

«Quest'anno produzione in calo dell'80%, servono misure tempestive per il comparto»

Riccardo Isola

La campagna di raccolta di olive a brisighella di fatto si è chiusa. Stando a quanto affermano della Cab «quest'anno è veramente un disastro». Toni molto preoccupati che vedono il presidente Sergio Spada sottolineare come «a conclusione della raccolta delle olive e soprattutto della molitura possiamo tranquillamente affermare che la campagna 2023 abbia registrato un calo dell'80%. Se in media arrivano 10mila quintali di olive, oggi ci siamo fermati a 2.000».

Al di là dell'anno di scarico fisiologico degli ulivi, questa riduzione ha altre motivazioni?

«Purtroppo sì. Sono essenzialmente di natura climatica e meteorologica. Nel 2022 abbiamo registrato temperature molto molto alte e perduranti momenti di siccità. Quest'anno oltre a questa situazione, che si è ulteriormente aggravata, abbiamo anche registrato due forti ondate di maltempo a maggio e due altre burrasche con venti fortissimi successivamente. Un mix perfetto, in senso negativo, che colpisce la coltivazione degli ulivi».

Brisighella ma tutta la collina faentina interna all'areale della Dop è stata colpita dalle piogge di maggio, che hanno creato frane e smottamenti. Qual è la conta dei danni?

«Ingente e molto preoccupante. Dai dati in nostro possesso fino a oggi, che non sono definitivi, registriamo almeno mille piante andate completamente perse. Tra queste ci sono anche diverse realtà secolari, un patrimonio che rischiamo di non recuperare più. Inoltre ancora oggi a quasi sette mesi dai fatti tragici che hanno colpito il territorio abbiamo diversi appezzamenti con ulivi che sono irraggiungibili a causa di strade franate, soprattutto in zona sopra Fognano, di cui non sappiamo molto altro. La situazione è veramente drammatica. Le strade sono state interrotte e le carraie cancellate. A oggi, ripeto, ci sono ancora frazioni, casali, appezzamenti coltivati isolati. Sono pertanto attualmente impossibili da calcolare i danni alle colture nella nostra zona».

In concreto quindi che olio dobbiamo aspettarci dalla campagna 2023?

«In tutta la Romagna, nelle zone vocate a questa coltivazione, il disastro è comune. Hanno tenuto le piante secolari con alcuni casi sporadici fortunatamente scampati alle bizzarrie del tempo con olive belle, sane e grosse. In altri casi, soprattutto a inizio raccolta, erano praticamente senza polpa. Poi nell'avanza-



SPADA



LE DIVERSE TIPOLOGIE DI EVO BRISIGHELLO IN COMMERCIO OGGI

L'oro verde delle colline, caratteristiche, peculiarità e numeri

L'oro verde di Brisighella è il primo tipo di extravergine commercializzato con l'etichetta Dop dell'Unione europea. Si deve risalire al marzo 1998, anche se il disciplinare per la produzione del Brisighello risale a due anni prima. L'olio extra vergine ha la possibilità di essere prodotto in un'areale relativamente limitato comprendente i territori collinari presenti all'interno dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio in provincia di Ravenna e Modigliana in provincia di Forlì-Cesena. La caratteristica peculiare di questo Evo (Extra vergine di oliva) è quella di essere data dal suo essere di origine monovarietale. Le olive utilizzate, anche se il disciplinare ne permette un taglio fino ad un 10%, sono solo quelle della Nostrana di Brisighella. Grazie alla sua posizione geografica, dislocata in zone tendenzialmente più fredde ma più riparate dalla nebbia, l'olio è meno strutturato rispetto a quelli del sud. Le olive vengono raccolte a mano, nel periodo compreso tra novembre e fine dicembre. Dopo essere state lavate vengono spremute a una temperatura inferiore ai 27 gradi e soprattutto entro quattro giorni dalla raccolta. La resa massima di olive in olio non può superare il 18%. La produzione della Dop di Brisighella



oggi vede coinvolti circa 110 produttori, con circa 105 ettari di oliveti, con una quantità annuale media che varia dai 12mila ai 20mila chilogrammi di olio certificato. Il frantoio della Cab di Brisighella realizza il 95% della produzione della Dop. I dati sono in continuo as-

sestamento. L'olio di Brisighella non è solo un condimento. È per molti ritenuto un valore aggiunto, l'essenza fluida e aromatica, di un piatto. Dal colore verde smeraldo con riflessi dorati, il Brisighello presenta tutta la sua forza e autenticità attraverso una personalità fruttata, sapida e aromatica, in cui prevalgono le note piccanti. Utilizzato da fresco il Brisighello si sposa in maniera perfetta con la tradizionale bruschetta o con zuppe di legumi. Raggiunta una maturazione di alcuni mesi non è affatto banale inserirlo in tutti i tipi di carne e pesce e soprattutto nelle paste e minestre della tradizione romagnola. Il 60% della produzione viene immessa nel mercato locale, il restante 40% vede circa il 10% di questo essere destinato all'export, mentre il 30% nella ristorazione e nel commercio nazionale. Il prezzo per la Dop quest'anno supera sicuramente i 30 euro al litro, per l'Evo non certificato si può arrivare fino a 20 euro.

