



IMPIANTO OLIVICOLO SUPER-INTENSIVO DEL CASTELLO DI TORRIMPIETRA-LEPRIGNANA (Roma)

Progettazione e Gestione Tecnica: **Alessandro Mersi**

www.olivolio.net - info@olivolio.net

L'Impianto SuperIntensivo del **Castello di Torrimpietra** (Roma) di proprietà del Dott. Antonelli Filippo è stato ideato e realizzato per la produzione di olio extravergine d'oliva di alta qualità con un drastico abbattimento dei costi colturali. Detta così sembra proprio una sfida, ed in effetti lo è, infatti, il prezzo finale del prodotto confezionato e commercializzato direttamente dall'azienda, dipenderà proprio da questo. Il sistema superintensivo di coltivazione dell'olivo consente infatti un notevole livello di meccanizzazione e quindi una drastica riduzione dei costi relativi alle operazioni di potatura e soprattutto di quelli relativi alla raccolta con l'impiego della macchina scavallatrice capace di un'efficienza che può anche superare i 300 q.li di olive per giornata lavorativa (8 ore) e con solo 2 operatori. L'Impianto SuperIntensivo del Castello di Torrimpietra, attualmente, può essere considerato uno dei più avanzati al mondo almeno dal punto di vista varietale, infatti insieme a tutte le varietà specifiche per la coltivazione superintensiva, attualmente disponibili sul mercato e distribuite in tutto il mondo da Agromillora, (Arbequina, Arbosana, Koroneiki e Tosca) ed a quelle distribuite dai Vivai Faena – PG (FS-17, Don Carlo e Giulia) sono presenti anche diverse altre nuove varietà sperimentali provenienti da tutto il mondo.





Lo scopo prioritario di tutto questo è la ricerca della massima qualità dell'olio in funzione di una maggiore capacità di differenziazione dei prodotti finali. Prodotti che grazie al drastico abbattimento dei costi colturali ottenibile con la coltivazione superintensiva dell'olivo, potranno essere offerti a prezzi abbastanza contenuti e quindi più interessanti per la maggior parte dei consumatori e dei mercati ed allo stesso tempo consentire "finalmente" anche un margine di profitto remunerativo e soddisfacente per l'azienda produttrice.

Questi oli saranno caratterizzati da un livello qualitativo in linea con quello dei cosiddetti prodotti di alta gamma dell'olivicoltura tradizionale, ma potranno essere offerti al dettaglio a prezzi poco superiori rispetto a quelli degli oli "commerciali" della grande distribuzione.

La loro superiorità qualitativa rispetto a questi ultimi, sarà così macroscopica ed evidente, che potrà essere facilmente percepita anche dal consumatore medio, ed il prezzo di vendita contenuto faciliterà la promozione e l'auspicata diffusione sia nel mercato interno che in quello estero, di olio extra vergine d'oliva di alta qualità prodotto e confezionato in Italia. La coltivazione superintensiva, inoltre, presenta una maggiore efficienza rispetto a quella tradizionale, anche in funzione del miglioramento qualitativo dell'olio prodotto e questo soprattutto grazie alla tempestività e alla differenziazione nella raccolta dei frutti rispetto alle varie cultivars ed loro grado di maturazione, ma anche per il grande vantaggio offerto dalla trasformazione immediata.

L'impianto SuperIntensivo del Castello di Torrimpietra, potendo disporre di un notevole numero di varietà, potrà contare, insieme alla grande freschezza della materia prima, anche su una grande capacità di differenziazione dei prodotti finali. In esso, infatti sono presenti alcune varietà capaci di esprimere un fruttato intenso con decise note di amaro e piccante, altre che al contrario sono caratterizzate da un fruttato leggero e delicato con una certa prevalenza delle sensazioni dolci, ed altre ancora che sono naturalmente in grado di fornire oli monovarietali con caratteristiche sensoriali equilibrate ed armoniose. Tutte le varietà andate in produzione quest'anno sono state raccolte tempestivamente e al perfetto grado di maturazione ed immediatamente trasformate nel moderno ed efficiente frantoio della **Cantina Cerveteri**, attiguo all'azienda.



