

QUALITÀ

Produzione in calo per l'Igp Toscano ma meglio della media nazionale

Presentato nei giorni scorsi a Milano il nuovo nuovo olio Toscano Igp brand leader degli oli a denominazione d'origine italiani e fiore ed eccellenza del patrimonio agroalimentare della Toscana e del nostro paese.

Il Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano Igp ha infatti comunicato i della campagna 2016. In generale l'andamento climatico stagionale, che ha preceduto la raccolta, ha manifestato un percorso con le ormai abituali anomalie, prevalentemente nel periodo della fioritura-allegagione, fra maggio e giugno, con picchi di calore precoce che ha in parte compromesso il potenziale produttivo. Un risultato purtroppo

Prodotte 3 milioni di bottiglie per un giro d'affari di 50 milioni

che è in linea con il dato nazionale pure previsto in calo di oltre il 30% ma che è comunque migliore di quanto registrato in altre regioni olivicole come la Puglia, la Sicilia o la Campania. Per tutte infatti si stima una flessione produttiva superiore al 40 per cento.

La pesante battuta d'arresto prevista per la produzione 2016-17 (un crollo che comunque non sarà peggiore di quello dell'annus horribilis dell'olio, il 2014) è stata contrassegnata da

una decisa ripresa degli attacchi di mosca olearia che, favoriti da un andamento climatico contrassegnato da un'estate poco calda e umida.

Di conseguenza, la produzione ha visto una flessione di circa il 30% su scala regionale con ovvie ripercussioni anche sulla produzione di Toscano Igp che, però, ha segnato un decremento molto meno significativo. Saranno 3 milioni le bottiglie prodotte corrispondenti a un giro d'affari stimato di circa 50 milioni di euro. L'olio Igp quindi da solo rappresenta circa un terzo della plv olivicola regionale visto che il giro d'affari dell'intero settore in Toscana è stimato in circa 130 milioni di euro.

La Toscana, con i suoi 5.300 olivicoltori e 400 frantoi, produrrà fra i 120 e i 130.000 quintali di olio, che rappresentano fra il 3 e il 5% del totale italiano.

In particolare, il Toscano Igp rappresenta abitualmente il 18 e il 20% dell'olio prodotto in Toscana ma quest'anno, nonostante le quantità siano inferiori in assoluto, rispetto alle raccolte passate, c'è un piccolo incremento nella percentuale di produzione rispetto al dato regionale, grazie al lavoro di sensibilizzazione sugli agricoltori associati, e un olio dalle qualità organolettiche straordinarie.

Il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Toscano Igp





controlla tutte le fasi di produzione: dalla raccolta e molitura delle olive fino al confezionamento del prodotto, garantendone la totale sicurezza.

«È con immenso piacere che presentiamo l'etichetta 2016 dell'olio Igp Toscano - ha detto il presidente del Consorzio di tutela dell'olio Toscano Igp, Fabrizio Filippi. È stata un'annata particolare, in cui abbiamo assistito a un calo della quantità in termini di volumi produttivi, ma, in compenso, abbiamo

ottenuto una qualità dell'olio certificato veramente molto alta, grazie a caratteristiche organolettiche di rilievo rispetto alle produzioni passate. Parte di questo risultato - ha sottolineato - è anche merito del lavoro del Consorzio che garantisce la totale sicurezza con controlli botanici costanti e specifici già sulla pianta, e controlli attenti lungo la filiera fino al prodotto finale». ●

G.d.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA