

Newsletter 67

7 marzo 2026

Olivo cerca nuova casa

Si regala un olivo di circa 30 anni, situato a Bellinzona in Via San Gottardo 9A. La pianta è disponibile per chi fosse interessato a provvedere all'estirpazione e al trasporto.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare direttamente la sig.ra Mara Di Poi – cell. 079 649 62 06.



Consegna degli olivi

Alla fine del mese saranno consegnati 492 nuovi alberi di olivo, per la maggior parte di quattro anni.

Assemblea generale del 25° anniversario

Il prossimo 15 aprile, a Rancate, si terrà l'assemblea dell'AAO, con numerosi punti all'ordine del giorno e la presenza di diversi ospiti in sala. La convocazione seguirà a breve.

Ridurre lo spreco alimentare

Migros lancia una nuova linea di prodotti per ridurre lo spreco

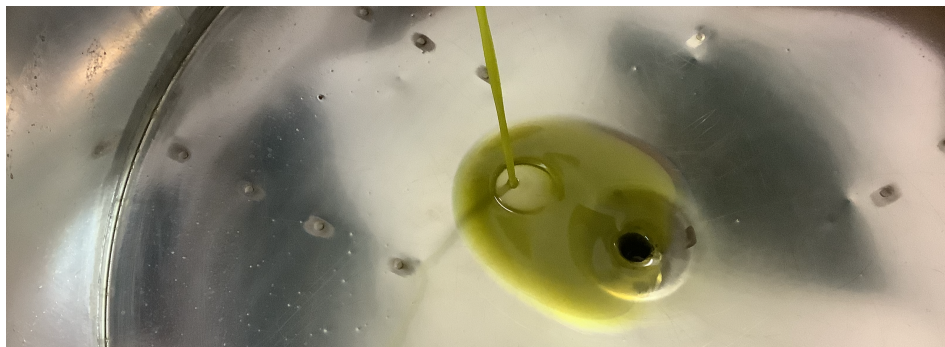


Foto © AAO

Il prezzo dell'olio extravergine di oliva: un racconto oltre il "litro sullo scaffale"

Quando versiamo un filo di olio extravergine d'oliva (EVO) nel piatto, difficilmente pensiamo alla complessità che si nasconde dietro quel gesto quotidiano. Eppure il prezzo indicato sull'etichetta non è un numero casuale: è il risultato di una filiera lunga e articolata che parte dall'oliveto e arriva fino alla grande distribuzione. Abbiamo voluto fare una ricerca su come si compone il prezzo dell'olio EVO.

Nel mercato mediterraneo, ogni Paese produttore contribuisce a formare il prezzo finale in modo diverso. Differenze climatiche, strutturali, tecnologiche e commerciali determinano costi molto distanti tra loro. E quando uno dei grandi protagonisti – in particolare la Spagna (vedi ciclone Harry in Andalusia) – vive un'annata difficile, l'intero mercato europeo ne risente. Comprendere come si forma il prezzo significa andare oltre il "litro sullo scaffale" e osservare l'intero sistema.

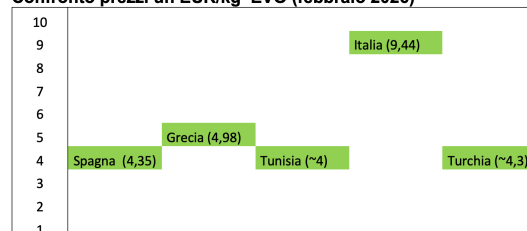
1. La materia prima: il fattore determinante

La componente principale del prezzo è il costo dell'olio all'origine, cioè quanto viene pagato al produttore.

Le quotazioni dell'EVO più recenti (febbraio 2026) mostrano uno scenario molto differenziato:

- **Spagna:** ~4,35 €/kg (Poolred, Mercati all'ingrosso spagnoli)
- **Grecia:** ~4,98 €/kg (Ministero Agricoltura Grecia)
- **Italia:** ~9,44 €/kg (Commissione Europea, ISMEA)
- **Tunisia:** ~3,78 €/kg (dato medio 2025 – FAO/IOC/Export Tunisia)
- **Turchia:** quotazioni variabili, generalmente competitive rispetto ai Paesi UE

Confronto prezzi un EUR/kg EVO (febbraio 2026)



Il dato è evidente: l'olio italiano all'origine costa più del doppio rispetto a quello spagnolo. Perché?

Tutto parte dal campo. L'olivo impiega anni per entrare in piena produzione, richiede cure costanti e spesso viene raccolto manualmente, soprattutto nelle aree collinari italiane e greche.

