

Nikos Dermitsakis DIO' – Ente di certificazione (Grecia)

“Lo sviluppo dell'olivicoltura biologica in Grecia”

DATI GENERALI

L'olivicoltura in Grecia ha una lunga – millenaria – tradizione come d'altronde in molti dei paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo. Probabilmente le isole greche del Mar Egeo sono state tra le primissime località di diffusione dell'olivo. Già venti secoli prima della nostra era, nella grande e fertile Creta Minoica, l'olivicoltura era molto diffusa e l'olivo era considerato un albero sacro.

La capitale della Grecia, Αθήνα - Atene, deve il suo nome alla dea Αθηνά – Atena, la Minerva dei Romani, che gli antichi abitanti dell'Attica hanno voluto così ringraziare per il suo dono alla città: un albero di Olivo. Uno dei tanti discendenti di quell'albero sacro è il cosiddetto “Olivo di Platone” il quale secondo la tradizione aveva più di 2300 anni. Si trovava nell'orto botanico della facoltà di Agraria di Atene fino al 1980, quando è morto. Non è difficile trovare alberi come questi in diverse località del paese.

Attualmente le zone di diffusione dell'olivo sono i paesi del Mediterraneo, le coste occidentali del Continente Americano, il Sud Africa e il sud dell'Australia. Ma l'olivo è coltivato principalmente nei paesi del Mediterraneo. In Grecia le regioni con prodotti di altissima qualità sono: L'isola di Creta, il Peloponneso, le isole Ionie e quelle del Mar Egeo.

La Superficie destinata all'Olivicoltura è di 740 mila ettari dei quali:

- 290 mila ettari, 39%, sono situati in zone di pianura
- 275 mila ettari, 36%, sono situati in zone di collina
- 180 mila ettari, 24%, sono situati in zone di montagna

Il numero complessivo degli alberi è di 143 milioni.

Le produzioni totali sono: 1.640.000 quintali di olive da mensa e quasi 20 milioni di olive da olio dalle quali si ricavano più di 4 milioni di quintali d'olio.

Le regioni a maggior produzione di olio sono: il Peloponneso (43%) e le isole di Creta (31%), Lesbos (5.5%), Corfu' e Zante (7%).

Le maggiori produzioni di olive da mensa si ottengono in 2 province della Grecia centrale (55%), nel Peloponneso (16%) e nella provincia di Salonico (15%).

L'olivicoltura biologica parte ufficialmente in Grecia nel 1993 con pochi ettari. Più del 70% della superficie è a pieno regime biologico. Le superfici si trovano in buona parte nel Peloponneso, Creta, Lesbos, Corfu' e in 3 province della Grecia centrale. Cioè anche l'olivicoltura biologica è maggiormente praticata nelle regioni ad alta vocazione olivicola.

| ANNO | SUPERFICI (ha) |
|------|----------------|
| 1994 | 600 |
| 1996 | 3.500 |
| 1998 | 10.000 |
| 1999 | 12.000 |
| 2000 | 15.000 |
| 2001 | 15.500 |

TECNICHE COLTURALI IN OLIVICOLTURA BIOLOGICA

- Il Terreno

Le pratiche in uso per mantenere ed aumentare la fertilità del terreno e contemporaneamente soddisfare le esigenze nutrizionali degli alberi sono:

- Ogni 2 anni: semina in autunno di veccia, più un cereale (di solito orzo) e successivo interrimento in primavera. Cioè utilizziamo concimi verdi (quantità di semente d' orzo: 20 – 30 Kg/ha.)
- In autunno apporto di letame maturo di pecora o capra. Da 20-50 lt in funzione dello sviluppo dell' albero.
- Utilizzo dei residui di potatura primaverile con l' ausilio del trinciasarmenti.
- L' impiego dei concimi minerali e' abbastanza limitato. Di solito si usano concimi contenenti potassio e boro.

- Controllo delle infestanti

Le infestanti invernali – primaverili negli oliveti di pianura e in quelli di bassa collina vengono controllate tramite le lavorazioni ordinarie del terreno, in primavera. Gli attrezzi più usati sono il trinciasarmenti, l'aratro, il coltivatore e la fresa. Più problematico è il controllo delle infestanti nei terreni di alta collina e montagna dove l'uso del trattore risulta difficile. In questi casi si usa il decespugliatore a spalla, lasciando sul posto le infestanti. In alcuni casi come metodo di controllo si usa il pascolo.

- Irrigazione

Circa il 30% degli oliveti vengono irrigati mediante irrigazione localizzata a goccia. Buona parte di questi oliveti si trovano in zone di pianura del Peloponneso e di Creta.

DANNI DA PARASSITI ANIMALI

I. Insetti

Gli insetti che danneggiano l' olivo vengono suddivisi in 2 categorie:

- a) Insetti di grande importanza economica
 - Mosca delle olive (*Bactocera oleae*)
 - Cocciniglia mezzo grano di pepe (*Saissetia oleae*)
 - Oziorrinco (*Otiorynchus cribricollis*)
 - Tignola dell' olivo (*Prays oleae*)
- b) Insetti di secondaria importanza economica
 - Fleotribo – Ilesino
 - Tignola (Piralide) dell' olivo
 - Coccinglie: *Pollinia*, *C. ovale* grigia, *C. cotonosa*, *C. bianca*)

II. Acari

Eriofide dell' olivo (*Aceria oleae*)

MALATIE PROVOCATE DA FUNGHI E BATTERI

I. Funghi

- Fumaggine (*Capnodium elaeophilum*)
- Occhio di pavone (*Cycloconium oleaginea*)

II. Batteri.

- Rogna dell' olivo (*Pseudomonas savastanoi*)

PROTEZIONE FITOSANITARIA - CONTROLLO DEGLI INSETTI

- **Mosca delle Olive** (5 – 8 Generazioni all' anno da maggio fino a dicembre)
 - Trappole ``ECOTRAP``
 - Trappole a Delta con attrattivo, spalmate di colla
 - Bottiglie di varie forme e colori contenenti acqua più un attrattivo

- **Cocciniglie – Fumaggine**

La potatura corretta garantisce un sufficiente controllo degli insetti e dello sviluppo della fumaggine.

In caso di grave problema possiamo usare prodotti rameici contro le Fumaggine, e oli bianchi contro il mezzo grano di pepe ed altre cocciniglie.

- **Oziorrinco**

Creazione di anelli di colla al tronco e alle branche.

- **Tignola dell' olivo**

Lotta alla prima generazione (antofaga) soltanto per le cultivars da mensa.

- Impiego di trappole a feromoni
- *Bacillus thuringiensis* all' inizio della fioritura.

- **Eriofide dell' olivo**

- Regolare l' irrigazione
- Zolfo bagnabile

- **Occhio di Pavone**

- Potatura corretta
- Trattamenti con prodotti rameici

- **Rogna dell' Olivo**

Subito dopo la potatura impiego di prodotti rameici.

RACCOLTA

- **Cultivars da mensa:** manualmente
- **Cultivars a duplice attitudine:** caduta spontanea su reti di plastica
- **Cultivars da olio:** raccolta manuale con l' ausilio di abbacchiatori elettrici.

OLEIFICAZIONE

La temperatura dell' acqua inferiore ai 30° C.

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

In contenitori di acciaio inossidabile

COMMERCIALIZZAZIONE

- Nei grandi super mercati – negozi specializzati
- Vendita diretta al consumatore
- Esportazioni