



La filiera olivicola della Regione FVG: sfide e prospettive

Bruno Della Vedova, Presidente del Consorzio Produttori Olio EVO FVG

OLIVICOLTURA ESTREMA E AREE VOCATE (Oliveti di Gemona a 46° 16' 27" N Sono i più a Nord del Pianeta)

STRATEGIA RFVG DI SOSTEGNO ALL'OLIVICOLTURA (DAL 2022) Incentivi alla filiera fino al 2027



OLIVICOLTURA TRADIZIONALE (FINO A 250 PIANTE/Ha)

OLIVICOLTURA A PIÙ ALTA DENSITÀ (FINO A 800 PIANTE/Ha)

OLIVICOLTURA AD ALTISSIMA DENSITÀ (> 800 PIANTE/Ha)
(IN SPERIMENTAZIONE)

QUALI SONO LE CRITICITÀ DEL SETTORE IN RFVG ?

- **PRESSIONE CLIMATICA E PATOLOGIE**
- **POCA ATTENZIONE ALLA VARIABILITÀ AREE AGRICOLE IN RFVG**
- **INADEGUATA GESTIONE AGRONOMICA → SCARSA QUALITÀ OLIVE**
- **SCARSA PRODUTTIVITÀ** E ALTERNANZA
- **FRAMMENTAZIONE SUPERFICI E ABBANDONO**

- **INSUFFICIENTE PREPARAZIONE E FORMAZIONE**
- **CARENZA DI TECNICI E OPERATORI**
- **MECCANIZZAZIONE MINIMALE IN OLIVETO**
- **POCA COLLABORAZIONE FRA GLI OPERATORI**
- **QUALITÀ** DEL PRODOTTO DA MIGLIORARE, **PROMOZIONE** E **MARKETING**

QUALI SONO GLI OBIETTIVI e LE AZIONI/MISURE DA AVVIARE?



- **Crescita e innovazione Imprese (Programma SISSAR 2026-2028)** → **Formazione, Supporto tecnico, Meccanizzazione, Collaborazione fra operatori del settore, ...**
- **Produzione primaria lorda/ettaro** → **Progettazione e Gestione oliveti, scelta varietà, ...**
- **Elevati livelli di qualità Olio EVO** → **Raccolta, Trasformazione, filtraggio, analisi,**
- **Posizionamento sul mercato** → **Marchio, IGP, Strategia di commercializzazione, qualità, sapori, salute...**

IL CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EVO FVG

- **Giu. 2022:** Costituzione consorzio, **15 imprese**, 10.000 piante su 20 ettari
- **Sett., 2023:** Inaugurazione frantoio in **15 mesi** dall'idea alla bottiglia!
- **Frangitura 2024:** 800 q.; 2025: 1250 q.

