

Garda, il caldo ha fatto strage di olive

Olio Dop, stimata una perdita di produzione dell'80%. L'allarme del Consorzio

VERONA Il 2019 sarà ricordato come l'anno più nero per «L'oro del Garda», come viene chiamato l'olio Garda Dop, (Denominazione di Origine Protetta). Non ci sono olive sulle piante: si stima una perdita della produzione dall'80 al 90 per cento. Vale a dire che se nel 2018, anno dalla maggiore raccolta, sui territori delle tre sponde lacuali (veronese, bresciana e trentina), si sono prodotti 378.500 chili di olive, pari a 413.200 litri d'olio Dop.

a pagine | **Schiano**

Garda, l'estate torrida fa strage di olive Olio Dop, anno nero: danni per l'80%

Consorzio, la presidente lancia l'allarme. «Servono misure contro i cambiamenti climatici»

VERONA Il 2019 sarà ricordato come l'anno più nero per «L'oro del Garda», come viene chiamato l'olio Garda DOP, (Denominazione di Origine Protetta). Non ci sono olive sulle piante: si stima una perdita della produzione dall'80 al 90 per cento.

Vale a dire che se nel 2018, anno dalla maggiore raccolta, sui territori delle tre sponde lacuali (veronese, bresciana e trentina), si sono prodotti 378.500 chili di olive, pari a 413.200 litri d'olio DOP, il cui costo minimo al consumatore è di 23 euro al litro, con punte fino a 35 euro e oltre, il calcolo di resa commerciale va dai 10 ai 15 milioni di euro. Ebbene, quest'anno si stima si incasseranno da 1 a 1,5 milioni.

Il dato esatto si avrà a fine ottobre, quando inizia la raccolta dell'oliva, il cui olio sarà in commercio da dicembre. «Un danno enorme per i produttori – è l'allarme della presidente del Consorzio, (con sede a Cavaion), Olio Garda DOP, Laura Turri – Un anno così nero non l'abbiamo mai visto. Certo ci sono anni più o meno produttivi, c'è sempre stata l'alternanza di annate nella raccolta, ma qua siamo oltre a tutto».

Le cause sono quasi tutte ri-



Al vertice La presidente Laura Turri con lo chef Alessandro Borghese

conducibili ai cambiamenti climatici. L'olivo, infatti, sul Garda, c'è sempre stato, (decentato da Goethe) e dall'alto valore economico: nell'Alto Medioevo si diceva che «4-5 chili di olio gardesano valgono quanto un maiale molto grande». E sul lago è sempre stato il suo micro-clima, simile al mediterraneo, a determinarne la presenza dell'ulivo, non a caso l'area si chiama «riviera degli ulivi», tanto che ne determina anche l'identità paesaggistica

«In maggio ha piovuto tanto e questo non ha permesso ai nutrienti di arrivare alle piante – spiega Turri – poi c'è stato il troppo caldo che ha bruciato i fiori degli ulivi, quindi ha grandinato e ci sono stati i forti venti che hanno tirato giù germogli e olive. Infine, i pochi frutti rimasti sulle piante sono stati attaccati dalla mosca olearia». Mosca olearia che muore con il gelo dell'inverno, ma senza più inverni freddi si sta moltiplicando a dismisura. «Noi facciamo tanta fatica a produrre olive – continua la presidente – e non abbiamo sostegni economici. Quindi servono finanziamenti destinati alla ricerca dei cambiamenti climatici coordinata agli effetti sull'oli-

vicoltura e sulle nuove malattie. Insetticidi e lotta biologica non risolvono il problema. La mancanza di olive riguarda anche la Valpolicella, i Colli Berici e Euganei, dove si produce l'olio Veneto DOP, ma è il Garda che detiene il 65% del prodotto regionale».

Insomma un insieme di concasse che hanno messo in ginocchio 451 olivicoltori, 24 molitori e 72 imbottigliatori, soci del Consorzio, che coltivano su una superficie gardesana di 663 ettari, con 202.854 ulivi iscritti al DOP. Ma oltre a questi ci sono migliaia di famiglie che hanno i loro ulivi nei terreni di casa o in piccole coltivazioni e che portano i frutti ai molitori del territorio per ottenere olio per il loro fabbisogno annuale e che quest'anno non l'avranno. E per un imprevedibile cortocircuito, il 2 e il 16 ottobre, il testimonial dell'Olio del Garda, Alessandro Borghese, manderà in onda due puntate della sua nuova trasmissione su Sky Uno, «Kitchen Duel», dove si consumerà un duello tra due cuochi dilettanti a suon di ricette con l'Olio Dop del Garda. Quello del 2018, però.

Annamaria Schiano

© RIPRODUZIONE RISERVATA