

“BRASSERIES DU MAROC” ESEMPIO DI UNA FILIERA MODERNA ED AVANZATA PER LA PRODUZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI ALTA QUALITÀ IN MAROCCO

A cura di : Massimo Migliorini - Università di Siena (Italia)

E' abbastanza noto che il livello qualitativo degli oli d'oliva commerciali prodotti nei paesi del nord Africa, come il Marocco e la Tunisia, sia generalmente basso, se non addirittura scadente.

La maggior parte di questi infatti, infatti è da considerarsi appartenente alla categoria del olio d'oliva vergine Lampante (80% in Marocco nell'annata 2005-06 secondo il rapporto del C.O.I.) ed è quindi destinata alla raffinazione prima di essere posta in “qualche modo” in commercio a livello mondiale. Tuttavia, negli ultimi anni, è aumentata la presenza di oli extravergini, soprattutto provenienti dal Marocco, che riescono a ben figurare in alcuni concorsi oleari “europei”, facendo intuire elevate potenzialità anche per ottenere prodotti di qualità. Ovviamente per raggiungere alti livelli qualitativi con un oli d'oliva extravergini prodotti in ambienti così “difficili” sia dal punto di vista climatico che agronomico è assolutamente indispensabile mettere in atto un progetto strategico che preveda una gestione di tutta la filiera di produzione e trasformazione del prodotto ai massimi livelli tecnici e professionali. Le abitudini colturali dell'olivicoltore “medio” marocchino o tunisino generalmente non prevedono i livelli di attenzione indispensabili a produrre oli che possano rientrare almeno nei parametri chimici ed organolettici richiesti dalla categoria dell'extravergine d'oliva. La raccolta delle olive è quasi sempre molto tardiva e quindi ben oltre un grado di maturazione accettabile, inoltre i frutti non vengono quasi mai trattati contro le avversità e quindi al momento della raccolta risultano molto danneggiati se non addirittura compromessi.

Inoltre vengono raccolte anche tutte le olive cadute per terra, spesso marcescenti, che vengono stoccate insieme a quelle “sane” spesso per lunghi periodi in ambienti caldi ed umidi e quindi in modo assolutamente contrario ad ogni minima norma tecnica ed igienica. La maggior parte degli impianti di trasformazione sono generalmente antiquati ed inefficienti o mal gestiti.

Ad esempio il Marocco che è il paese con il più alto numero di frantoi di tipo tradizionale al mondo (molazze in pietra e presse a fiscoli) possiede anche una buona dotazione di quelli di tipo moderno ad estrazione centrifuga, sicuramente più efficienti ed igienici, che purtroppo molto spesso vengono gestiti con criteri più di tipo “industriale” che “qualitativo”. Alla base di questa situazione, che risulta abbastanza generalizzata, c'è quasi sempre una commercializzazione del prodotto all'ingrosso che viene ritirato ai prezzi minimi di mercato dai commercianti spagnoli ed italiani per conto delle maggiori marche produttrici del cosiddetto olio “extravergine” industriale, anche queste quasi sempre italiane o spagnole. Per gli industriali e confezionatori il nord africa, con il Marocco in testa, rappresenta perciò un ottima area di approvvigionamento a bassi costi, mentre per i produttori dei paesi storicamente leader nella produzione di olio d'oliva (Spagna ed Italia), questa situazione rappresenta un altro fattore aggravante di una crisi del settore olivicolo che si fa sempre più pesante. Infatti gli attuali costi di gestione della filiera di produzione a fronte degli attuali prezzi di mercato dell'olio d'oliva non consentono soprattutto all'olivicoltura di tipo “tradizionale” alcun margine di profitto e di conseguenza nessuna “sostenibilità” alla coltura.

In Italia, paese portabandiera dell'extravergine di alta qualità, negli ultimi anni stiamo assistendo ad un progressivo abbandono dell'olivicoltura anche in aree a vocazione “storica” per l'alta qualità come la Toscana e l'Umbria, a causa dei costi di gestione divenuti assolutamente insostenibili.

