

Olio, il clima impazzito falcia il raccolto

«Ricavi in diminuzione del 20 per cento»

Bucci (Cna): «Produzione di olive in discesa del 40%, contro il meno 10% del 2022. Preoccupante»

RIMINI

ADRIANO CESPI

Precipita la produzione e cala il fatturato. Stagione da brividi quella del settore oleario riminese. Costretto a pagare le conseguenze di un clima impazzito, tra caldo torrido, tempeste improvvise con bombe d'acqua distruttive, come nel caso dell'alluvione di metà maggio, e vere e proprie invasioni di insetti nocivi come la mosca dell'olivo e le cavallette. Giovanni Bucci, responsabile Cna agroalimentare e segretario dell'Associazione regionale frantoiani e olivicoltori (Arfo) spiega: «Ci aspettiamo ricavi in discesa di un buon 20%. Effetto della forte contrazione della raccolta, che quest'anno dovrebbe attestarsi intorno al meno 40%, contro il meno 10% del 2022. Una flessione preoccupante, provocata da una stagione folle con temperature molto alte per settimane e settimane ed eventi atmosferici disastrosi come le inondazioni di quattro mesi fa, ma, comunque, inferiore a quella della Spagna, principale nostro competitor, che dovrebbe far registrare un calo di produzione di olive, addirittura, del meno 55%».

CAMPAGNA INFORMATIVA

Tutte le domeniche di ottobre e novembre oleifici aperti per offrire degustazioni con esperti che spiegano le fasi di produzione

OCCHIO AI PREZZI TROPPO BASSI

Al di sotto dei 10 euro al litro è sinonimo di bassa qualità. Bucci: «A quegli importi nessuno può rientrare dalle spese di produzione»

Mal comune mezzo gaudio, verrebbe da dire. Osserva Bucci: «Questo per dire che quando il prodotto diminuisce, alla porta si presentano i soliti furbetti. Pronti a immettere sul mercato olio di dubbia qualità. Occhio, quindi, a quei prezzi troppo bassi, al di sotto dei 10 euro al litro, perché, appunto, sinonimo di bassa qualità». «Con quegli importi – sottolinea – nessuno riuscirebbe a rientrare dalle spese di produzione, quest'anno, peraltro, lievitate paurosamente tra inflazione, aumento delle materie, costi energetici».

I conti del settore

Ma esaminiamo questi dati Cna, che parlano, tra l'altro, di un territorio, quello Riminese, maggiormente colpito dal calo del raccolto. «Va detto, infatti – conferma il responsabile Cna agroalimentare – che su 4 mila ettari coltivati a olivo in tutta la Romagna, il 42% è concentrato nella nostra provincia, tra la Valconca e la Valmarecchia, esempio evidente di sistema paesaggistico naturale diffuso; il 33% in quella di Forlì-Cesena; e il restante 15% nel Ravennate. Se, poi, accostiamo la quantità di piante di olive pre-



La raccolta di olive è molto complicata quest'anno a causa delle difficoltà climatiche

senti al -40% di raccolta, comprendiamo bene quanto incida sul Pil riminese quest'annata negativa». E i conti son presto fatti. Sottolinea Bucci: «In Romagna la produzione standard si aggira intorno ai 1.500 quintali di oliva raccolta. Non quest'anno, però, col previsto calo di produzione. Se poi aggiungiamo che per ogni quintale la resa media di olio è intorno a 13 litri e se a questo accostiamo il prezzo relativo, 15-20 euro al litro, parlo di olio nostrano, di qualità quindi, i conti all'insegna del segno meno sono presto fatti. È sufficiente avere una calcolatrice in mano».

Per questo Arfo ha avviato una campagna informativa con protagonisti i frantoi. Conclude il segretario regionale: «Quest'anno la campagna olearia partirà il 10

ottobre per terminare a metà novembre. Pensate che una volta si cominciava alla fine di ottobre e si andava avanti fino a Natale: ecco le conseguenze del clima impazzito di oggi. Così i frantoi, 32 in tutta l'Emilia Romagna di cui una ventina nel Riminese, che danno lavoro a circa 150 persone, di cui almeno un centinaio nella nostra provincia, tutte le domeniche di ottobre e novembre, apriranno ai clienti per offrire loro degustazioni a base di pane e olio. Con esperti che poi spiegheranno le varie fasi della produzione e, in particolare, l'importanza che riveste l'operazione di trasformazione in olio che va fatta entro e non oltre le 24 ore dalla raccolta: garanzia di qualità che i frantoi del Riminese vantano».



Giovanni Bucci, responsabile Cna