

## **Qualità della produzione oleicola.**

### ***OBIETTIVI***

L'olivo in Emilia Romagna trova le condizioni migliori di coltivazione nei territori di media e bassa collina della parte orientale della Regione, in particolare sono state delimitate quattro aree geografiche, diverse dal punto di vista climatico ed orografico: Colline del Senio e del Lamone, Colline del Savio, del Montone, del Bidente e del Rubicone, Valle del Marecchia, Colline litoranee del Conca. In totale la superficie complessiva interessata alla coltura dell'olivo è di circa 3500 ettari, di cui il 55% in provincia di Rimini (1875 ha), il 30% in provincia di Forlì-Cesena (1055 ha) e il 15% a Ravenna (530 ha). In provincia di Ravenna e Forlì-Cesena le varietà maggiormente lavorate sono quelle di origine locale: Nostrana e Ghiacciola sulle Colline del Senio e del Lamone, e Nostrana, Leccino, Frantoio e Correggiolo sulle Colline del Savio, del Montone, del Bidente e del Rubicone. In provincia di Rimini, invece, accanto alla produzione di oliveti locali realizzati prevalentemente con le varietà Correggiolo, Frantoio e Leccino, trovano maggiore spazio le varietà provenienti da altre regioni d'Italia, in particolare Puglia, Abruzzo e Molise.

Dal 1999 la Regione Emilia-Romagna, attraverso la realizzazione del Programma relativo al Miglioramento della qualità dell'olio di oliva, in attuazione del Reg. CE 528/99, ha considerato la necessità di azioni che intervenissero in tutte le fasi della filiera olivicolo-olearia, attraverso un'analisi dei vari processi che portano all'ottenimento di un olio extravergine di oliva di qualità.

L'iniziativa del Centro Ricerche Produzioni Vegetali (CpV) di Cesena che ha condotto un'indagine conoscitiva dei frantoi presenti in Regione, allo scopo di raccogliere informazioni sull'attuale situazione strutturale ed organizzativa, nonché di individuare i punti critici delle varie fasi tecnologiche della lavorazione delle olive ed eventualmente definirne le opportune azioni correttive.