

ITALIA INTERNAZIONALE



sei Regioni per
cinque **CONTINENTI**



Istituto Nazionale per il Commercio Estero



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali



UNIONE EUROPEA

AZIONI DI SCOUTING

Scheda di sintesi

<i>Settore</i>	<i>Agro-alimentare</i>
<i>Focus</i>	<i>Olio d'oliva</i>
<i>Regione</i>	<i>Puglia</i>

Redatto da
MAP - Presidio Puglia di assistenza tecnica per
l'Internazionalizzazione

(a cura di Giovanna Gioja)

Gennaio 2004

Indice

1. Caratteristiche del comparto Olio di Oliva in Puglia	3
1.1. La struttura della produzione di olio d'oliva in Puglia	4
1.1.1. <i>Provincia di Bari</i>	4
1.1.2. <i>Provincia di Lecce</i>	4
1.1.3. <i>La struttura della produzione di olio d'oliva nella Provincia di Taranto</i>	4
1.1.4. <i>Provincia di Brindisi</i>	5
1.1.5. <i>La struttura della produzione di olio d'oliva nella Provincia di Foggia</i>	5
1.2. Organizzazione della filiera e posizionamento di mercato	5
1.2.1 <i>Le Associazioni Olivicole in Puglia</i>	8
1.3. Descrizione delle principali specializzazioni produttive.....	9
1.3.1. <i>La denominazione DOP e gli oli d'oliva DOP in Puglia</i>	10
1.3.1.1. <i>Olio d'oliva "Collina di Brindisi" DOP</i>	11
1.3.1.2. <i>Olio d'oliva "Dauno" DOP</i>	12
1.3.1.3. <i>Olio d'oliva "Terra di Bari" DOP</i>	13
1.3.1.4. <i>Olio d'oliva "Terra d'Otranto" DOP</i>	15
1.3.1.5. <i>Altre aziende leader del settore in Puglia</i>	16
2. Condizioni di sviluppo locale.....	17
2.1. Sistema di infrastrutture	17
2.1.1. <i>Rete stradale</i>	17
2.1.2. <i>Rete ferroviaria</i>	17
2.1.3. <i>Sistema portuale</i>	17
2.1.4. <i>Aeroporti</i>	18
2.2. Presenza di centri di eccellenza	18
2.3. Presenza di iniziative significative a sostegno dello sviluppo nel settore dell'olio.....	19
2.3.1. <i>Le "strade dell'olio"</i>	19
2.3.2. <i>Il Programma Multiregionale ICE</i>	20
3. Propensione all'internazionalizzazione.....	21
3.1 Andamento degli scambi commerciali	21
3.1.1. <i>Identificazione dei Paesi esteri "partner" privilegiati</i>	22
3.2. Andamento dei flussi IDE	23
3.3. I potenziali vettori di sviluppo internazionale.....	23
3.4. Analisi SWOT in relazione alle potenzialità di sviluppo internazionale	24

1. Caratteristiche del comparto dell'Olio d'Oliva in Puglia

La produzione di olio d'oliva in Puglia risulta essere fortemente legata alle condizioni dell'olivicoltura locale e rappresenta uno dei comparti più interessanti e di spessore nel settore agro-alimentare pugliese, grazie all'ampia diffusione sul territorio di aree a vocazione agricola.

La Puglia, con la sua produzione annua di circa 250.000 tonnellate di olio, di cui circa il 40% di olio extravergine di oliva, sviluppa il 13% circa della produzione olivicola mondiale, classificandosi al primo posto in termini di volume.

Nello stesso tempo, bisogna rilevare che le performance di queste aree appaiono molto diversificate in relazione sia alla localizzazione ed ai relativi fattori ambientali, sia alle tecniche di produzione.

In linea di massima, occorre distinguere due grandi bacini di coltivazione produzione:

- 1) il primo comprende la parte centro-settentrionale della regione (la provincia di Foggia e la quasi totalità della provincia di Bari);
- 2) il secondo è individuabile, per elementi omogenei di produzione e per caratteristiche del prodotto, con le province di Lecce, Brindisi e Taranto più alcuni comuni del sud barese.

Complessivamente, risultano essere attualmente attive in Puglia, **oltre 810 unità locali specializzate nella trasformazione e produzione di oli alimentari.**

Tabella n. 1

Distribuzione delle unità produttive locali specializzate nel comparto dell'olio alimentare in Puglia, per Provincia, 2003

Provincia	N° unità specializzate per attività		
	Fabbricazione oli e grassi grezzi: molitura, trasformazione e commercializzazione	Fabbricazione oli e grassi raffinati: raffinazione, imbottigliamento	Totale
Bari	258	28	286
Lecce	198	8	206
Taranto	58	11	69
Brindisi	98	30	128
Foggia	107	16	123
Totale Puglia	719	92	811

Fonte: Elaborazione su dati di Infoimprese, 2003

1.1. La struttura della produzione di olio d'oliva in Puglia

1.1.1. Provincia di Bari

La Provincia di Bari presenta il maggior numero di unità produttive per la molitura e la trasformazione delle olive, con complessivamente 286 unità produttive locali attive nel 2003.

La presenza delle aziende specializzate nella produzione di **oli alimentari** si concentra prevalentemente nel comprensorio del **Nord barese** che comprende i comuni di Andria, Bitonto, Bisceglie, Canosa di Puglia e Corato, anche se nella graduatoria dei principali comuni a maggiore intensità di attività produttiva figura anche la zona del Sud-est, rappresentata dal comune di Monopoli.

Tabella n. 2

Distribuzione delle unità produttive locali specializzate nel comparto dell'olio alimentare nei Comuni della Provincia di Bari a maggiore intensità di attività, 2003

Comune	N° unità produttive
Andria	39
Bitonto	23
Bari	16
Monopoli	15
Bisceglie	12
Canosa di Puglia	11
Corato	11

Fonte: Elaborazione su dati Infoimprese, 2003

1.1.2. Provincia di Lecce

La Provincia di Lecce, pur essendo la seconda provincia regionale per numero di unità produttive, con 206 unità locali attive nel 2003, presenta una maggiore polverizzazione delle aziende sul territorio provinciale, sebbene bisogna tenere presente che il territorio provinciale di Lecce ha il maggior numero di comuni della Puglia.

La **maggior parte delle aziende** è nel comune di **Lecce**, capoluogo della provincia, con **18 Unità produttive**, mentre il restante numero è distribuito in modo capillare in tutta la provincia; **solo 24 dei 95 comuni** della provincia non hanno aziende che producono o trasformano l'olio di oliva. Questo indica una dimensione piccola delle aziende, che hanno un livello di produzione comunque notevole e caratterizzato da un'elevata qualità del prodotto.