E' indubbio che la pesante crisi economica che sta investendo tutti i paesi della comunità europea, abbia accelerato ed aggravato i fisiologici problemi presenti in questo settore, ma è necessario riconoscere che, soprattutto in Italia, non è mai stato fatto niente né a livello politico, né a livello di ricerca per rinnovare tecnicamente e quindi sviluppare e sostenere un settore di primaria importanza come quello dell'olivicoltura e dell'olio extravergine d'oliva. Tuttavia sebbene la situazione agronomica, economica e commerciale delle aziende “agricole” produttrici di olio d'oliva in Italia ed in Spagna si stia aggravando sempre di più è anche vero che negli ultimi anni il consumo di olio d'oliva nel mondo sta aumentando costantemente.

Contemporaneamente all'affacciarsi sul mercato internazionale di nuovi “grandi” paesi consumatori appartenenti a culture gastronomiche anche molto diverse da quella mediterranea (Asia, Nord Europa e Nord America), dove è in costante aumento la domanda di prodotti extravergini di alta qualità, nuove realtà produttive si stanno organizzando per produrre olio extravergine di qualità a costi sostenibili e per arrivare a conquistare importanti quote nei mercati internazionali.

Alla base di queste interessantissime opportunità, molto spesso c'è la rivoluzione tecnica del sistema di coltivazione superintensivo proposta in tutto il mondo da **Agromillora Iberia - Olint** e sviluppata insieme ai propri clienti soprattutto nel corso dell'ultimo decennio.

L'olivicoltura superintensiva, infatti, grazie all'alta densità di piante per ettaro, all'impiego ottimale del suolo, alla maggiore efficienza delle cultivars impiegate e soprattutto ad un elevatissimo livello di meccanizzazione, consente un drastico abbattimento dei costi relativi alla gestione colturale. Inoltre, dal punto di vista strettamente elaiotecnico, il sistema è in grado “quasi” ovunque di produrre oli extra vergini almeno di buona qualità soprattutto grazie alla raccolta dei frutti per mezzo della macchina scavallatrice, che risulta essere assolutamente efficiente e tempestiva.

Infatti in certe aree produttive è possibile raccogliere anche oltre 15 t. di olive x ettaro in ca. 2 ½ ore (50 t. ed oltre in 8). Con questa formidabile capacità di raccolta, è possibile ottenere frutti al perfetto grado di maturazione anche in impianti di grandi dimensioni ed inoltre i criteri tecnici di base del sistema, prevedono l'immediata trasformazione del prodotto in un impianto oleario che deve essere attiguo alla zona di produzione e adeguato alle sue esigenze. Negli ultimi anni e soprattutto nei cosiddetti paesi “emergenti” per la produzione d'olio extravergine d'oliva come Cile, U.S.A. (California), Tunisia e Marocco sono stati realizzati grandi impianti olivicoli superintensivi.

In Marocco, in particolare, sono perfino stati stanziati importanti incentivi statali per lo sviluppo dell'olivicoltura e di tutta la filiera di produzione olearia. In tutti questi paesi, le realtà imprenditoriali e produttive interessate da questa scelta colturale sono quasi sempre di notevoli dimensioni ed i progetti varati raggiungono molto spesso, sia dal punto di vista agronomico che industriale, un livello tecnico e professionale molto avanzato.

A questa nuova elite di grandi produttori di olio extravergine d'oliva di qualità, appartiene a pieno titolo il Gruppo Internazionale **Brasseries du Maroc** (leader nella produzione e nella commercializzazione di vino, birra, succhi di frutta ed acqua minerale) che con un progetto d'eccellenza a partire dal 2007 ha realizzato nei propri domini agricoli situati nella famosa zona olivicola di Meknes in Marocco, ca. 600 ettari di moderni oliveti superintensivi e soprattutto un impianto di trasformazione, stoccaggio e confezionamento che può essere considerato all'avanguardia assoluta a livello mondiale. Per quanto riguarda l'olivicoltura superintensiva, il partner principale è stata **Agromillora Iberia - Olint** che ha fornito tutte le piante messe a dimora appartenenti alle collaudate varietà **Arbequina, Arbosana e Koroneiki**.



