

L'olivicoltura nelle province di Trieste e Gorizia



Aprile 2007

Realizzato a cura:

Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna

Ispettorato provinciale agricoltura di Gorizia e Trieste – Ufficio decentrato agricoltura Trieste

tel. : 040-377111

fax: 040-3775840

e-mail: ipa.ts.agrifor@regione.fvg.it

sito internet: www.regione.fvg.it

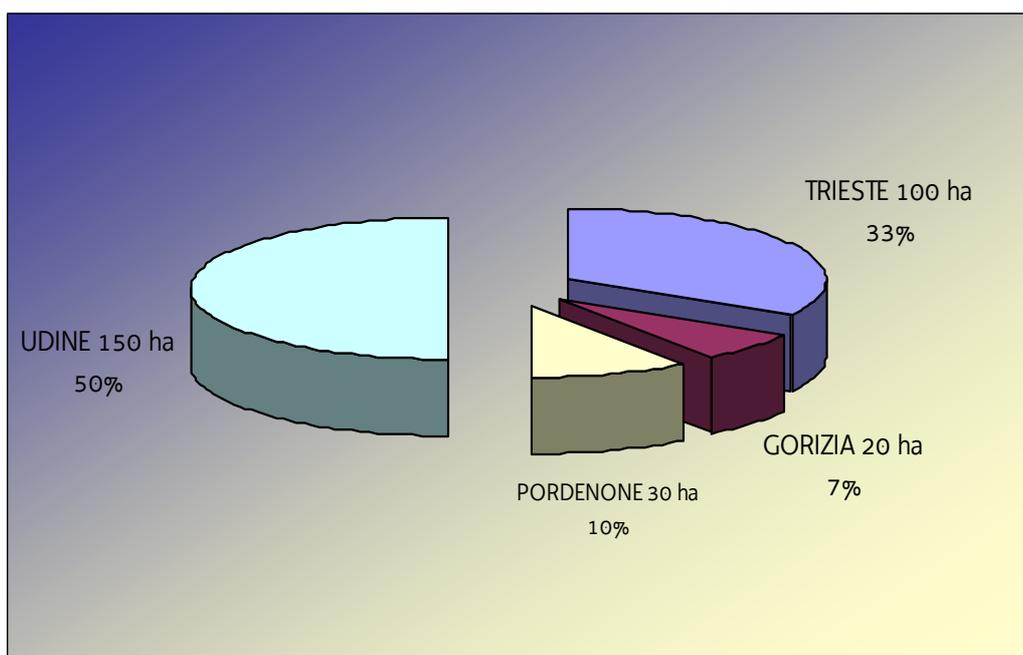
La coltura dell'olivo

Attualmente nel mondo sono coltivati ad olivo circa 8.600.000 ettari con una produzione di 17.8 milioni di quintali di olio.

L'Unione Europea rappresenta l'80 per cento della produzione mondiale e l'Italia il 40 per cento della produzione europea, con Puglia, Sicilia e Calabria che coprono il 75 per cento della superficie olivata nazionale.

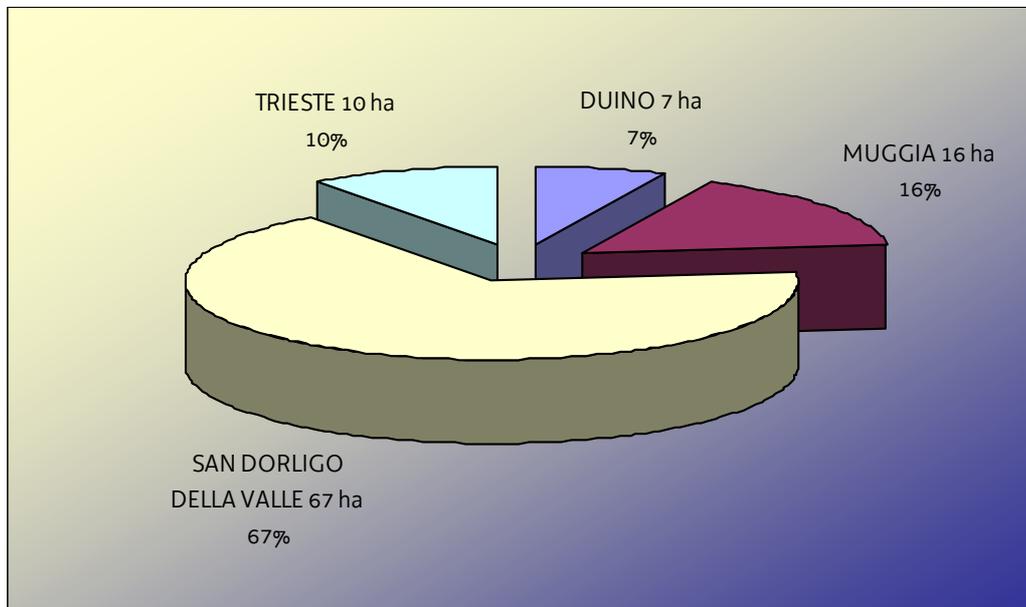
Nella nostra regione ci sono circa 300 ettari coltivati ad olivo di cui 100 nella provincia di Trieste, 150 nella provincia di Udine, 30 nella provincia di Pordenone e 20 in quella di Gorizia, con un trend di crescita costante delle superfici olivate negli ultimi anni.