➤ **Marzo '26:** 42 imprese, 40.000 piante, 90 ha

➤ **Obiettivo in 3 anni:** 100 imprese, 150 ha

➤ **Obiettivo Marchio IGP → OLIO EVO FVG**



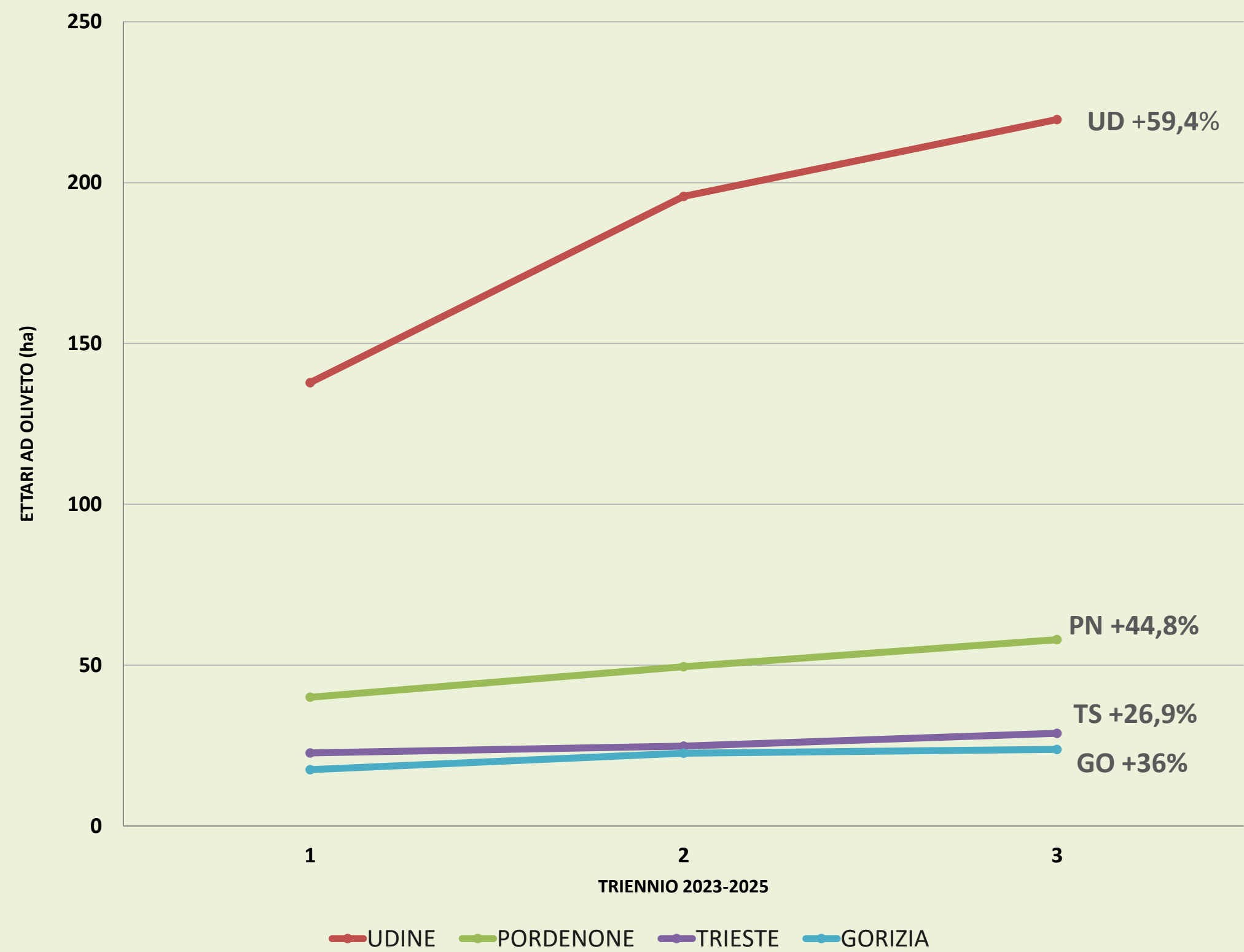
AVVIATO PROCESSO DI RICHIESTA DEL MARCHIO IGP:
per un olio EVO che esprima l'eccellenza del territorio FVG

	Cultivar Gruppo 1	Cultivar Gruppo 2
	BIANCHERA	
VARIETÀ "AUTOCTONE"	CARBONA	BUGA
	CERNICA	DROBNICA
	GORGAZZO	
	-----	-----
ALTRE VARIETÀ	LECCIO DEL CORNO	MAURINO
	LECCINO	PENDOLINO
	FRANTOIO	GRIGNANO
		CORATINA

TREND DI CRESCITA RFVG

(Fonte Dati OPR, ERSA 2026)

TREND DI CRESCITA ETTARI AD OLIVETO IN REGIONE FVG TRIENNIO 2023-2025



ANNO	UDINE	PORDENONE	TRIESTE	GORIZIA
2023	137,8	40	22,7	17,5
2024	195,7	49,5	24,8	22,6
2025	219,6	57,9	28,8	23,8

+ 82 ha

+ 18 ha

+ 6 ha

+ 6.3 ha





Miglioramento della qualità

- **Frangitura** : Frangitori a coltelli, frangitori a dischi, frangitori a doppia griglia, denocciolatori, giranti multilama
- **Condizionamento termico della pasta di olive:** scambiatori di calore per raffreddamento delle paste. Utilizzo del raffreddamento
- **Separazione Solido – liquido:** diminuzione dei volumi di acqua in diluizione

QUALITÀ DELLE OLIVE

- Stato fitosanitario
- Epoca e modalità di raccolta
- Stoccaggio
- Cultivar
- Variabili agronomiche
- Obiettivo produttivo (quantità di olio)



STORIA del processo di estrazione

- Frangitura
- Gramolatura
- Separazione solido – liquido
- Separazione olio-acqua a sfioro



