registra un prezzo medio di vendita di 10,57 euro/kg ed un costo medio di 5,20 euro/kg. Dal confronto tra i due ricavi netti si ha una differenza di 1,33 euro/kg.

Sono stati, infine, confrontati i costi e i ricavi delle imprese che verticalizzano parzialmente con quelle che chiudono la filiera.

Per rendere confrontabili i dati nelle imprese integrate parzialmente sono stati aggiunti, tra i costi, quelli di molitura. Nelle imprese che adottano una strategia di integrazione parziale si registra un valore di costo di 5,54 euro/kg, determinando di conseguenza un ricavo netto di 5,02 euro/kg. Le imprese completamente integrate, fanno registrare, come detto in precedenza, un prezzo di vendita dell'olio pari a 13,21 euro/kg sostenendo un costo di trasformazione di 6,06 euro/kg; il ricavo netto in questo caso ammonta a 7,15 euro/kg.

La diversa strategia imprenditoriale determina dunque costi per la valorizzazione dell'olio differenti. In particolare, il costo di 5,54 euro/kg, delle imprese integrate parzialmente, è composto per il 93,0% dalle spese varie (essenzialmente sono costi per la molitura e l'imbottigliamento), per il 3,4% dagli stipendi, e per 1,8% sia per gli interessi che per le imposte. Nelle imprese che chiudono la filiera, il costo è di 6,06 euro/kg composto per il 53,6% dalle spese varie, per il 27,6% dal costo per la remunerazione del lavoro (manuale ed intellettuale), per il 10,4% dalle quote sugli investimenti strutturali ed agrari, per il 4,6% dalle imposte e per il 3,8 % dagli interessi. Le diverse strategie adottate determinano, inoltre, la differenziazione dei mercati di sbocco dell'olio prodotto. Nelle imprese integrate parzialmente il principale canale di sbocco è rappresentato dal mercato regionale (55,0%), seguito dal mercato nazionale (37,5%) e da quello estero (7,5%).

Le imprese completamente integrate, fanno registrare una situazione differente. In particolare, per queste imprese il principale mercato di destinazione del prodotto finito è il mercato estero (51,0%), seguito da quello nazionale (31,0%) e da quello regionale (18,0%).

3.3 L'e-commerce delle aziende olearie siciliane

La globalizzazione dei mercati impone ormai all'impresa la presenza sul web. La ricerca su internet delle aziende olearie è stata operata sia cercando la denominazione delle aziende stesse (desunti da elenchi presenti anch'essi sul web), sia tramite l'uso di parole chiave (frantoi, aziende olio, ecc.). Naturalmente, sono state prese in considerazione solo quelle che comunicano/commercializzano al consumatore, il prodotto confezionato sia in bottiglia, sia in latta.

Sono stati trovati 269 indirizzi internet, di cui 245 effettivamente navigabili e quindi "attivi", mentre 24 portano a pagine in cui campeggia la scritta "under construction", cioè a siti il cui "dominio" è stato registrato, ma che effettivamente non sono ancora in linea.

Il numero maggiore di siti riguardano aziende presenti nelle province di Trapani (56), Agrigento (52) e Palermo (40).

I 245 siti attivi sono stati ulteriormente indagati al fine di poter distinguere i cosiddetti "siti vetrina" da quelli che, invece, permettono in qualche modo al consumatore di effettuare l'acquisto del prodotto, sia tramite sistemi che permettono l'esecuzione della transazione completamente online, sia tramite sistemi misti (con la transazione che viene perfezionata e completata quando l'azienda contatta il consumatore finale via e-mail o telefonicamente). In particolare dei 245 siti attivi, 172 (70%), possono

essere classificati come "siti vetrina".

Questa tipologia di siti cerca di usare il web soprattutto come canale di comunicazione (marketing online) e spesso si tratta di siti molto curati che permettono all'utente di accedere a informazioni approfondite sia sull'azienda, sia sui prodotti.

Gli altri 73 siti (30%), sono riferibili ad aziende che operano sul web, sia per sfruttare le potenzialità comunicative offerte da internet, facendo marketing online, sia come vero e proprio canale di vendita; quest'ultima caratteristica permette di classificarli come siti di "vendita online". In questi siti è presente una sezione che permette di effettuare sia l'ordine, sia il pagamento completamente online o, in altri casi, effettuare ordini online e poi essere contattati dall'azienda per decidere la tipologia di pagamento, le modalità e i tempi di spedizione.

Poco più della metà dei siti attivi (130, il 53%), riguarda aziende che producono solo olio, invece la restante parte (115, il 47%) tratta sia olio d'oliva, sia altri prodotti, come conserve, ortofrutta, vino, olive e altro. Inoltre il 15% dei siti attivi, riguarda aziende che oltre all'attività produttiva in senso stretto, svolge anche attività collaterali come l'agriturismo o simili. Altra caratteristica presa in considerazione è l'utilizzo di lingue diverse per la visualizzazione del sito. Questa caratteristica mette in evidenza la possibilità offerta da internet di raggiungere qualsiasi parte del globo, e quindi la propensione delle aziende alla ricerca di mercati internazionali, nonché la volontà dell'azienda di comunicare il prodotto oltre i confini nazionali. Tutti i siti visitati sono visualizzabili in lingua italiana e più del 50% dei siti è visualizzabile anche in inglese. La lingua francese è presente nel 11,5% dei siti e il 15% è visualizzabile in tedesco. Una percentuale minore di siti è visualizzabile anche in altre lingue, come lo spagnolo, il giapponese e il cinese.

4. Conclusioni

Lo studio, condotto secondo la metodologia illustrata, ha messo in luce alcuni aspetti economico-gestionali dell'olivicoltura siciliana.

Per gli impianti intensivi (in asciutto e in irriguo), i margini lordi sono positivi, mentre per gli impianti tradizionali si registrano margini lordi positivi solo per quelli in irriguo. I margini netti sono negativi in tutti i casi esaminati. Tale risultato va correlato all'entità dei costi reddito inclusi nel calcolo del costo di produzione (primo fra tutti il costo del lavoro manuale).

L'analisi della strategia di impresa ha messo in luce l'esistenza di diverse realtà produttive presenti nel territorio siciliano.

In particolare, sono enucleate tre tipologie di imprese che adottano tre differenti strategie: l'impresa olivicola tradizionale che vende olio sfuso direttamente in frantoio, l'impresa di medie dimensioni che integra parzialmente la filiera produttiva e, infine, l'impresa che integra completamente, chiudendo in questo modo la filiera.

In termini di competitività le uniche imprese che riescono ad ottenere migliori risultati sono le imprese che imbottigliano il prodotto.

Dal confronto dei ricavi netti tra le imprese che vendono olio sfuso e le imprese che adottano una strategia di integrazione parziale, quest'ultime riescono ad ottenere un ricavo di poco superiore alle imprese che vendono allo stato sfuso (1,33 euro/kg di olio prodotto e confezionato). Confrontando le imprese che integrano parzialmente con quelle che chiudono la filiera quest'ultime fanno registrare un ricavo netto maggiore di 3,11 euro/kg di olio prodotto e confezionato. Pertanto alla luce delle valutazioni effettuate, si ritiene che la gran parte dell'olivicoltura siciliana, appare ancora debole sul piano organizzativo-aziendale-strutturale.

Anche se alcune imprese cercano di far fronte alle problematiche del mercato imbottigliando il proprio prodotto, i risultati economici conseguiti dalle stesse appaiono alquanto modesti. Soltanto la grande impresa olivicola, che esporta sul mercato estero, e utilizza internet come strumento di comunicazione e vendita, riesce ad ottenere risultati economici più soddisfacenti.

Bibliografia

Comunicazione presentata al convegno internazionale e finale del progetto "Ricerca ed Innovazione per l'olivicoltura Meridionale" (RIOM) CRA-OLI, Rende (CS) 11-12 Giugno 2009.

