



UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE  
FACOLTÀ DI ECONOMIA “GIORGIO FUÀ”

---

Corso di Laurea triennale in

**Economia e Commercio**

**Xylella Fastidiosa – Cronaca, analisi e  
considerazioni sul batterio killer degli ulivi**

Relatore:

Prof. Stefano Staffolani

Rapporto Finale di:

Eleonora Dominique Savino

Anno Accademico 2019/2020

*Dedicato a tutti quelli che hanno scelto di non arrendersi mai,  
a coloro che hanno fatto del coraggio uno stile di vita e d'amore.*

*Dedicato a mia madre, a mio padre, ai miei nonni e ai miei più cari amici.*

*Dedicato a chi mi ha accolto nella propria vita e ha creduto in me,  
rendendo le mie insicurezze ali di farfalla ...*

*Ringrazio sentitamente il Prof. Staffolani,  
mio relatore e guida in questo percorso non privo di difficoltà,  
il suo supporto è stato fondamentale  
per raggiungere questo traguardo tanto atteso.*

## INDICE

<b>Introduzione</b> .....	p. 2
<b>Capitolo 1 – L’economia italiana e il settore agricolo</b> .....	p. 6
1.1 Contesto socio-economico dell’Italia e della Puglia .....	p. 6
1.2 Caratteristiche del settore agricolo .....	p. 8
1.3 Filiera olivicola-olearia .....	p. 10
1.4 Performance economiche del settore olivicolo-oleario .....	p. 12
<b>Capitolo 2 – Misure governative e impatto economico</b> .....	p. 15
2.1 Fenomeno Xylella in Italia .....	p. 15
2.2 Principali misure adottate in Italia .....	p. 18
2.3 Impatto economico .....	p. 22
<b>Capitolo 3 – Situazione e sperimentazioni in Puglia</b> .....	p. 25
3.1 Il Salento e i primi focolai .....	p. 25
3.2 Produzione olearia 2019-2020 .....	p. 27
3.3 Lotta alla Xylella nel 2020, tra test sperimentali e nuovi cultivar resistenti .....	p. 29
3.3.1 Crioterapia – La cura del freddo .....	p. 30
3.3.2 Oleificio Forestaforte: la serra sperimentale e il primo olio da innesti di Leccino .....	p. 32
<b>Conclusioni</b> .....	p. 35
<b>Riferimenti</b> .....	p. 38
<b>Bibliografia</b> .....	p. 39
<b>Sitografia</b> .....	p. 40

## INTRODUZIONE

L'ulivo è conosciuto sin dall'antichità e pare che accompagni l'umanità da almeno 6000 anni. Una lunga amicizia, un arcaico rapporto che ha trasformato una pianta selvatica che cresceva spontaneamente in una domestica. Comparso probabilmente per la prima volta nell'Asia occidentale, si diffuse successivamente in tutta l'area mediterranea. Simbolo di spiritualità, di fertilità, di pace, di vittoria, questa specie ha attraversato ere e civiltà, prima di arrivare ai nostri giorni.

Ho sempre trovato affascinante il mondo della campagna così come trovo affascinante la coltivazione di qualunque tipo di prodotto che dalla terra, da un piccolo semino, si trasforma in cibo, in vita, durante un rito ancestrale, antico quanto l'uomo. I pugliesi come me, poi, sono radicati più di altri nel concetto di terra, hanno un rapporto particolare con le colture, con gli elementi della natura che da sempre li hanno accompagnati.

Anche la mia famiglia, come quasi tutti qui, ha un piccolo appezzamento, un podere nel quale sono presenti proprio gli ulivi, alberi che hanno destato in me sempre un misto di timore reverenziale e attrazione. Nel tempo ho sviluppato un legame con quei maestosi arbusti centenari, che sin da quando ero bambina, mi fissavano con quello sguardo severo e saggio.

L'olio presente sulla tavola della mia famiglia proviene da quegli ulivi, da una piccola e privata produzione propria, grazie alla quale trasformiamo ogni anno in *oro verde* i frutti che quelle piante nobili ci offrono. Ulivi che oramai sono parte

di noi, affidatici dai nostri nonni, che ci hanno lasciato in eredità non solo quei vetusti guardiani ma anche il rispetto e l'attenzione da usare nei loro confronti. Gli ulivi oggi sono in pericolo, lo sono da più di un decennio; sono storia del nostro territorio, storia del mio territorio, un luogo che li ha accolti per secoli e che ora rischia di assistere alla scomparsa di tali meraviglie della natura.

Per tali motivi ho deciso di affrontare questo argomento nella mia tesi di laurea.

Nel **primo capitolo**, per meglio focalizzare l'oggetto dello studio, parto dall'analisi del contesto sociale ed economico italiano, dando risalto alla rilevanza del settore agroalimentare sia nazionale che regionale, nell'ambito delle politiche economiche, e successivamente individuando le specificità territoriali, con uno sguardo sulle eccellenze pugliesi e in particolare salentine.

Descrivo le caratteristiche del settore agricolo, ambito nel quale a farla da padrone sul territorio italiano è il Mezzogiorno, la cui antica tradizione agraria è ancora oggi sinonimo di qualità e di garanzia di materie prime di assoluto livello quali pomodori, cereali e olive, autentiche punte di diamante di un comparto agroalimentare che realizza prodotti invidiati in tutto il mondo.

Ho ritenuto necessario fare un rapido excursus tra le varie fasi di lavorazione dell'intero processo produttivo olivicolo-oleario descrivendone la filiera, considerando tali nozioni utili per meglio approcciarsi al tema di questo lavoro, per comprendere, ad esempio, come la diminuzione sostanziale o l'azzeramento di materia prima possa rallentare o bloccare non una singola azienda ma un intero

distretto fatto di tante piccole, medie o grandi realtà imprenditoriali che allo stesso modo risentono negativamente di quella che poi è a tutti gli effetti una reazione a catena nella quale sono tutti coinvolti.

Concludo il capitolo fornendo cifre, dati di settore, risultati, previsioni, andamento, prezzi, ecc.

Nel **secondo capitolo** affronto il tema del “Complesso del disseccamento rapido dell’olivo” o abbreviato “CoDiRO” proponendo una panoramica più esaustiva possibile sulla sindrome che da svariati anni colpisce e decima gli ulivi, sul batterio *Xylella fastidiosa*, colpevole della morte degli arbusti secolari e sull’insetto vettore, responsabile di un contagio che ha ormai preso la piega di un’epidemia inarrestabile che ha colpito le piantagioni di mezza Puglia e che minaccia non solo l’agricoltura italiana ma anche quella europea.

A tal riguardo, descrivo ciò che negli anni è stato fatto per fermare o rallentare la diffusione della malattia delle piante; misure adottate (a volte non adeguate all’emergenza in atto, a volte in discutibile ritardo) in un clima pesantissimo e teso all’inverosimile, che non hanno di fatto risolto una questione ancora in sospeso in attesa di una soluzione definitiva, purtroppo ancora lontana.

Il secondo capitolo si chiude con la descrizione, tutt’oggi parziale e ancora in via di definizione, dell’impatto economico della *Xylella*; si prova a fare una conta dei danni provocati da questa moderna peste, da questa devastazione che ha brutalmente funestato in particolar modo i coltivatori salentini, ai quali è

probabilmente mancato un solido sostegno da parte delle istituzioni. Si prova anche a ipotizzare tale impatto nel prossimo futuro, delineando uno scenario preoccupante, dal momento che non esiste una cura e l'epidemia avanza senza sosta verso più fronti.

Non c'è alcun dubbio che il Salento sia stato il territorio italiano che ha pagato il prezzo più alto, in termini di alberi perduti e di produzione più che dimezzata nel tempo, a causa dell'emergenza Xylella.

