

OLIO, IN ABRUZZO PRODUZIONE IN CALO DEL 30% MA OTTIMA QUALITÀ



PESCARA - È particolarmente atteso il primo olio nuovo Made in Abruzzo del 2020, alla fine di un anno segnato dall'emergenza coronavirus che ha sconvolto produzione e mercati. È quanto emerge da un'analisi di Coldiretti Abruzzo in occasione della campagna olivicola in corso.

Secondo le prime previsioni dell'organizzazione professionale, la produzione di olio extravergine d'oliva in regione vede finora un calo stimato tra il 20% e il 30% (in base alla

zona) e causato principalmente dalle anomalie climatiche. Molto meglio comunque che nelle regioni del Sud, a partire dalla Puglia, dove si concentra circa la metà dell'intera produzione nazionale e si stima un vero e proprio crollo delle quantità di prodotto finale.

Il calo produttivo colpisce un settore che ha già pagato un conto salatissimo all'emergenza Covid. A pesare è stato soprattutto il crollo delle vendite per la chiusura del canale della ristorazione, che rappresenta uno sbocco importante per l'olio Made in Italy in generale.

Ma la pandemia ha fatto sentire i suoi effetti anche con la necessità di garantire una raccolta sicura con il rispetto rigoroso delle norme anti contagio. A incidere sulle imprese olivicole italiane è stato anche il crollo del 44% dei prezzi pagati ai produttori, scesi a valori minimi che non si registravano dal 2014. Un trend causato dalla presenza sul mercato mondiale di abbondanti scorte di olio "vecchio" spagnolo, spesso pronto a essere spacciato come italiano a causa della mancanza di trasparenza sul prodotto in commercio, nonostante sia obbligatorio indicare l'origine per legge in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento comunitario n.182 del 6 marzo 2009.

I pericoli arrivano anche a livello internazionale dalla diffusione di sistemi di etichettatura fuorviante, discriminatori ed incompleti, dal traffic light inglese al nutriscore francese, che finiscono per mettere il bollino rosso ed escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. Si rischia di promuovere cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero e di bocciare elisir di lunga vita come l'olio extravergine di oliva considerato il simbolo della dieta mediterranea.

Con l'82% degli italiani che con l'emergenza coronavirus sugli scaffali cerca prodotti Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio, il consiglio è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane (o addirittura abruzzesi) o di acquistare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile assaggiare l'olio evo prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive.

“Per sostenere la ripresa del settore servono provvedimenti immediati con massicci investimenti pubblici e privati – dice Coldiretti Abruzzo in una nota – a partire da un piano straordinario di comunicazione sull’olio che rappresenta da sempre all’estero un prodotto simbolo della dieta mediterranea. Le previsioni per la campagna appena avviata sono di una flessione produttiva accompagnata però da un buon livello qualitativo del prodotto. La minore disponibilità di prodotto nazionale e la contrazione delle scorte stimata dalla Ue, potrebbero aiutare un recupero dei prezzi, fortemente penalizzati per tutta la campagna 2019-2020”.

Coldiretti Abruzzo ricorda inoltre che il comparto olivicolo conta in regione circa 6 milioni di piante 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). La produzione media abruzzese è di circa 14mila tonnellate di olio negli anni di carica.