1.1.3. La struttura della produzione di olio d'oliva nella Provincia di Taranto

E' la provincia con il numero minore di aziende per la fabbricazione e commercializzazione dell'olio di oliva (58 aziende registrate complessivamente nel 2003); anche in questo caso la concentrazione maggiore si ha solo in 5 comuni, mentre il resto delle unità produttive è distribuito in modo omogeneo in tutta la provincia:

Tabella n. 3

Distribuzione delle unità produttive locali specializzate nel comparto dell'olio alimentare nei Comuni della Provincia di Taranto a maggiore intensità di attività, 2003

Comune	N° unità produttive
Castellaneta	6
Ginosa	6
Massafra	5
Palagianello	5
Palagiano	4

Fonte: Elaborazioni su dati di Infoimprese, 2003

1.1.4. Provincia di Brindisi

La provincia di Brindisi si colloca al quarto posto per numero di unità produttive locali specializzate nel comparto dell'olio alimentare, con 128 unità produttive locali nel 2003.

La concentrazione maggiore si ha in 4 comuni, mentre la rimanente quota delle unità produttive è distribuito in modo omogeneo in tutta la provincia:

Tabella n. 4

Distribuzione delle unità produttive locali specializzate nel comparto dell'olio alimentare nei Comuni della Provincia di Brindisi a maggiore intensità di attività, 2003

Comune	N° unità produttive
Ceglie Messapica	9
Fasano	14
Latiano	8
Villa Castelli	9

Fonte: Elaborazioni su dati di Infoimprese, 2003

1.1.5. La struttura della produzione di olio d'oliva nella Provincia di Foggia

La provincia di Foggia è tra le province a maggiore concentrazione di unità produttive specializzate nel comparto dell'olio alimentare. Le aziende sono distribuite omogeneamente in tutto il territorio provinciale, con una concentrazione maggiore nei comuni di **Cerignola** e **Torremaggiore**.

1.2. Organizzazione della filiera

Il comparto dell'olio d'oliva costituisce un vero e proprio di filiera nel senso di prodotto agro-alimentare che segue diversi percorsi nella successione delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.

Lo schema che segue descrive sinteticamente le principali fasi di estrazione, trasformazione e imbottigliamento dell'olio di oliva.

Tabella n. 5
Descrizione delle fasi di produzione dell'olio di oliva

Fase	Descrizione
1) Stoccaggio	Le olive poste in olivato devono essere conservate al fresco, ben aerate, al riparo da luce e fonti di calore.
2) Defogliazione	Tale operazione è necessaria per evitare l'accumulo di un gran numero di foglie o altri scarti vegetali nel processo produttivo.
3) Lavaggio	Tale operazione consente di migliorare l'aspetto e la sanità delle drupe raccolte da terra, spesso è dannosa per le olive in stato avanzato di maturazione poiché l'acqua tende a lacerare la cuticola.
4) Molitura o Frangitura	Tale operazione ha scopo di ottenere una pasta omogenea la cui consistenza dipende dal grado di umidità delle stesse e della portata. L'operazione può essere effettuata con le classiche molazze o con il frangitore (che aumenta velocità di esecuzione).
5) Gramolatura	Con la gramolatura la pasta di olive è continuamente rimescolata allo scopo di facilitare la fuoriuscita dell'olio. Tempo e temperatura sono le principali variabili di questa operazione
6) Estrazione mosto oleoso	La separazione solido-liquidi è realizzata attraverso tre sistemi: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Discontinuo o tradizionale: la separazione avviene per mezzo di presse verticali che grazie alla notevole pressione applicata e all'utilizzo di fiscoli favoriscono la fuoriuscita dell'olio mosto <input type="checkbox"/> Continuo: consente rispetto al precedente sistema l'utilizzo di una centrifuga orizzontale che permette la separazione del mosto oleoso dalla sansa grazie all'elevato numero di giri. <input type="checkbox"/> Sinolea o per percolamento: sfrutta la tendenza dell'olio ad aderire su superfici metalliche per effetto dell'aminore tensione superficiale rispetto alla fase acquosa dell'olio mosto. Tale sistema estrae solo il 50%-60% dell'olio presente per cui deve essere protratto a lungo e necessariamente accoppiato ad uno dei 2 sistemi menzionati.
7) Separazione e filtrazione dell'olio	La separazione ha lo scopo di separare le acque di vegetazione dall'olio ma anche di allontanare le parti più grossolane presenti nell'olio. La filtrazione, invece, è importante poiché un olio non filtrato, sia pure più ricco di colorazione, risulta condizionato dalle sostanze in sospensione che lo caratterizzano e che possono compromettere la qualità del prodotto finale
8) Conservazione	Consente di preservare l'olio dall'ossidazione e conseguentemente dall'irrancimento. Deve essere eseguita utilizzando delle posture interrante o grossi tini in acciaio o in vetro resina
9) Confezionamento	Il miglior materiale è senza dubbio il vetro. Preferibilmente scuro.

Fonte: Ufficio ICE BARI

In Puglia, l'industria della trasformazione ha indubbiamente avuto un miglioramento generale in termini di ammodernamento e razionalizzazione degli impianti di trasformazione, ma patisce ancora di alcuni ritardi e criticità legate alla frammentazione che la caratterizza e alla debolezze organizzativa e di coordinamento.

La dimensione degli impianti pugliesi di prima trasformazione è media, e possono lavorare tra 4 e 10 tonnellate di olive in una giornata lavorativa.

La durata del processo di prima trasformazione si differenzia molto nei due bacini regionali:

- nelle zone del **Nord Barese**, della parte meridionale della provincia di Foggia e nelle zone olivicole del Gargano, dove la raccolta è effettuata direttamente dall'albero, il periodo di lavorazione è di circa due mesi;

- nel bacino che comprende la zona a **Sud di Bari e la penisola salentina**, dove la raccolta è effettuata per “racattatura da terra”, il periodo di lavorazione è molto più lungo e va da un minimo di 3/4 mesi, fino ad un massimo di 6/7 mesi, nei momenti di maggiore produzione.

Una caratteristica degli oleifici del nord-barese è quella di utilizzare gli impianti anche nelle ore notturne per lavorare le olive il più rapidamente possibile.

Gli impianti di molitura sono gestiti per lo più da imprenditori privati o dagli stessi produttori agricoli, e in qualche caso da strutture cooperative.

Per quanto attiene alle attività degli impianti appartenenti ad imprenditori privati, il ruolo delle aziende ha una duplice funzione:

- fornitura di molitura per conto terzi: il produttore dà al frantoio le olive e ritira l'olio ricavato dalla spremitura;
- funzione commerciale: l'imprenditore acquista le olive, le trasforma e commercializza l'olio ottenuto.

Anche in questo caso, vi sono delle differenze tra i due bacini di produzione: nella zona centro-settentrionale il 60% dei frantoiani svolgono una funzione commerciale, nel bacino meridionale, invece l'attività commerciale è più ridotta. In questa zona, infatti, le olive sono trasformate dai frantoiani privati per conto dei produttori privati, che poi utilizzano l'olio ricavato per l'auto-consumo familiare o per commercializzazione diretta.