- Alfieri B., Pannelli G., Ricci A., 2005. *Olivicoltura di qualità*. Edagricole.
- Altamore L., 2001. Aspetti tecnico-economici di processi innovativi nella raccolta delle olive. In atti del convegno PON B02 svoltosi a Sciacca 22-23 novembre 2001.
- Bacarella A., Bacarella S., 2001. Aspetti economici e commerciali dell'olio di oliva. In atti del convegno PON B02 svoltosi a Sciacca 22-23 novembre 2001.
- Bacarella A. (a cura di), 2003. Le imprese agroalimentari "marketing oriented" in Sicilia. CORERAS, OSEAS.
- Baldari M., Fardella G.G., 1998. *Coltura tradizionale e coltura intensiva: un confronto tecnico-economico tra due modelli strutturali nell'olivicoltura calabrese*. Pontati editore.
- Contò F., 2005. *Olivicoltura e ambiente*. Franco Angeli.
- CORERAS, OSEAS, 2003. *La filiera olearia in Sicilia*.
- Corona G., 2005. E per rilanciare l'enologia dell'isola le aziende si affidano anche ai siti web. *Agrisole*. Vol. anno 10°.
- Corona G., 2005. L'utilizzo di internet come strumento di marketing nelle aziende vinicole siciliane. Dipartimento E.S.A.F., Università degli Studi di Palermo.
- Fardella G.G., 1993. *Aspetti economici dell'olivicoltura in Sicilia*. Artigrafiche Siciliane.
- Fardella G.G., Di Marco L., Columba P., Altamore L., 2004. Il caso Sicilia. In atti del convegno "Il futuro dei sistemi olivicoli in aree marginali: aspetti socio-economici, gestione delle risorse naturali e produzioni di qualità". L'Aquilone editore.
- Fardella G.G., Chironi S., Sgroi F., 2005. *Aspetti produttivi strutturali ed economici della nuova viticoltura siciliana*. Edizioni Anteprima.
- Fardella G.G., Altamore L., Sgroi F., Fazio V., 2007. *L'olivicoltura in Sicilia: aspetti economici del sistema olivicolo nell'area occidentale*. F.lli Guido Arti Grafiche edizioni.
- Fardella G.G., Altamore L., Sgroi F., Fazio V., 2008. *Le imprese olivicole ed olearie in Sicilia: valutazione degli aspetti economici ed organizzativi*. In atti del secondo convegno RIOM 18-20 ottobre 2007 Agrilevante Bari. F.lli Guido Arti Grafiche edizioni, Rende (CS).
- INEA. *Annuario dell'agricoltura italiana*. Edizioni Scientifiche italiane. Vari anni.
- ISTAT, 1990. *IV Censimento Generale dell'Agricoltura*, Istituto Nazionale di Statistica, Roma.
- ISTAT, 2000. *V Censimento Generale dell'Agricoltura*, Istituto Nazionale di Statistica, Roma.
- ISTAT. *Dati congiunturali sulle coltivazioni*, Istituto Nazionale di Statistica, Roma. Vari anni.
- ISTAT, 2009. *Valore aggiunto per Regione*, Istituto Nazionale di Statistica, Roma.
- La Via G. 1988. *Costi e risultati economici di aziende olivicole in zone rappresentative della provincia di Siracusa*. In atti del Convegno "Evoluzione dell'olivicoltura e prospettive" Ragusa 11-13 novembre 1988.
- Tudisca S., Fardella G.G., 1982. *L'olivicoltura da mensa in Sicilia*. Arti grafiche Siciliane

Il sostegno al settore olivicolo: politiche e ricerca.....pag. 1

Premessapag. 3

AREA DI RICERCA 1

The olive growing in Spain and its genetic improvementpag. 5
Luis Rallo

Il germoplasma olivicolo dell'Italia meridionale
studiato mediante marcatori microsatellitepag. 13
Immacolata Muzzalupo, Francesca Stefanizzi, Adriana Chiappetta, Maria
Alessandrino, Massimiliano Pellegrino, Gianluca Godino, Enzo Perri

Censimento delle cultivar e sinonimi delle regioni
abruzzesi, calabre, campane, molise, sicilia e
descrizione completa per carolea e biancolillapag. 23
Bartolini Giorgio

Valutazione dell'adattabilità di genotipi di olivo alla
coltivazione in substrati scheletrici (suoli marginali)pag. 27
Giuseppe Corti, Stefania Cocco, Alberto Agnelli,
Marco Basili, Clorino Cioci, Giorgio Brecciaroli, Silvia Pelliccioni

Caratterizzazione, valutazione e salvaguardia
del germoplasma olivicolo meridionale
(riom - u.o. unibas - pz). Il germoplasma
olivicolo lucano: un contributo per la qualità
delle produzioni secondo contributo -pag. 35
Rotundo A., Cantile C., Rotundo V., Capogrossi A.

Caratterizzazione genetica e molecolare di
germoplasma autoctono di olivo e isolamento di
sequenze est indotte dall'attacco della moscapag. 49
Imperato A., Alagna F., Varrichio P., Pastore N.,
Corrado G., Baldoni L., Perri E., Rao R.

