

L'olio

Insidia contraffattori e guadagni in calo ma l'extravergine doc scavalca gli ostacoli

La scarsa remunerazione è il prezzo pagato alla qualità. Minaccia i piccoli produttori
Aumenta l'Ipg che garantisce dalle truffe

MAURIZIO BOLOGNI

L PRIMO problema è la remunerazione della filiera. Il secondo, la contraffazione e le etichette ingannevoli. E così mentre la qualità dell'olio toscano, una delle eccellenze del territorio, marcia verso l'alto, il business soffre. E con esso il paesaggio toscano. Perché di fronte ad una raccolta non redditizia — soprattutto per i piccoli coltivatori, talvolta hobbisti — aumenta il

fenomeno dell'abbandono in albero delle olive, con impoverimento delle piante e, appunto, del paesaggio toscano. Il dato medio toscano di produttività di olio per pianta risulta molto basso, nettamente al di sotto della

media nazionale. E' un prezzo che si paga alla qualità. L'altra questione è l'etichetta, che talvolta spaccia come ricavato da olive coltivate, raccolte e lavorate in Toscana, un olio che non ha queste caratteristiche. Il consiglio è leggere bene l'etichetta. E — dice l'esperto — «diffidare sulla reale "toscanità" quando un olio costa meno di 8 euro al litro».

A fronte di questi problemi, si diceva di una qualità dell'olio toscano in progres-

siva crescita e oggi più ampiamente certificata che in passato. A far compiere nuovi passi in avanti nel processo di eccellenza sono, tra le altre cose, le innovazioni che accorciano i tempi con i quali le olive raccolte da piante di

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, Pendolino e Olivastra Seggianese (il 90% del totale) vengono trasformate in olio nei 360 frantoi attivi nella regione. Se la quantità prodotta è intorno ai 160.000 quintali, è cresciuta

a circa 40.000 quintali la quantità del prodotto controllato e certificato che mette al riparo dal fenomeno in espansione della contraffazione.

Stime recenti dicono che l'olivicoltura toscana è formata da 77.000 imprese (il

6,5% del totale nazionale) e occupa nella filiera 100.000 addetti tra diretti ed indiretti con 2.500-3.000 assunzioni stagionali (che raggiungono le 5.000 con la vendemmia). Dispone di 93.000 etta-

ri di superficie olivicola in produzione situati per il 90% in zone collinari o di bassa montagna e distribuiti prevalentemente nelle province di Firenze, Grosseto, Siena e Arezzo. Un problema resta il sotto dimensionamento del-

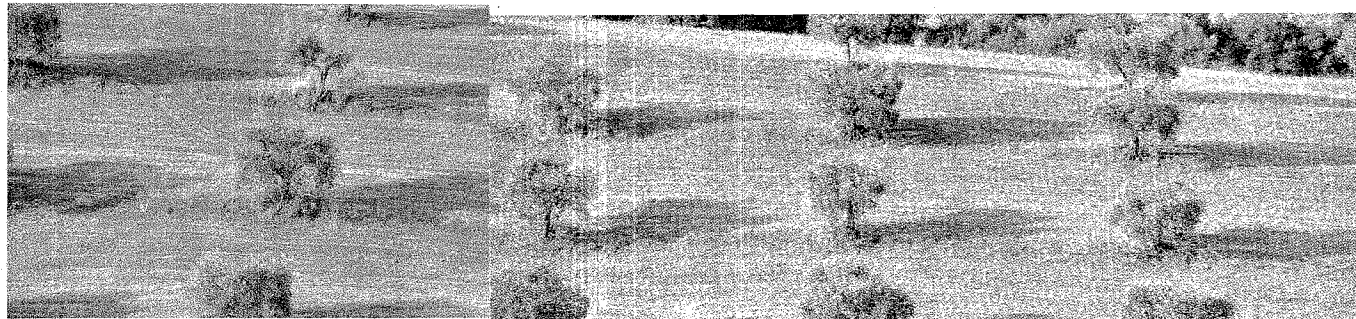
le superfici coltivate. Delle 77.000 aziende che coltivano olivi, infatti, il 43% ha una superficie inferiore all'ettaro, il 60% inferiore a due ettari.