Nell'area del Nord-barese, l'olio prodotto è di maggiore pregio e i produttori tendono ad immagazzinarlo nell'attesa che le quotazioni salgano man mano che l'offerta diminuisce. L'olio è venduto direttamente alle industrie d'imbottigliamento, con prezzi più remunerativi rispetto a quelli del periodo di molitura.

Un elemento di forte criticità per l'ampliamento del mercato di distribuzione, sono gli alti costi per la creazione di reti commerciali.

Negli ultimi anni sono sorti molti frantoi sociali nella regione, attraverso la costituzione di cooperative. La forma dell'associazionismo e della cooperativa e il loro ruolo nel settore olivicolo sono particolarmente “raccomandati” dagli attori pubblici locali, ma tali strutture organizzative devono far fronte a criticità notevoli.

Un primo ostacolo, di carattere “culturale” è determinato dalla scarsa solidarietà tra gli stessi produttori. Un secondo ostacolo è di natura finanziaria e solo gli oleifici di gran dimensione sono riusciti a far fronte alle difficoltà, realizzando una buona politica di marketing.

Il sistema più diffuso di lavorazione degli oleifici consorziati è di tipo continuo; una quota della produzione destinata alla commercializzazione è direttamente ritirata dai soci.

I quantitativi d'olio prodotto variano d'anno in anno ma, negli ultimi anni, il consumo medio dei frantoi pugliesi si aggira sulle 164 tonnellate ed appare abbastanza elevato. La maggior parte della produzione è costituita da oli extravergini direttamente commestibili.

Anche in questo caso vi è una differenziazione tra i due bacini di produzione:

- nella zona centro-settentrionale prevalgono gli oli extravergini;
- a Sud di Bari e nell'area Salentina si hanno oli vergini e lampanti.

Complessivamente, i quantitativi medi di produzione regionale annua si distribuiscono tra le principali qualità di prodotto nella maniera seguente:

- Olio extravergine: 40/45%;

- Oli vergini: 30/35%;
- Oli lampanti: tra il 25% e il 30%.

1.2.1 Le Associazioni Olivicole in Puglia

La filiera dell'olio di oliva pugliese è fortemente caratterizzata dal contributo organizzativo delle associazioni olivicole, presenti in tutte le province del territorio.

Tabella n. 6
Le principali Associazioni Olivicole attive in Puglia, per provincia

<i>Provincia di Bari</i>			
Nome	Indirizzo	Tel./Fax	Sito Web
APOL – Associazione Produttori di Olive	Via Bottalico, n 11 70124 Bari	Tel 080- 5471511 Fax 080- 5471599	
APPO – Associazione Provinciale Produttori Olio	Via Devitofrancesco 2/n.17 70124 Bari	Tel 080- 5425802 Fax 080- 5474847	
APROLI – Associazione Produttore Olivicoli	Via Sorrentino, n 6 70126 Bari	Tel 080- 5520386 Fax 080-5520378	www.aproli.it
ASSOPROLI – Associazione produttori olivicolo Bari	Via M. Signorile, 34 70121 Bari	Tel. 080-5534041 Fax 080- 5559360	www.assoproli.it
AVPPO - Associazione Volontaria Provinciale Produttori Olivicoli	Via Brigata Bari, 6/a 70100 BARI	Tel. 080/5740422 Fax 080/5740572	
<i>Provincia di Brindisi</i>			
Nome	Indirizzo	Tel./Fax	Sito Web
ACLI – TERRA Associazione Provinciale fra Produttori di olive e di olio	Corso Umberto 122 72100 Brindisi	Tel 0831 -568148	
AIPOP – Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Pugliesi	Via Santa Margherita 72015 Fasano BR	Fax 080-4425451	
APROL- Brindisi, Associazione Produttori Olivicoli	Via Indipendenza 24 72100 Brindisi	Tel 0831-526590 Fax 0831- 560796	www.aprolbrindisi.it
CSO- Consorzio Salentino Olivicoltori	Via Mazzini, 71 72100 Brindisi	Tel 0831-563428 Fax 0831- 563428	
<i>Provincia di Foggia</i>			
Nome	Indirizzo	Tel./Fax	Sito Web
APO-CNO Associazione Provinciale degli Olivicoltori di Foggia	Via Luigi Zappetta, n 25 71100 Foggia	Tel./Fax 0881- 776696	
APROL Foggia, Associazione Produttori olivicoli della Provincia di Foggia	Via di San Giuliano, 4 Villaggio Artigiani 71100 Foggia		
<i>Provincia di Lecce</i>			
Nome	Indirizzo	Tel./Fax	Sito Web
APROL- Lecce Associazione tra produttori	Via M.Bernardini 11/13 73100 Lecce	Tel 0832-305595 Fax 0832- 309586	

olivicolo della Provincia di Lecce			
ASO- Associazione Salentina Olivicoltori	Piazza Mazzini, 56 73100 Lecce	Tel 0832 -303054 Fax 0832 - 309120	
COSEA – Consorzio Servizi Aziendali	Viale Don Minzioni 11/a 73100 Lecce	Tel 0832- 308230 Fax 0832- 247069	
Provincia di Taranto			
Nome	Indirizzo	Tel./Fax	Sito Web
AJO – Associazione Jonica Olivicoltori	Lungomare Vittorio Emanuele III, 26 74100 Taranto	Tel 099- 4520503 Fax 099- 4537203	
AJPROL – Associazione Jonica Produttori Olivicoli	Via Duca degli Abruzzi 21 74100 Taranto	Tel 099-4537721 Fax 099- 4537721	

1.3. Descrizione delle principali specializzazioni produttive

Nel territorio sono presenti numerose varietà (cultivar), alcune in via di estinzione. Fra le varie qualità locali distintive, primeggiano le seguenti varietà:

- la **Coratina** produce un olio di colore giallo verdognolo, fruttato intenso, leggermente piccante;
- Ogliarola** permette di ottenere un olio di colore giallo, rotondo, morbido, quasi dolce, con caratteristico sapore di mandorla;
- Ogliarola Garganica e Parenzana**, produce un olio di colore verde, sapore fruttato ed equilibrato;
- la **Cellina e la Saracena**, permettono di ottenere un prodotto di colore giallo, saporito leggermente salato.