Sua maestà il «Nobil Drupa» l'Evo principe delle colline faentine

Tra le produzioni firmate dalla cab c'è anche un olio extravergine particolarmente importante. Si tratta del Nobil Drupa che nasce dalla varietà Ghiacciola presente nel territorio brisighellese in poche piante sparse negli oliveti più antichi. La particolarità di questa cultivar è che è tardiva e si raccoglie dal 15 novembre al 30 novembre. La molitura è effettuata subito dopo la raccolta. Quest'ultima è manuale coadiuvata con mezzi agevolatori, la natura del territorio non permette la meccanizzazione. La consegna e il trasporto possono avvenire solo tramite gli appositi contenitori che permettono l'arieggiamento dei frutti. La Ghiacciola da origine ad un olio per intenditori, un prodotto molto affascinante, da ben meditare negli abbinamenti con il cibo. Al naso quest'olio si presenta fresco, con suggestioni di ortaggi. A tavola il Nobil Drupa trova il suo matrimonio d'amore con i carciofi, a differenza del Brisighello, non possiede né il profumo né il sapore di carciofo. Adatto anche ad alcuni piatti della cucina



mediterranea come l'orata con gli agrumi, in particolare a piatti caratterizzati da sapori delicati e armoniosi. Splendido con un piatto della cucina ruspante laziale, pecorino e fave. Questo è un altro prodotto scelto, che nel 1991 è stata la prima a selezionarlo e a proporlo al mercato come monocoltivar Ghiacciola. Un notissimo ristoratore brisighellese Gigiole ne aveva apprezzato già da anni i pregi esclusivi che magnificavano la sua raffinata cucina. È un olio complesso e ricercato dalle caratteristiche marcate e facilmente riconoscibili; l'aroma è intensissimo con note di erbe selvatiche di mentuccia e foglia di pomodoro, e a seconda delle annate, il sapore è intenso con note marcate di piccante e amaro. La selezione delle olive e l'estrema cura che si applica in tutta la filiera di produzione ne garantisce un olio a bassissima acidità a ridotto numero di perossidi e ad alto contenuto di polifenoli totali e vitamine che ne esaltano la conservabilità e la qualità.

re della stagione sono arrivate campionature e raccolti sensibilmente più belli. Di fatto dei 2.000 quintali di olive che abbiamo ritirate a Dop andranno si e no 400 quintali che significa 40 quintali di olio imbottigliato. L'anno precedente eravamo arrivati a 300 quintali imbottigliati».

Dal punto di vista qualitativo?

«Su questo tema siamo sereni. L'olio 2023 sarà comunque un olio di altissima gamma e di riscontrabile qualità in quanto le olive che sono andate per la Dop hanno tutti gli standard al loro posto. I consumatori quindi possono stare tranquilli l'olio Brisighello anche quest'anno non deluderà le aspettative, magari ci saranno meno bottiglie in vendita ma saranno come sempre una certezza di bontà e salubrità made in Romagna».

Come comparto cosa chiedete?

«Un'attenzione concreta da parte delle istituzioni e di tutti, i soggetti che hanno a cuore questo strategico veicolo di promozione territoriale. Servono risposte soprattutto di valorizzazione e attenzione alle piante secolari, veri testimoni di questa preziosa risorsa agroalimentare del territorio che crea valore aggiunto non solo economico aziendale ma anche per l'indotto turistico e culturale. Servono risposte tempestive per non arrivare a doversi accorgere che abbiamo lasciato disperdere un patrimonio di biodiversità, di economia e di tradizione agroalimentare che mette Brisighella alla ribalta nazionale e internazionale. Bisogna fare presto».

Come riequilibrerete la mancanza di qualità in ambito commerciale?

«Sicuramente la questione dell'aumento del prezzo ci sarà. Sarà ovviamente proporzionato e proporzionale rispetto alla tipologia dei Evo a cui ci riferiamo. È chiaro che la punta di diamante, quindi la Dop, subirà un incremento che possiamo attestare sul 10% mentre per quello non Dop potremmo arrivare anche al 15%. Stiamo parlando però di crescita e aumenti lineari. Non possiamo permetterci quest'anno di far esplodere il prezzo e poi magari quest'altro anno trovarci costretti ad abbassarlo. La questione è legata sempre e comunque al posizionamento del prezzo».

Per quanto concerne ordinativi e richieste di prodotto riuscite a soddisfarle vista la scarsità generale?

«Almeno fino a Natale sicuramente. Questo ci fa ben sperare e soprattutto ci aiuta per il futuro in quanto vediamo che la domanda, per un olio Evo che ripetiamo è all'apice della piramide qualitativa, non sta calando ma anzi viene anno dopo anno riconosciuto e confermata».