Nel **terzo** e ultimo **capitolo** accendo i riflettori su quella parte della Puglia che rappresenta un vero e proprio caso socio-economico, tali sono stati i danni che hanno colpito un indotto importantissimo che viveva di prodotti della terra e che si ritrova oggi solo dei cimiteri di tronchi rinsecchiti o bruciati e dei terreni desertici e silenziosi al posto di ettari abbelliti dalle fronde millenarie degli ulivi. Continuo esponendo l'attuale situazione per quanto riguarda la produzione olivicolo-olearia italiana stagionale e le stime (più che rinfrancanti) dell'anno in corso, che prevedono un grande rilancio di tutto il comparto, eccetto quello delle zone colpite dal batterio.

Ho voluto chiudere il capitolo e l'intero lavoro, riportando due notizie che potrebbero rappresentare un fioco barlume di speranza per tutto il settore colpito dalla terribile epidemia, fornendo il resoconto di due potenziali percorsi alternativi all'eradicazione degli alberi: la ricerca di cultivar resistenti al batterio e una probabile cura per la pianta infetta.

## **CAPITOLO 1**

### **L'ECONOMIA ITALIANA E IL SETTORE AGRICOLO**

#### **1.1 CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DELL'ITALIA E DELLA PUGLIA**

L'economia dell'Italia negli anni ha subito enormi cambiamenti strutturali, passando dal ridimensionamento del settore primario (agricoltura, allevamento e pesca) allo sviluppo dei settori industriale e terziario. Profonde trasformazioni si sono avute anche nel tessuto socio-produttivo, in seguito soprattutto alle migrazioni dal Meridione verso il Nord Italia, dovute *in primis* alla possibilità di trovare più facilmente un impiego.

Attualmente, il settore più rilevante per l'economia italiana è il Terziario, che produce oltre la metà del PIL nazionale, ma un contributo rilevante viene fornito anche dal settore Secondario e dal Primario. Proprio l'agroalimentare, comparto che dalla produzione agricola, all'industria di trasformazione, alla distribuzione e ristorazione, rappresenta oggi un settore trainante, avrebbe tutte le carte in regola per fare la parte del leone anche nel 2020, grazie ai nuovi accordi commerciali e ad un export solido e in continua espansione.

L'Italia, come del resto tutto il mondo, sta affrontando in questi primi mesi del 2020 una profonda crisi, provocata da un insieme di fattori, che rischia di far crollare l'intero sistema sociale, economico e produttivo. Una fase probabilmente senza precedenti perlomeno recenti, che a causa dell'emergenza coronavirus



rischia di mettere in ginocchio il tessuto sociale e quello economico mondiale, con lo spettro di una (più che probabile ed inevitabile) grave recessione.

Focalizzando l'attenzione sul settore agroalimentare, oggetto di studio di questa tesi, emerge che quest'ultimo nel 2019 ha registrato un leggero calo della produzione causato in parte da sfavorevoli condizioni climatiche e in parte dalle incognite sui futuri accordi commerciali sia con la Gran Bretagna del dopo Brexit sia con gli Stati Uniti che minacciano nuovi dazi. In realtà il calo ha riguardato i comparti di frutta, cereali e uva da vino mentre le produzioni di patate, di ortaggi e soprattutto di olio hanno continuato a registrare un trend positivo.

Un dato particolarmente interessante, ed in controtendenza rispetto alle analisi di mercato effettuate per tutti gli altri settori, emerge dal Rapporto trimestrale di AGROSSERVA pubblicato il 30 marzo 2020: *«il settore agroalimentare – con alcune evidenti eccezioni come il florovivaismo e la pesca - è stato e continua a essere uno di quelli meno investiti dalla tempesta economica di queste settimane, confermando ampiamente le sue caratteristiche di anticiclicità»*<sup>1</sup>.

All'interno dello scacchiere economico nazionale un ruolo di primo piano è rivestito dalla Puglia, la cui agricoltura moderna e intensiva le permette di essere sempre ai primi posti per la produzione di tantissimi prodotti. Ciò che rende la Puglia una delle regioni italiane di maggior rilievo nel settore dei prodotti agricoli

---

<sup>1</sup> AGROSSERVA - ISMEA, Emergenza Covid-19, Rapporto sulla domanda e l'offerta dei prodotti alimentari nelle prime settimane di diffusione del virus, Trimestrale, Roma, 2020, pp. 3

è l'incredibile patrimonio genetico ricco di biodiversità, culla ideale per centinaia di varietà di frutta, ortaggi, vite, olivo o altre specie di interesse agricolo o alimentare altrove sconosciute e questo anche grazie agli ambienti differenti che la caratterizzano.

## **1.2 CARATTERISTICHE DEL SETTORE AGRICOLO**

Con poco più di 12 milioni di ettari di superficie utilizzata, l'agricoltura italiana realizza oltre il 12% del fatturato del settore nell'Ue a 28, confermandosi terza economia agricola del continente dopo Francia (17% con 28 mln di ettari) e Germania (13% con 15 mln di ettari).

Grazie alle diversità territoriali e climatiche, alla cultura, alla tradizione e alla vocazione naturale dei propri abitanti a coltivare e amare la terra e i suoi prodotti, l'Italia rappresenta un'eccellenza sia dal punto di vista prettamente agricolo che agroalimentare e primeggia sul piano della qualità, della sicurezza, della sostenibilità, della biodiversità e dell'innovazione tecnologica. Sono presenti su tutto il nostro territorio, oltre a grandi realtà industriali, anche tante piccole aziende spesso a conduzione familiare, che puntano sulla valorizzazione dell'unicità dei loro prodotti.

Secondo il report dell'ISTAT, nell'ambito delle attività propedeutiche alla realizzazione nel 2020 del Censimento Generale dell'Agricoltura, la maggior parte delle unità produttive agricole è concentrata nelle regioni del Sud: Puglia,

Sicilia, Calabria e Campania, dove si concentrano oltre 700 mila aziende (46,9% del totale). Tra le regioni del Nord il Veneto ha il maggior numero di aziende (88 mila, il 5,8%). Nel Centro, il Lazio con 100 mila aziende copre il 6,9% del totale. Le regioni che presentano valori più elevati di superficie agricola utilizzata (SAU) sono Puglia, Sicilia e Sardegna rispettivamente con oltre 1,3 milioni di ettari. È il Meridione quindi la porzione di territorio a più alta vocazione agricola, con quasi la metà delle aziende concentrata al Sud. Tra le aziende agricole, quelle con coltivazioni sono il 97,4% del totale.

Le coltivazioni legnose agrarie, comprendenti l'olivo, la vite, gli agrumi e i fruttiferi, sono praticate prevalentemente nel Sud. La Puglia dedica 526 mila ettari (39,6% della SAU regionale) a queste colture, seguita dalla Sicilia con 366 mila ettari (25,7%) e dalla Calabria con 243 mila ettari (38,7% della SAU della regione). Queste tre regioni coprono il 50% della produzione nazionale delle coltivazioni legnose agrarie. Buono anche il comparto biologico che coinvolge 1,8 milioni di ettari e 72 mila operatori certificati nel 2016 (circa il + 40% rispetto al 2013).

Per quanto riguarda i riconoscimenti di prodotti a Indicazione Geografica sono 818 le denominazioni italiane su 3.005 registrate nel mondo a fine 2017. L'Italia si conferma così il primo Paese per numero di riconoscimenti Dop, Igp e Stg conferiti dall'Unione europea.

L'agricoltura italiana va nella giusta direzione anche per quanto riguarda l'innovazione e la gestione della propria azienda utilizzando sofisticate soluzioni di agricoltura di precisione, (*precision farming*), con azioni più mirate ed ecosostenibili.