Tabella n. 7**La distribuzione geografica della produzione tipica di olive per provincia in Puglia**

PROVINCIA	AREA	PRODUZIONE TIPICA DI OLIVE
FOGGIA	Cerignola, Orta Nova	Coratina
	Tutto il territorio	Rotondella o Tondina
	San Severo	Leucocarpa o Canellina
	Tutto il territorio	Ogliarola Garganica
BARI	Nord Barese	Oliva coratina
	Litorale Barese	Ogliarola Barese o Paesana o Cima di Bitonto
	Litorale Orientale Adriatico	Cima di Mola o Cima di Monopoli o Molese
	Tutto il territorio	Signora Francesca
	Bitonto, Monopoli, Palo del Colle	Leucocarpa o Bianca
BRINDISI	Tutto il Territorio	Ogliarola Salentina o Oliva Marina
	Tutto il Territorio	Cellina di Nardò
	Tutto il Territorio	Corniola
	Tutto il Territorio	Chiarita o Leucocarpa
TARANTO	Tutto il Territorio	Coratina
	Tutto il Territorio	Cellina o Nardò
	Tutto il Territorio	Ogliarola
	Crispiano, Massacra e Pulsano	Leucocarpa
	Massacra, Castellaneta, Crispiano, Faggiano, Grottaglie	Inchiastra
	Crispiano, Massafra	Tondina
LECCE	Tutto il Territorio	Cellina di Nardò
	Tutto il territorio	Ogliarola di Lecce o Salentina
	Nardò, Alliste	Mennella o Mennadda
	Alliste, Racale, Gallipoli	Corniola

1.3.1. La denominazione DOP e gli oli d'oliva DOP in Puglia

La Dop (Denominazione di origine protetta) è un marchio di qualità che è attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia Dop, inoltre, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti Dop deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.

L'ottenimento di tale riconoscimento costituisce sicuramente una garanzia di qualità del prodotto, poiché la denominazione è concessa dopo apposite verifiche.

In Puglia, vi sono quattro produzioni tipiche locali che hanno ottenuto il riconoscimento DOP di cui si presentano di seguito le caratteristiche distintive.

1.3.1.1. Olio d'oliva "Collina di Brindisi" DOP

L'olivo è presente nel brindisino da tempi antichi, come testimoniano alcuni oliveti secolari a Fasano e Ostuni, perfettamente integrati nel paesaggio di questa provincia. La varietà più comune nel territorio, comunemente detta Ogliarola o Chiarita, deve la sua diffusione all'alta resa in olio estraibile e all'elevata rusticità.

❑ Caratteristiche organolettiche

L'olio Collina di Brindisi ha un gusto tale da accompagnare qualsiasi pietanza, dalle carni ai piatti di pesce, alle verdure ed è persino adatto nelle preparazioni di pasticceria. L'olio deve essere conservato in ambienti freschi, asciutti e lontano da fonti di calore, a una temperatura compresa tra i 14 ed i 20°C. In questa situazione ottimale la qualità del prodotto resta integra per oltre 36 mesi. Con le basse temperature l'olio può andare soggetto a congelamento, per cui, prima di iniziarne il consumo, occorre riportare il recipiente a temperatura ambiente (16°-18°C) per alcuni minuti e agitarlo ripetutamente, per agevolare il ritorno del prodotto allo stato naturale.

❑ Come si produce

L'olio extravergine di oliva Collina di Brindisi è ottenuto da olive sane provenienti per la maggior parte dalla varietà "Ogliarola", raccolta direttamente dall'albero. L'estrazione dell'olio deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta con una resa massima del 25%.

❑ Organismi di tutela

Consorzio per la Tutela dell'olio extravergine di oliva – Ostuni (BR)

CO.ASS.OL – Consorzio Associazioni Olivicolo – Brindisi

❑ Organismi di controllo

BIOAGRICOOP – CASALECCHIO SUL Reno (BO)

❑ *Mapa della zona geografica di produzione dell'olio d'oliva Collina di Brindisi*



□ Imprese leader e/o raggruppamenti di impresa Collina di Brindisi DOP

Azienda	Sede	Sito Internet e/o posta elettronica	Specializzazione produttiva	Certificazioni
"BELVEDERE"- SOCIETA' COOPERATIVA RESPONSABILITA' LIMITATA	VIA S.MARTINO 4 72012 CAROVIGNO (BR) Telefono: 0831-994000 Fax: 0831-994000	belvcop@libero.it	Olio extravergine di oliva	Certificazione Agricert
Coop. De Laurentis Cantina ed oleificio Sociale	Via De Laurentis snc 72017 Ostuni (BR) Tel. 0831-331140		Olio extravergine di oliva Lavorazione dell'uva	HACCP BIOAGRICOOOP AGRICERT

1.3.1.2. Olio d'oliva "Dauno" DOP

La coltivazione dell'olivo in provincia di Foggia risale certamente all'epoca romana: Daunia, infatti, è l'antico nome geografico con il quale era designato il territorio in provincia di Foggia. Successivamente, il commercio dell'olio fu molto intenso, specialmente via mare. Nel foggiano si distinguono quattro poli di concentrazione dell'olivicoltura, differenti non solo per posizione geografica, ma anche per assortimento varietale, sistemi di conduzione, potenzialità di sviluppo e di ammodernamento. Da essi nascono le diverse menzioni dell'olio Dop: **Basso Tavoliere, Gargano, Alto Tavoliere e Sub Appennino.**

□ Caratteristiche organolettiche

Se il Basso Tavoliere è adatto soprattutto a paste e minestre dai sapori decisi, a piatti di verdure cotte e a carni alla brace o arrosto, il Gargano è la versione di Olio Dauno più indicata per essere usata a crudo su piatti di pesce particolarmente delicati, su verdure crude, per cucinare crostacei e frutti di mare, o come ingrediente di salse delicate. L'Alto Tavoliere si addice a pinzimoni, insalate, bruschette, oppure a piatti decisi sia a crudo sia in cottura. Infine il Sub Appennino è ideale per frittture raffinate e per usi in pasticceria.

L'olio deve essere conservato in ambienti freschi e asciutti e lontani da fonti di calore, a una temperatura compresa tra i 14 ed i 20 gradi °C. In questa situazione ottimale la qualità del prodotto resta integra per oltre 36 mesi. Con le basse temperature si può verificare il congelamento, per cui, prima di iniziarne il consumo, occorre riportare il recipiente a temperatura ambiente (16°-18°C) per alcuni minuti e agitarlo ripetutamente, per agevolare il ritorno del prodotto allo stato naturale.

□ Come si produce

Ogni fase di lavorazione è accuratissima. I tempi di raccolta sono molto brevi. Quando arrivano nei frantoi, le olive sono già state qualificate per varietà e provenienza. Si spremono solo frutti sani, seguendo tempi e temperatura prescritti. I passaggi del processo produttivo sono: lavaggio, defoliazione, allontanamento dei corpi estranei, molitura, gramolazione, separazione. L'olio, ormai pronto per essere consumato, è ancora protetto, conservandolo al buio, a temperature ottimali, e infine è imbottigliato e confezionato.

