

Olive, raccolta record a Brisighella. Ottima per quantità e qualità

Nonostante caldo e siccità, produzione in crescita. Ma in vista della molitura preoccupa l'aumento dei costi energetici



28 Settembre 2022 A pochi giorni dall'apertura del frantoio e quindi dall'avvio della raccolta delle olive, da Brisighella, terra che può fregiarsi della prima DOP nazionale dell'olio extravergine, arrivano previsioni molto positive per la campagna 2022.

“Il 10 ottobre il frantoio sarà pronto per ricevere le olive dei nostri soci – afferma il presidente della CAB-Terra di Brisighella, Sergio Spada – e al momento posso dire che ci aspettiamo una produzione ottima sia per quantità che qualità”.

La campagna 2022, nonostante le difficoltà climatiche e in particolare la forte siccità, potrebbe dunque concludersi con una delle raccolte migliori degli ultimi 20 anni: “Le piante hanno resistito bene al caldo secco e le ultime piogge di fine agosto e inizio settembre hanno consentito un recupero dal punto di vista produttivo all'interno di un contesto fitosanitario che non ha evidenziato presenza di mosca dell'ulivo”. Il risultato è che dai 5mila quintali del 2021 si potrebbe passare quest'anno a 10mila quintali.

Quindi olive in salute, buone e in abbondanza. Perlomeno a Brisighella, culla provinciale dell'extravergine dove in particolare le varietà di ulivi più antiche e autoctone hanno reagito bene al gran caldo. Nettamente diverso, invece, il trend che si registra a livello nazionale con cali di produzione fino al 30% proprio per via della siccità e dello stress idrico che ha colpito da nord a sud gli oliveti.

“Ci sono tutte le condizioni per una raccolta importante e per un olio di altissima qualità – conferma Stefano Monti, presidente di Coldiretti Brisighella nonché socio conferitore alla Cab – preoccupano semmai i pesanti rincari di energia e materie prima che purtroppo accomunano tutta Italia pesando non poco sulle aziende dove i costi di coltivazione sono praticamente raddoppiati”.

Olivicoltori e frantoiani sono infatti costretti a fronteggiare l'incremento dell'elettricità, i cui costi sono quintuplicati.

“I rincari energetici e le difficoltà di approvvigionamento dei materiali sono una vera spina nel fianco – commenta il presidente della Cab Sergio Spada – dal punto di vista energetico.

Durante l'anno, grazie all'impianto fotovoltaico installato sul frantoio già nel 2013, siamo riusciti a coprire interamente il fabbisogno energetico aziendale, ma con la molitura che è operazione molto energivora e prevista sulle 24 ore giornaliere, saremo costretti ad acquistare energia dalla rete con un inevitabile aumento dei costi.

Confidando che il nuovo Governo prenda un provvedimento per calmierare i prezzi – conclude – noi faremo tutto il possibile per evitare che il rincaro ricada eccessivamente su produttori e consumatori”.

“L'olio extravergine è elemento fondamentale della dieta mediterranea e patrimonio del Made in Italy agroalimentare che come Coldiretti – commenta il direttore di Coldiretti Ravenna Assuero Zampini – continueremo a difendere e valorizzare insieme a tutti i produttori a livello nazionale ed estero forti di una crescita dell'export che per l'olio evo nell'ultimo anno, nonostante le tensioni internazionali, ha fatto segnare un ragguardevole +23%”.



© copyright la Cronaca di Ravenna