La Puglia è ai primi posti nella produzione nazionale di olio, vino e uva da tavola, così come è elevata anche la *produzione di avena e ortaggi* (carciofi, pomodori, cavoli, peperoni) *di mandorle*, per le quali la Puglia è seconda soltanto alla Sicilia, *di fichi* (specialmente nella Terra di Bari) *di grano duro* (nel Tavoliere) *di tabacco* (in provincia di Lecce) *di barbabietole da zucchero*.

Per l'olio di oliva, al netto delle difficoltà strutturali e commerciali che affliggono il settore, l'emergenza legata al Covid19 non rappresenta, per la stagione 2019-2020, un elemento di particolare criticità per la fase dell'imbottigliamento, essendo intervenuta in un momento in cui le aziende si erano già approvvigionate.

### **1.3 FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA**

Il termine filiera viene utilizzato per descrivere il processo sequenziale delle lavorazioni effettuate al fine di trasformare le materia prime in un prodotto finito. Soprattutto nel settore agroalimentare la possibilità di tracciare il prodotto dalla sua elaborazione sino a quando arriva al consumatore permette di aumentare sia il grado di responsabilità dell'intera catena produttiva, sia la percezione di fiducia del consumatore finale.

La prima fase della filiera olivicola-olearia prevede la coltivazione della materia prima: la gestione agronomica dell'oliveto porta ad ottenere il frutto che poi viene raccolto, trasportato, stoccato defogliato, lavato, pesato e inviato al frantoio. Comincia quindi un'altra fase, la prima trasformazione, quella che porta ad ottenere la pasta di oliva che sarà sottoposta alla spremitura vera e propria.

L'operazione di lavorazione dell'oliva in questo frangente è chiamata "molitura" che avviene attraverso frangitura e gramolazione e in Puglia è curata da frantoi privati e oleifici cooperativi, che ottengono come prodotto principale oli di pressione allo stato sfuso e come sottoprodotto le sanse vergini. Si stima circa un migliaio di frantoi pugliesi, che in percentuale rappresentano il 20% dei quasi 5mila frantoi presenti su tutto il territorio nazionale e trasformano ogni anno circa un milione di tonnellate di olive realizzando una media poco inferiore alle 180 mila tonnellate di olio.

Il prodotto della prima trasformazione viene successivamente affidato all'industria di seconda trasformazione, a tutti quegli impianti, cioè, che estraggono l'olio dalle sanse vergini (sansifici) che raffinano l'olio lampante e l'olio di sansa greggio (raffinerie) e infine che curano l'eventuale miscelazione e confezionano gli oli d'oliva destinati al consumo finale. In Puglia sono presenti 9 sansifici, dislocati tra le provincie di Bari e di Brindisi.

Alle fine di tutti i passaggi della filiera appena descritti, si ottengono diversi oli, dalle caratteristiche organolettiche più svariate. L'olio di qualità per antonomasia

e fiore all'occhiello dei prodotti agroalimentari dell'Italia e in particolare della Puglia è l'olio extravergine di oliva (EVO).

#### 1.4 PERFORMANCE ECONOMICHE DEL SETTORE OLIVICOLA-OLEARIO

Le stime realizzate dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA) per il 2019 evidenziano che la produzione del settore olivicolo-oleario è in leggera ripresa rispetto ai dati registrati nel 2018. Come sottolineano i dati riportati nella Tabella I.1 si stima che a novembre 2019 la produzione di olio di olive ha raggiunto le 321mila tonnellate rispetto alle quasi 175mila tonnellate prodotte nel 2018.

**Tab. I.1 – Produzione italiana di olio di oliva di pressione (tonnellate)**

	Media(15-18)	2018	2019*	Var. % 19*/18
Piemonte	10	21	21	0,0%
Lombardia	856	1.481	300	-79,7%
Trentino Alto Adige	358	494	100	-79,8%
Veneto	2.176	3.652	730	-80,0%
Friuli Venezia Giulia	128	155	30	-80,4%
Liguria	4.156	5.245	2.098	-60,4%
Emilia Romagna	1.170	1.258	1.010	-19,7%
Toscana	17.644	20.788	14.040	-32,5%
Umbria	5.258	6.395	4.320	-32,5%
Marche	3.604	2.220	2.441	10,0%
Lazio	14.806	8.746	9.800	12,0%
Abruzzo	9.953	7.146	8.575	20,0%
Molise	2.916	2.391	3.060	28,0%
Campania	11.711	6.776	10.300	52,0%
Puglia	156.263	73.108	193.650	164,9%
Basilicata	4.418	1.260	2.020	60,3%
Calabria	40.969	14.011	40.400	188,3%
Sicilia	34.210	18.109	25.500	40,8%
Sardegna	4.589	1.661	3.073	85,0%
<b>ITALIA</b>	<b>315.196</b>	<b>174.917</b>	<b>321.469</b>	<b>83,8%</b>

*Fonte Ismea su dati Agea dichiarazioni di produzione dei frantoi.*

*\* 2019 stima Ismea al 15 novembre 2019 in collaborazione con Unaprol*

La ripresa produttiva è stata determinata in gran parte dalla Puglia che al contempo è la regione più significativa in termini di volumi ma anche quella che nel 2018 ha risentito maggiormente dei danni dovuti alle gelate che hanno colpito pesantemente le aree a forte presenza olivicola. Anche la Calabria e la Sicilia hanno fatto registrare nel 2019 un incremento della produzione, seppur con numeri molto meno incidenti rispetto a quelli della Puglia. Positivi anche i valori delle altre Regioni meridionali, mentre per il Centro Nord si stimano valori alquanto negativi rispetto alla media nazionale, sia per la naturale alternanza sia per le cattive condizioni climatiche.

Dai dati rilevati dalla Camera di Commercio di Bari risulta che, ad inizio 2020, i prezzi dell'extravergine si confermano bassi e stagnanti. Dalla Borsa merci del 31 marzo 2020 il prezzo dell'extravergine con acidità max 0,4%, varia tra i 3 e i 3,40 euro al chilogrammo, mentre quello dell'Evo biologico oscilla tra i 3,40 ed i 3,80, entrambi in ribasso. In crescita le giacenze di olio extravergine di olive in Italia ma in diminuzione la produzione.

Nonostante le tensioni internazionali e la solita sproporzionata produzione olivicola della Spagna, l'export italiano è stato premiato: secondo le stime dell'Associazione Italiana dell'industria Olearia (Assitol) il 2019 è stato un anno che ha fatto registrare una certa stabilità, una crescita leggera nel mercato Ue e un grande aumento nei Paesi Terzi.

Tra i paesi europei, i maggiori acquirenti di olio d'oliva sono Regno Unito, Germania, Belgio e Francia mentre a livello mondiale gli Stati Uniti si confermano maggiori compratori dei nostri prodotti, seguiti da Giappone, Canada, Australia.



## **CAPITOLO 2**

### **MISURE GOVERNATIVE E IMPATTO ECONOMICO**

#### **2.1 FENOMENO XYLELLA IN ITALIA**

Il caso del batterio *Xylella fastidiosa* esplose ufficialmente nel 2013, quando la Puglia e l'Italia intera si trovarono a dover fronteggiare un flagello dalle proporzioni e dalle conseguenze inimmaginabili, ma i segnali erano sotto gli occhi di tanti agricoltori salentini già dal 2008. I maestosi ulivi secolari presentavano preoccupanti sintomi quali bruscatura delle foglie, imbrunimenti di fusti e rami e soprattutto disseccamenti di chiome a volte anche particolarmente estesi. Ci vollero però cinque anni prima che si certificasse in maniera scientifica la causa della malattia che colpisce ancora oggi piante arboree e arbustive, in particolare gli ulivi.

