VirtùQuotidiane

OLIO, IN ABRUZZO QUALITÀ ECCELLENTE E RACCOLTO AUMENTATO DEL 52%

3 Ottobre 2019

di Redazione



CHIETI – Qualità eccellente e il 52% di raccolto in più rispetto alla disastrosa annata del 2018. È quanto emerge sulla produzione di olio extravergine d'oliva in Abruzzo dall'indagine esclusiva eseguita dagli osservatori di mercato di Cia-Agricoltori Italiani, Italia Olivicola e Associazione italiana frantoiani oleari.

"Un dato positivo per la regione ma solo rispetto allo scorso anno, annata tra le peggiori di sempre, dopo quella del 2016", afferma in una nota il presidente regionale di Cia **Mauro Di Zio**, "l'Abruzzo, e più in generale il Centro Sud, è in netta ripresa con un'annata caratterizzata dalla qualità ma anche dalla quantità. Un dato che è stato favorito principalmente dall'andamento climatico con una produzione stimata di oltre 10 mila tonnellate".

Il clima, infatti, ha favorito, questa volta, lo sviluppo dell'olivo: il caldo estivo e la bassa umidità, in particolare, hanno evitato gli attacchi della mosca olearia. I risultati dei monitoraggi in corso parlano di percentuali intorno al 3-5% nelle zone interne e la totale assenza del parassita nelle zone pre-montane, mentre sulla fascia litoranea in alcuni areali verso la metà di settembre sono state raggiunte le soglie di intervento.

Nella fase molto delicata della fioritura, però, i repentini incrementi di temperatura hanno danneggiato i fiori e la conseguente allegagione. Diversamente, la produzione sarebbe stata ancora più alta.

L' Abruzzo presenta una alternanza di zone a buona produzione e zone meno produttive con una distribuzione che si caratterizza per fasce altimetriche.

Lungo la fascia litoranea del pescarese si osserva un calo produttivo dell'ordine del 10-20% con riferimento alla produzione dello scorso anno. Nella fascia pre-montana e in montagna questa improvvisa escalation delle temperature è stata, invece, meglio sopportata dalle piante e mentre lo scorso anno non si era praticamente avuta produzione oggi ci si attendono dei buoni risultati.

Nel teramano la produzione si presenta a macchia di leopardo con aree in cui alcune aziende non reputano valga la pena di raccogliere. Il monitoraggio della produzione sul territorio fa stimare una riduzione del 50% rispetto allo scorso anno.

Per la provincia di Chieti, che è quella che maggiormente incide sulla produzione regionale, si stima invece un incremento di circa il 70% che pure non riporta la produzione ad una piena carica. Sotto il profilo dell'andamento degli attacchi parassitari che tanto influiscono sia sulla quantità che sulla qualità delle olive, non sono stati praticamente registrati attacchi di tignola se non qualcosa sulla fascia costiera.

La qualità dell'olio extravergine d'oliva sarà assolutamente eccellente, soprattutto grazie agli interventi e alle spese sostenute dagli agricoltori nei mesi estivi per effettuare le corrette pratiche agronomiche, ed entro la metà di ottobre quasi tutte le cooperative e i frantoi avranno iniziato la campagna di raccolta.