Oliveti Superintensivi presso “Cépages Marocains Reunis” (Meknes – Marocco)

A completamento dell'aspetto puramente varietale, bisogna aggiungere che nei domini aziendali presso **Cepages Marocains Réunis** (Meknes) sono presenti anche ca. 50 ettari di oliveti di tipo tradizionale composti essenzialmente dalla cultivar “Picholine Marocaine”, varietà autoctona molto generosa ed in grado di produrre oli dal fruttato molto intenso. La consulenza tecnica per tutta la filiera è stata affidata all'italiano **Alessandro Mersi**, consulente di livello internazionale in olivicoltura, tecniche ed impianti di frangitura ed elaiotecnico professionista a cui è stato chiesto di progettare un impianto di trasformazione e condizionamento e la gestione tecnica di tutta la filiera di produzione. L'obiettivo era quello di ottenere oli extravergini di alta qualità sulla base di questi numeri aziendali: oltre 1.000.000 di olivi appartenenti a 4 varietà differenti (Arbequina, Arbosana, Koroneiki distribuiti su 600 h. di impianti superintensivi situati in due domini abbastanza distanti fra loro, 2 macchine scavallatrici per la raccolta in continuo 24 ore su 24 ed all'opera contemporaneamente, più 50 h. di impianti tradizionali (Picholine Marocaine) gestiti con svariati cantieri di raccolta agevolata e con ca. 100 operatori a lavoro. Con questi numeri in gioco e in una area geografica e climatica non certo “facile” per produzioni d'alta qualità era assolutamente indispensabile ottimizzare al massimo la gestione dei cantieri di raccolta e progettare e realizzare un impianto industriale di trasformazione, stoccaggio e confezionamento di grandi dimensioni, con una elevata capacità lavorativa ed allo stesso tempo in grado di produrre oli extravergini di alta qualità.



Frantoio Aziendale di Brasseries du Maroc presso “Cépages Marocains Reunis” (Meknes – Marocco)

La sfida professionale è stata raccolta ed è stata sviluppata grazie alle conoscenze ed all'esperienza del consulente professionale e con l'utilizzo della tecnologia d'avanguardia della famosa ditta italiana **Pieralisi**, leader mondiale nel settore delle macchine e degli impianti oleari. I punti focali del progetto su cui si sono concentrati gli sforzi del consulente aziendale e dei tecnici Pieralisi sono stati: 1) riuscire a frangere in tempo reale tutta la produzione oraria/giornaliera e quindi evitare ogni forma di stoccaggio anche solo temporanea delle olive raccolte; 2) ridurre il più possibile la durata totale della campagna di raccolta; 3) ottenere il massimo livello d'efficienza sia dal punto di vista igienico che funzionale in tutte le varie fasi della trasformazione ed infine 4) assicurare all'impianto anche la massima capacità di differenziazione in funzione delle caratteristiche delle varietà. Questo ultimo aspetto risulta indispensabile dal punto di vista strettamente elaiotecnico per ottenere prodotti veramente di elevata qualità, soprattutto se destinati al confezionamento ed alla successiva commercializzazione nei mercati internazionali. A tal fine sono state realizzate due linee parallele di 1° estrazione a 2 fasi da 5 t./ora cad. concepite con il più elevato livello tecnologico possibile e in più dotate di alcune soluzioni “personalizzate ed esclusive” come le doppie tramogge di accettazione da 6 t. cad. ideate e realizzate specificatamente per ridurre al massimo la pressione e quindi i danni alle olive sottostanti.



Scarico Olive nelle Tramogge di Accettazione



Impianto di Frangitura ed Estrazione (Pieralisi)

Ogni linea inoltre è dotata di due frangitori selezionabili in tempo reale e con caratteristiche molto differenti fra loro. Intervenendo sulle velocità e/o sulle caratteristiche delle griglie interne è possibile ottimizzare la frangitura in funzione delle caratteristiche peculiari di ogni varietà in lavorazione, del suo grado di maturazione e infine anche in funzione del prodotto finale che si intende ottenere. Tutti i gruppi di gramolazione sono costituiti da vasche singole al top di gamma ed ad atmosfera controllata.