Si tratta di un fenomeno conosciuto come “Complesso del disseccamento rapido dell'olivo” (CoDiRO) letale fitopatologia che nel giro di qualche anno è andata espandendosi nelle provincie di Lecce, Brindisi, Taranto e che oggi busca alle porte di quella barese. L'ipotesi più accreditata attribuisce tale affezione alla presenza di un patogeno ben definito: il batterio *Xylella Fastidiosa*.

Sarebbe giusto sottolineare per semplice correttezza, a questo punto dell'analisi, che tale postulato, in moltissimi casi comprovato e in tanti altri ammantato ancora da grandi dubbi, nel 2020 non trova però ancora il consenso unanime del mondo

scientifico secondo cui sarebbe ancora il caso di usare il condizionale quando si sostiene che è quello (o solo quello) il batterio che sta uccidendo gli ulivi pugliesi. Secondo una nutrita frangia di tecnici, studiosi e ricercatori il batterio potrebbe “lavorare” a stretto contatto con altri parassiti, come ad esempio quelli fungini, collaborando in stretta simbiosi e contribuendo al disseccamento al pari di altri fattori, quali presenze di ulteriori patogeni e problematiche legate al terreno.

Xylella è un batterio che colonizza i vasi xilematici o xilema delle piante ospiti; esso penetra e si moltiplica nei canali destinati al trasporto di acqua, sostanze minerali e di tutti quei nutrienti che dalle radici vengono poi distribuiti all'apparato superiore dell'albero. L'agente patogeno, una volta dentro lo xilema, dà origine ad un danno meccanico per intasamento, causando tante piccole ostruzioni che provocano un progressivo restringimento di quelle arterie adibite al sostentamento della pianta. Ne consegue un graduale ed inesorabile disseccamento di quelle parti che non ricevono più il nutrimento necessario.

Come si è visto nel caso che sta affliggendo gli ulivi pugliesi, un grande accumulo dell'infezione porta alla morte per disseccamento dell'intera pianta e di interi uliveti.

Il nome Xylella fu scelto per l'assonanza con la parola xilema, da un *team* di scienziati presieduto da J. M. Wells mentre si studiava la morfologia e il metabolismo di tali batteri di gamma gram-negativi dalla bizzarra forma a bastoncino. Per completare il nome scientifico occorre affiancare un attributo,

una peculiarità: si pensò quindi alle enormi difficoltà che ebbero i ricercatori a coltivare il batterio per studiarlo a fondo, assegnando a Xylella l'appellativo di tedioso, schizzinoso, fastidioso appunto, in latino *fastidiosus*, da cui fastidiosa.

La Xylella si trasmette attraverso un insetto vettore conosciuto come “sputacchina media” (*Philaenus spumarius*) insetto polifago dell'ordine dei Rincoti. La sputacchina compie un ciclo all'anno, nutrendosi nella fase giovanile (tra febbraio e marzo) di linfa di piante erbacee spontanee o coltivate; l'insetto diventa adulto tra la fine di aprile e l'inizio di maggio e comincia a prediligere il nutrimento offerto da piante arboree e arbustive, tra cui gli ulivi. È proprio questa la fase più delicata, quella cioè in cui più facilmente può acquisire il batterio potenzialmente presente in una pianta.

Quando la sputacchina attinge la linfa dai vasi con punture di suzione nei punti più teneri di una pianta già malata, conserva il microrganismo infettante nell'apparato digerente per tutta la vita e non appena attinge il nutrimento da un'altra pianta, involontariamente le trasmette il batterio, che si diffonde con tempi anche molto lunghi. La malattia inoculata provoca una reazione della pianta ospite, i cui tessuti producono un gel che di fatto poi impedisce il regolare flusso linfatico con il conseguente disseccamento di una parte se l'infezione è limitata a pochi settori e dell'intera pianta se invece la patologia è particolarmente estesa, innescando un processo purtroppo irreversibile.

Secondo uno studio, al quale hanno partecipato sia ricercatori pubblici che ricercatori della Regione Puglia, è stata stimata una media di almeno 4 milioni di sputacchine per ettaro nelle zone di contenimento e cuscinetto, 200 ogni metro quadrato. Quale sia il percorso d'ingresso del batterio in Italia e in particolar modo nella provincia salentina (primo grande iniziale focolaio da cui tutto è cominciato) resta ancora un mistero. Non esistono prove certe ma solo supposizioni e forti sospetti.

La pista più battuta è quella che porta in Sudamerica, nel quale vi è la presenza, accertata, di una sottospecie di *Xylella fastidiosa* di diverso ceppo chiamata "pauca" che causa la variegatura degli agrumi. In particolare in Costa Rica, è stato individuato un ceppo gemello a quello salentino, che attacca gli oleandri. Si è pensato che il batterio abbia poi viaggiato grazie ai rapporti commerciali e in particolare sia sbarcato nella nostra nazione tramite l'importazione di piante ornamentali di cui il Costa Rica è un grande produttore.

## **2.2 PRINCIPALI MISURE ADOTTATE IN ITALIA**

Il primo documento ufficiale che ammette pubblicamente la proliferazione in atto, nel Salento, di un batterio da quarantena chiamato *Xylella fastidiosa* e che allo stesso tempo sancisce la presa in carico di una prima serie di provvedimenti atti a combattere tale fitopatia, lo emette l'Università di Bari. Si tratta della "Delibera della Giunta regionale n. 2023, Misure di emergenza per la prevenzione, il

contenimento e la eradicazione del batterio da quarantena *Xylella fastidiosa* associato al Complesso del disseccamento rapido dell'Olivo, 29 ottobre 2013”.

La Puglia comincia la sua battaglia contro il “killer degli ulivi” emanando misure di emergenza per l'eradicazione del batterio, tramite l'abbattimento di piante infette e di quelle limitrofe nell'arco di 100 metri e tramite irrorazione di fitofarmaci. L'Ente regionale pugliese dà mandato al CNR, Di.S.S.P.A., CRSFAa, CIHEAM IAM<sup>2</sup> (tutti enti di Bari) di studiare il batterio e di gestire tutti i dati e le informazioni inerenti ad esso. Da qui in poi comincia una serie infinita di controversie, di polemiche, di battaglia a colpi di carte bollate. Per anni ci sarà una discrepanza nei numeri effettivi del contagio, degli alberi infetti, degli ettari da bonificare.

Per la Puglia il numero degli alberi malati risulta essere subito altissimo, mentre per gli ispettori dell'Unione Europea, che verbalizzano la situazione durante una delle loro prime visite, la percentuale su un campione analizzato è poco meno del 2%.

La Regione Puglia chiede comunque al governo italiano di dichiarare lo stato di emergenza e nel febbraio del 2015 lo attua il premier in carica in quel periodo Matteo Renzi, che nomina un commissario straordinario, Giuseppe Silletti,

---

<sup>2</sup> Consiglio Nazionale delle Ricerche area di Bari; Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro); Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (Basile Caramia); Mediterranean Agronomic Institute of Bari.

incaricato di occuparsi dell'emergenza Xylella e di organizzare un "piano straordinario per il contenimento del batterio". Si tratta di soluzioni simili alle precedenti: abbattimenti ed irrorazioni.

Ma la perdita di decine se non centinaia di alberi secolari scatenano panico e rabbia tra gli agricoltori che si ribellano a forme così invasive ed estreme di gestione del problema. Tutti sul piede di guerra quindi, associazioni, imprenditori, ambientalisti, consorzi in difesa del patrimonio storico e rurale da una parte e Enti pubblici e istituzionali dall'altra, questi ultimi con il fiato dell'Unione Europea sul collo, che minaccia già sanzioni e che vigila sull'effettivo adeguato contenimento di un contagio pandemico che nel frattempo tocca aree pugliesi sempre più vaste.

