

Produzione di olio dimezzata, Coldiretti: "Puntare sulla qualità"

Author : Redazione

Date : 9 ottobre 2014



Pochi sorrisi e tante preoccupazioni per gli olivicoltori pisani: [raccolgeranno poco](#), addirittura la metà (-50%) rispetto alla passata stagione olivicola, e dovranno probabilmente fare i conti con le massicce quantità di olio importato da Nord Africa e Medio Oriente per compensare il crollo della produzione dei principali paesi come Spagna e Grecia (-17%) e far fronte alle richieste dei consumatori.

E' una stagione poco felice che salverà solo la qualità del prodotto finale e soprattutto premierà le varietà tracciate e certificate come l'**Igp Toscano** che offre garanzie e trasparenza al consumatore finale. Probabili piccoli ritocchi al prezzo finale dovuti all'aumento dei costi di produzione per sostenere interventi e pratiche colturali. La conferma arriva da **Coldiretti Pisa** che sta seguendo nelle campagne pisane la delicata fase di maturazione delle olive nelle aziende agricole associate.

"Il prossimo olio – analizza **Fabrizio Filippi**, presidente provinciale Coldiretti - avrà probabilmente caratteristiche diverse da quelle a cui siamo abituati: più dolce e meno piccante ma non per questo sarà meno buono. Qualcuno magari lo preferirà". La stagione – spiega Coldiretti - è stata caratterizzata da un **andamento climatico anomalo** che ha comportato ripercussioni fortemente negative sull'equilibrio vegeto-produttivo degli impianti olivicoli. In particolare durante la delicata e fondamentale fase della mignolatura e allegagione si sono registrati eventi meteo e temperature che hanno sensibilmente condizionato la quantità di fiori allegati e quindi di olive".

Stando ai dati Istat, in **Provincia di Pisa** l'olivicoltura significa poco più di **5.000** aziende, quasi **8 mila ettari** di superficie destinati ad olivicoltura e **70.000 quintali** di produzione di olio. "La riduzione del raccolto è generalizzata ed ha interessato tutto il paese – prosegue Filippi - Ci saranno meno olive, e quindi meno olio: vincerà però la qualità che sul mercato fa la differenza". Per Coldiretti occorre evitare che venga spacciato come *made in Italy* olio importato, come è stato denunciato con fumetti illustrati sul New York Times, che titolava "Il suicidio dell'olio italiano".

"Per questo – sottolinea **Aniello Ascolese**, direttore provinciale Coldiretti - occorre applicare le modifiche alla disciplina introdotta dalla legge salva olio, approvata nel febbraio 2013 sotto il pressing della nostra organizzazione e che contiene misure di repressione e contrasto alle frodi e di valorizzazione del vero *made in Italy*, ma che ancora oggi è inapplicata per l'inerzia della pubblica amministrazione e per l'azione delle lobby a livello nazionale e comunitario".

Il consiglio di Coldiretti ai consumatori è di verificare con attenzione l'etichetta, dove deve essere riportata la scritta "ottenuto da miscela di olio comunitari od extracomunitari" se non si tratta di olio italiano al 100 per 100. Oppure di scegliere una delle 43 designazioni di origine riconosciute dall'Unione Europea che garantiscono l'origine italiana, o meglio ancora, una delle varietà autoctone come l'olio Igp, una delle eccellenze olivicole nazionali. "L'importante – conclude Ascolese - è leggere bene l'etichetta ed evitare di farsi ingannare dal prezzo. Dubitate sempre quando un litro di olio costa 2-3 euro: a volte non sempre dentro ci finisce solo olio".