Caratterizzazione vegetativa e produttività di 20
cultivar di olivo del germoplasma campanopag. 57
Claudio Di Vaio, Sabrina Nocerino, Rosamaria Bartolomucci

Analisi della variabilità nucleotidica in geni chs di
olea europaea con la tecnica tetra-primer arms-pcrpag. 63
Scialpi A., Bogani P., Cellai L., Muleo R., Buiatti M.

Sviluppo di marcatori molecolari per la
caratterizzazione di cultivars di olivopag. 67
Intrieri M. C., Bogani P., Nieddu F., Muleo R., Buiatti M.

Biodiversità del germoplasma olivicolo pugliesepag. 71
Russo Girolamo

Caratterizzazione di ecotipi di olivastropag. 77
Russo G., Polignano G. B.

Caratterizzazione e valorizzazione del
germoplasma delle olive da mensapag. 83
Girolamo Russo, Laura D'Andrea

Messa a punto ed applicazione di protocolli per il miglioramento
sanitario di cultivar di olivo diffuse nell'Italia meridionalepag. 87
Savino V., Bottalico G., Loconsole G., Saponari M.

Valorizzazione di ecotipi di germoplasma di olivo
di interesse dell'Italia meridionalepag. 95
Faggioli F., Albanese G., Sciarroni R., Luigi M., Roschetti A.

Valutazione dell'influenza di alcuni virus
sulla propagazione dell'olivopag. 103
A. Roschetti, L. Ferretti, I. Muzzalupo, F. Pellegrini, G. Albanese, F. Faggioli

Studio di protocolli efficienti da utilizzare
per la propagazione in vitro di cultivar siciliane
di olivo mediante lo studio dei fattori
che influenzano il successo della colturapag. 111
Germanà M.A., Chiancone B., Macaluso L., Patricolo G., Di Marco L.

Miglioramento delle tecniche
di propagazione in vitro dell'olivopag. 117
Leva A.R., Briccoli Bati C.
Cultivar, portinnesto e tecnica agronomica
per modelli intensivi di coltivazione dell'olivopag. 125
Rosati A., Pannelli G., Paoletti A., Perri E.

Le età dell'olivo (¹⁴C, scenario, durata clonale)
ed il problema delle originipag. 131
Bongi G., Altieri R., Baldoni L., Pannelli G., Pandolfi S.,
Fiorentino G., Pofi G., Picella G., Perri E., Muzzalupo I.

La Calabria antica e l'olivo: prospettive
di studio e di utilizzo delle risorse storichepag. 133
Guido Bonghi

Identificazione di marcatori
molecolari dell'olivo associati ad
importanti caratteri agronomici e di adattamento,
mediante diversi approcci di genomicapag. 137
Luciana Baldoni

AREA DI RICERCA 2

Research and development in olive cultivation in Israelpag. 145
Arnon Dag

Utilizzo di compost di reflui oleari nella preparazione
dei substrati di coltura nel vivaismo olivicolopag. 149
Toscano P., Turco D., Briccoli-Bati C.

Risposta fisiologica e produttiva dell'olivo
alla gestione irrigua e alle caratteristiche fisiche
del territorio in provincia di Beneventopag. 153
D'Andrea R., Lavini A., Leone A. P., Morelli G.,
Giovannelli A., Traversi M. L., Tognetti R., Colaninno C., Della M.

Gestione del suolo per una olivicoltura sostenibilepag. 157
Vignati N., Bonaventura C., Aguiar A., Bonaventura E.,
Platani M., Pellegri S., Saponari M., Di Marco L.

Gestione ottimizzata
della nutrizione di oliveti irriguipag. 159
Diego Zaccaro

Nuovi sistemi colturali e di gestione
agronomica in olivicolturapag. 167
Riccardo Gucci

Innovazioni nella meccanizzazione
della raccolta e della potatura
ristrutturazione degli impianti olivicolipag. 171
Tombsi Agostino

La meccanizzazione della raccolta delle olive e della
gestione della chioma nell'olivicoltura superintensivapag. 193
P. Guarella, S. Pascuzzi, A. Guarella

Innovazioni nella difesa fitosanitaria
per le regioni olivicole meridionalipag. 203
Nino Iannotta, Stefano Scalercio, Maria Elena Noce,
Tiziana Belfiore, Veronica Vizzarri, Luigi Perri

Relazione conclusiva dell'attività svolta
dalla sezione di Entomologia generale e
applicata del DIBA afferente all'U.O.pag. 209
Buiatti

Studio sul controllo biologico della
mosca delle olive con entomofagipag. 217
Prof. Alfio Raspi

Progettazione e implementazione
di un sistema informatico basato sul
gis per la gestione della difesa fitosanitaria
e per la valutazione dell'efficacia delle tecnichepag. 219
Petacchi R., Boccaccio L., Guidotti D.

