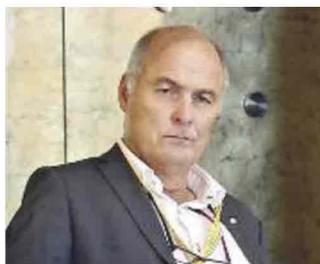


TUTELA CONSUMATORI

Extravergine, cinque riconoscimenti europei

Denominazione di origine con Igp e Dop. Al Consorzio aderiscono 10.250 olivicoltori

1 La certificazione
 In Toscana il 35% dell'olio extravergine è a denominazione di origine in una regione che vanta 5 riconoscimenti comunitari: Toscano Igp, Chianti Classico Dop, Lucca Dop, Seggiano Dop e Terre di Siena Dop



2 La quota regionale
 Al consorzio Toscano Igp aderiscono oltre 10.250 olivicoltori, 265 frantoi, 360 confezionatori: «Da solo - dice il presidente di Coldiretti Filippi (foto) - è oltre il 30% dell'extravergine italiano in commercio con la certificazione di origine»

Olio toscano, c'è più gusto Qualità e produzione boom

Annata eccellente, con il raccolto stimato in aumento del 30 per cento. Vola anche l'export, più 15% nei primi sei mesi. «Ma linea dura contro le frodi»

di **Stefano Vetusti**
 FIRENZE

Qualità eccellente e produzione in aumento del 30%. Una ottima annata per l'olio toscano. Lo certifica Confcooperative Toscana, precisando comunque che la situazione non è uniforme sul territorio. Non solo. L'olio extravergine di oliva è il prodotto agroalimentare toscano più resistente alla crisi causata dall'emergenza Covid, con l'export - sottolinea Coldiretti Toscana - che registra il 15% in più nei primi sei mesi di quest'anno, in piena emergenza pandemia.

La raccolta delle olive è iniziata solo da un paio di settimane, ma molte aziende agricole e frantoi sono già soddisfatti per una resa che promette di riscattare quella del 2019, quando l'attacco della mosca e le temperature elevate in fase di fioritura degli ulivi compromisero la produzione. Quest'anno, anche se

la maturazione delle olive non è ancora completa e l'andamento climatico non è del tutto favorevole a causa delle ultime intense piogge, i quantitativi di 'drupe' sugli alberi sono decisamente maggiori di quelli dell'anno scorso. Soprattutto nella parte centrale della Toscana, intorno a Firenze, il carico di olive è decisamente importante. A soffrire di più sono la zona costiera e il grossetano a causa delle gelate di aprile.

«Per quest'anno stimiamo una produzione complessiva di circa 140mila quintali di olio, il 30% in più circa dell'anno scorso. Dopo un 2019 sotto i 100mila quintali, torniamo dunque in

I NUMERI

La quantità stimata è di circa 140mila quintali. Prezzi stabili, al consumo tra dieci e venti euro al litro

linea con la media toscana degli ultimi dieci anni - precisa Ritano Baragli, vicepresidente di FedagriPesca-Confcooperative e presidente della cooperativa Colli Fiorentini-Valvirginio - inoltre, la qualità del prodotto sarà ottima, con un'acidità bassissima e di conseguenza un gusto più morbido. Ci aspettiamo punte di eccellenza molto alte».

I prezzi per il momento si mantengono stabili rispetto al 2019. «La tendenza è quella di lasciare invariati i prezzi all'ingrosso (da 7,5 a 8 euro) e al consumatore finale, dai 10 ai 20 euro - prosegue Baragli - anche se su ogni previsione pesa lo spettro di un lockdown che potrebbe bloccare i consumi di ristoranti, alberghi e scuole».

Anche Coldiretti Toscana conferma che l'ottima annata per qualità e produzione, con «la punta di diamante della Igp Olio toscano per cui si stima una produzione di quasi 3mila tonnellate». Secondo i dati di Frantoio Italia dell'Ispettorato repressio-



Olio, il 2020 un'annata eccezionale

ne frodi del ministero delle Politiche agricole, osserva però anche Coldiretti, «restano ingenti le giacenze di olio extravergine che al 14 ottobre 2020 risultano di 8,2mila tonnellate di evo italiano, pari all'88% in più rispetto al 2019 e 18,7mila tonnellate di olio comunitario, con un aumento del 37% rispetto all'anno scorso». «Un dato che impone controlli mirati - sottolinea Fabrizio Filippi, presidente di Coldiretti Toscana - contro eventuali frodi e sofisticazioni che danneggiano l'immagine del nostro settore, sottraendo valore aggiunto ai produttori e ingannando i consumatori».