Tutti i Ministri del Governo che si sono succeduti durante i vari rimpasti, hanno più o meno ripetuto le azioni e i provvedimenti messi in atto da chi li ha preceduti: infatti anche il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Martina (in carica nel febbraio del 2018, periodo del Decreto omonimo) non fa altro che riproporre l'obbligo di estirpazione delle piante sia delle zone rosse che in quelle denominate cuscinetto, quelle in pratica al confine tra le zone focolaio e quelle in cui non è ancora arrivato il terribile batterio. Il decreto Martina inoltre obbliga i coltivatori a operazioni di diserbo, di lavorazione meccanica del terreno e di trattamenti fitosanitari con pesticidi/insetticidi/acaricidi quali neonicotinoidi e piretroidi.

Il successivo Decreto Centinaio (che porta il nome del Ministro del Governo Conte che ha preso il posto di Martina) non cambia nella forma e nella sostanza il decreto precedente in materia di provvedimenti per il contenimento della Xylella. La Regione Puglia con la delibera n.1890 aggiunge anche una postilla che prevede l'accesso in proprietà privata anche con la forza, in caso di rifiuto da parte di un coltivatore, per permettere tutte le azioni volte alla bonifica di un terreno e l'imposizione di reimpianto di sole due cultivar scelte e "suggerite" a livello istituzionale: "Favolosa" e "Leccino".

Nel 2019 il Decreto Emergenze infine sancisce una sorta di "ragion di Stato", secondo cui in presenza di emergenze fitosanitarie di tale livello lo Stato e tutti i suoi organi sottoposti possano agire in deroga ai principi costituzionali, leggi comunitarie, nazionali e regionali. Il decreto inoltre, abroga le leggi a tutela degli alberi monumentali permettendo di riconvertire i terreni sottoposti a vincoli.

La situazione resta grave poiché non esiste ancora una cura, non esiste un rimedio per sconfiggere la Xylella fastidiosa. Si può al massimo provare a contenere il contagio, isolando magari zone infette da aree ancora indenni. Conoscendo il ciclo vitale dell'insetto vettore, si può ad esempio ridurre il più possibile la popolazione degli adulti prima che questi acquisiscano il batterio o addirittura eliminarli già nella fase giovanile, quando vivono in forma non mobile tra le erbacee, con un'aratura efficace e mirata a estirpare intere colonie prima che diventino adulte.

Al vaglio anche la possibilità di piantare cultivar resistenti sui quali non attecchisce il batterio e sui quali si stanno facendo i maggiori sforzi nel campo della ricerca.

### **2.3 IMPATTO ECONOMICO**

Indubbiamente la comparsa del batterio *Xylella fastidiosa* ha generato (e continua a farlo) ingenti danni ad oggi ancora difficilmente quantificabili, in quanto bisogna considerare diversi parametri per effettuare calcoli e ragionamenti in termini economico/finanziari ma anche naturalistico/ambientali.

La valutazione dell'impatto, in questo caso, è un'operazione molto complessa, per la molteplicità dei soggetti coinvolti, per l'incertezza riguardo alla tipologia e alla strategia di interventi e per la mancanza di dati e numeri certi, precisi, dimostrabili, incontrovertibili. Partendo da quest'ultimo punto, ad esempio, non si conosce il numero preciso degli alberi ammalati, di quelli disseccati e quindi morti, di quelli eradicati o da eradicare. In un comunicato del 2016 il Cnr alludeva già a due milioni di piante coinvolte tra essiccamenti ed eradicazioni, mentre attualmente alcune stime, ufficiose, parlano di più di dieci milioni di piante ormai perdute.

Bisogna anche considerare che la diffusione della malattia è ancora in corso, altro fattore che rende provvisorie le stime del danno, tuttavia si possono intuire le conseguenze drammatiche per l'olivicoltura provinciale, regionale e dunque per



l'intero settore nazionale, considerando che la Puglia rappresenta da sola la regione italiana con la più grande produzione di olive e di olio, vero e proprio traino che permette all'Italia di essere tra i primi produttori a livello mondiale.

In un clima surreale nel quale stime, numeri e conta di danni risultano ad oggi quasi inesistenti o difficilmente reperibili, anche per l'assenza di una vera banca dati e di un censimento preciso e generale che indichi il reale impatto economico e ambientale della Xylella sin dalla sua comparsa in Salento, qualcosa è stato fatto da organi internazionali, seppur presentando dati parziali e ottenuti con metodi creativi, incrociando dati del satellite Sentinel 2 con quelli meteo.

Secondo i dati presentati alla Seconda Conferenza sulla Xylella fastidiosa dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ad Ajaccio (28-30 ottobre 2019) da Pieter Beck del CCR (Centro Comune di Ricerca) della Commissione europea, dal 2012 al 2017 l'infezione da Xylella fastidiosa in Puglia è progredita dall'area di Gallipoli fino a danneggiare gravemente 53.800 ettari di oliveti in Puglia e circa 6,5 milioni di piante.

I dati sono parziali e sono relativi ai grandi oliveti (di superficie superiore ai 12,5 ettari che copre l'80% delle superfici totale degli oliveti) e registrano solo danni molto gravi, come il totale disseccamento, e non tutte le piante infette in cui la malattia è ancora in atto.

Secondo l'AIC (Associazione Nazionale dei Coltivatori) la diffusione della Xylella Fastidiosa in Puglia dal 2013, in soli 6 anni, ha causato un danno che ha

già superato 1,6 miliardi di euro ed è destinato a salire, considerata l'inarrestabile corsa del batterio verso il nord della Puglia.

Un team multinazionale di ricercatori, guidato da economisti dell'Università olandese di Wageningen, nell'ambito del progetto H2020 POnTE, ha prodotto, invece, uno studio che ipotizza l'impatto potenziale futuro del batterio sull'economia dell'Italia, della Spagna e della Grecia e che coinvolge in un contesto più allargato, l'area mediterranea ed europea.

Il recentissimo studio, pubblicato dalla rinomata rivista scientifica americana PNAS, ha preso in esame i dati delle previsioni climatiche e ha simulato la diffusione della malattia, immettendoli in un modello bioeconomico spaziale in grado di trasformare i dati immessi in calcoli e modelli economici. Se l'espansione delle zone infette non venisse fermata, l'impatto economico per l'Italia potrebbe arrivare a 5,2 miliardi di euro, con un recupero di 1,6 miliardi nel caso in cui si riuscisse a reimpiantare varietà immuni o resistenti al batterio, mentre riducendo materialmente la diffusione del batterio potrebbe evitare danni fino a 1,3 miliardi.

Numero da capogiro quindi in questo scenario molto pessimistico nel quale rientrano anche gli altri due succitati Paesi, il cui l'impatto oscillerebbe tra i 2 e i 17 miliardi. Per gli autori, non essendoci ancora una cura e in considerazione del fatto che non si sta lavorando per limitare gli insetti vettore, la riconversione con cultivar resistenti al momento sembra la strategia più attuabile, se non l'unica.

## **CAPITOLO 3**

### **SITUAZIONE E SPERIMENTAZIONI IN PUGLIA**

#### **3.1 IL SALENTO E I PRIMI FOCOLAI**

Una serie di antefatti, peraltro tutti da verificare e permeati solo di dubbiose ipotesi che oggi aiuterebbero ben poco, riporterebbe l'orologio indietro di più anni rispetto alla data canonica deputata a rappresentare la *fase zero* della questione Xylella in Salento, ma per mero dovere di cronaca va comunque riportata.

