

AL VIA LA STAGIONE OLIVICOLA

Pioggia benedetta per un'annata di alta qualità

Tra pochi giorni frantoi a pieno regime

IL REPORTAGE

MILENA ARNALDI

IMPERIA. Le colline imperiesi si colorano di arancione, di giallo, di verde, un mare di reti che vanno a formare un tappeto alla base degli ulivi. E' tempo di frangere e in questi giorni sono già numerosi i frantoi che stanno preparandosi per l'imminente stagione: entro settimana prossima più di cento "gumbi" disseminati nel territorio imperiese entreranno in funzione a pieno regime. Sarà un'annata buona, almeno queste sono le premesse. Buona per quantità, più di quanto ci si aspettava, e per qualità viste le condizioni ideali, con un'estate calda e piogge autunnali. Anche l'attacco della mosca è stato contenuto, ora occorre monitorare queste ultime fasi per arrivare a garantire un prodotto sano e di qualità.

«In questi giorni il lavoro è di preparazione - spiega Gianfranco Croese, presidente della Confederazione Italiana degli agricoltori - la settimana prossima inizia il lavoro nei frantoi, a seconda delle zone e della maturazione delle olive. La stagione è stata abbastanza clemente, non ci sono stati grandi

eventi climatici quindi il prodotto è piuttosto sano e la quantità più che discreta».

Le piogge di questi giorni servono, dunque, agli olivicoltori e in particolare regalano qualcosa in più per chi cura le olive migliori da conservare in salamoia: «Se piovesse ancora per qualche giorno non sarebbe male - aggiunge Antonio Fasolo, presidente Coldiretti - in particolare per la produzione di olive in salamoia, settore che sta acquistando sempre più valore e importanza, con la taggiasca considerata al top anche nell'alta gastronomia. Per quanto riguarda l'olio solo sulla costa in qualche zona le piante hanno sofferto la sete, in generale le premesse sono buone, la mosca è quasi a zero e la quantità dovrebbe premiare gli olivicoltori, si produrrà più dell'anno scorso».

Buone le attese anche per chi produce **Dop**. Lo scorso anno è stato firmato il patto di filiera, biennale, quindi anche per questa stagione il prezzo sarà stabilito in base all'accordo siglato con i rappresentanti di categoria, i frantoiani e il consorzio di tutela della **Dop**. Si era infatti stabilito che il costo del contrassegno, a carico dei confe-

zionatori, è di 1 euro e 40 euro per ogni litro di olio **Dop**, il rimborso del costo del contrassegno sarà di un euro al litro, mentre il prezzo minimo di acquisto delle olive (era di 17 euro a misura iva compresa nella scorsa campagna) per il 2012/2013 sarà di 18 euro. Una decisione salutata positivamente dal consorzio dopo qualche polemica con una parte dei produttori: «Ritengo che la deliberazione assunta sia positiva per il settore - dice Carlo Siffredi, presidente del Consorzio tutela **Dop** - Per la prima volta questo patto di filiera ha avuto un respiro pluriennale e tenta di proporre un progetto di investimento e crescita in un periodo di crisi economica».

E parlando di crisi, l'olivicoltura rappresenta una risorsa soprattutto per i giovani: «Crescono le aziende portate avanti dalle nuove generazioni - sottolinea ancora Antonio Fasolo - in molti sono tornati a coltivare e a curare gli oliveti di famiglia, anche perché se si lavora bene nell'arco di poco tempo si può già avere un ritorno e per commercializzare non sono necessari mediatori, con un minimo investimento non è così difficile essere competitivi».



Sulle colline imperiesi è tempo di stendere le reti

LE PREVISIONI
**Poca mosca e quindi
olive sane: la
quantità fa ben
sperare, si produrrà
più dell'anno scorso**



Sono circa un centinaio i frantoi attivi nel ponente ligure (FOTO GINO PEROTTO)