Grafico n. 1: superfici coltivate ad olivo nella regione Friuli Venezia Giulia e distribuzione percentuale tra le province.



La produzione di olio d'oliva in Friuli Venezia Giulia è di portata economica ridotta rispetto ad altre regioni d'Italia, tuttavia la coltivazione dell'olivo rappresenta qui un fattore di estrema importanza dal punto di vista culturale e di integrazione al reddito delle aziende agricole, soprattutto nei comuni del Carso dove assume rilevanza anche sotto il profilo ambientale e paesaggistico.

Grafico n. 2: distribuzione percentuale delle superfici coltivate ad olivo nei comuni della provincia di Trieste.



La produzione dell'olio di oliva è significativa anche nelle zone della pedemontana friulana del cividalese e del pordenonese dove c'è stato, negli ultimi anni, un reinserimento della coltura olivicola da parte di alcune decine di produttori.

Nel territorio triestino gli olivicoltori sono alcune centinaia: molti di essi svolgono attività agricola a titolo principale mentre una buona parte si dedica a questa attività a livello esclusivamente familiare.

In passato lo sviluppo della coltivazione dell'olivo in regione ha assunto un andamento discontinuo legato alle forti gelate, delle quali si ricordano in particolare quella del 1929, che aveva messo in ginocchio tutta l'olivicultura nazionale, e quella del 1985 che ha provocato danni in tutto il nord Italia causando fluttuazioni della produzione e conseguentemente della redditività della coltura.

Si è assistito ad una prima ripresa dell'olivicultura nella provincia di Trieste alla fine degli anni settanta



Fotografia n. 1: coltivazione di olivo in comune di San Dorligo della Valle/Dolina – località Monte Celò.

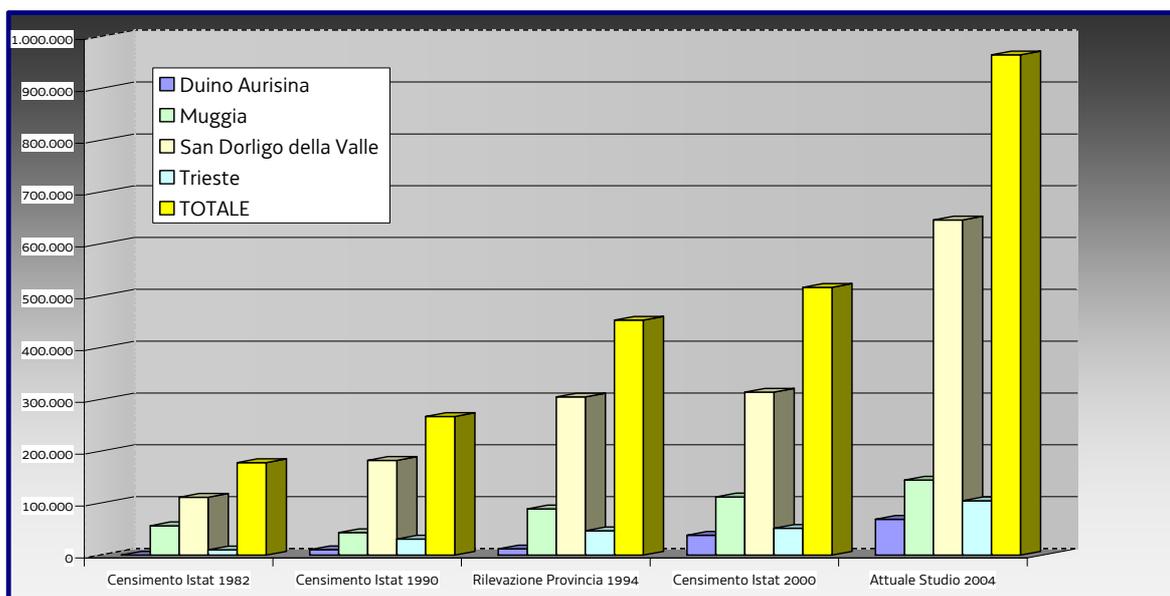
anche con la riapertura dell'unico frantoio regionale per volontà di alcuni soci della Cooperativa Agricola di Trieste, che ha ulteriormente motivato gli agricoltori della zona a recuperare vecchi oliveti e piante abbandonate ed a realizzare nuovi impianti.

A metà degli anni '80 anche in altre zone della regione è iniziato il ripristino di oliveti soprattutto sulle colline attorno all'Abbazia di Rosazzo, inizialmente a soli fini decorativi e, successivamente, anche per scopi produttivi.

Negli stessi anni ha preso il via anche il progetto olivicolo decennale dell'ERSA, con la messa a dimora di campi sperimentali e dimostrativi atti a studiare e propagare il patrimonio genetico locale, fornendo assistenza tecnica a quanti erano interessati ad inserire l'olivo nella propria azienda, coinvolgendo un centinaio di olivicoltori.