Si comincia a parlare di una strana malattia che fa ingiallire e seccare l'apice fogliare degli ulivi già intorno al 2008, ma senza grandi preoccupazioni, poiché si pensa che i colpevoli siano ben altri parassiti del legno, i cosiddetti rodilegno, lepidotteri che attaccano le colture arboree e per i quali esistono diverse tecniche di difesa anche biologiche. Si sposterebbe, secondo tale teoria, anche l'area geografica del primo focolaio, che andrebbe in tal caso individuata nella zona di Parabita.

Ufficialmente invece, il primo focolaio comunemente considerato è quello ricadente nel comprensorio olivicolo gallipolino, sulla statale Taviano-Gallipoli, nelle cui vicinanze probabilmente è stato individuato il primissimo caso certo di "Complesso del disseccamento rapido dell'olivo" a causa del batterio Xylella fastidiosa, datato agosto 2013 ma notificato in ottobre dello stesso anno.

La zona di Gallipoli, che si affaccia sul versante ionico, è un importante rinomato distretto floristico ed è molto probabile che il batterio sia arrivato in Salento

trasportato da piante ornamentali provenienti dall'America Centrale, dove il patogeno è presente, e dalla quale ogni anno vengono importate decine di milioni di piante dai vivaisti salentini. Nasce tutto da qui, probabilmente. Una quasi certa sottovalutazione del reale pericolo, la lentezza dell'apparato burocratico, le guerre intestine tra scienziati e politici, le incertezze sugli interventi diventano poi corresponsabili del contagio in atto in quel periodo che miete vittime ad un ritmo impressionante.

Si consideri che nell'arco di solo tre anni (2013-2016) la zona infetta o zona rossa ingoierà l'intero Salento, coprendo una superficie geografica che va da Capo Santa Maria di Leuca fino a raggiungere Guagnano e Squinzano e delimitando da qui verso nord le zone cuscinetto.

La Comunità Europea adotta quasi subito misure di contenimento, riconoscendo la zona di Lecce come "zona di insediamento" del microrganismo e consigliando di predisporre un protocollo per un immediato deciso piano di contenimento che prevedeva l'eradicazione delle piante infette e l'istituzione di una zona cuscinetto, imponendo di fatto una quarantena immediata intorno ai comparti colpiti. Il ritardo dell'azione di contenimento però ha conseguenze terribili: il contagio è inarrestabile, fuori controllo e i focolai d'infezione si estendono a macchia di leopardo in mezza regione, dalla provincia di Lecce a quella di Brindisi e di Taranto, arrivando a lambire la provincia barese.

La mappa delle zone infette cambia di anno in anno, con zone cuscinetto e di sorveglianza inesorabilmente slittate, spostate sempre più verso nord a cui si aggiunge un nuovo inaspettato fronte, una nuova minaccia in una direzione del tutto inaspettata che rischia di far scoppiare nuovi focolai anche verso Matera, con una tabella di marcia di avanzamento di 2 km al mese. A rischio quindi non solo la parte Nord della Puglia ma anche parte del meridione.

### **3.2 PRODUZIONE OLEARIA 2019-2020**

Il 2020 potrebbe essere l'anno del riscatto per l'intero settore olivicolo italiano, nonostante la costante presenza e la continua minaccia della Xylella. Certo è che sarebbe difficile fare peggio della campagna del 2018, che ha raggiunto lo storico e poco ragguardevole primato di peggiore di sempre, toccando un minimo storico attestato intorno alle 175.000 tonnellate di prodotto, con una diminuzione del 40%. Complice di quell'annata catastrofica in parte il batterio killer degli ulivi, in parte una serie di eventi meteorologici che hanno condizionato negativamente l'intera produzione nazionale.

Molto positive, invece, risultano le stime di produzione dell'olio riportate da ISMEA nella sua periodica analisi della filiera agroalimentare e aggiornate al 10 aprile 2020, che fanno ben sperare in un rilancio dell'olio targato Made in Italy, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Si legge nel rapporto:

*«A molitura ormai ultimata, in base alle dichiarazioni dei frantoi aggiornate a metà marzo sarebbero 365 mila le tonnellate di olio di oliva prodotte nell'ultima campagna 2019-2020. Un quantitativo che equivale a oltre il doppio dell'annata 2018, una delle più scarse di sempre. I risultati produttivi, sottolinea l'ISMEA, dividono perfettamente in due la Penisola: al Nord ci sono delle riduzioni particolarmente importanti che in alcuni casi hanno portato quasi all'azzeramento dei volumi, mentre gli incrementi sono tutti concentrati nelle regioni meridionali, alcune delle quali hanno raddoppiato o triplicato gli scarsi volumi della campagna scorsa.*

*La produzione a livello mondiale, invece, sembrerebbe inferiore del 5% rispetto all'annata scorsa, a causa della flessione produttiva registrata in Spagna: circa 35% in meno su base annua, per un quantitativo che, secondo le ultime stime di Madrid, dovrebbe superare di poco un milione di tonnellate. Nonostante la minore disponibilità di olio a livello mondiale i listini internazionali rimangono depressi, in ragione di scorte ancora piuttosto abbondanti di prodotto iberico.*

*Di riflesso alla situazione globale anche i prezzi degli oli di oliva italiani stanno attraversando una marcata fase flessiva, con riduzioni per gli extravergini anche del 44% nel primo trimestre del 2020 su base tendenziale. Tradotto in valore assoluto, nei primi 3 mesi del 2020 la quotazione media dell'Evo italiano è stata di 3,1 euro al chilo, a fronte dei 5,61 euro del primo trimestre del 2019, posizionandosi sul valore più basso dal 2014 a oggi. Questa riduzione dei listini*

*in Italia e all'estero ha permesso alle aziende imbottigliatrici di comprare a prezzi convenienti tanto che, con la crisi Covid 19 in corso, non sembrano esserci al momento particolari problemi di approvvigionamento»<sup>3</sup>.*

Al momento non si registra una guerra dei prezzi dell'olio di oliva, tra i più grandi produttori (Spagna, Italia, Grecia e Tunisia) anche se nei mesi della quarantena sono rimasti bassi un po' ovunque e per troppo tempo. Ma la nuova variabile da tenere d'occhio è l'effetto della pandemia di coronavirus sul consumo globale; secondo un recente studio spagnolo pubblicato sul portale web "frantoionline.it" il consumo è notevolmente aumentato in gran parte del mondo, con picchi più alti in Italia e Grecia, poiché le persone costrette a trascorrere più tempo a casa, si sono dedicate maggiormente alla cucina utilizzando l'olio di qualità per ogni genere di cottura. A fronte di tale aumento si registra, nello stesso periodo, un trend negativo dei consumi di ogni tipo di olio per gli Horeca (hotel, ristoranti, catering) dovuto allo stop forzato delle loro attività<sup>4</sup>.

### **3.3 LOTTA ALLA XYLELLA NEL 2020, TRA TEST SPERIMENTALI E NUOVI CULTIVAR RESISTENTI**

La Xylella non è stata ancora sconfitta, non vi sono al momento soluzioni efficaci che possano garantire il ritorno alla normalità, che purtroppo è ancora una

---

<sup>3</sup> <http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10386>

<sup>4</sup> <https://www.frantoionline.it/il-coronavirus-covid-19-potrebbe-influenzare-il-prezzo-dellolio-di-oliva/>

chimera. Non esiste una cura per debellare il patogeno, non esiste un antidoto in grado di salvare gli alberi infetti e non si riesce a contrastare il contagio per mezzo dell'insetto vettore. Ma la scienza e il settore olivicolo non sono fermi con le mani in mano e non hanno intenzione di arrendersi al letale microrganismo gettando la spugna senza almeno provare tutto ciò che è nelle loro facoltà e conoscenze. Di seguito due interventi sperimentali realizzati nelle zone maggiormente colpite dal disseccamento.

