



IL CASO In Valtenesi si stimano cali di resa vicini al 90% rispetto all'ultima annata

Raccolti di olive azzerati Addio al Garda Dop 2021

I vertici del Consorzio: «Molti coltivatori lasceranno i frutti sulle piante»
Avanzi: «Offriremo un mix tra il nostro olio e quello privo di denominazione»

Alessandro Gatta

●● Sulle piante sono così poche che in molti coltivatori lasceranno attrezzi e rastrelli nel deposito. Dopo la raccolta record del 2020 quest'anno per le olive del Garda sarà una campagna di raccolta maledetta, vicina allo zero come nel 2019. La forbice delle stime più ottimiste, infatti, si staglia tra l'80 e il 90% in meno rispetto a quanto raccolto lo scorso autunno.

«Tanti nostri associati non le raccoglieranno nemmeno - ammette Andrea Bertazzi, produttore di Polpenazze e vicepresidente del Consorzio Olio Garda Dop, che conta 470 iscritti compresi i 115 bresciani -. E a parte poche zone felici non c'è molta differenza: tutto il Nord Italia

quest'anno è compromesso». La colpa, spiega Bertazzi, è la congiuntura negativa di una serie di fattori. «I cambiamenti climatici hanno provocato una fioritura tardiva a causa del freddo e poi gli stessi fiori che hanno patito invece il caldo pesante degli ultimi mesi, senza pioggia: già all'inizio dell'estate si stimava un 60% in meno rispetto al 2020. Poi ci si è messa la cimice asiatica, e pure la grandine».

Nella precedente campa-

gna olivicola sono state prodotte quasi 400 tonnellate di olio Garda Dop, di cui 139 nel Bresciano: quest'anno si arriverà tra le 40 e 80, di cui tra le 15 e le 30 bresciane. «Ma l'olio Dop ci sarà comunque - continua Bertazzi - grazie a quel poco che verrà prodotto con lo scarso rac-

colto e un po' perché, grazie all'annata record del 2020, c'è ancora tanto extra vergine in stoccaggio ancora buono: ormai la tecnologia permette di ridurre l'ossidazione, mantenerlo refrigerato in estate e a temperatura controllata d'inverno, conservando le sue caratteristiche organolettiche». A pagare dazio sarà Frantoi aperti, la manifestazione che accoglieva visitatori e curiosi tra i produttori. In Lombardia si contano oltre 2 mila ettari coltivati a olivo: di questi quasi tutti sono in provincia di Brescia e sul lago di Garda. Lo scorso anno sono state raccolte più di 2 mila tonnellate di olive lombarde, per 227,7 tonnellate di olio: se si confermasse la stima più pessimista allora sarebbero poco più di 200 le tonnellate di olive raccolte (nel 2019 furono 123).

È proprio sul Garda che si trovano i frantoi più grandi della regione: il primo in as-

soluta è quello gestito dalla coop La Verità di San Felice, che nel 2020 ha raccolto 800 tonnellate di olive e quest'anno ne farà forse 10 volte meno.

Anche il frantoio Avanzi è tra i primi in regione: «Quest'anno il raccolto potrebbe essere tra l'85 e il 90% in meno del 2020 - spiega il responsabile commerciale Giovanni Avanzi - e quindi con le nostre olive non riusciremo a produrre il Garda Dop. Faremo quello che chiamiamo olio estivo, miscelando il nostro raccolto con le olive dei contadini che non hanno la certificazione Dop. Sarà comunque molto buono, perché la qualità delle olive rimaste è altissima: belle e senza mosca».





► 26 ottobre 2021



Una stagione nerissima per la produzione di olio sul Garda: in Valtenesi si stima un calo di resa fino al 90 per cento rispetto all'anno scorso

