

«Quest'anno avremo un olio di ottime qualità Manca la manodopera qualificata per la raccolta»

CHIANTI

di **Ilaria Biancalani**

La raccolta delle olive, che sta iniziando in questi giorni, lascia sperare in un olio extravergine d'oliva di eccellente qualità. «Voglio sbilanciarmi - dichiara Gianni Pruneti, presidente del Consorzio olio Dop Chianti Classico - e dire che questa annata ci regalerà grande oli, per qualità e quantità. Le piante sono rigogliose e l'escursione termica dell'ultima settimana ha creato

le condizioni ottimali per estrarre oli eccellenti, con note aromatiche persistenti tipiche delle nostre colline». Sembra essere il comune denominatore di tutti gli oli toscani. A dirlo è Silvano Bandinelli, agrotecnico della Cooperativa olivicoltori toscani associati: «La produzione interessante delle province interne, andrà a compensare quella un po' meno abbondante sulla costa; dovremo quindi attestarci sui livelli quantitativi dello scorso anno (circa 16mila tonnellate). Qualitativamente si pro-

spetta un'annata più che ottima grazie a un andamento stagionale molto favorevole e a temperature intense che hanno combattuto l'attacco delle mosca olearia». L'altra bella notizia è che l'olio extravergine d'oliva non ha risentito di cali di vendite durante il lockdown, «anzi si è avuto un incremento importante sui prodotti Dop e Igp». L'unico problema è la mancanza di manodopera preparata per la raccolta «senza la quale - conclude Bandinelli - rischiamo di lasciare il settore in mano a pochi».