Studio sul controllo di bactrocera oleae, di funghi agenti di filloptosi e carpoptosi anticipata nell'olivicoltura da mensa e da olio in sicilia	pag. 227
<i>Caleca V., Rizzo R., Saiano F., Burruano S., Torta L., Conigliaro G., Lo Piccolo S.</i>	
Metodi e sistemi innovativi nella selezione di cultivar e nella lotta alla mosca delle olive	pag. 235
<i>Angioni A., Del Rio G., Bandino G., Lentini A., Satta A., Sedda P., Cabras P.</i>	

Metodi e sistemi innovativi nella lotta alla mosca delle olive	pag. 243
<i>Deliperi S., Lentini A., Delrio G.</i>	

Studi epidemiologici e biologici di alcune malattie che causano alterazioni all'apparato fogliare e sui frutti delle piante di olivo e mezzi di lotta	pag. 251
<i>Carlucci A., F. Lops, V. Gentile, M.L. Raimondo e S. Frisullo</i>	

In vitro selection of olive seedlings resistant to culture filtrate of verticillium dahliae kleb	pag. 259
<i>A.S. Fodale, R. Mulè, M. Vitale, R. Fodale, I. Altobello and R. Cusimano</i>	

Valutazione dell'influenza di alcuni virus sulla propagazione dell'olivo	pag. 263
<i>A. Roschetti, L. Ferretti, I. Muzzalupo, F. Pellegrini, G. Albanese, F. Faggioli</i>	

Aspetti chimici ed ambientali connessi all'uso del dimetoato nell'olivicoltura pugliese	pag. 271
<i>Russo Girolamo, Basile Teodora</i>	

Rinnovamento e ristrutturazione degli impianti olivicoli	pag. 275
<i>Giametta Gennaro</i>	

AREA DI RICERCA 3

Organizzazione e performance aziendali nella filiera olivicola - olearia pugliese	pag. 283
<i>De Gennaro B., Casieri A., Cimino O., Roselli L.</i>	

Analisi Tecnico-economica dell'Olivicoltura in Calabria e in Sicilia	pag. 301
<i>Prof. Gian Gaspare Fardella</i>	

Aspetti economici ed organizzativi delle imprese olivicole ed olearie in Calabria	pag. 303
<i>Baldari M., Gulisano G., Nesci F.S., Strano A.</i>	

Aspetti economici ed organizzativi delle imprese olivicole ed olearie in Sicilia	pag. 317
<i>Fardella G.G., Columba P., Altamore L., Sgroi F., Corona G.</i>	

Analisi delle forme organizzative e di coordinamento commerciale degli oli di oliva nel mezzogiorno	pag. 325
<i>A.C. Rossi, A. Marchini</i>	

Il mercato mondiale delle olive da mensa: produzioni, consumo e prospettive	pag. 337
<i>Vincenzo Marsilio, Nadia Sabatini</i>	

AREA DI RICERCA 4

Riom-wp5: valorizzazione della sansa derivante da sistema di estrazione in continuo	pag. 347
<i>M.G. Di Serio, E. Iannucci, F. Russi, B. Lanza, M.R. Mucciarella e L. Di Giovacchino</i>	

Effetti dei reflui oleari sullo stato nutrizionale degli oliveti e sulla fertilità di suoli gestiti con tecniche ordinarie e conservative	pag. 351
<i>Ferri D., Debiase G., Fiore A., Mastrangelo M., Montemurro F.</i>	

Uso alternativo dei sottoprodotti dell'olivicoltura. Recupero dell'oleuropeina dalle foglie di olivo.	pag. 361
<i>Ranalli A., Contento S., Girardi F., Perilli M., D'Amico S., Micozzi A.</i>	