### 3.3.1 Crioterapia - La cura del freddo

Nel 2017 la Sanitrix, una start up con sede a Milano, ha cominciato la sperimentazione di un sistema brevettato chiamato Sanisystem, attraverso il quale si sottopongono gli alberi malati ad uno stress termico e ad una irrorazione mirata di composti organici. In pratica l'albero da trattare viene inglobato in una gigantesca campana che crea un ambiente chiuso nel quale si fa scendere la temperatura esterna all'albero intorno ai -70 gradi e quella interna all'albero intorno ai -5 gradi per 15 o 20 minuti, ottenendo una microparcellizzazione a freddo. Si lavora con l'anidride carbonica allo stato liquido e con un antiparassitario biologico, che quando combinati abbatterebbero la carica batterica all'interno dell'albero trattato con un'ulteriore azione antifungina e antiparassitaria. Sono cinque, per l'esattezza, i passaggi che vengono effettuati:

1. Le piante vengono potate, lasciando i rami verdi ed eliminando i polloni.
2. Le piante vengono sanificate a freddo, ramo per ramo, incluso il terreno.



3. La sera prima del trattamento crioterapico le radici vengono irrorate con l'antiparassitario biologico.
4. L'albero viene coperto dalla maxi campana, realizzata in materiale coibentato per ridurre la trasmittanza di calore verso l'interno, dove si crea l'ambiente ghiacciato.
5. Si ghiaccia la pianta con il mix di Co2 e antiparassitario biologico.

I risultati annunciati dall'azienda dopo i primi test parrebbero sorprendenti e rincuoranti: gli ulivi precedentemente positivi al batterio, sono risultati negativi dopo il trattamento, nel giro di poche settimane hanno ricominciato a vegetare e dopo pochi mesi è ricomparso addirittura nuovo fogliame.

Il responsabile di questo studio durato due anni e concluso nell'ottobre del 2019 è Emanuele Guerra, fisico ambientale che ha lavorato nelle campagne di Vernole su 25 alberi della Masseria La Filare, che si è prestata a questa sorta di beta test.

Gli incredibili risultati e il protocollo sono stati depositati presso un notaio.

Sembrerebbe, questa, una nuova strada percorribile e soprattutto alternativa a quella brutale e invasiva dell'eradicamento. Inizia così, si spera, una fase nuova nella lotta al batterio. Servono però ancora prudenza e pazienza, la sperimentazione deve avere validità scientifica e deve essere riconosciuta da team di esperti del settore alcuni dei quali nutrono ancora forti dubbi circa questo innovativo metodo curativo.

### 3.3.2 Oleificio Forestaforte: la serra sperimentale e il primo olio da innesti di Leccino

L'oleificio Forestaforte di Gagliano del Capo è un'azienda appartenente alla famiglia Melcarne, olivicoltori che sin dal 1583 si dedicano con passione alla conduzione di oliveti ed alla produzione di olio. Da quando il batterio killer si è presentato sul territorio, anche la famiglia Melcarne ha subito dei danni, perdendo circa il 97% delle sue coltivazioni.

Il 29 dicembre 2018 viene inaugurata, presso l'oleificio Forestaforte, una serra sperimentale per supportare la ricerca sulle cultivar resistenti alla Xylella fastidiosa, ossia le varietà di ulivi che non subiscono il disseccamento a seguito del contagio.

La serra è stata realizzata grazie al supporto della rivista tedesca Merum con la collaborazione della rivista Der Feinschmecker. Le due testate hanno raccolto in poche settimane più di 25 mila euro derivanti da donazioni dei loro lettori tedeschi, austriaci, svizzeri e dalla stessa Merum per sostenere lo sforzo congiunto di produttori e ricercatori nella ricerca di ulivi resistenti al batterio. Un'iniziativa volta a supportare e incrementare il programma di valutazione di centinaia di cultivar provenienti da diverse collezioni di germoplasma e di alcune decine di semenzali, ovvero ulivi spontanei selezionati per l'assenza di sintomi in area fortemente infetta. La finalità è quella di ottenere un giorno varietà resistenti in

territorio salentino in grado di convivere, coabitare col batterio senza che questo intacchi la produzione di olive e di olio.

Presente alla cerimonia anche il Presidente della regione Puglia, Michele Emiliano che ha dichiarato: *«La Regione Puglia inaugura una struttura frutto di una donazione di una rivista, che diventa complementare a una ricerca per individuare le specie resistenti alla Xylella. Una ricerca nella quale la Regione Puglia sta investendo una somma molto importante, un milione e 200mila euro con altri 600mila euro del Cnr. La Xylella non può essere fermata, bisognerà rallentarne l'espansione per dare il tempo agli agricoltori di trovare i rimedi per fronteggiarla nella maniera più giusta. Pensare di poter bloccare miliardi di insetti che si diffondono utilizzando ogni mezzo è una cosa molto difficile, noi ce la stiamo mettendo tutta e cercheremo di dare il tempo agli scienziati di trovare un rimedio»*<sup>5</sup>.

La serra, facendo parte di un piano più ampio essenziale per far rinascere non solo un'azienda ma l'intero settore olivicolo salentino, è a disposizione dei ricercatori dell'Ipsp (Istituto per la protezione sostenibile delle piante) del Cnr, per lo svolgimento di attività sperimentali per la ricerca di germoplasma di olivo resistente.

Soddisfatto e fiducioso Giovanni Melcarne, nella duplice veste di proprietario e di presidente del consorzio Dop Terra D'Otranto che, in qualità anche di esperto

---

<sup>5</sup> [https://bari.repubblica.it/cronaca/2018/12/30/news/xylella\\_serra-215485276/](https://bari.repubblica.it/cronaca/2018/12/30/news/xylella_serra-215485276/)

agronomo, da tempo effettua ricerche specifiche praticando innesti sugli alberi di ulivo infetti. Quei tentativi dopo 3 anni di attesa hanno mostrati i primi storici risultati: infatti il suo oleificio ha prodotto nell'agosto del 2019 il primo olio ottenuto dalle olive raccolte da ulivi immunizzati, grazie all'innesto di varietà resistenti di Leccino in piante malate, segno che la Xylella non provoca danni letali in ogni tipo di arbusto in cui attecchisce.

## CONCLUSIONI

Già verso la fine del 1800, Newton B. Pierce, patologo vegetale, scoprì e descrisse l'azione patogena di un batterio che colpiva la vite in California, impedendo la circolazione della linfa verso i tessuti della pianta. I germogli morivano, i grappoli di disidratavano e la pianta nel giro di qualche anno periva.

Fu chiamata la “malattia di Pierce” quella patologia che causò ingenti danni alla produzione americana di uva e vino e che ancora oggi tormenta le aziende vinicole nello “Stato del Sole”. Oggi al mondo sono conosciute diverse specie e sottospecie di *Xylella fastidiosa*, ognuna di esse specializzata nella colonizzazione di una o più piante, come vite, mandorlo, ulivo, oleandro, caffè, agrumi, ecc.

In ogni caso non ci sono difese che possano impedire la devastazione causata da questo batterio in tutte le sue variabili continentali e floristiche. Se nessun intervento curativo quindi è in grado di risanare le piante malate e se l'eradicazione selvaggia o mirata di ulivi secolari se non millenari si è dimostrata un'operazione mal digerita da più fronti, perché non prendere in considerazione un altro approccio? Sarebbe forse il caso di rivedere le misure adottate e di riconsiderare le metodologie da applicare nella guerra che l'uomo sta facendo al tremendo patogeno da quarantena, resettando ciò che (di inefficace) fino ad ora è stato fatto e rivedendo il tutto in un'ottica diversa.