INNOVAZIONI ATTUALI del processo di estrazione

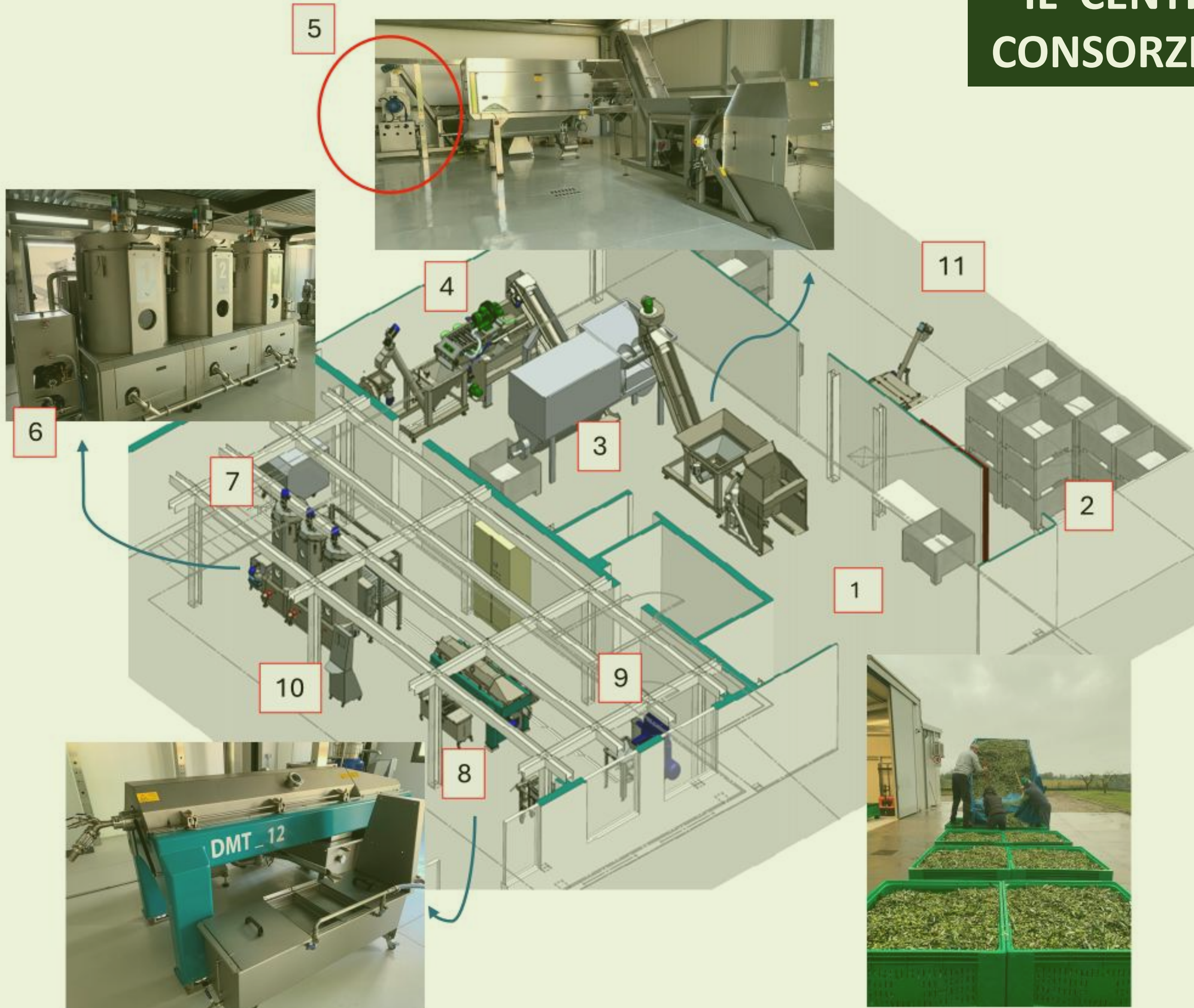
- **Miglioramento della qualità** dell'olio
- **Incremento della resa** di estrazione

COME?

