

Firenze. Tempi duri per l'olio d'oliva. Al pari di altre produzioni agricole, toscane e non solo, anche questo settore ha dovuto fare i conti con le bizzarrie del clima. Così il 2002 non sembra essere una buona annata per l'olio, «piena di controsensi atmosferici e ambientali» riferisce l'agronomo Marco Mugelli: è questo il punto focale su cui si è lavorato alla Fattoria di Morello a Montemorello, lo scorso 9 dicembre, al Convegno annuale sull'olio nuovo, dove si sono valutate le prospettive qualitative e economiche dell'oro verde.

Quest'anno il clima ha fortemente inciso sulla produzione, sia per la quantità che per la qualità: mentre gli ulivi sono stati carichi di un 60 per cento di olive in più rispetto allo scorso anno, per un totale di 1.285.000 quintali di olive, ne sono stati raccolti 954.000, lasciando il 28 per cento dei frutti sulle piante; nonostante una produzione maggiore del 16,5 per cento (155.000 q). «L'olio in generale è 'vuoto', - spiega Mugelli - perché ha ricevuto troppa

Il dato è emerso durante il convegno annuale organizzato alla Fattoria di Morello

Anche l'olio vittima del maltempo I produttori scontenti dell'annata

acqua ed ha riposato poco. Se le condizioni atmosferiche incidono in modo determinante sulla produzione, è facile che il futuro dell'olio segua quello del vino: nel giro di qualche anno si avrà una cura maggiore da parte del produttore, costi ulteriori - che sono già molto alti - di produzione, tutto l'olio sarà imbottigliato e accuratamente selezionato, ci sarà il rispetto di norme rigide sulla qualità, e l'oro verde avrà un prezzo notevolmente più alto.

«La Toscana ha una grande cultura per l'olio - ha dichiarato Stefano Barzagli del dipartimento Agricoltura della Regione - tanto che ci sono alcune ricette (che per l'occasione sono state illustrate dal ristorante e presidente regionale Ais, Saverio Carmagnini) - che si cucinano solo a novembre con l'olio nuovo. Al

momento la politica economica dell'Unione Europea non ha favorito l'olivicoltura, ma già un primo passo è stato fatto con il regolamento per l'etichettatura». Intanto «il riconoscimento dell'Igp e la Dop per l'olio sono una garanzia di qualità -

dice Alessandro Pacciani, docente di Economia agraria all'Ateneo fiorentino - che mira a far capire la differenza fra l'olio extravergine di oliva e gli altri oli: il primo è una spremuta di frutta, gli altri vengono da processi industriali di rettificazione».

Da non tralasciare che la migliore qualità dell'olio extravergine di oliva non risiede nel sapore, bensì nel beneficio che apporta alla salute, come testimonia l'intervento del gastroenterologo Antonio Morettini, che ne fa il prodotto toscano più conosciuto nel mondo, prima ancora del vino: non è inconcepibile perciò che, come è emerso dal convegno, nel futuro prossimo l'olio possa raggiungere anche il prezzo di 40-50 euro al litro.

N.B.