Progetto RIOM. relazione finale	pag. 375
<i>Giovanni Sindona</i>	

AREA DI RICERCA 5

Giovanni Sindona	pag. 37
Innovazione nelle tecnologie estrattive degli oli vergini di oliva e nella produzione di olive da tavola volte all'aumento della qualità e tipicità del prodotto ed alla valorizzazione dei prodotti secondari e dei metodi di trasformazione	pag. 38
<i>Servili M., Esposto S., Taticchi A., Selvaggini R., Urbani S., Di Maio I., Montedoro GF</i>	

Influenza dei metodi di estrazioni sulle caratteristiche organolettiche degli oli	pag. 40
<i>Elvira Romano, Cinzia Benincasa, Massimiliano Pellegrino, Attilio Parise, Paolo Tucci, Alberto Pellegrini, Enzo Perri</i>	

Le proprietà sensoriali di oli extravergini d'oliva monovarietali provenienti da due areali Calabresi	pag. 41
<i>Massimiliano Pellegrino, Cinzia Benincasa, Elvira Romano, Enzo Perri, Biagio Rizzuti, Alberto Pellegrini</i>	

Metodologie spettroscopiche e spettrometriche per l'individuazione di indicatori sensibili di qualità e sicurezza nell'olio di oliva	pag. 41
<i>Laganà A., Di Corcia A., Antonelli M. L., Samperi R., Bacaloni A., Fago G., Pastorini E., Foglia P., Cavaliere C.</i>	

Pna microarrays per il riconoscimento varietale di oli extra-vergine di oliva	pag. 42
<i>Rosangela Marchelli, Stefano Rossi, Roberto Corradini, Alessandro Calabretta, Tullia Tedeschi</i>	

Il valore dell'identità dell'olio	pag. 43
<i>Pannelli G., Alfei B</i>	

L'influenza dell'acqua salmastra sulle caratteristiche qualitative degli oli di oliva	pag. 44
<i>Cinzia Benincasa, Elvira Romano, Maria Rosaria Sposato, Alberto Pellegrini, Massimiliano Pellegrino, Enzo Perri, Paolo Basta, Agostino Ciliberti</i>	

Presenza di fagi nelle salamoie di fermentazione di olive da tavola	pag. 44
<i>Lanza B., Rossetti L., Zago M., Carminati D., Russi F., Iannucci E., Di Serio M.G., Mucciarella M.R., Giraffa G.</i>	

Attività RIOM, U.O. di Palermo	pag. 45
<i>Mulè</i>	

Studio dell'attitudine alla trasformazione di olive verdi e pigmentate di varietà calabresi (cv geracese, carolea e ottobratica)	pag. 45
<i>Flora V. Romeo, Amalia Piscopo, Marco Poiana</i>	

Relazione finale sull'attività svolta nel periodo 1 Settembre 2005 - 30 giugno 2009	pag. 46
<i>Mazzuca S.</i>	

Germoplasma olivicolo siciliano: saggi tecnologici su 18 varietà per un loro utilizzo come olive da mensa	pag. 46
<i>Fodale A.S., Mulè R., Tucci A., Mineo L., Altobello I., Cusimano R., Bonanno R</i>	

Olive oil quality from the chemistry	pag. 47
<i>Diego L García-González & Ramón Aparicio</i>	

Proprietà chemiopreventive dei fenoli dell'olio d'oliva	pag. 48
<i>Fabiani Roberto, Guido Morozzi</i>	

Effetti dell'oleuropeina su colture primarie di endoteli umani: attività antiinfiammatoria	pag. 49
<i>Elena Marini, Bruno Lorusso, Simona Fiorentini, Enzo Perri, Arnaldo Caruso</i>	

Relazione sull'attività svolta	pag. 50
<i>Manuela Oliverio</i>	

Relazione finale sull'attività	pag. 51
<i>Antonello Paduano, Raffaele Sacchi</i>	



Consiglio per la Ricerca
e la Sperimentazione
in Agricoltura

Progetto coordinato dal CRA-OLI

Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia

- Sede Scientifica e Amministrativa

C.da Li Rocchi 87036 Rende (CS)

Tel 0984 4052/01-02-03 Fax 0984 402099

- Sede Scientifica

Viale Petruzzi, 75 65013 Città S. Angelo (PE)

Tel 085 95212 Fax 085 959518

- Sede Distaccata

Via Nursina, 2 06049 Spoleto (PG)

Tel 0743 49743 - Fax: 0743 43634

ISBN: 978-88-902732-4-7

Sito Internet: www.cra-oli.it - e-mail: oli@entecra.it