



Che cosa determina il prezzo dell'olio di oliva?

Ci sono fattori climatici, agronomici e ambientali che incidono sul costo di questo prodotto che spesso varia da una stagione all'altra. L'olio italiano, però, resta il più caro rispetto a Spagna, Tunisia o Grecia. I motivi? Un approccio di coltivazione, qui da noi, decisamente più costoso. Ne parliamo con l'esperto Claudio Vignoli



I fattori che incidono sul prezzo dell'olio di oliva sono diversi.

Quanto deve costare un olio di oliva? Nel complesso, da un anno con l'altro, il costo di questo alimento può variare sensibilmente perché molto dipende dalla resa delle piante e anche dalla resa in olio delle olive stesse, sulle quali influiscono parecchio i cambiamenti climatici.

Le gelate della scorsa primavera e i lunghi mesi di siccità dell'estate appena conclusa, per esempio, fanno prevedere qui **in Italia un calo produttivo** che in alcune aree come Toscana e Umbria toccherà addirittura il 40% (Fonte Unaprol). È quindi inevitabile che il costo finale dell'olio di oliva sarà maggiore rispetto a quello dell'annata precedente.

Il prezzo minimo al litro dell'olio di oliva

In ogni caso **è possibile stabilire un prezzo medio sotto al quale un olio di qualità non può scendere?** Nei mesi scorsi SlowFood Italia aveva provato a scattare una fotografia del mercato italiano e il risultato indicava un prezzo minimo di € 4,55-6,00 al kg (presso il frantoio produttore o il grossista distributore). La controparte spagnola e greca si attestava invece a € 3,01 e € 2,84.

Partendo da questa media individuata dalla ricerca, occorre poi aggiungere i costi di imbottigliamento, etichettatura e trasporto: calcolando un minimo di guadagno per tutta la filiera distributiva, si può arrivare a determinare che **un kg di olio di oliva non può costare meno di 6,5 Euro al consumatore finale.**

Naturalmente se si sceglie un extra vergine orientandosi su un prodotto non industriale e su una denominazione particolare (DOP, IGP, biologico), il prezzo può tranquillamente superare la media di 20 euro al kg.



Qual è il prezzo al di sotto del quale non deve scendere l'olio di oliva?

Prezzo dell'olio di oliva: ecco da cosa dipende

Ma quali sono i **fattori che determinano il prezzo dell'olio di oliva**? E **perché l'olio italiano è molto più caro**? Ne abbiamo parlato con Claudio Vignoli, consulente nel settore oleario e CEO di [Claudio Vignoli Group](#).



L'esperto Claudio Vignoli.

«Il fattore principale che determina il prezzo è sicuramente la metodologia di raccolta delle olive; subito dopo la resa delle medesime».

È evidente che, nelle realtà agricole dove prevale la raccolta manuale dei frutti, ci sia un aumento delle ore di lavoro e quindi un conseguente rialzo dei costi.

Ma attenzione: il **prezzo dell'olio**, come ha evidenziato SlowFood, **varia molto anche in base alle aree di produzione**:

«La Spagna e la Tunisia, per esempio, sono i due mercati dove si riesce a spuntare il prezzo migliore. – precisa Vignoli – L'Italia, invece, è tra i Paesi con il prezzo più alto. Questo a causa del tipo di olivicoltura attualmente praticata, ancora di tipo tradizionale e quindi con costi diretti molto elevati».

Metodi di lavorazione dell'olio che incidono sul prezzo

Con **metodo di coltivazione "tradizionale"** si intende un impianto dove la distanza tra ogni pianta è di svariati metri,

«come quelli che troviamo da millenni sulle nostre colline – spiega Vignoli – dove sono presenti da 100 a 200 olivi per ettaro. Questo fa sì che praticare una raccolta meccanizzata sia impossibile o quasi e al contrario si deve optare per una raccolta

manuale, cioè albero per albero utilizzando quindi molta manodopera. In Spagna, invece, prevale quella che viene definita olivicoltura “intensiva” (fino a 1000 piante per ettaro), e in alcune zone “superintensiva” (fino a 2000 alberi di olivo), cioè un elevato numero di olivi per ogni ettaro di terreno».

Questo tipo di **olivicoltura intensiva** permette una raccolta meccanizzata la quale, per mezzo di macchine specifiche, consente di raccogliere quantità enormi di olive in poco tempo e con un ridotto utilizzo di manodopera.

«Un minor lavoro manuale si traduce in un minore costo di produzione», sintetizza l'esperto.



Anche il metodo di coltivazione e raccolta incidono sui costi di produzione.

Altri fattori determinanti sul costo dell'oro verde

Accanto ai costi di raccolta, esistono poi altri fattori che incidono sul prezzo finale dell'olio.

«Determinante è sicuramente la “resa in olive” della pianta – conferma Vignoli -, cioè la quantità di olive che ogni albero andrà a produrre. La quantità è variabile, in funzione ai fattori climatici e alla ciclicità naturale delle piante: un anno saranno più “cariche” di olive e l’anno successivo più “scariche”».

In ultimo, a incidere sul prezzo dell’olio concorre anche la cosiddetta “**resa in olio delle olive**”.

«Anch’essa – conclude Vignoli – è variabile in funzione di molti fattori, soprattutto climatici e pertanto cambia di anno in anno, da zona a zona, da albero ad albero. Chiaramente, più olio conterrà l’oliva, minore sarà il costo del prodotto finale».

Data di creazione

07/10/2021

Autore

silvia-fissore