Le tecniche ed i parametri di frangitura sono stati controllati ed ottimizzati in tempo reale in funzione delle caratteristiche peculiari di ogni varietà al fine di ottenere estrazioni in grado di assicurare agli oli prodotti, caratteristiche chimiche ed organolettiche di assoluta eccellenza.

In collaborazione con il Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura dell'Università di Firenze e con il Prof. Piero Fiorino è stato svolto un accurato lavoro di indagine e valutazione di tutti gli oli monocoltivar prodotti ed a tale scopo sono state eseguite accurate analisi chimiche e sensoriali. Riguardo a quest'ultimo aspetto, è stato costituito anche un panel di assaggiatori professionisti regolarmente iscritti negli elenchi ufficiali, che hanno potuto operare nell'assoluto rispetto delle norme procedurali, grazie all'ospitalità **dell'Amministrazione provinciale di Siena** che ha gentilmente messo a disposizione la propria sala di riunione dei panel-test.

(Marone E., Mersi A., Ottanelli A., e Fiorino P., 2009. Productivity and Oil Characteristics in a Superintensive Olive Planting System in Central Italy. XXXIII CIOSTA & CIGR V Conference "Technology and management to ensure sustainable agriculture, agro-systems, forestry and safety", Reggio Calabria, 17-19 June, 1323-1327.)

In azienda, tutti gli oli monocoltivar sono stati stoccati separatamente, per poi essere miscelati secondo precisi criteri elaiotecnici al fine di ottenere prodotti che andranno a coprire tutta la scala del fruttato, dal leggero fino all'intenso e che quindi saranno in grado di soddisfare qualsiasi tipo di consumatore e qualsiasi esigenza di mercato.



Un progetto che può apparire ambizioso, ma che può essere considerato un interessante banco di prova e sperimentazione del sistema superintensivo in Italia anche dal punto di vista strettamente “elaiotecnico” ed allo stesso tempo un’importante iniziativa imprenditoriale per rendere “finalmente” competitiva e remunerativa una coltura storicamente “difficile” come l’Olivo. L’Olivicoltura, infatti e soprattutto nel nostro paese, è rimasta per troppi anni soffocata da problemi economici-politici e da un pericoloso immobilismo tecnico-scientifico, mentre il settore vitivinicolo e quello della frutticoltura, ormai già da molto tempo, sono stati oggetto di grandi rinnovamenti scientifici, tecnologici e funzionali, tanto che spesso sono stati anche modificati persino regolamenti e disciplinari al fine di dare una maggiore competitività ai nostri prodotti ed alle nostre aziende, soprattutto in quei mercati che pagano per la qualità. Come ad esempio nella produzione dei grandi vini italiani, dove vengono impiegati ormai da molti anni anche vitigni stranieri (ad es. francesi) coltivati in Italia, prassi ormai consentita perfino da molti disciplinari D.O.P. e D.O.C.G. e con percentuali spesso importanti.

Dopo “decenni” d’incomprensibile attesa anche l’olivicoltura potrebbe avere l’occasione di divenire una coltura moderna, efficiente e soprattutto sostenibile. In questo modo, con il costante miglioramento delle tecniche di frangitura e con le capacità dal punto di vista elaiotecnico, che ci hanno sempre contraddistinto a livello mondiale e che sono sempre state alla base della grande qualità dei nostri oli extravergini d’oliva, potremo essere in grado di dare un valore aggiunto anche ai “nostri” prodotti provenienti dalla coltivazione superintensiva dell’olivo.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE PRINCIPALI	
ANNO D’IMPIANTO :	2006
SUPERFICIE TOTALE :	5,00 ettari irrigui
NUMERO PIANTE :	6500 piante ca.