La resa è limitata: servono molti chilogrammi di olive per ottenere un solo litro di olio. In Paesi dove la qualità è prioritaria – come molte aree italiane DOP o greche – i costi di manodopera e gestione sono elevati. Al contrario, dove la meccanizzazione è spinta e gli impianti sono superintensivi, i costi si riducono drasticamente.

alimentare, iniziando con patate svizzere “imperfette” ma di qualità. In Svizzera ogni anno si sprecano 2,8 milioni di tonnellate di cibo, e sia il governo sia i grandi distributori puntano a dimezzare le perdite entro il 2030. Anche Coop è già attiva da anni con una linea simile.

Controlli UE

La Corte dei conti europea, incaricata di verificare la gestione finanziaria dell'UE, sta conducendo un audit sulla protezione dell'olio d'oliva, prodotto simbolo della cultura europea. L'indagine esamina i controlli su qualità, origine, sicurezza alimentare e norme di commercializzazione, mai analizzati direttamente prima. Gli auditor visiteranno Spagna, Italia, Grecia e Belgio. L'obiettivo è garantire la tutela di consumatori e produttori. Si attendono i risultati.

Oleificio Monini

Il progetto Bosco Monini, avviato nel 2020, punta a piantare un milione di olivi entro il 2030 ed è già arrivato a oltre 793'000 esemplari su 1'673 ettari in Umbria, Toscana e Puglia. Gli oliveti, tutti biologici, valorizzano l'eccellenza olearia italiana e generano habitat ad alta biodiversità. L'iniziativa contribuisce al sequestro di CO₂, al contrasto della desertificazione e al miglioramento della fertilità dei suoli.

Curiosità sull'irrigazione

In Italia, circa 1'150'000 ettari sono dedicati alla coltivazione dell'olivo, con quasi l'80% concentrato nel sud e nelle isole. Tuttavia, solo il 14% degli oliveti è irrigato, con la Puglia (23%), la Sardegna (21%) e la Sicilia (13%) ai primi posti. In Spagna, il principale produttore mondiale di olio d'oliva, il 25% degli oliveti è irrigato. Questo confronto evidenzia le differenti politiche agricole e strategie di gestione del territorio.

Residui di prodotti fitosanitari negli alimenti 2024

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare (USAV) verifica ogni anno la presenza di residui di

A questo si aggiunge il fattore climatico: siccità, ondate di calore o fitopatie possono ridurre la produzione e far salire i prezzi anche del 30–50% in pochi mesi. Quando la domanda globale supera l'offerta, il mercato reagisce rapidamente.

2. Differenze strutturali tra i principali Paesi produttori

Italia

Produzione frammentata, spesso in zone collinari o montane. Raccolta manuale, rese basse, forte orientamento alla qualità e al posizionamento premium. Costi di manodopera elevati.

Spagna

È il gigante mondiale dell'olio d'oliva. Impianti superintensivi, elevata meccanizzazione, forte sistema cooperativo. Grandi volumi e costi bassi. La Spagna è il Paese che “fa il prezzo” del mercato europeo.

Grecia

Produzione tradizionale con rese moderate. Qualità media molto alta, soprattutto in aree vocate come Peloponneso e Creta. Costi inferiori all'Italia ma superiori ai Paesi nordafricani.

Tunisia

Tra i principali esportatori verso l'UE. Costi di manodopera bassi e forte orientamento all'export. Gran parte dell'olio viene venduto sfuso e successivamente miscelato o confezionato in altri Paesi europei.

Turchia

Produzione in crescita, investimenti in impianti moderni e forte spinta all'export. Attore sempre più rilevante nel Mediterraneo orientale.

3. Trasformazione: frangitura e stoccaggio

Una volta raccolte, le olive devono essere frante rapidamente per evitare ossidazioni e perdita di qualità.

La fase di frangitura incide per circa il **10 - 20%** sul prezzo finale.

Nei Paesi con piccoli frantoi (Italia e Grecia), i costi unitari sono più alti. In Spagna, Tunisia e Turchia prevalgono impianti più grandi che sfruttano economie di scala.

Successivamente entrano in gioco filtrazione, analisi chimiche e controlli qualità, certificazioni (DOP, IGP, biologico) e stoccaggio in silos idonei. Ogni passaggio aggiunge costo, ma anche valore.

4. Il confezionamento: immagine e posizionamento

Il packaging incide tra il **5 e il 10%** del prezzo finale. L'Italia investe molto nell'immagine: bottiglie in vetro scuro, design curato, etichette premium. Questo rafforza il posizionamento ma aumenta i costi.

Spagna, Tunisia e Turchia esportano grandi volumi di olio sfuso, riducendo drasticamente i costi di confezionamento. La Grecia si colloca in una posizione intermedia.