I Decanters di ultima generazione sono stati progettati e realizzati specificatamente per esaltare le caratteristiche ed quindi i vantaggi dell'estrazione in continuo a 2 fasi. I separatori finali, anch'essi di ultima generazione, sono a lavaggio e scarico automatico e perciò assicurano all'olio in uscita sempre il massimo livello di pulizia e purezza. Tutto l'impianto, con tutti i processi e tutti i parametri (temperature, tempi, comandi) sono controllati e gestiti direttamente da un computer centrale con schermo di tipo touch screen. Di tutte le fasi di trasformazione e gestione del prodotto, se ne è occupata una selezionata equipe aziendale, precedentemente "formata" e seguita direttamente dal consulente professionale e costantemente assistita anche dai tecnici Pieralisi.



Pannello di Controllo Tuch-Screen



Equipe Aziendale e Consulente Professionale (al centro)

A completamento di un progetto che vuole essere all'avanguardia non solo dal punto di vista tecnologico e qualitativo, ma anche economico ed ecologico/ambientale, da quest'anno (2° campagna di raccolta e frangitura) verranno introdotti altri processi di trasformazione con ampliamento dell'impiantistica.

A tale proposito verrà inserita una linea di ripasso (2° estrazione) per la produzione di olio d'oliva ed una macchina cernitrice per il recupero del nocciolino che in parte verrà impiegato come combustibile per la produzione di acqua calda ed il condizionamento dei locali di stoccaggio dell'olio ed in parte verrà confezionato e commercializzato come pellet da riscaldamento.



Impianto per Produzione di Nocciolino/Pellet per Riscaldamento

Inoltre la linea di ripasso, che sarà a 3 fasi, ma a basso consumo di acqua e che dunque produrrà sansa solida la quale potrà essere facilmente venduta agli impianti di produzione di olio di sansa di cui il Marocco è uno dei più grandi produttori mondiali. Anche la gestione agronomica ottimizzata dell'acqua vegetale (che rappresenta ca. il 40% del raccolto), mediante lo spandimento diretto ed in tempo reale nei medesimi oliveti dai quali è stata prodotta, è da considerarsi un elemento di fondamentale importanza nella coltura dell'olivo grazie alla sua ricchezza in sostanze nutritive quali il Potassio. Grazie all'impiego di particolari carri-botte realizzati su specifiche dalla ditta specializzata italiana **Vendrame** (TV), sarà possibile evitare ogni stoccaggio prolungato con tutti i problemi derivanti, e tutta l'acqua vegetale potrà essere distribuita in campagna "fresca" ed immediatamente dopo la frangitura con quantitativi per ettaro almeno 3-4 volte inferiori ai limiti normalmente previsti e quindi senza alcun rischio per le colture e con tutti i benefici agronomici.



Gestione Agronomica dell'Acqua di Vegetazione prodotta dall'Impianto Oleario

Con questo progetto di gestione della filiera di produzione e trasformazione, non solo sono stati ridotti i volumi dei sotto-prodotti a livelli molto più facili da gestire, ma è stato anche possibile eliminare tutte le spese relative all'evacuazione ed allo smaltimento dei medesimi trasformandoli in fonti di reddito economico e/o risparmio energetico mostrando come sia possibile economizzare al massimo una coltura storicamente difficile come l'olivo, riuscendo a produrre principalmente olio extravergine di alta qualità anche con un impianto industriale di grandi dimensioni ed elevata capacità, nel modo più moderno e tecnologico e allo stesso tempo più ecologico possibile.

A questo punto, non resta che riportare ed analizzare i risultati agronomici, industriali e qualitativi ottenuti dalla Soc. Brasseries du Maroc nella scorsa campagna 2010, 1° annata di raccolta e frangitura. Il sistema di raccolta e trasformazione in tempo reale ha funzionato in modo più che soddisfacente, e praticamente tutte le partite giornaliere di olive sono state lavorate immediatamente dopo la raccolta, riducendo l'attesa al solo tempo necessario per il trasporto al frantoio.