- Ottimizzazione attività biochimiche dell'oliva durante la trasformazione
- Valutazione degli effetti sui principali composti antiossidanti dell'olio
- Valutazione effetti su composizione dei composti volatili dell'olio
- Valutazione effetti sull'efficienza del processo di estrazione



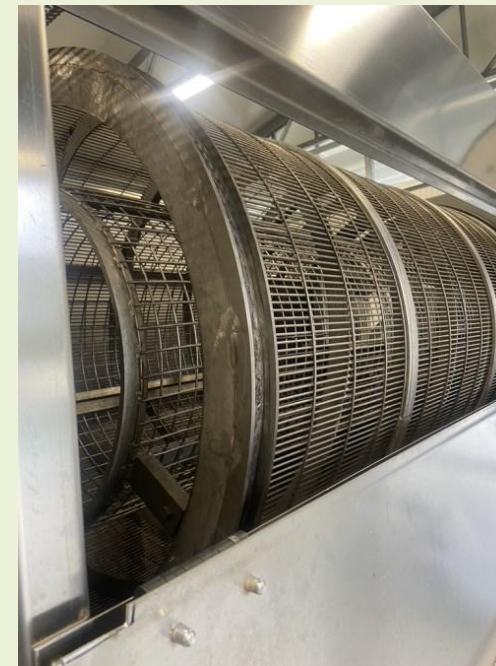
IL CENTRO DI TRASFORMAZIONE DEL CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EVO FVG



1. Ricevimento olive
2. Stoccaggio olive
3. Defogliatore
4. Lavaggio e asciugatura
5. Frangitore
6. Gramole verticali
7. Pompa di calore
8. Decanter 10 q.li/ora
9. Separatore a centrifuga verticale
10. PLC → portale SIAN
11. Recupero sottoprodotti

IL PROCESSO DI ESTRAZIONE DELL'OLIO NEL CONSORZIO EVO FVG

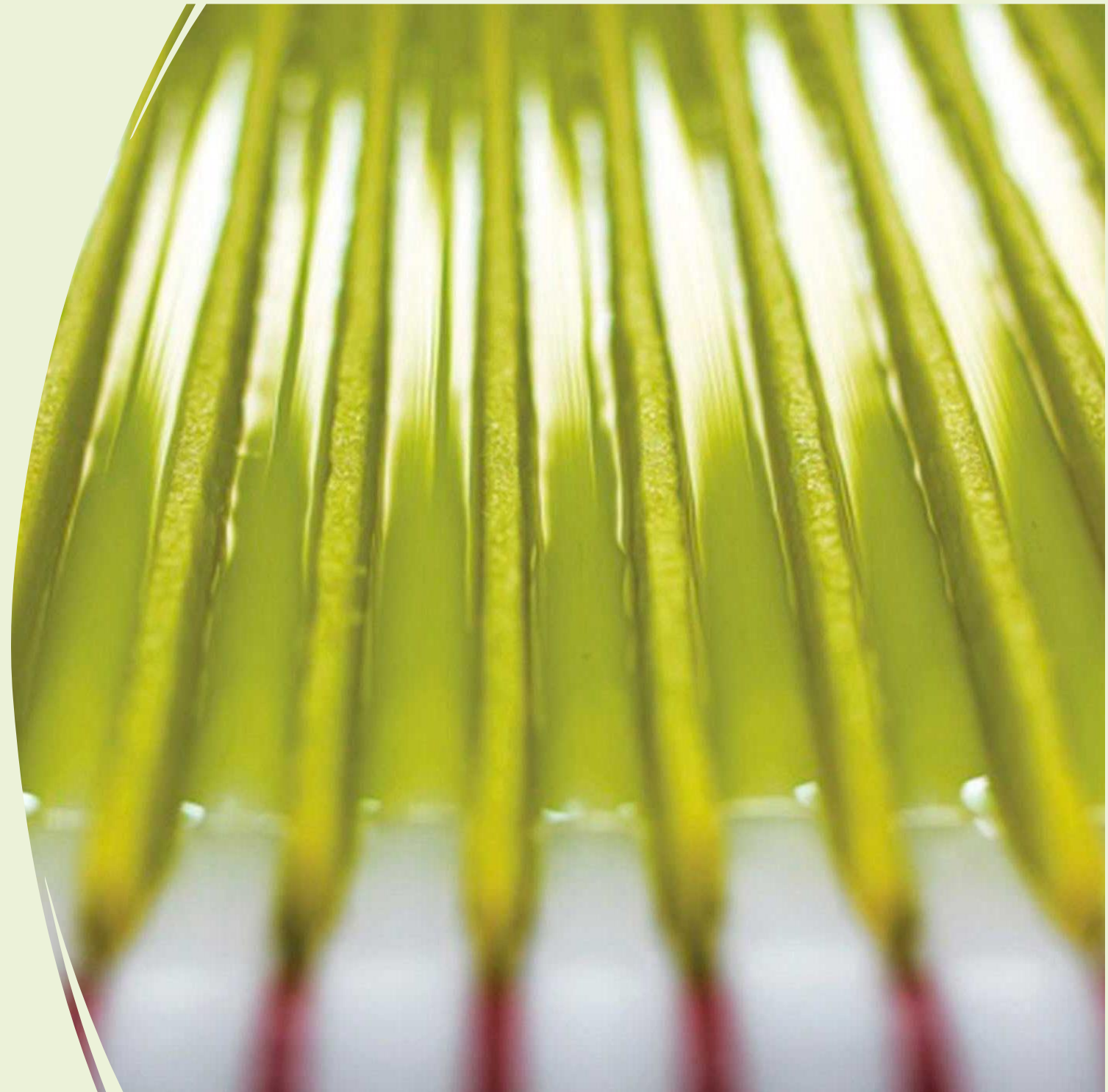
- Mondatura e Lavaggio – selezione ottica
- Frangitura differenziata
- Gramolatura
- Separazione solido – liquido
- Separazione liquido – liquido
- Filtrazione
- Stoccaggio in serbatoi inox, sotto Azoto a T cost.



