

PRODUZIONE OLEARIA IN CALO DEL 37%

Il 2016 è una annata nera per la produzione dell'olio d'oliva italiano. Per la raccolta appena iniziata si prevede una resa di 298 migliaia di tonnellate, in calo del 37% rispetto allo scorso anno. Ovviamente si prevedono prezzi in forte rialzo. La stima è stata fatta da Unaprol-Consorzio Olivicolo Italiano. Dopo l'abbondante raccolto dello scorso anno, il calo è fisiologico rispetto al ciclo di coltivazione delle piante di ulivo. Negli Abruzzi, la contrazione ha risentito anche dall'andamento climatico non favorevole. L'assessore regionale Dino Pepe ha dichiarato che a fronte di una produzione stimata in calo del 40%, la qualità dell'olio extravergine è stato salvaguardato dalla "puntuale attività di assistenza tecnica svolta sull'intero territorio regionale". Negli Abruzzi, la produzione lorda vendibile rappresenta il 5,2% del totale nazionale e si attesta tra 85-90 milioni di euro occupando una superficie di circa 44.500 ettari che significa il 50% della Superficie Agricola Arborea della Regione. Le aziende che coltivano prevalentemente ulivo negli Abruzzi sono circa 15.000 ed oltre 400 sono i frantoi per la trasformazione delle olive.

Comunque l'Italia resta il secondo produttore mondiale dopo la Spagna e davanti alla Grecia.

Anche per la produzione olearia esistono due Italie: il sud che soffre ed il Nord-Est che sorride. Le regioni del Sud hanno dovuto fare i conti con la mosca olearia e con la Xylella. Per la Puglia, che è la prima regione produttrice di olio, si stima un calo del 40%. Peggiora la situazione per la Sicilia e la Campania dove le perdite attese sono rispettivamente del 42% e del 49%. Osserva il Vicepresidente di Unaprol Pantaleo Piccinno: "quello della Xylella è un danno progressivo dovuto al graduale essiccamento della pianta che via via si fa più pesante e purtroppo non si riscontrano progressi nei tentativi di contrasto". Preoccupazioni di Piccinno anche per "un sensibile aumento dei prezzi e purtroppo anche all'aumento delle frodi". Più ottimista sembrerebbe il Presidente di Unaprol, David Granieri che sostiene: "il bilancio potrebbe essere un po' raddrizzato dalle molteplici aziende che sono sotto la soglia del parametro minimo annuo assunto dai riferimenti ufficiali".

Nel Veneto si stima un incremento del 30%. Il Presidente di AIPO-Associazione Italiana Produttori Olivicoli dell'area nord-est, Albino Pezzini ha dichiarato che "anche per il Friuli ed il Trentino si prevede il segno più". Per quanto riguarda i prezzi al frantoio si aggirano attorno a 13-20 euro a litro. Ed ancora Pezzini osserva: "non sono quotazioni alte considerata l'alta qualità del

prodotto. La qualità è sempre più richiesta dal mercato. So che l'extravergine dei produttori locali a Riva del Garda lo scorso anno è andato tutto esaurito al prezzo di 35 euro a bottiglia, richiestissimo dal turismo d'élite che frequenta la zona”.

Nel Lazio la produzione del Dop Canino è andata molto bene con una crescita del 20% come afferma il Sindaco di Canino Lina Novelli che è anche Presidente della strada dell'olio Dop di Canino. A Canino l'Oleificio sociale cooperativo rappresenta 1200 soci produttori. La zona di Canino si è salvata per aver adottato sin dagli anni '80 una pratica sostenibile di lotta guidata contro i parassiti sperimentata su protocollo messo a punto da ENEA e FAO. I risultati dimostrano la validità delle scelte fatte che andrebbero divulgate ed applicate anche in altre realtà produttive.

Anche se la produzione è in calo, la qualità è ottima. Purtroppo anche i prezzi aumentano ed acquistare l'olio extravergine 100% italiano diventa sempre più un privilegio per ricchi.

Roma, 13 ottobre 2016

Salvatore Rondello