□ Organismi di tutela

Consorzio Daunia Verde – Foggia

APROL –Associazione Produttori Olivicoli – Villaggio Artigiani (FG)

□ **Organismi di controllo**

Agroqualità - ROMA

□ **Mappa della zona geografica di produzione dell'olio d'oliva Dauno**



□ **Aziende e/o raggruppamenti di impresa leader DAUNO DOP**

Azienda	Sede	Sito Internet e/o posta elettronica	Specializzazione produttiva	Marchio commerciale
Antico Frantoio Ametta	Via Nicola Fiani 126 71017 Torremaggiore (FG) Tel/Fax 0081- 391075	www.anticofrantoioametta.com info@anticofrantoioametta.com	Fabbricazione di olio di oliva grezzo Commercializzazione di olio extravergine di oliva	Antico Frantoio Ametta olio di "Peranzana"

1.3.1.3. Olio d'oliva "Terra di Bari" DOP

L'olivo è una pianta tipica della provincia di Bari, sia come specie arborea che prospera in un habitat particolarmente favorevole, sia dal punto di vista naturalistico, paesaggistico e storico, in quanto strettamente legata alla storia e alla tradizione culturale e commerciale del territorio pugliese. Considerato il grande bacino produttivo della provincia di Bari, oggi questa Dop è una tra le prime in termini quantitativi.

□ **Caratteristiche organolettiche**

La presenza di note aromatiche nell'olio Terra di Bari ne fa prediligere l'utilizzo su grigliate di pesce, insalate, verdure bollite, legumi e primi piatti leggeri.

L'olio deve essere conservato in ambienti freschi, asciutti e lontano da fonti di calore, a una temperatura compresa tra i 14 e i 20°C. In questa situazione ottimale la qualità del prodotto resta integra per oltre 36 mesi. Con le basse temperature l'olio può andare soggetto a congelamento, per cui, prima di iniziarne il consumo, occorre riportare il

recipiente a temperatura ambiente (16°-18°C) per alcuni minuti e agitarlo ripetutamente, per agevolare il ritorno del prodotto allo stato naturale.

❑ **Come si produce**

L'olio di oliva "Terra di Bari" è prodotto da olive sane, raccolte entro il 30 gennaio di ogni anno. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici, atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari e originarie del frutto: le olive raccolte sono lavorate in frantoi cooperativi e privati dotati di impianti di lavorazione a ciclo continuo o a ciclo tradizionale.

❑ **Organismi di tutela**

Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Terra di Bari Terrautentica – BARI

❑ **Organismi di controllo**

BIOAGRICOOP – CASALECCHIO SUL Reno (BO)

❑ **Mappa della zona geografica di produzione dell'olio d'oliva Terra di Bari**



❑ **Aziende e/o raggruppamenti di impresa leader Terra di Bari DOP**

Azienda	Sede	Sito Internet e/o posta elettronica	Specializzazione produttiva	Marchio commerciale
Fratelli Galantino S.N.C.	Via Corato, 2 70052 Bisceglie (BA) Tel 080- 921320 Fax 080 - 3951834	www.oliodioliva.net oliogalantino@oliodioliva.net	Produzione, trasformazione e commercializzazione d'olio d'oliva extravergine	Affiorato Frantoio Tappeto
Betti Vincenzo	Via Malcangi, 206 70059 Trani (BA) Tel/Fax 0883-509701	www.oro ditrani.it info@oro ditrani.it	Produzione e trasformazione d'olio d'oliva, anche biologico	
Lombardi	Via Duca D'Aosta	www.torrentelocone.it	Colture olivicole:	Torrente Locone

Azienda	Sede	Sito Internet e/o posta elettronica	Specializzazione produttiva	Marchio commerciale
Vincenzo	168 70031 Andria (BA)	lombardi@torrentelocone.it	produzione e trasformazione d'olio d'oliva anche biologico	

1.3.1.4. Olio d'oliva "Terra d'Otranto" DOP

Il Salento, che si estende ad arco dalle Murge alla confluenza dei mari Adriatico e Ionio, sino al diciannovesimo secolo era definito Terra d'Otranto, nome attribuito alla regione nel Medioevo dai monaci Basilani. La coltivazione dell'olivo nella zona fu introdotta dai Fenici e dai Greci, ma furono proprio i monaci Basilani ad avviare il primo fiorente mercato d'olio.

□ Caratteristiche organolettiche

La presenza di note aromatiche nell'olio Terra d'Otranto ne fa prediligere l'utilizzo su pietanze di una certa consistenza, come grigliate di pesce, insalate, verdure bollite, legumi, pasta di grano duro.

L'olio deve essere conservato in ambienti freschi, asciutti e lontano da fonti di calore, ad una temperatura compresa tra i 14 e i 20°C. In questa situazione ottimale la qualità del prodotto resta integra per oltre 36 mesi. Con le basse temperature l'olio può andare soggetto a congelamento, per cui, prima di iniziarne il consumo, occorre riportare il recipiente a temperatura ambiente (16°-18°C) per alcuni minuti e agitarlo ripetutamente, per agevolare il ritorno del prodotto allo stato naturale.

□ Come si produce

L'olio extravergine di oliva Terra d'Otranto è prodotto da olive sane, raccolte direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici, atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto: le olive raccolte sono lavorate in frantoi cooperativi e privati dotati di impianti di lavorazione a ciclo continuo o a ciclo tradizionale con presse.

□ Organismi di tutela

APROL –Associazione Produttori Olivicoli – Lecce

□ Organismi di controllo

Agroqualità – ROMA

□ **Mappa della zona geografica di produzione dell'olio d'oliva Terra d'Otranto**



□ **Aziende e/o raggruppamenti di impresa leader Terra d'Otranto DOP**

Consorzio	Sede	Sito Internet e/o posta elettronica	Specializzazione produttiva	Certificazioni
Consorzio per la Tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Terra di Otranto	Piazza Mazzini 56 73100 Lecce			
AGRICONF	Via Maternità ed infanzia, n 13 72027 San Pietro Vernotico (BR)	www.agriconf.it agriconf1@virgilio.it	Coltivazione di ortaggi e produzione olivicolo	Agriconf Haccp (tracciabilità del prodotto)

1.3.1.5. Altre aziende leader del settore in Puglia

Si segnala infine, la presenza delle seguenti aziende di spicco nella produzione di olio d'oliva sul territorio pugliese.

Tabella 8

Azienda	Sede	Posta elettronica	Telefono Fax
Caroli	Contrada Trazzonara 526 70015 Martina Franca (TA)	oliocaroli@italiainrete.net	Tel 080 4490402 Fax 080 4490730
Frantoio De Carlo	Via 24 maggio 70020 Bitritto (BA)	info@oliodecarlo.it	
Oleificio Coop.Cima di Bitonto	Via Modugno 70032 Bitonto (BA)	info@oleificiocimadibitonto.com	Tel 080 3751703 Fax 080 3745352

2. Condizioni di sviluppo locale

2.1. Sistema di infrastrutture

In relazione alle principali infrastrutture economiche che contribuiscono alle potenzialità di sviluppo del territorio, la Puglia appare sufficientemente dotata soprattutto in relazione al sistema di trasporti che garantisce collegamenti sia all'interno del territorio sia verso i principali mercati di sbocco per tutti i distretti industriali locali.