DATI DI RACCOLTA (Macchina Raccogliatrice Semovente Gregoire G-105)	
CAPACITA’ DI RACCOLTA (media) :	1 h. x 2,5 ore
PERDITE DI RACCOLTA :	max. 2-3 %
DANNI ALLE PIANTE :	Irrilevanti

**DATI DI RIEPILOGO PRODUZIONE IMPIANTO SUPERINTENSIVO
CASTELLO DI TORRIMPIETRA (Roma) - Anno: 2008**

DATI DI PRODUZIONE E RESA					
Campagna 2008 - 1° Anno (Età di campagna delle piante: 30 mesi)					
Varietà:	Piante x h.	Prod. Olive Kg. x h.	Prod. Olive Kg. x pianta	Resa in Olio %	Prod. Olio Kg. x ha.
ARBOSANA	1645	7.138	4,34	15,34	1.095
ARBEQUINA	1645	6.480	3,94	13,76	892
KORONEIKI	1645	4.983	3,03	14,17	761
FS-17	1316	2.736	2,07	15,45	423
DON CARLO	1316	1.959	1,49	15,06	295

**TABELLA DI COMPARAZIONE SUI PRINCIPALI PARAMETRI CHIMICI ED ANALITICI
DEGLI OLI PRODOTTI DALLE VARIETA' SUPER-INTENSIVE
CASTELLO di TORRIMPIETRA - Anno: 2008-2009**

VARIETA':	PROVENIENZA:	DATA FRANG.	ACIDITA':	PEROSSIDI:	Ac. OLEICO:	POLIFENOLI:	PANEL TEST:
			% libera Ac.Oleico	n° meq O2/Kg	C18:1	Ac.Gallico mg/Kg	Mediana Voto
ARBEQUINA	Torrimpietra (RM)	23-10-2008	0,12	10	72,01	276	7,75
ARBOSANA	Torrimpietra (RM)	24-11-2008	0,17	7,0	77,26	236	7,25
KORONEIKI	Torrimpietra (RM)	06-11-2008	0,17	7,1	80,10	284	7,50
FS-17	Torrimpietra (RM)	15-10-2008	0,16	9,4	73,15	258	7,25
DON CARLO	Torrimpietra (RM)	06-11-2008	0,14	8,3	78,22	338	7,00

**DATI DI RIEPILOGO PRODUZIONE IMPIANTO SUPERINTENSIVO
CASTELLO DI TORRIMPIETRA (Roma) - Anno: 2009**

TORRIMPIETRA (Roma)	Piante x ha.	Prod. Olive Kg. x ha.	Prod. Olive Kg. x Pianta	Resa in Olio %	Prod. Olio Kg. x ha.
ARBOSANA	1645	6.876	4,18	13,28	913
ARBEQUINA	1645	6.564	3,99	13,00	854
KORONEIKI	1645	4.820	2,93	16,69	805
FS-17	1316	2.699	2,05	18,15	490
DON CARLO	1316	1.487	1,13	13,08	195
TOSCA	1645	4.557	2,77	15,57	710
CORATINA	1094	1.849	1,69	12,93	240

**TABELLA DI COMPARAZIONE SUI PRINCIPALI PARAMETRI CHIMICI ED ANALITICI
DEGLI OLI PRODOTTI DALLE VARIETA' SUPER-INTENSIVE
CASTELLO di TORRIMPIETRA - Anno: 2009-2010**

VARIETA':	PROVENIENZA:	DATA FRANG.	ACIDITA': % libera Ac.Oleico	PEROSSIDI: n° meq O2/Kg	Ac. OLEICO: C18:1	POLIFENOLI: Ac.Gallico mg/Kg	PANEL TEST: Mediana Voto
ARBEQUINA	Torrimpietra (RM)	23-10-2008	0,12	7,7	72,01	254	7,75
ARBOSANA	Torrimpietra (RM)	24-11-2008	0,15	6,2	77,26	397	7,25
KORONEIKI	Torrimpietra (RM)	06-11-2008	0,16	5,1	80,10	444	7,75
FS-17	Torrimpietra (RM)	15-10-2008	0,18	9,0	73,15	318	7,25
DON CARLO	Torrimpietra (RM)	06-11-2008	0,23	7,3	78,22	679	7,25
TOSCA	Torrimpietra (RM)	15-10-2009	0,22	8,7	72,98	244	6,75
CORATINA	Torrimpietra (RM)	06-11-2009	0,14	5,2	81,90	711	7,50



Alessandro Mersi (10-12-2009)