



Venerdì 3 gennaio 2003

CHIANTI / VAL DI PESA

■ **CHIANTI** / La produzione è calata del 20 per cento

L'olio fa i conti con la mosca Quello buono dev'essere filtrato

di Andrea Settefonti

Produzione in calo, oltre il 20 per cento in meno rispetto allo scorso anno, per l'olio d'oliva del Chianti, in particolare per la presenza di una forma di malattia detta «mosca».

«Per la prima volta in vent'anni – spiega Giovanni Brachetti Montorselli responsabile della tutela e promozione della Dop olio extravergine d'oliva Chianti Classico – abbiamo avuto un forte attacco di mosca. Tuttavia chi è stato previdente ed accorto è riuscito a salvare la produzione. L'effetto della malattia è possibile pararlo con la spremitura delle olive immediatamente dopo la raccolta. Poi si è resa necessaria la filtratura per caduta attraverso filtri di cotone che trattengono la parte solida, le acque di vegetazione presenti

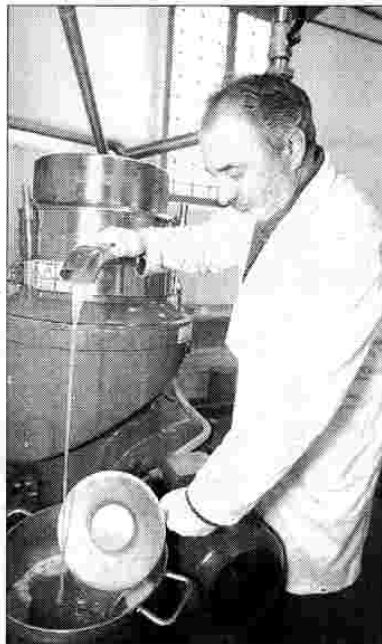
A tenere a galla l'extravergine è stato soprattutto il marchio Dop

A tenere a galla la produzione di olio, quest'anno come non mai, è il marchio di denominazione di origine protetta. «Chi ha eseguito i procedimenti giusti – commenta Giovanni Brachetti Montorselli – ha ottenuto degli ottimi olii che sono stati passati dalla commissione per il riconoscimento della dop». L'olio extravergine di oliva riconosciuto dal marchio di denominazione è, nei primi due mesi di produzione (novembre e dicembre), di circa 600 quintali, rispetto ai 950 dello scorso anno e in linea con i quasi 650 del 2000. Un buon risultato che lascia ben sperare nonostante l'annata. In leggero aumento il prezzo all'ingrosso cresciuto di quasi il 10 per cento per arrivare a circa 9 euro al chilo, un incremento di circa un euro rispetto al 2001.

nell'olio e rendono un prodotto buono e profumato. Non un filtraggio forzato a macchina perché l'olio perde le proprie qualità. Quindi quest'anno occorre comprare olio filtrato, non torbo, per essere sicuri che sia un prodotto sano».

A proposito di qualità dell'olio, anche se colpito dalla «mosca», il prodotto finale non risentirà dell'inconveniente.

«Una volta filtrato – continua Montorselli – l'olio è buono e può essere conservato nel tempo. Io sconsigliere-



ATTENTI ALLA POSATA
L'olio filtrato, limpido e non torbo, è garanzia di maggior qualità alla luce dell'invasione della mosca

rei di acquistare olio con la posata, nel travaso si perdono i profumi e se non tolta nel momento giusto si rischia di far iniziare una fermentazione che altera la qualità dell'olio».

Se la qualità si salva, in calo è la produzione del prodotto

extravergine. «Nonostante le aspettative – dice Montorselli – i mesi estivi, troppo piovosi e caldi, hanno reso le olive eccessivamente mature e questo ha significato una riduzione della produzione tra il 20 e il 30 per cento rispetto allo scorso anno».