Per ogni partita di olive, selezionate per varietà e grado di maturazione, sono stati ottimizzati in tempo reale sia le tecniche che i parametri frangitura al fine d'ottenere oli costantemente ai massimi livelli qualitativi possibili. Tutti questi oli sono poi stati stoccati separatamente, per varietà e per epoca di raccolta, nell'attiguo e moderno locale di stoccaggio appositamente realizzato.



Locale di Stoccaggio Termo-condizionato

Al termine della campagna olearia per tutti gli oli raccolti nei silos sono state eseguite approfondite analisi chimiche in Italia presso il laboratorio della Camera di Commercio di Firenze.

Al completamento del dossier relativo a tutti i risultati chimici ed organolettici degli oli analizzati, il consulente aziendale ed elaiotecnico professionista che ha seguito tutte le fasi del progetto, ha realizzato alcuni "campioni" di prodotti di alta qualità ottenuti con blends mirati fra i vari oli monovarietali disponibili. Alcuni di questi prodotti sono poi stati inviati ai più prestigiosi concorsi oleari del Marocco, fra i quali spicca il Trofeo Oleario «**Volubilis Extra Vierge Maroc 2011**» organizzato da l'Agro-Pôle Olivier de Meknès e dal Dr. Noureddine Ouzzani, che ogni anno elegge i migliori oli extravergini marocchini confezionati con l'approvazione del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) e con l'ausilio di una giuria internazionale composta da esperti ed assaggiatori professionisti internazionali e di provata esperienza provenienti da Italia, Francia, Spagna, Grecia, Portogallo, Stati Uniti e Marocco.

I risultati sono andati oltre le migliori aspettative, in quanto i due prodotti inviati hanno ottenuto il **1° ed il 3° posto** nella categoria del **Fruttato Intenso**, da sempre la più prestigiosa.

Ancora un **1° premio** sempre nella categoria "**Fruttato Intenso**" è stato raggiunto anche al **Concorso per la Miglior Qualità dell'Olio Extra Vergine di Oliva in Marocco** organizzato dal **Ministero Agricoltura** al S.I.A.M. (Salon International d'Agriculture de Meknès).



Prodotti Confezionati del Gruppo Brasseries du Maroc – Castel

Tuttavia non sono tanto i prestigiosi risultati ottenuti nei concorsi oleari a stupire, quanto l'elevato livello qualitativo medio di quasi tutti gli oli prodotti e stoccati.

Un esempio ci viene fornito dall'olio di **Arbequina** (1° periodo di raccolta), varietà molto generosa dal punto di vista agronomico ma generalmente abbastanza difficile da gestire in estrazione, che all'esame chimico ha evidenziato valori di **Acidità Totale di 0,09 (% libera di Ac. Oleico)**, di **Perossidi di 5,2 (n° meq. 02/kg.)** ed di **Polifenoli Totali di 211 (mg./kg. rif. Ac. Gallico)**.

Anche l'olio ottenuto dalla cultivar **Koroneiki**, ha evidenziato ottimi valori relativi all'acidità totale ed al tenore dei perossidi con un elevatissimo contenuto di **Polifenoli Totali (430 mg./kg. rif. Ac. Gallico)**.

Tableau de Comparaison des Paramètres Chimiques Principaux des Huiles Produites par B.D.M. Maroc - OlivOlio 2010-11												
N°	Variété	Provenance	Pér. Réc./Trit.	Acidité	Peroxydes	Acides Gras Principaux		An. Spm. Ultraviolet			Polyphénols	Panel Test
	<i>Pays :</i>	<i>MAROC</i>	<i>20 Oct. Fin Nov.</i>	% Libre Ac.Oléique	n° meq O2/Kg	Oléique C18:1	Palmitique C16:0	K 232	K 270	DK	Ac.Gallique mg/Kg	Médian de Vote :
M1	ARBEQUINA Cuve n° 07	Cépages M. Réunis Meknes - Maroc	1° Période 02 Nov.-Moitié Nov.	0,09	5,2	67,88	17,22	1,82	0,10	0,00	211	7,50
M2	ARBEQUINA Cuve n° 11	Cépages M. Réunis Meknes - Maroc	Der. Période Moitié Déc.	0,11	6,4	67,48	16,01	1,90	0,10	0,00	103	6,50
M3	ARBOSANA Cuve n° 04	Cépages M. Réunis Meknes - Maroc	Un. Période Moitié Déc.	0,11	5,5	76,09	13,06	1,58	0,11	0,00	232	7,00
M4	KORONEIKI Cuve n° 05	Cépages M. Réunis Meknes - Maroc	1° Période Moitié Nov.	0,17	4,2	78,94	11,88	1,62	0,14	- 0,01	430	7,75
M5	PICHOLINE M. Cuve n° 01	Cépages M. Réunis Meknes - Maroc	1° Période Moitié Nov.	0,16	4,3	79,07	10,29	1,64	0,13	0,00	367	7,25
M6	PICHOLINE M. Cuve n° 06	Cépages M. Réunis Meknes - Maroc	Der. Période Moitié Déc.	0,14	4,6	78,82	9,8	1,66	0,13	- 0,01	367	7,00