TEMPERATURA, TEMPO E LUCE FAVORISCONO L'OSSIDAZIONE E DEGRADANO PROFUMI, SENTORI E POLIFENOLI

FILTRAZIONE IN LINEA

- Eliminazione delle parti solide e della frazione colloidale
- Miglioramento conservabilità dell'olio
- Adsorbimento acqua in bassissime % ($<0,2\%$)
- Ottimizzare l'utilizzo dei filtri (viscosità olio – quantità di acqua)





ALDEIDI

(Z)-2-Pentenale, *ERBACEO, PIACEVOLE*

(E)-2-Pentenale, *MELA VERDE, FLOREALE* *AROMATICO, ERBA TAGLIATA*

Propanale, *DOLCE, FLOREALE*

Esanale, *MELA VERDE, ERBA TAGLIATA*

(E)-2-Esenale, *MANDORLA, MELA VERDE, ERBACEO*

2,4-Esadienale, *ERBA TAGLIATA* *BANANA, FOGLIA, ERBACEO-FRUTTATO*

(Z)-2-Esenale, *ERBA TAGLIATA*

(Z)-3-Esenale, *POMODORO VERDE, CARCIOFO, ERBACEO, FLOREALE, FOGLIA VERDE, MELA, ERBA TAGLIATA*



ALCOLI

Esan-1-olo

FRUTTATO,

AROMATICO, ERBA TAGLIATA

(E)-2-Esen-1-olo,
ERBACEO, FOGLIA, FRUTTATO

Etanolo, *MELA MATURA*

(Z)-3-Esen-1-olo,
BANANA, FOGLIA, ERBACEO-FRUTTATO

(E)-3-Esen-1-olo
FRUTTATO, ERBA TAGLIATA



ESTERI

Etil propionato,
DOLCE, FRAGOLA, MELA.

Etil isobutirrato, *FRUTTATO*

Etil-2-metil-butirrato, *FRUTTATO*

Etil-3-metil-butirrato, *FRUTTATO*

(Z)-Esenil acetato,
BANANA VERDE, FRUTTATO VERDE, FOGLIA VERDE, FLOREALE

Esil acetato,
DOLCE, FLOREALE, FRUTTATO

3-Metil butil acetato, *BANANA*

L'OLIO EVO È UN FARMACO NATURALE!

Polifenoli tot. > 250 mg/kg
Claim salutistico EFSA
(Reg. UE 432/2012):

- Idrossitiroso (antiossidante)
- Flavonoidi (immunomodulazione)
- Oleocantale (antinfiammatorio)
- Lignani (antitumorale)
- Oleuropeina (cardioprotezione)
- Ligstroside (longevità)
- Oleaceina (anti-aterosclerotica)
- Tiroso (stabilità)

EFFETTI SALUTISTICI APPORTATI CON LA DIETA DAI FENOLI (Pandey et al., 2009).

