

Siccità, olive dimezzate: «Ma olio di qualità»

Tumidei (Tenuta Pennita e Confagricoltura): «Il meteo estivo ha influito solo sulla quantità. Prodotto ricco di profumi e sapore»

Poche ma buone. Per la raccolta delle olive il 2021 si profila una stagione non prodigiosa in termini quantitativi ma ricca di qualità, declinata in profumi e sapori capaci di sorprendere. «Sarà una annata 'scarica' con un calo produttivo stimato oltre il 50%, a causa della siccità - spiega Gianluca Tumidei, titolare della Tenuta Pennita di Terra del Sole e presidente della sezione olivicola di Confagricoltura Emilia-Romagna -. A luglio si è verificata una 'cascola' (caduta precoce delle olive dalla pianta) significativa, che ha dimezzato una produzione che già non si stimava abbondante. Ci si aspetta tuttavia una resa di estrazione pari al 14-15% e un olio dalle elevate caratteristiche qualitative e organolettiche, ricco di profumi e nutraceutico».

Un ottimo oro verde, dunque, sulla falsariga della produzione 2020. «La buona escursione termica conferirà maggior profumo all'olio, che sarà molto amaro e molto piccante». Oltre a falcidiare la produzione, l'estate siccitosa ha creato ulteriori grattacapi ai coltivatori. «Con l'innalzamento delle temperature an-

ALTRO PROBLEMA

«E' servita tanta acqua per irrigare e va garantita anche nelle zone più fragili»



Gianluca Tumidei, premiato produttore di Terra del Sole e presidente regionale sezione olivicola di Confagricoltura

che l'olivo necessita di costante irrigazione, all'incirca 10 millimetri di acqua ogni dieci giorni. Per questo occorre garantire la dotazione idrica soprattutto nelle zone vocate più fragili». In tutta l'Emilia-Romagna si registra una crescita delle superfici coltivate quantificabile nella misura del 5-10%. Dei 4.500 ettari di oliveti in regione, il 30-35% è ubicato nel Forlivese e Cesenate.

«Forlì rispecchia l'incremento che si sta verificando sul territorio regionale. Si stanno piantan-

do olivi ovunque, l'olio suscita sempre maggior interesse. I privati iniziano a coltivare per il piacere di produrre il proprio olio a fini di autoconsumo. Un po' quello che una volta accadeva con il vino». Un ruolo importante nell'aumento produttivo è legato all'esplosione del Covid-19. «L'emergenza sanitaria ha accresciuto l'attenzione verso i prodotti di qualità: le perso-

LE COLTIVAZIONI

Crescono intanto le superfici, un terzo di quelle in regione sono a Forlì e Cesena



ne hanno avuto il tempo di guardarsi attorno e interrogarsi su cosa mettono in tavola. Abituati a consumare l'olio della grande distribuzione, in primis quello prodotto oltreconfine, una volta venuti a contatto con quello di alta qualità, non tornano più indietro. Non è necessario essere intenditori per percepire la differenza. Per questo oggi si è disposti anche a spendere di più: l'olio buono migliora le pietanze e anche la vita. Una bottiglia di vino può costare 30 euro ma si consuma in una sera, con 30 euro di olio stai bene 15 giorni». Responsabili di questa presa di coscienza dei consumatori sono gli stessi produttori, in primis

quelli pluripremiati come Tumidei. «Abbiamo contribuito a far crescere la cultura dell'olio formando le persone, avvicinandole a una produzione qualitativamente superiore».

La raccolta sta vivendo in questi giorni il momento clou, in anticipo sulla tabella di marcia per prevenire gli attacchi della mosca olearia, che si diffonde rapidamente col clima caldo e umido, «condizioni ideali per volare e deporre. In realtà mi sembra ci sia molto allarmismo non giustificato, in ogni caso si inizia prima per ridurre il rischio. Anche se anticipare i tempi significa avere una resa più bassa».

Francesca Miccoli