

Olio toscano, sipario su un'annata da celebrare

A Trequanda i Consorzi e Coldiretti danno il benvenuto a un 2013 record

Pino Di Blasio
TREQUANDA (Siena)

DOPO i vini toscani, che hanno battuto per vendite all'estero i rivali francesi, si apre la stagione dell'oro verde e si annuncia un'altra annata trionfale. Soprattutto perché è la prima campagna dopo l'entrata in vigore della legge salva-olio, con le ferree norme anti-contraffazione e l'innalzamento dei parametri di qualità, volute da Coldiretti, che puntano a valorizzare il prodotto Made in Italy.

Il teatro dell'alzata di sipario sul 2013 dell'olio in Toscana è stato il podere Carraia, a Petroio, nel territorio di Trequanda, una delle città dell'olio più note. A officiare il Benvenuto all'olio nuovo del 2013, oltre al padrone di casa Franco Bardi, presidente del consorzio Terre di Siena dop (noto anche per essere amico di Gerard Depardieu, innamorato del suo olio), il presidente del Consorzio di tutela Olio extravergine Igp toscano Fabrizio Filippi e il vertice di Coldiretti Siena, Fausto Ligas. E sono stati loro a suonare le trombe del riscatto, dopo un paio di annate poco brillanti per l'olivicultura del Granducato.

L'assaggio del primo olio ha fatto da preludio a un 2013 che chiuderà con un raccolto generoso e una

qualità superba per l'olio d'oliva toscano. Musica per le orecchie delle 77mila imprese che hanno l'olio e per gli oltre 100mila addetti, tra occupati diretti e stagionali (circa 3mila le assunzioni di quest'anno), che rappresentano la colonna vertebrale del settore nella regione. Secondo la Coldiretti, mettendo insieme la vendemmia e la campagna delle olive, l'agricoltura toscana ha dato lavoro a 5mila stagionali, cifra assolutamente da non disprezzare, considerando la situazione negli altri comparti. Secondo l'Istat, in Toscana gli occupati in agricoltura sono oltre 52mila. Anche le quotazioni rispettano la ventata d'ottimismo, considerando che sono superiori del 30% rispetto alle prece-

NUMERI E QUALITÀ

Con 160mila quintali prodotti e quotazioni in rialzo, i mercati sono pronti per «l'oro verde»

denti.

PASSANDO alle stime della produzione, i Consorzi di tutela e Coldiretti prevedono che il 2013 si chiuderà con 160mila quintali di olive, con un aumento sull'anno precedente che varia dal 5 al 10%. «La produzione potenzialmente certificabile come olio Toscano IGP - secondo Coldiretti - la principale denominazione d'origine a livello nazionale con oltre 11mila soci, potrebbe raggiungere il 45% (produzione con tracciabilità), mentre il prodotto effettivamente controllato e certificato si stima raggiungerà i 35-40 mila quintali. Grazie alle favorevoli condizioni meteo l'olio sarà di ottima qualità sia sotto il profilo dell'acidità che delle caratteri-

stiche organolettiche». Facendo calcoli all'ingresso, dovrebbero arrivare 17 milioni di bottiglie di olio toscano, sotto le varie denominazioni. Il mercato estero dell'olio Igp genera un valore stimato di fatturato che si aggira intorno ai 22 milioni di euro. Il mercato nazionale, che vede per l'80% l'intervento della grande distribuzione e per la parte restante i canali HoReCa (hotel, ristoranti, catering), dettaglio, vendita diretta, vendita on-line, è strutturato soprattutto a livello nazionale. Il mercato nazionale mediamente genera un fatturato stimato al consumo di circa 9 milioni e mezzo di euro.

SEMPRE Coldiretti, basandosi sui dati Istat e Agea, ricorda che «l'olivo è diffuso in tutta la Toscana e copre 93mila ettari di superficie in produzione, prevalentemente nella province di Firenze, Grosseto, Siena e Arezzo. Circa la metà delle 77mila aziende (per l'esattezza il 43%) ha una superficie inferiore all'ettaro, il 60% più piccola di due ettari. In Toscana ci sono oltre 17 milioni di piante (il 9,7% del totale nazionale), anche se il dato medio di produttività di olio per pianta è molto basso, appena 1,2 Kg. Sono oltre 400 i frantoi oleari (360 attivi), distribuiti su tutto il territorio.



