

Colpa del clima pazzo Poche olive raccolte e l'olio extravergine è sempre più caro

L'allarme dei produttori: «Le scorte sono finite qui da noi, ma anche in Grecia e Spagna il prodotto scarseggia in provincia di Rimini contiamo un 80% in meno di produzione»

Addio olio d'oliva romagnolo. I frantoiani riminesi sono in crisi ed è l'ora di mettere il contagocce alle bottigliette sul tavolo anche per molti consumatori. Già, perché da un lato quest'anno la produzione delle colline romagnole è calata dell'80-90 per cento lasciando a secco i frantoi nostrani. Dall'altro, a pesare, è il calo generale dei consumi di extravergine, a causa del caro vita che obbliga anche i riminesi a fronteggiare costi aumentati fino a dismisura. Secondo i dati Circana - rilasciati dal Sole 24 Ore - a ottobre l'acquisto di olio extravergine è diminuito del 9 per cento. Tornando alla mancata produzione di olio d'oliva in provincia, nel mirino c'entra l'alluvione dello scorso maggio. Un clima anomalo, insomma, che non ha favorito la raccolta della materia prima che poi viene conferita ai frantoi. E i pro-

duttori locali lanciano l'allarme mentre cercano di reinventarsi per far ripartire la filiera ed evitare le chiusure. Lo sa bene Silvano Pasquinoni, amministratore riminese del noto frantoio omonimo a Cerasolo: «Le scorte sono finite da noi ma anche in Grecia e Spagna, il prodotto scarseggia. In provincia di Rimini contiamo un 80% in meno di produzione. L'olio manca a livello mondiale e di conseguenza i prezzi crescono. Se continua così il prodotto non ci sarà più, è questo il problema peggiore». I produttori d'olio non trovando materia prima, poi, devono improvvisarsi commercianti per reperirla altrove. E a rischio c'è la qualità dell'olio riminese: «Cerchiamo di non alzare i prezzi - continua Pasquinoni - ci piace mantenere una produzione di qualità». Non va meglio per Francesca Corazza, amministratrice del marchio riminese omo-



La raccolta delle olive

nimo in via Barattona: «Abbiamo risentito di questa annata, non ho mai assistito a giornate così vuote in frantoio, c'entra il cambiamento climatico e l'alluvione di maggio, accusiamo più di un 70 % in meno della produzione, non so come rispondere alle esigenze del mercato. Come romagnoli reagiamo sempre con resilienza, ma è ora di pensare a un consumo più moderato apprezzando la qualità del prodotto». L'imprenditrice non è rimasta a guardare: «Ci siamo dedicati al confezionamento e altri tipi di lavorazione,



La situazione è molto critica, con un decimo della produzione rispetto all'anno precedente

abbiamo ridotto l'orario di lavoro senza andare in cassa integrazione». E punta il dito sull'indigenza diffusa: «Conta anche l'impoverimento sociale, l'olio ha dei costi importanti per il budget di una famiglia». Carlo Carli, presidente di Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini, conferma: «Una situazione critica, con un decimo della produzione rispetto all'anno precedente. Nel riminese non c'è prodotto - continua Carli - l'annata 2023 ce la ricorderemo senz'olio, i frantoi sono fermi e aspettano olive da altrove per macinare, mancano tonnellate di prodotto, è un'annata scarsissima». Infine, il riflesso è regionale: secondo i dati elaborati dalla Camera di Commercio della Romagna (Forlì-Cesena e Rimini), infatti i frantoi attivi in Provincia sono 15 in totale, una fetta che rappresenta ben il 71,4% di tutti i frantoi dell'Emilia-Romagna.

Andrea G. Cammarata