L'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Trieste all'inizio degli anni ottanta ha rilevato una superficie olivata di più di 30 ha, di cui solo 3 in coltura specializzata, che in una decina di anni è raddoppiata raggiungendo oltre 50 ha distribuiti nei comuni di San Dorligo della Valle/Dolina, Muggia, Duino Aurisina e Trieste, come emerge dal censimento olivicolo svolto dalla Provincia di Trieste negli anni 1992 – 1994.

Grafico n. 3: evoluzione delle superfici ad olivo nei comuni della Provincia di Trieste - anni 1982 – 2004.



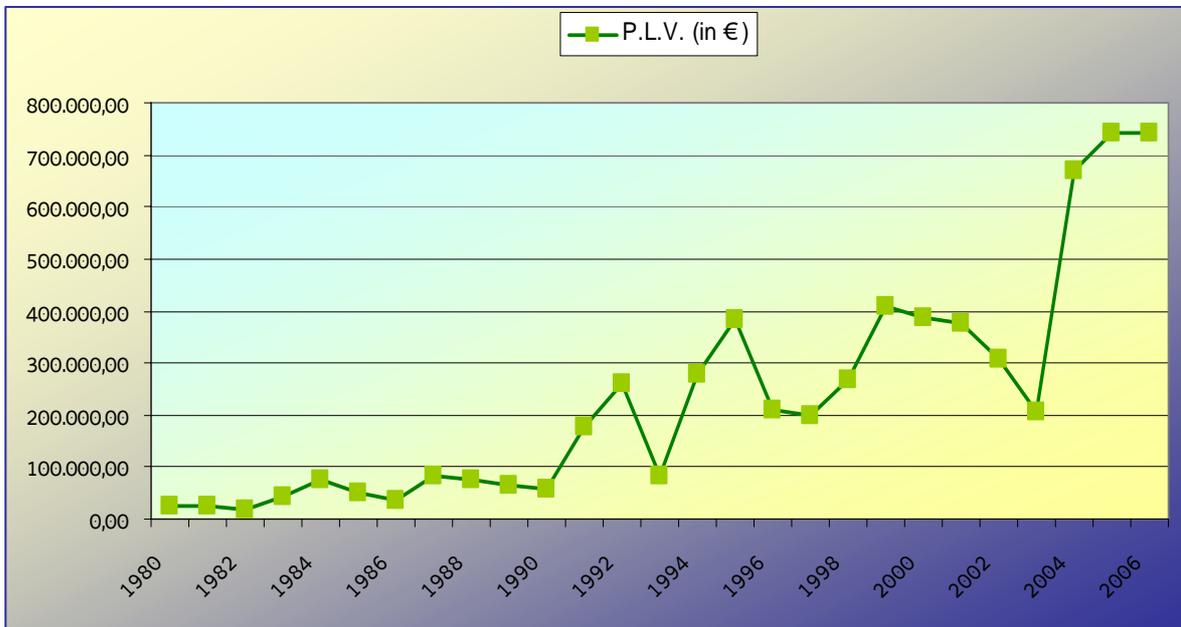
Dal grafico emerge che in quasi tutti i comuni della provincia l'olivicultura è in costante espansione a dimostrazione del forte interesse verso coltivazioni specializzate idonee alle caratteristiche pedoclimatiche della zona.

Tabella n. 1: produzione media annua e produzione lorda vendibile (P.L.V.) in provincia di Trieste negli anni dal 1980 al 2006.

Anno	Produzione di olive (q)	Resa in olio (%)	Olio prodotto (q)	Valore (€/q)	P.L.V. (€)	Superficie coltivata (ha)
1980	435	25,00	109,00	216,41	23.589,17	30
1981	704	22,18	156,00	165,53	25.822,84	30
1982	434	22,35	97,00	181,62	17.617,12	30
1983	680	28,00	190,00	232,93	44.257,00	30
1984	1127	20,61	229,00	335,84	76.908,18	30
1985	365	26,59	97,00	517,42	50.189,28	31
1986	239	26,84	67,00	517,00	34.638,76	31
1987	719	22,60	162,00	518,02	83.919,08	31
1988	649	22,17	144,00	515,97	74.300,07	31
1989	606	20,81	126,00	516,83	65.120,05	31
1990	401	17,65	70,77	800,50	56.651,71	31
1991	1006	21,87	220,00	800,51	176.111,80	31
1992	1760	18,45	325,00	800,04	260.013,07	36,5
1993	511	20,62	105,00	803,33	84.349,55	36,5
1994	1853	18,67	346,00	800,74	277.055,89	36,5
1995	2159	21,17	457,00	841,31	384.476,85	50
1996	1208	19,26	233,00	907,56	211.462,24	50
1997	1018	18,85	192,00	1.032,11	198.164,51	50
1998	1547	18,55	287,00	929,62	266.801,63	50
1999	1705	18,70	319,00	1.284,86	409.869,31	50
2000	1578	19,00	300,00	1.288,90	386.669,21	50
2001	1640	17,80	292,00	1.289,00	376.388,50	50
2002	1488	16,00	238,00	1.290,00	307.020,00	51
2003	906	17,27	156,48	1.310,89	205.128,16	51
2004	3156	16,27	513,38	1.304,05	669.475,07	80
2005	3248	17,55	570,00	1.304,05	743.310,59	80
2006	2782	20,24	563,00	1.316,97	741.451,35	80