Inoltre, il Piano Regionale dei Trasporti approvato dalla Giunta regionale nel 2002 prevede l'attivazione di una serie di interventi strutturali finalizzati allo sviluppo di una rete integrata e funzionale per la mobilità e lo sviluppo dell'intermodalità nel trasporto sia di passeggeri sia di merci, al fine di creare lo "snodo territoriale ed infrastrutturale Puglia" in funzione anche della realizzazione e attivazione delle relazioni sul Corridoio Adriatico per l'asse Nord-Sud, sul Corridoio n. 8 per l'asse Est-Ovest e dello sviluppo del traffico marittimo lungo le "autostrade del mare".

2.1.1. Rete stradale

La Puglia è collegata alla rete autostradale nazionale che porta verso il Centro e Nord Italia, approdando alle principali arterie di collegamento con il resto dell'Europa. I principali transiti autostradali in Puglia sono:

- Autostrada A 14 **Bologna-Bari-Taranto** che rappresenta il principale asse di scorrimento del traffico extraurbano e soprattutto di trasporto merci, da e verso il Centro e Nord Italia
- Autostrada A 16 **Napoli-Bari** che collega la costa adriatica a quella tirrenica, garantendo gli spostamenti verso ovest in direzione di Napoli e quindi l'innesto con l'A1 che sale verso Roma e Milano e scende verso Salerno.

Una rete di strade a scorrimento veloce collega i capoluoghi di provincia ed i rispettivi agglomerati industriali.

2.1.2. Rete ferroviaria

I collegamenti ferroviari servono l'intera regione, garantendo i collegamenti con i principali centri urbani per il trasporto passeggeri, nonché verso le zone industriali e portuali per il trasporto merci.

Il principale asse ferroviario è la linea "Adriatica" **Milano-Bologna-Lecce**, gestita dalle Ferrovie dello Stato, che serve tutte le città ed i principali centri urbani siti sulla costa adriatica, a cui si aggiungono la diramazione in direzione di **Taranto** sulla costa ionica e le linee gestite dalle ferrovie locali che garantiscono i collegamenti con i centri interni della regione.

2.1.3. Sistema portuale

Il sistema portuale in Puglia è altamente qualificato e presenta una serie di porti attrezzati per gestire il traffico di persone e di merci, che vanno dai piccoli porti turistici presenti in diversi comuni costieri ai grandi porti intermodali di Bari, Brindisi e Taranto che garantiscono i collegamenti internazionali via mare con i Paesi balcanici, la Grecia e la Turchia, nonché verso l'Estremo Oriente.

I servizi merci del porto di Taranto sono stati recentemente potenziati con l'insediamento della Società di logistica multinazionale Evergreen che garantisce il traffico container verso i principali Paesi asiatici, mentre il porto di Bari garantisce i flussi di merci verso i principali mercati del Nord America attraverso collegamenti settimanali con l'interporto di Gioia Tauro.

2.1.4. Aeroporti

La Puglia è dotata di due aeroporti internazionali che garantiscono frequenti collegamenti con le principali città italiane e con diverse città europee:

- **Aeroporto di Bari Palese**, attualmente in fase di ampliamento, garantisce collegamenti frequenti con le città di Milano, Roma, Torino e Venezia, oltre ad offrire voli diretti per Londra, Parigi, Bruxelles, Monaco di Baviera, Bucarest e Timisoara;
- **Aeroporto di Brindisi Casale**, direttamente collegato via pullman con la città di Brindisi, nonché con quella di Lecce grazie al nuovo air terminal, offre collegamenti giornalieri con le principali città italiane (Milano, Roma) e voli diretti per destinazioni estere, quali Francoforte e Londra.

2.2. Presenza di centri di eccellenza

In Puglia ha sede lo **IAMB –Istituto Agronomico Mediterraneo**, che svolge attività di ricerca ed alta formazione nel **settore agro-alimentare**.

Da segnalare anche i Consorzi di difesa della produzione olivicola, che svolgono, come brevemente sintetizzato nella tabella seguente, attività di informazione, divulgazione ed assistenza tecnica per l'intero comparto.

Tabella 9 I Consorzi di difesa

Nome	Attività
Consorzio di Difesa Produzioni Intensive della Provincia di Bari Direttore Giuseppe Caniglia	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Difesa Attiva Servizio Agro- Meteo Regionale ✓ Lotta Integrata e Biologica ✓ Servizi per l'assistenza tecnica alle aziende agricole ✓ Marchio Collettivo di qualità CODIBA per i prodotti agricoli ottenuti con agricoltura integrata ✓ Monitoraggio Rodilegno Giallo ✓ Monitoraggio del Capnide Tenebriosis su alcune pronioidee dell'Italia Meridionale ✓ Regolamenti CE sul miglioramento della qualità dell'olio di oliva ✓ Servizio di Controllo sulle macchine per i trattamenti fitosanitari e per il diserbo ✓ Programma "Agricoltura e qualità" Misura 2: Controllo dell'impiego dei fitofarmaci in agricoltura ✓ Collaborazioni con Associazioni e Movimenti Consumatori ✓ Difesa Passiva
Consorzio di Difesa e valorizzazione Produzioni Intensive della Provincia di Brindisi Direttore Antonio Legittimo Web: www.codivabri.net	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Difesa Passiva ✓ Assistenza tecnica ✓ Lotta Guidata Integrata ✓ Lotta antigrandine ✓ Agrometeorologia ✓ Divulgazione Servizi Sviluppo Agricolo ✓ Difesa dell'ambiente

Nome	Attività
Consorzio di Difesa Produzioni Intensive della Provincia di Lecce Direttore Antonio Fedele Web: www.codile.it	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Difesa attiva delle produzioni ✓ Agrometeorologia ✓ Difesa passiva delle produzioni ✓ Attività di divulgazione ed informazione
Consorzio di Difesa Produzioni Intensive della Provincia di Foggia Direttore Francesco Riccardo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Difesa attiva delle produzioni ✓ Agrometeorologia ✓ Difesa passiva delle produzioni ✓ Attività di divulgazione ed informazione
Consorzio di Difesa Produzioni Intensive della Provincia di Taranto Direttore Antonio Fedele Web: www.codile.it	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Difesa attiva delle produzioni ✓ Agrometeorologia ✓ Difesa passiva delle produzioni ✓ Attività di divulgazione ed informazione

2.3. Presenza di iniziative significative a sostegno dello sviluppo nel settore del olio

Le attuali politiche di sviluppo dell'economia locale della Regione Puglia hanno individuato alcuni strumenti di supporto allo sviluppo del comparto agro-alimentare pugliese, anche in relazione ai relativi processi di internazionalizzazione, tra cui le principali sono:

- il **Programma Operativo Regionale Puglia 2000-2006** che promuove varie linee di assistenza a favore dello sviluppo della competitività delle imprese, anche in ambito internazionale;
- il Piano Regionale di Sviluppo Rurale;
- il Programma Operativo Multiregionale, che propone un piano di "Attività di Sostegno ai Servizi di Sviluppo per l'Agricoltura".

