



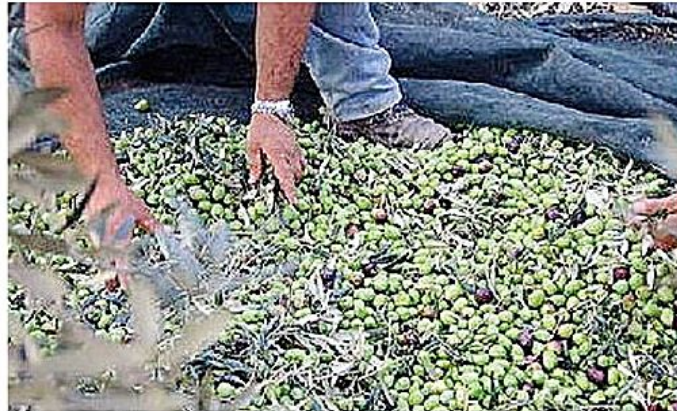
Olive, chiesto lo stato di calamità

Raccolto dimezzato per il Consorzio Olio Garda Dop, di cui fa parte Agraria

ALTO GARDA

Si sperava di riuscire a limitare i danni optando per una raccolta anticipata, ma il bilancio degli olivicoltori benacensi quest'anno sarà assai negativo: stimando un ammanco di circa la metà del prodotto rispetto al dato consueto e posto che gli ulivi hanno sofferto un inverno mite e un clima eccezionalmente caldo-umido, il Consorzio Olio Garda Dop - di cui fanno parte anche realtà della sponda trentina del lago tra cui Agraria di Riva e Madonna delle Vittorie - ha deciso di chiedere lo stato di calamità naturale.

Il 50% in meno di olive raccolte: è questa, infatti, la prima fotografia della campagna olivicola in corso, che si sta concludendo in questo periodo. Questo a sancire gli esiti di una stagione difficile, fortemente penalizzata da un'anomala situazione meteorologica e dall'attacco di malattie alle piante (in particolare la mosca olearia, la cui infestazio-



Mosca olearia e meteo hanno messo in crisi la produzione di olive

ne ha toccato picchi mai raggiunti negli ultimi decenni) che hanno compromesso il raccolto propedeutico all'imbottigliamento dell'Olio Garda Dop. Le procedure per il riconoscimento della calamità naturale verranno avviate in questi giorni.

L'auspicio è che questa annata che vedrà prodotto poco olio a denominazione protetta sia almeno in grado di garantire co-

munque un prodotto di valore, grazie all'impegno dei produttori e dei tecnici nel preservare olive di qualità: gli olivicoltori associati al Consorzio sono 480, i molitori 20, gli imbottiglieri 69, mentre i soci della zona di produzione Garda trentino Dop sono 55. «La situazione - spiega Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio Olio Garda Dop - è difficile, questo è innegabile,

ma la raccolta di quest'anno è un evento assolutamente eccezionale. Il nostro messaggio vuole essere forte: non è in discussione la qualità del prodotto. Il consumatore potrà acquistare un olio limitato nella produzione, ma prezioso».

La complessa congiuntura è comune agli olivicoltori delle tre sottozone del Garda: quella trentina, quella orientale e quella bresciana. A rendere complicata e molto carente questa campagna, determinando in alcuni casi la perdita dell'intero raccolto, è stata soprattutto, come accennato, la proliferazione della mosca olearia, ma c'è stata pure la diffusione della lebbra dell'ulivo, che tende a seccare il frutto. Di norma ogni anno tra le tre sponde del Benaco vengono certificate circa duecento tonnellate di olio extravergine di oliva Garda Dop: se le prime stime saranno confermate, stavolta il prodotto potrebbe dunque assestarsi attorno alle cento tonnellate. (m.cass.)