Magari è il caso di rinunciare a investire capitali e tempo nella ricerca di “antidoti” per concentrarsi più su un altro aspetto: la possibile convivenza

(forzata, ovvio) con il batterio, una coesistenza che può essere resa possibile grazie all'individuazione di varietà di ulivo resistenti e immunizzati.

Sono già in tanti, nel Salento, gli imprenditori olivicoli che stanno prendendo atto del fatto che la Xylella abiterà e infesterà quelle aree ancora per molto tempo, forse per sempre. La scienza deve convogliare tutti i suoi sforzi nella ricerca di cultivar resistenti da reimpiantare che, come ci insegnano altri Paesi, è probabilmente l'unica strada da intraprendere per continuare a lavorare e garantire una produzione adeguata alle richieste di mercato. Serve assolutamente, anche grazie alla ricerca genetica eseguita in laboratorio, individuare varietà autoctone in grado di far tornare il Salento al suo antico splendore.

Nell'attesa, alcuni coltivatori tra quelli che hanno subito ingenti danni a causa del batterio killer, stanno piantando "Leccino" e "Favolosa", sperando che negli anni si confermino come le varietà più resistenti alla Xylella. E non farebbe male tornare anche ad un'agricoltura più sana, biologica, sostenibile, ecocompatibile. Quei terreni sono impoveriti, quasi inerti, con un humus ridotto all'osso, provati da anni di monoculture, dall'uniformità delle varietà coltivate e da un massiccio uso di diserbanti che ha inquinato il sottosuolo.

Serve una gestione più accorta unita al rispetto delle buone pratiche agronomiche, magari attraverso condotte atte a rafforzare le capacità di autodifesa o a rigenerare la fertilità naturale organica e microbiologica del suolo con il giusto apporto di minerali essenziali e di oligoelementi utili alla nutrizione fogliare.

Serve tornare ad un'agricoltura più responsabile, serve riconoscere la propria terra come una risorsa, solo così, magari, sarà possibile, per l'Italia rilanciare il settore olivicolo e assumere un ruolo fondamentale nella commercializzazione di un prodotto italiano di qualità che si fonda sulla sostenibilità, la qualità e la competitività.

## RIFERIMENTI

A.A.V.V., Protocollo di ricerca per debellare batterio “Xylella Fastidiosa”, Condotta da Sanitrix S.R.L., Responsabile scientifico dottore in Fisica Ambientale Emanuele Guerra, presso Masseria Le Filare – Vernole (LE), pp. 58

AGROSSERVA - ISMEA, Emergenza Covid-19, Rapporto sulla domanda e l’offerta dei prodotti alimentari nelle prime settimane di diffusione del virus, Trimestrale, Roma, 2020, pp. 41

CAMERA DI COMMERCIO BARI, Listino olio 2020, Rilevazione del 31 marzo, Bari, 2020, p. 1

EFSA, Atti Seconda conferenza su Xylella fastidiosa: 29 e 30 ottobre 2019, AJACCIO, Corsica, <https://www.efsa.europa.eu/it/events/event/conference-xylella-fastidiosa-29-30-october-2019>

ISMEA, La produzione italiana di olio di oliva, Stime della campagna produttiva 2017/2018, Roma, 2018, pp. 4

ISMEA, Olio di oliva: tendenze recenti, Periodico Tendenze Olio di oliva, Roma, 2019, pp. 7

ISMEA, Rapporto sulla competitività dell’Agroalimentare Italiano, Report, Roma, 2018, pp. 72

ISMEA, Scheda di settore: olio di oliva, Roma, 2020, pp.46

ISTAT, Stima preliminare dei conti economici dell’agricoltura, Report, Roma, 2019, pp.5

ISTAT, Struttura e caratteristiche delle unità economiche del settore agricolo, Report, Roma, 2017, pp.18

MIPAAF, Decreto 13 febbraio 2018, Misure di emergenza per la prevenzione, il controllo e l’eradicazione di Xylella fastidiosa (Well et al.) nel territorio della Repubblica italiana, GU Serie Generale n° 80 del 06/04/2019

REGIONE PUGLIA, Deliberazione della Giunta Regionale 29 ottobre 2013, n° 2023, Misure di emergenza per la prevenzione, il controllo e la eradicazione del batterio da quarantena Xylella fastidiosa associato al “Complesso del disseccamento rapido dell’olivo”, B.U.R.P. n° 153 del 22/11/2013



REGIONE PUGLIA, Deliberazione della Giunta Regionale 24 ottobre 2018, n° 1890, Azioni di contrasto alla diffusione della Xylella Fastidiosa per il 2018-2019, in applicazione della decisione di esecuzione (UE) 789/2015 e s.m.i., B.U.R.P. n° 149 del 20/11/2018

UFFICIO STUDI CONFCOMMERCIO-IMPRESSE PER L'ITALIA, Il Terziario di mercato: una lunga espansione che batte la crisi, Atti Congresso presso Auditorium Conciliazione, Roma, 2018, pp. 21

UNIVERSITÀ DI WAGENINGEN (Olanda), Studio sulla valutazione dell'impatto di Xylella fastidiosa pauca sull'olivicoltura in Italia, Grecia e Spagna, nell'ambito del Progetto H2020 POnTE, <https://www.pnas.org/content/117/17/9250?fbclid=IwAR3Zral-2oPzUdFEIY-WbHfzUYThevNJC3dlFh9I6I6uxWy8OtMLGQPX0tk>

## **BIBLIOGRAFIA**

B. DE GENNARO, L. ROSELLI, La filiera olivicola-olearia pugliese: struttura, organizzazione e competitività, La rivista di scienza dell'alimentazione, Anno 42 n. 1, Fo.S.A.N., Roma, 2013

F. NIGRO, D. BOSCIA, I. ANTELMI, A. IPPOLITO, Fungal species associated with a severe decline of olives in southern Italy, Journal of Plant Pathology, 2013, pp. 668

MIPAAF, Decreto 26 settembre 2014, Misure di emergenza per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di Xylella fastidiosa (Well et al.) nel territorio della Repubblica italiana, GU Serie Generale n°239 del 14/10/2014

P. BATTILANI e F. FAURI, L'economia italiana dal 1945 a oggi, Editore Il Mulino, Bologna, 2019, pp. 224

P. PERRINO, Xylella, pesticidi. Rischi sanitari, Atti convegno ISDE Lecce, Lecce, 2018, pp. 19

REGIONE PUGLIA, Assessorato alle Risorse Agroalimentari, Il contesto socioeconomico dell'agricoltura e dei territori rurali della Puglia, Bari, 2013, pp. 186

S. CARBONARA, Xylella in Puglia, AGA Editrice, Alberobello 2017, pp.64

## **SITOGRAFIA**

[Aicnazionale.com](http://Aicnazionale.com)

[Assitol.it](http://Assitol.it)

[Ba.camcom.it](http://Ba.camcom.it)

[Cno.it](http://Cno.it)

[Cnr.it](http://Cnr.it)

[Coldiretti.it](http://Coldiretti.it)

[Confcommercio.it](http://Confcommercio.it)

[Efsa.europa.eu](http://Efsa.europa.eu)

[Europeanconsumers](http://Europeanconsumers)

[Fileraitalia.it](http://Fileraitalia.it)

[Food.firstonline.info](http://Food.firstonline.info)

[Frantoionline.it](http://Frantoionline.it)

[Ice.it](http://Ice.it)

[Ismea.it](http://Ismea.it)

[Ismeamercati.it](http://Ismeamercati.it)

[Istat.it](http://Istat.it)

[Italiaolivicola.it](http://Italiaolivicola.it)

[Ponteproject.eu](http://Ponteproject.eu)

[Regione.puglia.it](http://Regione.puglia.it)

[Repubblica.it](http://Repubblica.it)