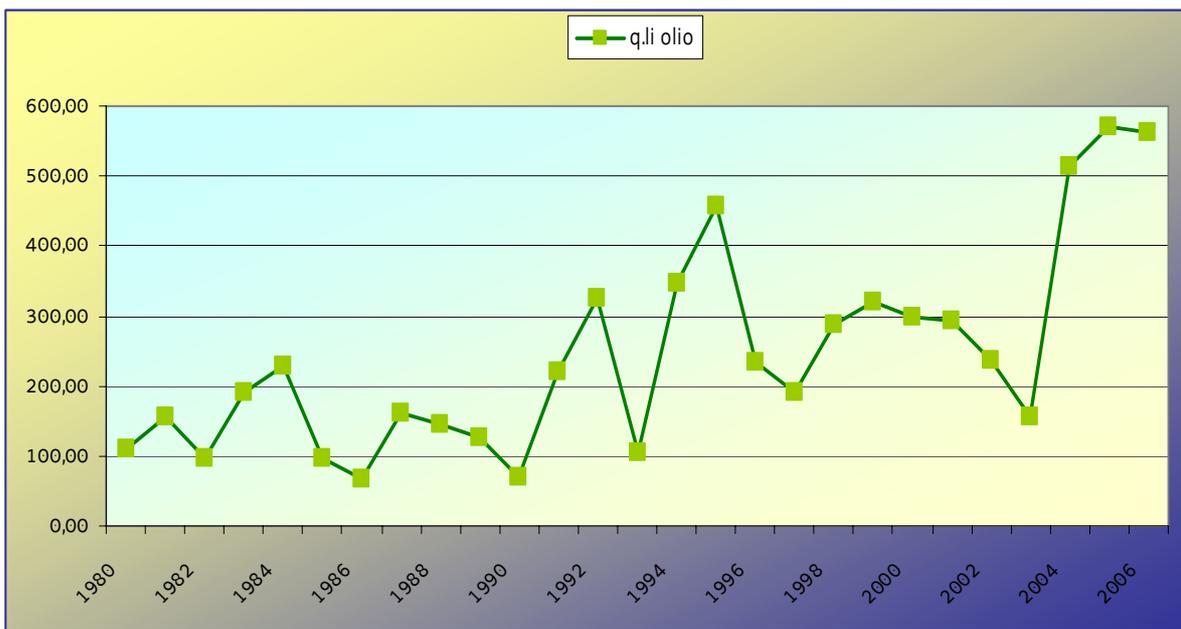
La tabella rappresenta le quantità di olive molite, le rese percentuali in olio, la quantità di olio prodotto, il suo valore al quintale e il valore della produzione lorda vendibile, negli anni dal 1980 al 2006, nella provincia di Trieste.

Grafico n. 4: Valori della produzione lorda vendibile dell'olio prodotto in provincia di Trieste



Dal grafico si rileva che la produzione lorda vendibile negli anni dal 1980 al 2006 è in aumento, pur riscontrando valori discontinui legati alle avversità atmosferiche avvenute negli anni (1985 e 2003: gelata e siccità).

Grafico n. 5: produzione di olio negli anni dal 1980 al 2006.



Dal grafico emerge che la produzione di olio ha risentito dell'andamento climatico incostante di alcune annate.

La produzione di olio in provincia di Trieste e Gorizia

Il clima del Friuli Venezia Giulia, pur presentando alcune difficoltà nella diffusione dell'olivo offre tuttavia diversi vantaggi per la sua coltivazione sia dal punto di vista fitosanitario che per la struttura e composizione dei terreni agrari. La pianta dell'olivo, infatti, resiste bene in condizioni climatiche temperate purché le escursioni termiche giornaliere non si manifestino in modo repentino.

La provincia di Trieste risulta adatta alla coltura dell'olivo proprio per la sua collocazione geografica che risente dell'influsso mitigante del mare Adriatico tale da rendere il clima locale simile a quello delle regioni meridionali.

Il principale nemico della produzione olivicola, sia in termini qualitativi che quantitativi è la mosca olearia, parassita che viene controllato attraverso programmi specifici di lotta integrata, richiedendo al massimo uno o due trattamenti all'anno rispetto alla decina di interventi normalmente effettuati nel sud d'Italia. In questo modo l'olio prodotto assume caratteristiche qualitative eccellenti: è naturalmente sano e pressoché privo di residui da pesticidi per cui da anni esso è riconosciuto tra i migliori d'Italia.



Fotografia n. 2: macine in lavorazione nel frantoio Parovel Group di San Dorligo della Valle/Dolina.

La filiera tradizionale di produzione dell'olio garantisce caratteristiche organolettiche di altissimo livello grazie alle tecniche colturali, alle modalità di raccolta e conservazione delle olive, di estrazione dell'olio con processi di lavorazione a freddo eseguiti nei frantoi della regione e di condizionamento del prodotto finale.

I frantoi attivi in regione sono otto, dei quali quattro lavorano le olive anche per conto terzi e quattro operano esclusivamente per la lavorazione del proprio prodotto.

