



IL RACCOLTO I cambiamenti climatici costituiscono una forte preoccupazione per il settore

Olive, raccolto di qualità ma la siccità fa paura

L'allarme dell'Aipol: «Tanti piccoli produttori hanno abbandonato l'attività, olivicoltura da ripensare»

Torna «Frantoio aperto», termometro del comparto

Alessandro Gatta

●● L'«oro verde» torna a brillare sul Garda: archiviato il 2021, annus horribilis con raccolti prossimi allo zero, quest'anno le olive ci sono, belle e cariche, anche se appaiono lontani i fasti dei record di produzione e il raccolto (che volge al termine) sarà comunque al di sotto delle medie storiche.

Ci sono zone fortunate, soprattutto quelle rivierasche (Moniga, Manerba, San Felice) e altre più sofferenti, dalle colline di Polpenazze e Puegnago agli oliveti dell'Alto Garda. «Non sarà un'annata da record - ammette Pierpaolo Vezzola, agronomo della cooperativa agricola di San Felice, 380 soci (tra cui Pasini San Giovanni, Conti Thun, Leali di Montecuto) e il frantoio più grande della Lombardia - ma la qualità è molto buona, nonostante la siccità. In questo periodo il frantoio lavora fino a 20 ore al giorno: le olive arriva-

no belle e sane, anche se hanno patito la fase di raccolta con un ottobre così caldo: per questo abbiamo installato un macchinario che ci permette di termocondizionare la pasta di olive, così da man-

tenere aromi e profumi».

Nel 2021, in tutta la campagna olearia al frantoio di San Felice furono processati 1.000 quintali di olive: al 31 ottobre di quest'anno erano già più di 5mila, con picchi di 500 quintali al giorno. Parliamo di resa, ossia il rapporto tra olive raccolte e olio prodotto: «I valori vanno dal 10 al 18% - continua Vezzola - ma la media è del 13,5%, in linea con lo storico».

Domani torna anche «Frantoio aperto», l'iniziativa che dalle 11 alle 18 celebrerà il nuovo olio con visite guidate e assaggi (ingresso libero, per info 0365 62341). Conferme sulle rese anche dal frantoio Manestrini di Soiano, aperto da più di 60 anni: «Siamo tra il 13 e il 14% - spiega Nicoletta Manestrini - ma si nota una variabilità estrema tra una partita e l'al-

tra, tra entroterra e lago. Olive abbondanti rispetto al 2021, ma stimiamo una raccolta fino al 40% in meno rispetto alla media storica: ad aver sofferto di più è la cultivar Casaliva». In calo pure il Garda Dop, l'olio gardesano disciplinato e tutelato: «Nel 2020 ne abbiamo prodotto 140 quintali, quest'anno 90. I prezzi aumentano: mezzo

litro di Garda Dop, al dettaglio, potrebbe costare 20 euro».

Il cambiamento climatico si sente: «Negli ultimi anni troppe raccolte sono andate male per caldo, siccità, grandinate e malattie esotiche che un tempo c'erano solo in Spagna o Grecia - commenta Silvano Zanelli, sindaco di Puegnago e presidente Aipol, l'associazione degli olivicoltori lombardi - e tanti piccoli produttori hanno abbandonato gli oliveti o stanno meditando di farlo. Anche l'olivicoltura andrà ripensata: nuove tecnologie per l'irrigazione, bacini di accumulo, un consorzio per la gestione delle risorse idriche».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





► 12 novembre 2022



Alle battute finali la raccolta delle olive sulla sponda gardesana

