

# Alluvione, siccità e caldo pessima stagione per le olive

Drastico calo della produzione. Le condizioni meteo degli ultimi 4 mesi hanno favorito le generazioni della mosca olearia. L'ultimo attacco importante c'è stato poco prima della raccolta

## MONTIANO

### CRISTIANO RICIPUTI

Meno 70%: è il drastico bilancio della campagna olivicola 2023 nelle colline romagnole. «E anche la qualità dell'olio – esordisce Andrea Celli, responsabile del frantoio Consorzi Agrari d'Italia che è localizzato a Montiano – non è sempre ottimale e comunque inferiore allo scorso anno».

Il frantoio ha aperto l'11 ottobre ed è stato chiuso il 24 novembre. «E non abbiamo lavorato neppure una notte – aggiunge – quando in altre annate facevamo turni continuativi nelle 24 ore. In 28 anni di mia personale attività non avevo mai registrato un'annata con così tante sfortune concomitanti. Prima di tutto l'alluvione, generata da piogge incessanti, che ha messo sotto stress le piante. Gli sbalzi termici hanno ostacolato l'impollinazione determinando fin da subito un basso potenziale produttivo».

Poi è arrivata l'estate senza pioggia e temperature elevate fino a metà ottobre. Questo è stato il colpo di grazia per la produzione, con una cascola tardiva di frutti.

«E non è tutto. Le condizioni meteo degli ultimi 4 mesi hanno favorito le generazioni della mosca olearia. L'ultimo attacco importante c'è stato poco prima della raccolta. Le aziende che hanno fatto monitoraggio e sono intervenute per tempo, hanno salvato il salvabile. Le altre, e non sono state poche, si sono ritrovate le drupe forate dall'ovideposizione».

Nonostante ciò si è cercato di salvaguardare il produttore. «Abbiamo cercato di salvare il salvabile, accettando tutte le partite e tirare fuori il meglio anche dalle partite più complicate. Ancora una volta si è dimostrata indispensabile la tecnologia che contraddistingue il nostro frantoio, che ci permette di separare nettamente l'olio di una molitura rispetto a quella pre-



Nella foto a destra, Andrea Celli, responsabile del frantoio Consorzi Agrari d'Italia che è localizzato a Montiano

cedente, così da non creare mix fra olii di olive diversi».

Alla base di una perdita di olive del 70%, l'olio dovrebbe costare il 70% in più per fare una PLV dignitosa. «Ovviamente non può essere così. Il nostro olio prodotto nelle colline romagnole subisce un aumento rispetto al 2022, ma non così drastico. Soprattutto abbiamo mantenuto invariato il prezzo al quintale per molire le olive (28 euro) così da non penalizzare gli agricoltori anche se per noi, ovviamente, i costi di gestione sono risultati elevatissimi dato che devono essere spalmati sul 70% in meno di prodotto».

«Ad ogni modo – conclude Celli – possiamo archiviare questo 2023 mettendoci subito al lavoro per il 2024, sperando che il meteo sia più clemente».