I frantoi conto terzi sono:

- Agricola di Trieste Soc. Coop.
San Dorligo della Valle/Dolina (TS)
frantoio a ciclo continuo a due fasi con decanter;
- Parovel Group S.r.l.

San Dorligo della Valle/Dolina (TS)

frantoio a ciclo continuo con molazze in granito e spremitura a freddo;

- Azienda agricola Rino Lizzi
Pignano di Ragogna (UD)
frantoio a ciclo continuo a due fasi con decanter;
- Istituto tecnico agrario statale Paolino d'Aquileia
Cividale del Friuli (UD)
frantoio a ciclo continuo a due fasi con decanter

I frantoi ad uso esclusivamente privato sono:

- Azienda agricola San Rocco
Campeglio di Faedis (UD)
frantoio a spremitura meccanica a freddo con molazze in granito;
- Azienda agricola Casagrande Bruno
Fiaschetti di Caneva (PN)
frantoio a ciclo continuo ad estrazione per sgocciolamento e separazione centrifuga;
- Azienda agricola Sancin
San Dorligo della Valle/Dolina (TS)
frantoio a ciclo continuo a due fasi – 120 kg di olive all'ora.
- Azienda agricola Starec Erik
San Dorligo della Valle/Dolina (TS)
frantoio a spremitura meccanica a freddo.

La provincia di Trieste è la meno estesa delle province italiane; conta una superficie di 212 km² e comprende sei comuni: Duino Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle/Dolina, Sgonico e Trieste.

La diffusione dell'olivicoltura nelle province di Trieste e Gorizia coinvolge circa seicento olivicoltori dei quali oltre ottanta coltivano più di 100 piante d'olivo; di questi ultimi una decina utilizza il marchio a Denominazione di origine protetta "Tergeste" per l'olio extravergine di oliva.

Tabella n. 2: elenco olivicoltori della provincia di Trieste che coltivano più di 100 piante di olivo.

N	Denominazione dell'azienda	Comune	Superficie oliveto (ha)	Numero piante	Produzione olive (kg)	DOP
1	Az. Debelis	Trieste	0.84.10	280		Tergeste
2	Bandi Boris	S.Dorligo Valle	0.45.00	196		
3	Bandi Ennio	S.Dorligo Valle	0.36.00	127		
4	Bandi Peter	S.Dorligo Valle	2.00.00	800		
5	Berdon Maria	S.Dorligo Valle	0.35.00	125		
6	Bussani Edmondo	Muggia	0.40.00	140		
7	Carsolivo	Trieste	0.85.00	308		
8	Ciacchi Mario	Muggia	0.22.00	110		

N	Denominazione dell'azienda	Comune	Superficie oliveto (ha)	Numero piante	Produzione olive (kg)	DOP
9	Cociancich Emilio	S.Dorligo Valle	0.25.00	136		
10	Crisman Sergio	Muggia	0.50.00	210		
11	Ferluga Silvano	Trieste	0.44.00	202		
12	Ferluga Vincenzo	Trieste	0.60.00	260		
13	Ferrucci Giorgio	S.Dorligo Valle	0.44.00	150		
14	Jerman Cristina	Muggia	0.30.00	150		
15	Kocjančič Rado	S.Dorligo Valle	2.63.70	951	2.134	Tergeste
16	Komar Massimiliano	S.Dorligo Valle	0.41.00	130		
17	Kosič Bruno	S.Dorligo Valle	0.40.00	150		
18	Lenardon Bruno	Muggia	0.18.17	100		Tergeste
19	Lovrecich Susanna	Duino Aurisina	0.44.00	150		
20	Lovriha Dino	S.Dorligo Valle	0.40.00	160		
21	Maggi Laura	Muggia	1.50.00	450		
22	Mahnič Aleksej	S.Dorligo Valle	0.58.50	145		Tergeste
23	Martini Mario	Duino Aurisina	0.60.00	230		
24	Mikaz Willi	Trieste	0.60.66	289		
25	Millo Claudia	Muggia	0.45.00	126		
26	Millo Tiberio	Muggia	0.40.00	110		
27	Ota Roberto	S.Dorligo Valle	2.79.00	1.024		Tergeste
28	Pangerc Boris	S.Dorligo Valle	1.42.55	440		Tergeste
29	Parovel Elena	S.Dorligo Valle	4.39.30	1.500		Tergeste
30	Parovel Euro	S.Dorligo Valle	2.52.00	1.200		
31	Percovic Giorgio	Trieste	0.36.10	120	1.178	Tergeste
32	Pernarcic Ivan	Duino Aurisina	0.32.00	120		
33	Perti Iolanda	Trieste	0.40.00	150		
34	Petaras Glauco	S.Dorligo Valle	0.49.21	131		Tergeste
35	Radovič Nevo	Duino Aurisina	0.41.20	160		
36	Rapotec Giuseppe	S.Dorligo Valle	0.25.00	111		
37	Rebula Božka	Duino Aurisina	1.00.00	400		
38	Rei Carlo	Trieste	0.21.00	100		
38	Sancin Vitian	S.Dorligo Valle	5.66.00	2.600		
40	Scheriani di Scheriani Fabiana	Muggia	0.50.00	160		Tergeste
41	Sega Nidia	Muggia	0.35.00	145		Tergeste
42	Slavec Branko	S.Dorligo Valle	0.34.00	141		
43	Slavec di Visintin Milena	S.Dorligo Valle	0.50.00	170		
44	Slavec Gianfranco	S.Dorligo Valle	3.00.00	1.200		
45	Starec Erik	S.Dorligo Valle	2.40.80	1.034		Tergeste
46	Stubelj Ivana	Duino Aurisina	1.00.00	350		
47	Tul Marko	S.Dorligo Valle	1.10.00	424		
48	Urizio Paola	Muggia	0.90.00	183		Tergeste