Da segnalare anche, nell'ambito dei Programmi Comunitari, l'iniziativa LEADER PLUS giunta alla terza edizione, la quale propone di sperimentare soluzioni originali, integrate e sostenibili ai problemi di sviluppo delle aree rurali che possano costituire un esempio per le future politiche dell'Unione Europea.

2.3.1. Le "strade dell'olio"

L'istituzione delle strade dell'olio da parte della Regione Puglia nell'ambito del POM (Progetto Operativo Multiregionale) rappresenta lo strumento per valorizzare storia, cultura, tradizioni agroalimentari del territorio rurale, promuovendo una strategia di supporto alla competitività dell'olio pugliese. Le strade dell'olio si sviluppano nell'ambito dei territori delimitati dai disciplinari di produzione degli oli DOP.

Le strade dell'olio, riconosciute dalla Regione Puglia sono state individuate tenendo conto del peso dell'olivicoltura nelle diverse zone della regione.

Tabella n. 10 Le strade dell'olio in Puglia

Strada N.°	Provincia	Denominazione	OLI a DOP
1	Bari	Strada dell'olio di oliva di Castel del Monte	Terra di Bari

2	Bari	Strada dell'olio extravergine di oliva Terra d'Ulivi	Terra di Bari
3	Bari	Strada dell'olio extravergine di oliva DOP Murgia dei Trulli e delle Grotte	Terra di Bari
4	Brindisi	Strada dell'olio extravergine di oliva a DOP Collina di Brindisi	Colline di Brindisi
5	Foggia	Strada dell'olio extravergine di oliva DOP Dauno	Dauno
6	Lecce	Strada dell'olio di oliva Jonica Antica Terra d'Otranto	Terra d'Otranto
7	Lecce	Strada dell'olio di oliva Adriatica Antica Terra d'Otranto	Terra d'Otranto
8	Taranto	Strada dell'olio extravergine di olivo DOP Terra d'Otranto	Terra d'Otranto

2.3.2. Il Programma Multiregionale ICE

Si segnala infine, l'iniziativa a valenza multiregionale promossa dall'ICE, intitolata **“Programma di Promozione Commerciale in USA, Canada, Giappone, Svezia, Danimarca, Russia e Polonia” a favore del Settore Agroalimentare**”.

Tale programma nasce nell'ambito degli accordi di programma tra le Regioni ed il MAP e costituisce un'iniziativa, coordinata dal MiPAF (**Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**) e gestita dall'ICE ed ISMEA, con l'obiettivo di promuovere sui mercati esteri prescelti, i prodotti italiani certificati DOCG, DOC e IGT (per i vini), DOP e IGT (per i prodotti agroalimentari, biologici ed a produzione integrata) con formale riconoscimento da parte di organismi autorizzati.

3. Propensione all'internazionalizzazione

La filiera dell'olio pugliese ha molte opportunità di sviluppo determinate dalla possibilità d'espansione della domanda nei mercati esteri. Ultimamente la promozione del modello alimentare della "dieta mediterranea", di cui l'olio d'oliva è elemento indispensabile, può condizionare in modo favorevole l'ampliamento del mercato, su scala internazionale.

Indubbiamente, garantire lo sviluppo delle performance esportative delle aziende pugliesi richiede un forte sostegno dell'immagine del "made in Italy", attraverso un continuo impegno per garantire la qualità del prodotto e lo sviluppo di efficaci politiche di comunicazione.

3.1 Andamento degli scambi commerciali

Nei primi nove mesi del 2003, il settore dell'olio d'oliva in Puglia ha sviluppato una quota pari all'8% delle **esportazioni complessive a livello nazionale** ed al 51,5% delle esportazioni provenienti da tutto il Mezzogiorno d'Italia, per un valore di circa **62,2 milioni di Euro**¹.

Leggermente più alta è stata l'incidenza delle **importazioni** di oli alimentari dirette in Puglia sulle relative dinamiche nazionali che, nel periodo gennaio-settembre 2003, hanno toccato **176,3 milioni di Euro**, pari al 10% circa dell'import nazionale.

La provincia di Bari ha sviluppato, nello stesso periodo, la quota maggiore degli scambi commerciali con l'estero, seguita da Brindisi. Le altre tre province, Foggia, Lecce e Taranto hanno inciso in maniera relativamente modesta agli scambi commerciali nel settore:

- ❑ la Provincia di Bari ha sviluppato il 63,2% delle esportazioni regionali e l'82,7% delle importazioni ;
- ❑ la Provincia di Brindisi ha sviluppato il 31% delle esportazioni e il 13,8 % delle importazioni.

Tabella 11
Scambi commerciali nel settore Olio per provincia, Gennaio-Settembre 2003 (valori in migliaia di Euro)

Provincia	Settore Olio di oliva		
	Importazioni	Esportazioni	Saldo
Bari	145.731	39.337	- 106.395
Brindisi	24.378	19.290	- 5.089
Foggia	150	236	50,88
Lecce	5.993	2.832	-3.161
Taranto	0	643	643
Totale Puglia	176.253	62.269	-113.984
Totale Mezzogiorno	273.320	120.971	-152.349
Totale Italia	1.713.996	781.724	-932.272

Fonte:elaborazioni su dati Istat

¹ Fonte: elaborazione su dati Istat 2003

3.1.1. Identificazione dei Paesi esteri "partner" privilegiati

L'andamento degli scambi commerciali del settore dell'olio in Puglia registra una flessione negativa nel periodo **Gennaio-Settembre 2003**, rispetto allo stesso periodo del 2002, soprattutto in relazione ad alcuni dei principali mercati di destinazione della produzione pugliese.

Le esportazioni del settore dell'olio in Puglia si indirizzano tradizionalmente verso i paesi Europei, anche se i relativi rapporti con i mercati degli Stati Uniti e del Giappone hanno ottenuti risultati commerciali riguardevoli negli ultimi anni, come dimostra la graduatoria dei paesi esteri maggiormente ricettivi all'offerta di oli pugliesi.

Sebbene la recente domanda di alcuni dei mercati più vicini (Germania, Grecia, Francia) abbia portato a segno dei risultati negativi, un dato rilevante è il notevole aumento delle esportazioni verso la Spagna con una variazione positiva del 270,42% nel periodo 2002-3.

