

## A Firenze un convegno sull'olio toscano

# Nuovi mercati e nuove tecniche L'extravergine ora è un business

**L'**olio extravergine toscano sbarca a Mosca. Da gennaio il "Bosco Cafè", l'esclusivo ristorante che si affaccia sulla Piazza Rossa, condisce i piatti tradizionali della cucina italiana con uno dei più prestigiosi oli delle colline fiorentine. Lo produce la Fattoria di Morello, di proprietà della famiglia Ricceri, industriali tessili pratesi con la passione per l'olivicoltura, che possiede 15 mila ulivi sulle pendici del Monte Morello, alle porte di Firenze.

L'annuncio dello "sbarco" in Russia è stato dato dallo stesso Francesco Ricceri nel corso del convegno sul tema "Toscana: dall'olivicoltura all'olio extravergine per una qualità senza riserve", nell'ambito degli annuali "Incontri con l'olio nuovo" organizzati dalla sua azienda. Un appuntamento molto atteso perché forse per la prima volta è stato affrontato l'argomento olio toscano di qualità con una panoramica a 360°. Aspetti normativi, tecnici, economici, finanziari, gastronomici e salutistici affidati a relatori di primissimo piano.

L'incontro, al di là dei temi specifici affrontati, è stata l'occasione per fornire un primo dato attendibile sull'ultima campagna olearia nella regione che, sul versante qualitativo, è stata piuttosto deludente. Dopo l'exploit qualitativo della raccolta 2001 non c'è stato il bis che tutti si attendevano, dal momento che l'andamento climatico della stagione ha inciso pesantemente sulla qualità delle olive e di conseguenza sull'olio, e questo nonostante il notevole incremento della quantità di prodotto presente sulle piante, superiore del 60% rispetto allo scorso anno. Del milione e 285 mila quintali di olive, infatti, solo 954 mila sono stati raccolti: il 28% delle olive sono rimaste sulle piante, quando in tempi normali lo scarto tra produzione e raccolta non supera il 5%. La produzione di olio extravergine, nonostante la maggiore resa alla spremitura (16,5%), dovrebbe essere di poco inferiore a quella del 2001, stimabile in circa 155 mila quintali.

«Ciò non significa che quest'anno le famiglie toscane dovranno rinunciare all'olio di qualità come da sempre sono abituate», ha spiegato Marco Mugelli, agronomo chiantigiano e uno tra i massimi esperti in materia a livello mondiale. «In molte zone della regione chi ha operato con avvedutezza, sia nell'oliveto che nel frantoio, è riuscito ad ottenere comunque un olio extravergine degno della tradizione toscana».

Proprio la ricerca di nuove strade per raggiungere la migliore qualità dell'"oro verde" è stato il tema di fondo del convegno. È toccato a Stefano Barzagli, responsabile delle produzioni agricole della Regione Toscana, illustrare il valore dell'olivicoltura nella regione non solo per i risvolti economici ed occupazionali ma anche per la tradizione, la cultura e l'ambiente che l'ulivo rappresenta.

Della parte tecnologica hanno parlato Marco Mugelli e Giacomo Costagli, manager dell'Alfa Laval, azienda leader nel settore della fabbricazione di frantoi meccanici. Argomento di grande attualità visto che proprio quest'anno, come si è già detto, la tecnologia ha aiutato moltissimo a salvare le produzioni di qualità. Sergio Carbone, responsabile del settore oli e grassi dell'Ispettorato repressioni frodi di Firenze, ha parlato delle nuove norme comunitarie sulle etichettature e sull'obbligo di vendere l'olio extravergine in confezioni sigillate fino a un massimo di 5 litri.

I lavori sono poi proseguiti con gli interventi di Carlo Lisi (MPS BancaVerde), sul tema del finanziamento a favore degli olivicoltori, e di Saverio Carmagnini, ristoratore e presidente regionale dell'Associazione Italiana Sommeliers, che ha parlato del valore aggiunto dell'olio extravergine toscano nella gastronomia e dell'importanza degli abbinamenti olio-cibo. La chiusura è toccata ad Antonio Morettini, gastroenterologo di fama internazionale, da sempre sostenitore dell'utilizzo dell'olio nella corretta alimentazione.

Emanuele Pellucci