N	Denominazione dell'azienda	Comune	Superficie oliveto (ha)	Numero piante	Produzione olive (kg)	DOP
49	Vesnaver Antonio	S.Dorligo Valle	0.55.00	129		
50	Zahar Stevo	S.Dorligo Valle	0.24.25	100		Tergeste
51	Zandomeni Giorgia	Duino Aurisina	0.38.00	165		
52	Zerjal Edvin	S.Dorligo Valle	1.50.00	500		
53	Zeriali Miran	S.Dorligo Valle	1.50.00	540		
54	Zeriul Adriana	S.Dorligo Valle	7.76.68	2.131		Tergeste

Tabella n. 3: elenco olivicoltori della provincia di Gorizia che coltivano più di 100 piante di olivo.

N	Denominazione dell'azienda	Comune	Superficie oliveto (ha)	Numero piante	Produzione olive (kg)	DOP
1	Az. Castelvecchio	Sagrado	1.36.00	545	1.500	
2	Az.Agr. Codelli	Mossa	0.40.00	130		
3	Az.Agr. Fiegl	Gorizia	0.40.00	150		
4	Az.Agr. Humar Marcello e Marino	S.Floriano del Collio	0.25.00	100		
5	Az.Agr. Russiz Superiore	Capriva del Friuli	1.50.00	550		
6	Az.Agr. Villa Russiz	Capriva del Friuli	0.35.00	110		
7	Bon Vinicio	Dolegna del Collio	0.30.00	100		
8	Capozzolo Damiano	San Lorenzo Isontino	0.40.00	180		
9	Cecchini Michele	Turriaco	0.60.00	195		
10	Cernic Mariano	Savogna	0.60.00	220		
11	Comis Andrea Paolo	Dolegna del Collio	0.30.00	100		
12	Concina Bruno	Mossa	0.35.00	120		
13	Eredi Devetak Darin	Savogna	1.00.00	400		
14	Feruglio Carlo Antonio	Staranzano	1.00.00	300		
15	Ginocchi Gianni	Grado	0.90.00	385		
16	Grudina Michele	Dolegna del Collio	0.30.00	100		
17	Komjanc Alessio	S.Floriano del Collio	2.50.00	1.000		
18	Korsic Rodolfo	S.Floriano del Collio	0.50.00	220		
19	Luisa Eddi	Mariano del Friuli	0.50.00	275		
20	Rolic Alessandro	Gorizia	0.60.00	200		
21	Sgubin Sergio e Renzo	Cormons	1.00.00	400		
22	Simsig Armando	Dolegna del Collio	0.50.00	200		
23	Soc.Agr. Livon	Dolegna del Collio	0.30.00	100		
24	Terpin Franco	S.Floriano del Collio	0.35.00	150		
25	Tirelli Enzo	Grado	0.28.00	100		
26	Zorzenon Alessandro	Mossa	1.00.00	420		
27	Zotti Severino	Savogna	0.28.00	100		

La Denominazione di origine protetta “Tergeste”

L'Ispettorato provinciale agricoltura di Gorizia e Trieste ha promosso e coordinato l'attività delle Istituzioni pubbliche e dei produttori al fine dell'ottenimento del riconoscimento del marchio DOP per l'olio extravergine di oliva locale, supportando tecnicamente il percorso amministrativo seguito dal Comitato promotore, di concerto con la Camera di commercio industria e artigianato (C.C.I.A.A) di Trieste attraverso le seguenti tappe:

1997-1998: stesura delle bozze del “Disciplinare di produzione dell'olio extravergine d'oliva Tergeste a denominazione di origine protetta”;

30.07.1999: costituzione del Comitato promotore per la valorizzazione dell'olio d'oliva extravergine di Trieste, i cui componenti sono: Parovel Elena in qualità di Presidente e olivicoltore, Parovel Euro frantoiano, Ota Roberto olivicoltore, Sancin Vitjan olivicoltore e frantoiano, Starec Danilo olivicoltore e frantoiano, Kocjančič Rado olivicoltore, Bandi Boris olivicoltore, Urizio Paola olivicoltore e Scheriani Fabiana olivicoltore;

15.12.1999: pubblicazione sul BUR n. 50 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia della “Proposta di Disciplinare di produzione dell'olio extravergine d'oliva Tergeste a Denominazione di origine protetta”;