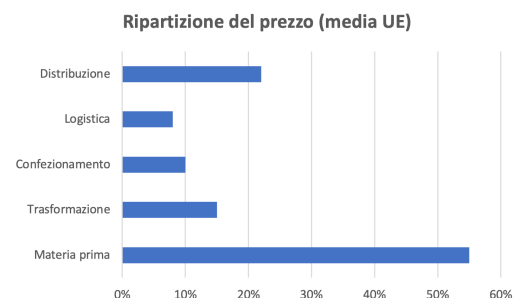
5. Logistica e distribuzione

Trasporto, magazzinaggio e distribuzione pesano per un ulteriore **5 - 10%**.

Ogni anello della catena – importatore, distributore, grande distribuzione o negozio specializzato – applica un margine. La distribuzione moderna può aggiungere un ricarico tra il **20 e il 30%**.

In Italia, dove il consumatore riconosce valore al prodotto premium, i margini sono generalmente più alti.

Nei mercati orientati al volume, prevalgono prezzi più contenuti.



prodotti fitosanitari negli alimenti e, di conseguenza, l'esposizione della popolazione svizzera a tali residui. Il 26.1.26 l'USAV ha comunicato che nel 2024 sono stati analizzati complessivamente 405 campioni di alimenti. Più di un terzo (37%) era privo di residui e dieci campioni (2,5%) presentavano residui superiori al valore massimo ammesso. Nella categoria degli oli vegetali sono stati analizzati oli di girasole e di colza. In nessun campione sono stati rilevati residui superiori al limite di quantificazione.

<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/stoffe-im-fokus/pflanzenschutzmittel.html>

Coltivare olivi su piattaforme marine

Gli olivi tollerano già bene lo stress salino. Basterebbe sviluppare e modificare il DNA affinché gli olivi possano gestire meglio l'acqua salata. Non è fantascienza! Occorre solo che ci siano imprese disposte a crederci e a investire.



Assaggiatore di olive da tavola
Forse non tutti sanno che, sin dal 2011, il Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) ha codificato un metodo di assaggio per le olive da tavola, accompagnato da precise linee guida per chi desidera diventare assaggiatore. In futuro è inoltre previsto un registro internazionale degli assaggiatori di olive da tavola.

Associazione Amici dell'Olivo
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: info@amicidellolivo.ch
Web: www.amicidellolivo.ch

6. Le dinamiche internazionali: il mercato globale

L'olio extravergine non è più solo un prodotto alimentare tradizionale mediterraneo. È richiesto a livello globale per alimentazione salustistica, ristorazione internazionale e industria cosmetica. Le dinamiche geopolitiche, le politiche di importazione e l'aumento delle esportazioni incidono direttamente sui prezzi. Un esempio recente riguarda l'aumento delle importazioni di olio tunisino a basso costo in Italia, che ha contribuito a comprimere i prezzi all'origine per i produttori italiani, generando tensioni nella filiera. Il mercato dell'EVO è quindi un sistema interconnesso, dove competizione internazionale ed equilibrio domanda-offerta determinano il valore finale.

7. Conclusione

Il prezzo dell'olio extravergine d'oliva non è semplicemente il costo di produzione moltiplicato per un margine commerciale. È il risultato di un mosaico complesso composto da costi agricoli, condizioni climatiche, tecnologie di trasformazione, strategie di confezionamento, logistica e dinamiche internazionali (vedi la problematica della recente politica dei dazi di Trump). Gli USA sono il maggior consumatore di olio d'oliva al mondo con 465 mila tonnellate (media consumo pro-capite annuo circa 1,3 kg). L'Italia mantiene i prezzi più alti per via dei costi produttivi e del posizionamento qualitativo. La Spagna guida il mercato grazie alle economie di scala. Grecia, Tunisia e Turchia occupano posizioni intermedie con costi competitivi e crescente peso nell'export.

Ripartizione media del prezzo finale

Componente	Italia	Spagna	Grecia	Tunisia	Turchia
Materia prima	55–65%	40–50%	45–55%	50–60%	50–60%
Trasformazione	10–15%	8–12%	10–15%	8–12%	8–12%
Confezionamento	8–12%	5–8%	6–10%	3–6%	3–6%
Logistica	5–10%	5–8%	5–8%	5–8%	5–8%
Margini distribuzione	20–30%	15–25%	15–25%	10–20%	10–20%

Comprendere questa struttura aiuta a spiegare perché un olio italiano possa costare significativamente più di uno spagnolo o tunisino — e perché il prezzo possa variare rapidamente da una stagione all'altra.

Con questa newsletter abbiamo cercato di analizzare più a fondo in modo non esaustivo i meccanismi che regolano il mercato e l'andamento altalenante dei prezzi; tuttavia, non dobbiamo dimenticare il ruolo della speculazione, che può incidere in modo rilevante sulle dinamiche di mercato.

Dietro ogni bottiglia non c'è soltanto un prodotto: c'è un intero ecosistema economico, agricolo e internazionale.