Il Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine Toscano Igp conta circa 11.300 soci con la qualifica di olivicoltori, molitori, imbottiglieri. Il mercato estero dell'Igp supera i 20 milioni, mentre il mercato nazionale si sviluppa per l'80% attraverso il canale della grande distribuzione organizzata — ma cresce anche la vendita online — e assicura un fatturato al consumo di quasi 10 milioni di euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In Toscana ci sono 77.000 imprese (il 6,5% del totale nazionale) che occupano nella filiera 100.000 addetti. Dispongono di 93.000 ettari di piante situate per il 90% in collina e bassa montagna soprattutto nelle province di Firenze, Grosseto, Siena e Arezzo.





IL PROGRAMMA

Come si innesta e si pota c'è anche il minifrantoio e prima di cena l'aperitivo

E' DENSO il calendario degli appuntamenti previsti nell'area che Expo Rurale 2014 alle Cascine dedica alla importante filiera dell'olivocoltura. Tutti i giorni, dall'ora di apertura a quella di chiusura della manifestazione, sono previsti assaggi presso il ring della Selezione regionale oli DOP e IGP 2013/2014, a cura di Anapoo-Associazione nazionale assaggiatori professionisti di olio di oliva.

Giovedì 18 alle 16,30 Il Panel dei piccoli con giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva; alle 17,30 Il Pianeta olio extravergine di oliva, viaggio a 360 gradi dentro il prodotto; alle 18 guida per riconoscere le varietà di piante presenti in Toscana.

Venerdì 19. Alle 15,30 di nuovo il Panel dei piccoli. Alle 16,00 la pratica dell'innesto della pianta

di oliva. Alle 16,30 E ora si fa olio: produzione con un minifrantoio. Alle 17,30 Le olive a tavola: tecniche di produzione e conservazione nella tradizione toscana. Alle 18,30



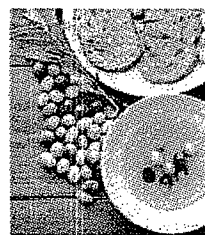
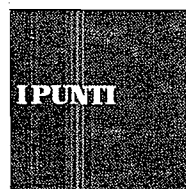
Aperitivo: cooking show e aperitivo.

Sabato 20. Alle 10,00 Riconosci la pianta di oliva. Alle 11,00 E ora si fa olio. Alle 12,00 Le olive a tavola. Alle 14,00 Il Panel dei piccoli. Alle 15,00 Il Pianeta olio extravergine di oliva. Alle 16,00 E ora si fa olio. Alle 17,00 La potatura dell'olivo: Illustrazione delle tecniche di potatura della pianta. Alle 18,30 Aperitivo.

Domenica 21. Alle 10,00 Riconosci la pianta di oliva. Alle 11,00 E ora si fa olio. Alle 12,00 Il Pianeta olio extravergine di oliva. Alle 15,00 Il Panel dei piccoli. Alle 15,30 La potatura dell'olivo. Alle 16,00 E ora si fa olio. Alle 17,00 Le olive a tavola. Alle 17,30 La pratica dell'innesto della pianta di oliva. Alle 18,30 Aperitivo.

Le lezioni per il pubblico adulto hanno la durata di circa 40 minuti e sono caratterizzate da una parte teorica e una pratica di assaggio, mentre quelle per i piccoli assaggiatori durano 30 minuti e sono prevalentemente basate sulla pratica di assaggio. Le diverse iniziative sono a cura di Promofirenze (Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze), Coripro (Consorzio per la certificazione volontaria delle piante di olivo), Tem (Toscana Enologica Mori), Le Strade dell'olio della Valdinievole e Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GLI HOBBYFARMER

Molti gli appassionati che coltivano olivi per ricavarne extravergine destinato alla famiglia e a piccolo commercio (in alto la foto di olivi è di Cesare Moroni)

LA REDDIVITÀ

E' in calo anche a causa della bassa quantità di olio prodotto in relazione alle olive coltivate. E' un prezzo che il settore paga alla qualità alta

LERINUNCE

E' capitato negli ultimi anni che alcuni piccoli produttori abbiano lasciato le olive sugli alberi perché non conveniva raccoglierle

IL PAESAGGIO

Quello toscano gode della presenza degli ulivi. L'estensione degli abbandoni potrebbe minacciarlo e va contrastata