

## Agroindustria

### Alla Fattoria di Morello

## Un'annata difficile per l'olivicultura Toscana

**A causa delle difficili condizioni climatiche non si è ripetuto l'exploit qualitativo dello scorso anno**

■ Per l'olivicultura toscana quella che sta per concludersi è un'annata decisamente da dimenticare. 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 285.000 q di olive, infatti, solo 954.000 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 155.000 q. «Ciò non significa che quest'anno le famiglie toscane dovranno rinunciare all'olio di qualità come da sempre sono abituate», ha spiegato Marco Mugelli di Alfa Laval, azienda leader nel settore della fabbricazione di frantoi meccanici. «In molte zone della regione chi ha operato con avvedutezza, sia nell'oliveto che nel frantoio, è riuscito a 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 «Toscana: dall'olivicultura all'olio extravergine per una qualità senza riserve», che la Fattoria di Morello, di proprietà della famiglia Ricceri, industriali tessili pratesi di antica tradizione, ha promosso e organizzato nell'ambito del 3° Incontro con l'olio nuovo 2002. Il convegno, svoltosi recentemente nella sede aziendale sulle colline prospicienti Se-



sto Fiorentino, ha visto la partecipazione di illustri relatori che hanno affrontato i diversi aspetti legati al settore in una sorta di panoramica a 360°.

Dopo il saluto di Francesco Ricceri, responsabile commerciale della Fattoria di Morello, è toccato a Stefano Barzagli, del Dipartimento agricoltura della Regione Toscana, illustrare il valore dell'olivicultura in questa regione non solo per i risvolti economici e occupazionali, ma anche per la tradizione, la cultura e l'ambiente che l'olivo rappresenta. Attualmente la superficie complessiva coltivata a olivo in Toscana supera i 100.000 ha, quasi il doppio di quella coltivata a vite, e nonostante la massima concentrazione si registri nelle province di Firenze, Siena e Grosseto, anche altrove adesso si continua a piantare.

Della parte tecnologica hanno parlato Marco Mugelli e Giacomo Costagli, manager dell'Alfa Laval. 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. Altro aspetto affrontato, è stato quello dell'analisi dei costi di produzione illustrato da Alessandro Pacciani, ordinario di economia agraria all'Università di Firenze. Pacciani ha fornito anche dati statistici e accennato alle problematiche connesse alle classificazioni delle dop e igt. Altro punto scottante del convegno trattato da Sergio Carbone, re-

sponsabile del settore oli e grassi dell'Ispettorato repressioni frodi di Firenze, è stata la questione dei regolamenti comunitari, che recentemente hanno messo in subbuglio il mondo degli agricoltori per una serie di provvedimenti penalizzanti. Tra questi, l'obbligo di vendere l'olio extravergine in confezioni sigillate fino a un massimo di 5 L, con il conseguente aggravio di costi per il produttore e per il consumatore. La norma, voluta dalle industrie olearie come «rivincita» ad altre norme garantiste richieste dagli olivicoltori, sarebbe dovuta entrare in vigore già da questa campagna ma il Ministero è riuscito a convincere Bruxelles a rimandarla al prossimo anno, contestualmente all'entrata in vigore delle nuove norme sulle etichettature.

I lavori sono poi proseguiti con gli interventi di Carlo Lisi, responsabile marketing del Mps BancaVerde, sul tema del finanziamento a favore degli olivicoltori e di Saverio Carmagnini, noto ristoratore e presidente regionale dell'Associazione italiana sommelier, che ha parlato del valore aggiunto dell'olio extravergine toscano nella gastronomia e dell'importanza degli abbinamenti olio-cibo. Infine, un occhio di riguardo per l'aspetto salutistico, trattato da Antonio Moretini, gastroenterologo di fama internazionale e da sempre sostenitore dell'utilizzo dell'olio nella corretta alimentazione.