


IL REPORT

Olio: sarà un'annata eccezionale per l'alta qualità del prodotto ibleo

MICHELE FARINACCIO pag. VI

Olio Dop Monti Iblei, annata straordinaria

 **Giuseppe Arezzo, presidente del consorzio di tutela: «Qualità eccezionale e quantità non così inferiore alle attese»**

MICHELE FARINACCIO

Una produzione qualitativamente ottima, e una quantità che, tutto sommato, non è così inferiore alle attese. Il presidente del consorzio di tutela dell'olio Dop "Monti Iblei", Giuseppe Arezzo, fa il punto della situazione sulla campagna 2020, che si annuncia pressoché in linea con quella dello scorso anno, e se possibile ancora migliore a livello qualitativo. «Abbiamo una qualità che è eccezionale, e questo per tutta una serie di eventi

positivi che ci sono stati a livello climatico - dice Arezzo - A livello quantitativo ci eravamo preoccupati che il raccolto potesse essere inferiore alle aspettative, invece devo dire che è un po' superiore alle preoccupazioni, anche se non così elevato come ad un certo momento ci era parso. Il prezzo? Chiaramente l'olio Dop, per vari motivi, è un po' più alto dell'extravergine che quest'anno si aggirerà sugli 8-9 euro al chilo. Chiaramente l'olio Dop garantisce maggiore sicurezza, maggiore bontà, maggiore eccezionalità, in quanto o supera certi parametri oppure non può avere la certificazione. Sono tutti fattori climatici che noi cerchiamo ogni anno di poter monitorare con maggiore attenzione. C'è il periodo della fioritura verso il mese di maggio, poi i fiori si trasformano in frutto, e in quel momento un eccessivo caldo o eccessivo vento sono dannosi. Superato quel momento abbiamo l'umidità che poi influenza anche la presenza della famosa mosca dell'olivo che colpisce le olive. E' chiaro che l'olio è sempre olio d'oliva, però purtroppo colpito dalla mosca, l'oliva non è più sana come prima e si trasmette nell'olio che ha una acidità maggiore. L'agricoltura, purtroppo, a differenza di altre

attività subisce le variazioni climatiche. Un commerciante o un artigiano non hanno queste influenze, qui vento, gelate, acqua, siccità possono modificare un'intera produzione».

La Dop "Monti iblei", è il riconoscimento ufficiale delle caratteristiche di pregio dell'olio extravergine di oliva ottenuto nel comprensorio. Il Consorzio è l'interfaccia primaria del consumatore di olio extravergine d'oliva ed è l'organismo che tutela la bontà e la genuinità del prodotto, e dunque, tutela la salute dei consumatori, garantendo costantemente il rispetto, da parte dei produttori, delle norme previste nel disciplinare di produzione, dei requisiti di qualità e dei parametri relativi alle caratteristiche organolettiche e qualitative contemplate negli standard produttivi. Il Consorzio rappresenta e tutela i produttori che aderiscono al disciplinare, promuovendo e valorizzando il prodotto, rendendo riconoscibile e distinguibile il territorio di provenienza tramite operazioni di promozione mirate e sponsorizzando la commercializzazione del prodotto in nuovi mercati nazionali e internazionali. Una certificazione che dà garanzia che quel prodotto è stato sottoposto a severi controlli di tracciabilità. ●



Settembre 2020: un operatore Coldiretti esamina la qualità delle olive; sotto la prima spremitura a Chiaramonte lo scorso settembre