26.01.2000: comunicazione della C.C.I.A.A. prot. n. 1779/00 al Comitato promotore di disponibilità a fungere da Organismo di controllo per la DOP Tergeste, ai sensi del Reg. (CEE) n. 2081/92;

09.10.2001: lettera del Comitato promotore al MIPAF con l'indicazione della CCIAA di Trieste come Organismo preposto all'applicazione dei controlli;

05.04.2001: atto pubblico di legittimazione della costituzione del Comitato promotore per la valorizzazione dell'olio d'oliva extravergine di Trieste, ai sensi del Reg. (CEE) 2081/92;

09.04.2001: lettera di richiesta del Comitato promotore al Ministero per le politiche agricole e forestali (MIPAF) per il riconoscimento della DOP “Tergeste”, ai sensi del Reg.(CEE) 2081/92;

05.12.2001: riunione di pubblico accertamento, presso la C.C.I.A.A., relativa all'approvazione della DOP Tergeste per l'olio extravergine di oliva, alla presenza di funzionari del MIPAF;

19.02.2002: Gazzetta ufficiale n. 42, pubblicazione della proposta di riconoscimento della DOP “Tergeste”;

20.03.2002: BUR n. 12 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, pubblicazione della proposta di riconoscimento della DOP “Tergeste” con relativo disciplinare, in lingua italiana ed in lingua slovena;

Novembre 2003: richiesta del Comitato promotore al MIPAF per l'applicazione della protezione transitoria, come da Reg. (CE) n. 535/97 che modifica il Reg. (CEE) 2081/92;

02.12.2003: decreto ministeriale n. 65314, recante protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione “Tergeste” per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come DOP;

13.12.2003: Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 303/2 IT – pubblicazione della domanda di registrazione quale DOP “Tergeste”;

22.10.2004: Reg. (CE) n. 1845/2004 recante l'iscrizione DOP "Tergeste" nel Registro delle DOP e IGP, di cui all'art. 6, par. 3, del Reg. (CEE) n. 2081/92;

25.07.2005: decreto Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF) di designazione della C.C.I.A.A. di Trieste quale istituzione incaricata di effettuare i controlli sulla DOP Tergeste, riferita all'olio extravergine di oliva;

Ottobre 2006: inizio controlli sulla DOP Tergeste con la collaborazione tecnica dell'Ispettorato provinciale agricoltura di Gorizia e Trieste;

18.04.2007: presentazione ufficiale del prodotto olio extravergine di oliva con la denominazione DOP "Tergeste" presso il Castello di Duino.



Fotografia n. 3: impianto di olivo nella costiera triestina

L'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Gorizia e Trieste fornisce consulenza continua e assistenza tecnica per quanto riguarda l'applicazione del piano di controllo previsto per la DOP supportando l'attività del Comitato di controllo della C.C.I.A.A. della provincia di Trieste in adempimento alle disposizioni MIPAF e in esecuzione dei Reg. CE 2081/92 e Reg. CE 510/06.

Altro intervento dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura per l'applicazione del piano di controllo è la costituzione di un panel di esperti assaggiatori di olio di oliva attraverso l'organizzazione, unitamente alla Provincia di Trieste e alla locale C.C.I.A.A., di corsi di idoneità fisiologica all'assaggio per la formazione degli assaggiatori da iscrivere in apposito "Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini di oliva", come disposto dalla Circolare MIPAF n. 5/1999, da inserire nel Comitato ufficiale di assaggio per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva extravergine DOP "Tergeste" ai sensi del Reg. CEE 2568/91 accreditato presso il MIPAF.

A questo scopo presso la locale C.C.I.A.A. di Trieste è in allestimento la sala certificata di assaggio come previsto dalle normative vigenti mentre, per quanto riguarda le analisi chimiche, il laboratorio chimico-merceologico operante presso la stessa, è già riconosciuto e accreditato.

Filiera dell'olio extravergine d'oliva DOP "Tergeste"

Nel rispetto dei Regg. CEE 2081/92 e CE 510/06, si applica il Disciplinare di produzione della DOP "Tergeste" in cui è stabilito che la zona di produzione dell'olio extravergine di oliva ricada nell'intero territorio amministrativo della provincia di Trieste con i seguenti comuni: Duino Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle/Dolina, Sgonico e Trieste.

Nel disciplinare è previsto che:

- le varietà di olivo presenti negli oliveti devono rispettare le seguenti proporzioni:
 - la cultivar autoctona "Bianchera o Belica" non deve essere inferiore al 20 per cento delle piante coltivate;
 - le varietà: "Carbona", "Leccino", "Leccio del corno", "Frantoio", "Maurino", "Pendolino", possono essere coltivate da sole o congiuntamente per la differenza;
- le olive devono essere raccolte a partire dall'inizio dell'invaiaitura e le operazioni di raccolta non si devono protrarre oltre la fine dell'anno. La raccolta può essere effettuata dalla pianta esclusivamente a mano o con mezzi meccanici;
- le drupe devono essere conservate fino alla fase di molitura (3 giorni al massimo) in recipienti rigidi ed aerati, per evitare danni al frutto e collocati in locali freschi;
- la molitura deve avvenire in frantoi ubicati nella zona di produzione sopra descritta entro 36 ore dal conferimento delle drupe. Le operazioni devono essere eseguite nel minor tempo possibile per limitare al minimo l'inizio dei processi degenerativi che influiscono negativamente sulla qualità dell'olio ottenuto;
- per l'estrazione dell'olio sono ammessi solo processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto;
- lo stoccaggio ed il confezionamento devono avvenire nell'ambito dell'area territoriale provinciale;
- l'imbottigliamento deve avvenire con modalità meccanica e l'olio extravergine d'oliva DOP "Tergeste" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro o materiale vetrificato di capacità non superiore al litro, escludendo contenitori di resina e plastica.

