

LA PRODUZIONE NEL SAVONESE

Per l'olio della Riviera qualità da dieci e lode

MORDEGLIA/PAGINA18

L'olio della Riviera: qualità da dieci e lode Ma la raccolta precoce danneggia la tipicità

Gagliolo (Cia): «Diventa amaro, piccante e la dolcezza si perde»
 «Si rischia l'omologazione voluta da chi ha interessi commerciali»

Stefania Mordeglia

Livello di produzione medio-alto, qualità ottima, ma con una resa piuttosto bassa. L'inizio dell'anno è il momento per fare il punto della situazione per la campagna olivicola, che si è già conclusa in molte località della costa, mentre prosegue nell'entroterra. L'ulivo è infatti una pianta che cresce dal livello del mare a 600 metri e, di conseguenza, i tempi di maturazione del frutto sono diversi a seconda della zona. Mentre sulla costa gli agricoltori hanno già messo nei magazzini le reti e i frantoi hanno chiuso, nell'entroterra di Albenga e Andora si va avanti ancora per un po'.

Quest'anno l'Italia è divisa in due per quanto riguarda la produzione dell'olio: al Sud è calata, mentre al Nord è aumentata rispetto all'anno scorso. Per fortuna nella nostra regione la situazione è andata bene: in base ai dati di Coldiretti, in Liguria, Toscana e Umbria si stima una produzione del 30 per cento in più rispetto allo scorso anno. Invariati i prezzi, se rapportati al 2019. Un olio extravergine di qualità costa all'ingros-



Sandro Gagliolo

so intorno ai 7,5-8 euro al litro, al consumatore dai 10 ai 20 euro al litro.

«La Liguria, con circa 5.000 tonnellate di prodotto, rappresenta una piccola nicchia nel panorama olivicolo, circa il 2-3%, ma attenzione: anche se la percentuale è bassa, parliamo di un prodotto che ha un grande appeal verso il consumatore. Si tratta infatti di uno degli oli più conosciuti in tutto il mondo - dichiara Marcello Scoccia, vice presidente dell'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva (Onaoo), che ha sede a Imperia, oltre che presidente della scuola assaggiatori di olio -. Da non dimenticare che la Taggiasca, la varietà

più rappresentativa della Liguria, è una delle olive più rinomate e ricercate non solo per la produzione di olio, ma anche come oliva da tavola».

La produzione della Taggiasca è concentrata soprattutto nel Ponente ligure, dove è la cultivar più diffusa, e dove si concentra circa il 90% della produzione regionale. Il 10% circa è presente nel Savonese, insieme ad altre varietà. La Liguria è rappresentata anche nel mondo degli oli Dop in tre sottozone: Dop Riviera del Fiori (Ponente ligure), Dop Ponente savonese e Dop Riviera di Levante.

La questione della tipicità e della qualità diventa un tema scottante. La tendenza degli ultimi anni ad anticipare la raccolta (sulla costa ormai i frantoi aprono a metà settembre) è considerata un pericolo enorme da un esperto in materia, Sandro Gagliolo, responsabile provinciale del settore olivicolo della Confederazione italiana agricoltori (Cia), vice presidente del Consorzio Dop Riviera Ligure, assaggiatore professionista dell'Oal (Organizzazione assaggiatori liguri), oltre che olivicoltore di Stellanella. «E' ve-

ro che è cambiato il microclima e, quindi, le olive maturano prima, soprattutto sulla costa - dichiara - ma la tendenza ad anticipare la raccolta è voluta da chi ha interessi commerciali a ottenere un prodotto omogeneo. Mi spiego meglio: il nostro olio è dolce. E' la sua caratteristica che lo ha reso rinomato in tutto il mondo. Ma, se le olive vengono raccolte troppo presto, aumentano le note amare e piccanti, che caratterizzano l'olio di tante altre zone. Per preservare la tipicità nel nostro prodotto e legarla al territorio dobbiamo contrastare questa tendenza. Altrimenti rischiamo di perdere la sfida commerciale. E' necessario fare un passo indietro, se non vogliamo cadere nell'omologazione».

Gagliolo tira in ballo la questione del grado di acidità, su cui puntano i "puristi" dell'olio. Negli ultimi anni gli esperti non hanno fatto altro che predicare: le olive vanno rac-

I frantoi sono già chiusi sulla costa. I frutti maturano più tardi nell'entroterra

colte presto per abbassare il grado di acidità nell'extravergine. Ma il vice presidente del Consorzio Dop Riviera Ligure controbatte: «Si sta esagerando. E' una follia dire che a gennaio non si debbano più raccogliere le olive. A Stellanella abbiamo iniziato la raccolta a metà novembre. Se voglio una medicina, vado in farmacia. Con l'olio devo condire i pomodori. L'importante è che sia fatto bene, che non vengano usati gli antiparassitari». Poi passa a un altro tema: «L'agricoltura gioca un ruolo importante nella valorizzazione del territorio. E' strettamente legata al turismo. Ma se non viene data agli agricoltori la possibilità di vivere una vita sostenibile, il territorio muore» —.



La raccolta delle olive nel Savonese anche quest'anno è stata anticipata e la qualità ne ha risentito

152944