

Stagione olivicola in pieno svolgimento

Produzione scarsa per colpa del clima

Si calcolano solo 2.500 quintali di olive contro i 10mila dello scorso anno, ma la qualità è buona Spada: «Dopo una buona fioritura, non c'è stata alligazione. Forniture solo fino a dopo Natale»

BRISIGHELLA

FRANCESCO DONATI

È in pieno svolgimento la campagna olivicola 2023, partita a metà ottobre e che proseguirà fino a metà novembre, ma i risultati dal punto di vista produttivo non sono affatto confortanti.

«A fronte dei 10mila quintali del 2022, quest'anno ci assisteremo sui 2.500 – afferma Sergio Spada, presidente dei frantoi Cab –. Sulla qualità invece siamo in linea con le precedenti stagioni, l'olio sarà ottimo, le olive sono sane, seppure la pezzatura sia più piccola».

A rendere scarso il raccolto ha inciso anche l'anno di "magra", ovvero l'alternanza tipica della pianta che ad una stagione carica di frutti ne fa seguire un'altra di riposo. Le maggiori cause della diminuzione sono però da attribuire ai fattori climatici e di conseguenza alla mancata alligazione.

«Dopo una buona fioritura siccità, sbalzi termici, trombe d'aria devastanti hanno fatto cadere molte drupe. Poi vi sono impianti interessati dalle

frane, ma in quasi tutti i casi è stato aperto un varco per raggiungerli» aggiunge Spada.

L'olio Dop

Una consolazione può essere che il territorio brisighellese di produzione del celebre olio Dop «si è difeso un po' meglio di altri in regione, ancora più colpiti dai fenomeni climatici».

I restringenti capitolati in vigore nel rispetto della Dop e i metodi di coltivazione biologica brisighellesi sono stati determinanti nel rendere questo areale tra i meno penetrati dalla mosca olearia.

«L'utilizzo di contrasti naturali ed esche avvelenate ha in parte bloccato la diffusione – spiega il presidente della Cab –, inoltre siamo favoriti dall'altitudine: più è alta la quota, meno la mosca colpisce. A fare la differenza è anche l'attenzione dell'agricoltore».

Che sia un'annata difficile lo dimostra comunque il fatto che la quantità di olio derivato da una coltivazione già di nicchia pone quest'anno questioni di fornitura: «Riusciremo a soddisfare esigenze e richieste



Sergio Spada, presidente Cab. A destra, un oliveto nelle colline brisighellesi FOTO MPMH



solo fino all'inizio del nuovo anno» conclude Spada.

In pratica ci sarà olio solo fino a poco dopo Natale e questo perché «vi sono ancora scorte dell'anno scorso».

Promozione e sagra tipica

Non cesserà comunque la promozione. L'olio nuovo sarà pronto per la Sagra fissata all'ultima domenica di novembre, ma già domani Brisighella aderisce alla settimana Giornata

nazionale della camminata tra gli ulivi: evento per la valorizzazione dei paesaggi olivicoli promosso dall'Associazione città dell'olio in 161 città il cui territorio è già inserito, o da inserire, nel prestigioso Registro nazionale dei paesaggi rurali storici del ministero delle Politiche agricole.

Allo scopo il Comune di Brisighella ha selezionato un percorso di 7 chilometri e che toccherà il Museo geologico del

Monticino, passerà per la Via degli Asini, addentrandosi nel Parco regionale dei gessi: un'occasione per ripristinare il legame tra uomo e territorio, per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria, per far scoprire ai tanti appassionati di enogastronomia secolari piante di ulivo e gli uomini che li custodiscono. Ritrovo al negozio Terra di Brisighella, partenza alle 9, durata due ore e trenta.