Appaiono anche sufficientemente dinamici anche i mercati gli Stati Uniti e l'Australia, con una variazione positiva rispetto allo stesso periodo, rispettivamente di 4,92% e di 24,11%.

Tabella 12

Graduatoria dei principali paesi partner della Puglia in base ai flussi di esportazioni di olio di oliva, gennaio-ottobre 2003

(valori in migliaia di Euro e variazioni in percentuale)

Paese	Esportazioni		Importazioni	
	Valore	Variazione % 2003/2002	Valore	Variazione % 2003/2002
Stati Uniti	16.007	4,92	66	
Giappone	15.027	- 16,46		
Spagna	6.862	270,42	84329	- 21,17
Germania	6.223	- 34,25	1519	2845,87
Svizzera	3.983	0,83		
Grecia	3.347	-37,72	57.020	244,66
Australia	3.046	24,11		
Francia	1.515	-33,03		
Canada	1.029	-56,8		
Albania	786	-22,79		

Fonte: elaborazioni ICE su dati ISTAT 2003

Le importazioni del settore dell'olio alimentare nel periodo Gennaio-Ottobre 2003 vedono in forte e netta crescita la domanda della Puglia per la produzione di alcuni paesi europei: **Grecia, Turchia, Paesi Bassi, Regno Unito e Germania.**

Altrettanto interessante appare l'apporto dei paesi extraeuropei in particolare Tunisia e Russia, dove la variazione delle importazioni risulta positiva nel periodo in esame, rispetto allo stesso periodo del 2002.

Tabella 13

Graduatoria dei principali paesi partner della Puglia in base ai flussi di importazioni di olio di oliva, gennaio-ottobre 2003

(valori in migliaia di Euro e variazioni in percentuale)

Paese	Importazioni		Esportazioni	
	Valore	Variazione % 2003/2002	Valore	Variazione % 2003/2002
Spagna	84.329	-21,17	6.862	270,42
Grecia	57.020	244,66	3.347	-37,72
Ucraina	12.229	-11,53		
Tunisia	9.844	95,53		
Turchia	4.027	528,14		
Russia	1.956	57,4	108	2.454,55
Paesi Bassi	1.700	2.152,39	121	-57,13
Regno Unito	1.666	97.445,14	668	-44,32
Francia	1.559	8,3	1515	-33,03
Germania	1.519	2.845,87	6.223	-34,25

Fonte: elaborazioni ICE su dati ISTAT 2003

3.2. Andamento dei flussi IDE

I dati sui Flussi IDE nel settore agroalimentare sono aggregati e non forniscono informazioni dettagliate su settore dell'olio di oliva, né individuano il numero delle imprese a partecipazione estera sul territorio pugliese.

Un dato indicativo che emerge dalle informazioni a disposizione è la modesta incidenza dell'investimento estero nell'Italia Meridionale, nel settore alimentare.

Sulla base di alcuni dati aggiornati al 1 Gennaio 2000², le imprese italiane a partecipazione estera nell'Italia Meridionale nel settore alimentare sono complessivamente quattro con 192 addetti. I paesi esteri di provenienza dei relativi investitori sono Stati Uniti, Canada, Olanda e Svizzera.

Nello stesso tempo, le imprese pugliesi con partecipazioni all'estero in tutti i settori sono risultate 44.

3.3. I potenziali vettori di sviluppo internazionale

Il comparto dell'olio è centrale per lo sviluppo internazionale del settore agroalimentare pugliese, sia per la qualità del prodotto, che si colloca in una fascia alta del mercato, sia per le quantità prodotte.

Il principale vettore d'internazionalizzazione del comparto è sicuramente **l'esportazione**, sebbene potrebbero essere approfondite le seguenti opportunità di sviluppo internazionale:

² Fonte: Dati CNEL-R&P – Politecnico di Milano, 2001

- lo sviluppo di **alleanze strategiche e/o collaborazioni industriali**, finalizzate al trasferimento di know-how nella trasformazione della materia prima (in particolare nei **paesi del Mediterraneo**, come la **Tunisia**)
- l'opportunità di realizzare **iniziative di marketing mirate all'affermazione dell'immagine della produzione pugliese**, accompagnate da strategie di comunicazione finalizzate anche all'educazione alimentare (in particolare in mercati più evoluti come ad esempio gli **Stati Uniti**).

3.4. Analisi SWOT in relazione alle potenzialità di sviluppo internazionale

Punti di Forza	Punti di debolezza
<p>Presenza d'ampie aree vocate alla produzione di olive di qualità</p> <p>Elevate possibilità di differenziazione dell'offerta, grazie alla presenza di diverse olivocolture</p> <p>Disponibilità d'innovazioni di prodotto e di processo</p> <p>Ampio bacino d'approvvigionamento</p> <p>Qualità professionali</p> <p>Elevata capacità produttiva</p> <p>Interventi mirati a coniugare il prodotto olio di qualità e le risorse turistiche e storiche del territorio (Strade dell'olio)</p> <p>Vicinanza geografica ai mercati dell'Est Europa e del Bacino del Mediterraneo</p> <p>Vocazione crescente all'internazionalizzazione</p>	<p>Ridotta dimensione delle aziende</p> <p>Oliveti secolari e scarse possibilità d'irrigazione</p> <p>Variabilità della produzione, specie nel bacino centro-meridionale della regione</p> <p>Limitato ruolo delle cooperative e dei consorzi nella commercializzazione</p> <p>Dipendenza delle aziende dai sussidi e dagli aiuti comunitari (non autonomia)</p> <p>Difficoltà di distribuzione del prodotto nei mercati nazionali ed internazionali</p> <p>Difficoltà finanziarie nella gestione delle aziende</p> <p>Bassa capacità di penetrazione nei mercati esteri</p> <p>Presenza di comportamenti "opportunistici" tra le aziende</p>
Opportunità	Rischi
<p>Centralità dei sistemi locali nelle politiche di sviluppo nazionali e comunitarie</p> <p>Ampliamento degli spazi per le economie rurali locali all'interno di un processo di allargamento dei mercati nazionali e internazionali</p> <p>Sviluppo con i mercati dell'Est Europa e del Bacino Mediterraneo</p> <p>Miglioramento del sistema di infrastrutture e di viabilità</p> <p>Costruire un'immagine dell'olio pugliese con investimenti promozionali e pubblicitari</p> <p>Riqualificazione dei processi produttivi dell'olio di oliva</p>	<p>Spopolamento delle aree rurali svantaggiate</p> <p>Aggravamento dell'indice di senilizzazione della popolazione agricola</p> <p>Crescita della competitività internazionale</p> <p>Concorrenza sul mercato di prodotti alimentari quali oli di semi, o altri oli vegetali</p>