

OLIO: COLDIRETTI, OCCHIO ALL'ETICHETTA, INVASIONE STRANIERA

11 Ottobre 2017

di **Redazione**



L'AQUILA - È scattata anche in Abruzzo la raccolta delle olive per la campagna 2017 ma, a fronte di un qualità eccellente, le campagne abruzzesi rischiano di perdere il 50 per cento della produzione di olio. Lo dice Coldiretti Abruzzo che traccia una prima stima della raccolta dell'olivo che sta iniziando in questi giorni ma che, a causa delle gelate primaverili e della siccità estiva, sarà caratterizzata da un notevole decremento della produzione.

Rispetto alle previsioni di un mese fa, le piogge autunnali sembrano aver leggermente migliorato la situazione, ma il raccolto sarà comunque notevolmente ridotto, pur se leggermente sopra i livelli del 2016.

Il calo si deve principalmente alla siccità e al crollo delle precipitazioni nei mesi da giugno ad agosto: in Abruzzo la stragrande maggioranza degli ettari coltivati non è dotata infatti di impianti di irrigazione, per cui il caldo e la mancanza di pioggia hanno causato la caduta prematura delle olive e impedito la crescita dei frutti.

Va comunque detto che la situazione varia considerevolmente da provincia a provincia e da zona a zona. In via generale, la diminuzione è stimata intorno al 50% rispetto alla media annuale (con una situazione con areali caratterizzato da produzione normale e altri con produzione molto bassa) con una produzione di circa 7mila tonnellate di olio (contro i 14.700 circa del 2015): un duro colpo soprattutto se si pensa che già lo scorso anno (2016) si era avuta una importante perdita quantitativa dovuta alle altalenanti condizioni meteorologiche.

Secondo Coldiretti la perdita di produzione avrà una forte ripercussione in termini economici riportando l'attenzione sull'importanza di un comparto che, in Abruzzo, conta oltre 5 milioni di piante (circa un milione sono state spazzate via dalla neve combinate alle scosse del sisma lo scorso gennaio) su circa 46mila ettari che rappresentano circa il 50% della superficie agricola arborea utilizzata, un totale di circa 60mila aziende di cui 15mila che coltivano prevalentemente olivo, oltre 350 frantoi e tre Dop presenti nelle province di Chieti (colline Teatine), Pescara (Aprutino Pescara) e Teramo (Pretuziano delle colline teramane).

Numeri importanti che fanno i conti con una realtà aziendale variegata, che oscilla da una minoranza di imprese specializzate alle aziende a conduzione familiare fino ad arrivare ai numerosissimi "agricoltori della domenica" che si limitano a raccogliere i frutti della terra senza investimenti o lavorazioni del caso (il 75% delle aziende in Abruzzo è di piccole dimensioni).

"Una annata decisamente negativa per produzione, che si aggiunge alla pessima campagna del 2016 - dice **Giulio Federici**, direttore Coldiretti Abruzzo - fortunatamente però la qualità è stata salvaguardata e l'olio avrà parametri qualitativi eccellenti anche perché, se da una parte la siccità ha compromesso la produzione, dall'altra ha determinato il mancato attacco dei parassiti più importanti tra cui sicuramente la mosca olearia influenzando positivamente le qualità organolettiche".

Qualità preservata e garantita quindi. Ma Coldiretti avverte: attenzione a cosa compriamo.

“La diminuzione di prodotto abruzzese, e in genere italiano, di certo provocherà l’aumento della presenza sul mercato di prodotti di provenienza estera anche perchè quest’anno mancano anche le scorte di prodotto ‘vecchio’. In tal senso, le precauzioni da prendere prima di ‘scegliere un olio’ sono almeno tre: guardare con più attenzione le etichette; acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, che hanno qualità garantita e standard certificati; acquistare direttamente dai produttori organizzati in tutta la filiera che specificano in etichetta ‘olio extravergine’ e ‘100% italiano’”.