Varietà locali

La varietà locale, originaria di San Dorligo della Valle/Dolina dove ha trovato ampia diffusione dopo la gelata del 1929, è la cultivar "Bianchera o Belica" (leggasi Beliza), pianta molto produttiva e resistente che negli ultimi dieci anni è stata introdotta anche in altri areali regionali di coltivazione al fine di caratterizzare con una varietà locale l'olio prodotto.

La "Bianchera o Belica" presenta un portamento slanciato, con foglie lanceolate, appuntite e torte ad elica su se stesse. Questa caratteristica delle foglie rappresenta un elemento distintivo differenziale rispetto ad altre varietà. La drupa è di medie dimensioni (circa 3 g) ed ha una maturazione tardiva intorno alla seconda metà del mese di novembre; l'invaiaitura è progressiva e mai completa. Altra caratteristica di questa cultivar è la sua resa in olio, che generalmente è molto elevata (M. Pizzulin, L. Pecile, Il germoplasma dell'olivo nella provincia di Trieste – Dati biometrici e descrizione pomologica della varietà Bianchera o Belica, 2003).

Su piante in fase di maturità produttiva, la resa in olio può andare dal 17 per cento al 20-22 per cento a seconda delle annate e del momento di raccolta. L'olio che si ricava è ricco di polifenoli, con un profumo fruttato e sentori gustativi di amaro e piccante che variano a seconda dei tempi e delle modalità di raccolta delle olive. Queste sono caratteristiche di pregio che rendono l'olio extravergine d'oliva un prodotto di eccellenza molto richiesto dal mercato.

Altre varietà locali autoctone sono la "Carbona", localizzata soprattutto nel comune di Muggia, la "Buga" e la "Drobniza", diffuse principalmente nel comune di San Dorligo della Valle/Dolina, che fungono principalmente da impollinatrici.

L'irrigazione

L'olivo, essendo una pianta mediterranea, è capace di sopravvivere anche in condizioni



Fotografia n. 4: fioritura di olivo varietà Bianchera o Belica.

climatiche difficili e con scarsità di acqua per lunghi periodi; se la pianta però dispone di idonee quantità d'acqua esprime al massimo le sue potenzialità produttive.

Nell'anno 2003, a causa della prolungata siccità, anche l'olivo, come altre colture, in alcune zone del Carso triestino, ha subito stress idrici che hanno causato una flessione della produzione.

Il problema dell'irrigazione in provincia di Trieste è legato alla frammentazione delle aree coltivate e soprattutto all'assenza di fiumi o torrenti da cui prelevare l'acqua (R.

Cuzzi, L'irrigazione in Friuli Venezia Giulia: le ragioni di una scelta, 2006).

Per far fronte alla siccità, che ormai si presenta in regione in forma ricorrente e poiché in provincia di Trieste non c'è un vero e proprio sistema irriguo strutturato, in questi ultimi anni l'Amministrazione regionale è intervenuta con vari finanziamenti.

Il progetto, che è in più avanzata fase di realizzazione, è un impianto che consentirà, una volta completato, l'irrigazione di una superficie di circa cento ettari coltivati a vigneto e oliveto in comune di San Dorligo della Valle/Dolina, località Dolga Corona.

Ci sono in corso anche altri finanziamenti della Regione, della Provincia di Trieste e della locale Camera di commercio, industria e artigianato di Trieste che consentiranno di portare l'acqua in aree che ora ne sono prive e di recuperare alla coltivazione zone in cui tradizionalmente era coltivato l'olivo come ad esempio nei pastini della costiera triestina dove, reintrodotta, contribuirà a rendere il territorio ancora più attrattivo sia dal punto di vista agricolo che dal punto di vista paesaggistico ambientale.

Va ricordato infine l'ultimo finanziamento in ordine di tempo, quello effettuato con legge di bilancio regionale 2007, che ha stanziato, in favore della Provincia di Trieste, un contributo pluriennale ventennale che metterà a disposizione dell'irrigazione quattro milioni di euro che andranno ad aggiungersi alla somma di 1,750 milioni di euro stanziati con leggi finanziarie precedenti e la cui spesa è stata già autorizzata dall'Amministrazione regionale.

Considerato il forte interesse degli agricoltori per l'olivicoltura in un'area che ne è storicamente vocata, i suddetti finanziamenti contribuiranno all'ulteriore diffusione della coltivazione dell'olivo che potrà così usufruire, almeno in alcune zone, di acqua irrigua tale da consentire una maggiore regolarità nella produzione ed una migliore difesa dalle avversità.