

**IL CASO** I cambiamenti climatici e la cascola hanno danneggiato la varietà leccino eccellenza del lago di Iseo

# Stagione nera per l'olivicoltura A rischio la certificazione Dop

Previsti cali di produzione di olio fino all'80% rispetto all'anno scorso Omar Zanotti: «Potremmo anche decidere di non raccogliere i frutti»

**Alessandro Romele**

●● Sarà una campagna olearia di lacrime e stridor di denti per l'oro verde del lago di Iseo. Le previsioni indicano un calo generalizzato della produzione di olio, con picchi tra il 70 e l'80 per cento in meno rispetto allo scorso anno. Le cause vanno ricercate nel clima anomalo che ha caratterizzato la prima parte del 2021. «Ci sono state gelate tra marzo ed aprile - spiega Omar Zanotti di Marone - quindi il gran caldo primaverile, preceduto da alte temperature invernali. Tutto questo ha creato un corto circuito ambientale, che hanno causato problemi seri sulla fioritura».

«**Sostanzialmente** - aggiunge Nadia Turelli nella duplice veste di produttrice di Sale Marasino e vic presidente di Coldiretti Brescia - non c'è stata l'allegagione, uno dei momenti più importanti dello sviluppo del frutto. Inoltre questo è un anno di scarico: in olivicoltura si alterna a quello di carico, in cui solitamente si registrano produzioni molto alte».

Rispetto alla super produzione dello scorso anno, il calo ci sarebbe comunque stato

a causa della cascola fisiologica, che però, pare sia stata particolarmente importante in questo 2021, anche a causa della presenza della famigerata cimice asiatica.

«L'insetto - spiega Nadia Turelli - punge l'oliva e la conseguenza è che il frutto secca e cade. È importante continuare la ricerca per trovare strumenti incisivi nel contrasto alla cimice asiatica. La Regione si sta muovendo in questo senso, raccogliendo cimici e olive, portandole poi al laboratorio analisi per approfondire e monitorare la situazione».

Particolarmente colpita dalla cascola è la varietà leccino, la più radicata sul territorio Sebino: questo potrebbe incidere sulla Dop dei Laghi Lombardi che ispira i produttori bresciani. «Le previsioni sono nere - ammette Zanotti - e l'opzione di non raccogliere i frutti perchè finanziariamente insostenibile è reale».

«L'olio Dop del lago d'Iseo è composto per il 40 per cento da varietà leccino - incalza Nadia Turelli - e venendo a mancare le olive, non potremo produrlo. L'olio ci sarà, anche se in meno quantità. Probabilmente per molti produttori sarà molto complicato ottenere la Dop». La raccolta delle olive partirà alla fine di ottobre. ●



Si annuncia una campagna olearia nerissima per il Sebino a causa della cascola e dei cambiamenti climatici

LE PROSSIME

SEBINO-FRANCIACORTA

**Stagione nera per l'olivicoltura  
 A rischio la certificazione Dop**

Viaggio alle radici  
 stivieri culturali  
 della città di Chiari

Il padre della  
 nella città  
 bresciana

**Bresciaoggi  
 ABBONARSI  
 CONVIENE  
 SEMPRE**

Una nuova di stivieri  
 per aiutare la ricerca

Potenziata la rete