Tableau de Comparaison des Paramètres Chimiques Principaux des Huiles d'Arbequina - OlivOlio 2006-2011												
N°	Variété	Provenance	Pér. Réc./Trit.	Acidité	Peroxydes	Acides Gras Principaux		An. Spm. Ultraviolet			Polyphénols	Panel Test
				% Libre Ac.Oléique	n° meq O2/Kg	Oléique C18:1	Palmitique C16:0	K 232	K 270	DK	Ac.Gallique mg/Kg	Médian de Vote :
I1-10	ARBEQUINA Italia 2010	Az. Vagnoni - C.A.SI Siena -Toscana - Italia	1° Raccolta Inizio Novembre	0,09	3,5	77,50	12,60	1,69	0,09	0,00	209	8,00
I1-09	ARBEQUINA Italia 2009	Castello di Torripietra Roma - Lazio - Italia	2° Raccolta Metà Ottobre	0,12	7,7	72,01	15,05	1,72	0,08	0,00	254	7,75
M1-10	ARBEQUINA Marocco 2010	Cépages M. Réunis Meknes - Maroc	1° Période Déb. - Moitié Nov.	0,09	5,2	67,88	17,22	1,82	0,10	0,00	211	7,50
T2-10	ARBEQUINA Tunisia 2010	U.A.I. Dom. de Gafsa Gafsa - Tunisie	Moyenne Période Déb. - Moitié Nov.	0,15	4,8	58,54	19,66	1,75	0,11	0,00	266	7,25
I1-06	ARBEQUINA Italia 2006	Az. Bernardini - Scarlino Grosseto - Italia	1° Raccolta Inizio Novembre	0,16	7,3	69,27	17,26	1,74	0,10	0,00	90	6,50

I risultati riportati nelle tabelle evidenziano come questi oli prodotti in Marocco, presentino valori qualitativi superiori alla maggior parte degli oli Italiani, anche quelli di qualità (Toscani compresi), soprattutto se si considera che questi oli extravergini sono stati prodotti in quantità elevate ed omogenee e stoccati in silos con capacità dalle 25 alle 50 t. a atmosfera e temperatura controllate.

Per la società **Brasseries du Maroc**, questo primo anno ha rappresentato un importante banco di prova e di messa a punto di un sistema di produzione e trasformazione finalizzato all'alta qualità, estremamente avanzato, moderno ed efficiente. A giudicare dagli “eccellenti” risultati ottenuti già dal primo anno, il futuro non potrà che riservare altre e sempre maggiori soddisfazioni, con ottime prospettive anche dal punto di vista strettamente commerciale.

Un plauso quindi alla società, a tutti i partner tecnici coinvolti nel progetto ed al consulente ed elaiotecnico italiano **Alessandro Mersi** (www.olivolio.net), responsabile del progetto.

I brillanti risultati ottenuti hanno infatti ampiamente dimostrato che con l'ausilio delle tecniche più moderne e avanzate applicate all'Olivicoltura Superintensiva ed ai Sistemi e Processi di Frangitura, insieme ad un elevato livello di professionalità, si possono ottenere risultati qualitativi di valore assoluto anche in aree di produzione storicamente difficili.

21-06-2011