

Siccità e temperature estreme mettono alla prova oliveti e frantoi

29 Giugno 2026



AIFO: qualità e resilienza devono procedere insieme per garantire il futuro dell'olio extravergine italiano

Siccità, temperature estreme e fenomeni climatici sempre più irregolari stanno mettendo alla prova la filiera olivicola italiana, incidendo sulla produttività degli oliveti, sulla qualità delle olive e sull'organizzazione del lavoro nei frantoi. È questo il tema dell'ultimo approfondimento di giugno promosso da AIFO - Associazione Italiana Frantoiani Oleari nell'ambito del percorso di comunicazione realizzato insieme a Italia Olivicola in attuazione del Programma Operativo previsto dal Regolamento (UE) 2021/2115, dedicato alla sostenibilità della filiera olivicola.

Dopo aver affrontato il ruolo dei frantoi nella transizione sostenibile, la misurazione dell'impatto ambientale lungo il ciclo di vita dell'olio extravergine e l'innovazione tecnologica nei frantoi, l'attenzione si concentra ora su una delle principali sfide dei prossimi anni: l'adattamento ai cambiamenti climatici.

L'olivo è una coltura mediterranea storicamente resistente, capace di adattarsi a condizioni ambientali difficili. Tuttavia, l'aumento della frequenza e dell'intensità degli eventi estremi sta modificando gli equilibri produttivi. Periodi prolungati di siccità, ondate di calore, gelate tardive,

piogge intense concentrate in pochi giorni e nuove pressioni fitosanitarie possono incidere sulla fioritura, sull'allegagione, sulla maturazione delle olive e sulla resa finale.

Gli effetti non riguardano soltanto la fase agricola. Anche i frantoi sono chiamati ad adattarsi a campagne sempre più complesse, spesso caratterizzate da finestre di raccolta più concentrate, maggiore variabilità qualitativa delle olive e necessità di lavorazioni rapide per preservare le caratteristiche del prodotto. In questo contesto, organizzazione, tecnologie efficienti e capacità di programmazione diventano elementi decisivi.

La sostenibilità climatica della filiera passa quindi da un insieme di azioni integrate: gestione più efficiente dell'acqua, pratiche agronomiche capaci di proteggere il suolo, incremento della sostanza organica, innovazione varietale, monitoraggio fitosanitario, efficientamento energetico dei frantoi e valorizzazione dei sottoprodotti. Il tema è strettamente legato anche alla qualità. Olive stressate da condizioni climatiche estreme o raccolte in momenti non ottimali possono compromettere il profilo sensoriale e nutrizionale dell'olio. Per questo, adattamento climatico e qualità del prodotto non possono essere considerati obiettivi separati.

“Parlare di sostenibilità significa anche preparare la filiera alle sfide climatiche dei prossimi decenni – sottolinea il presidente di AIFO Alberto Amoroso – L'olivicoltura italiana ha una grande storia e una straordinaria capacità di adattamento, ma oggi servono strumenti nuovi: innovazione, assistenza tecnica, programmazione e collaborazione tra olivicoltori, frantoiani e organizzazioni di filiera. Qualità e resilienza devono procedere insieme – aggiunge Amoroso – Un olio extravergine di qualità nasce da olive sane, raccolte al momento giusto e trasformate rapidamente in frantoio. Se il clima rende tutto questo più difficile, la risposta non può essere l'improvvisazione, ma una filiera più organizzata, più efficiente e più consapevole. È questa la direzione del lavoro che AIFO sta portando avanti insieme a Italia Olivicola nell'attuazione del Programma Operativo previsto dal Regolamento (UE) 2021/2115”.

Per i consumatori, comprendere il rapporto tra clima, qualità e organizzazione della filiera significa riconoscere il valore reale dell'olio extravergine di oliva italiano. Dietro una bottiglia di EVO non c'è soltanto un prodotto alimentare, ma un sistema agricolo e produttivo chiamato ogni giorno a confrontarsi con ambiente, territorio e cambiamenti globali.