

Olio a perdere

Produzione scarsa e qualità scadente per colpa dei parassiti Così alcune aziende hanno deciso di non fare l'extravergine



Avremo pochissimo olio (buono) e lo pagheremo a carissimo prezzo. Il 2014 sarà ricordato come un'annata disastrosa per la nostra produzione, letteralmente «flagellata» da questo clima impazzito che ha favorito la proliferazione di parassiti e malattie. Da fine ottobre in quasi tutta Italia è partita la raccolta delle olive – almeno quelle poche che sono rimaste e non sono state attaccate dalla mosca olearia – ma i risultati saranno da catastrofe: secondo la Coldiretti ci sarà un calo di almeno il 60% della produzione, con un abbassamento drastico della qualità. E quel poco che ci sarà, avvertono esperti e degustatori, bisognerà andarselo a cercare e «sudare». Visto che, come è avvenuto per il vino con aziende che quest'anno hanno deciso di non imbottigliare perché le uve non garantivano risultati di eccellenza, anche alcuni produttori di olio hanno rinunciato ad andare in frantoio. Come, ad esempio, Graziano Decimi che ha una piccola e giovane azienda a conduzione familiare a Bettona, in Umbria, che ha già ottenuto numerosi riconoscimenti nella Guida. «Ci ho pensato molto – ha raccontato – è stata una scelta sofferta che non mi ha fatto chiudere occhio per giorni, ne ho parlato a lungo con la mia famiglia, mi sono confrontato e alla fine questa mi è sembrata la decisione migliore». «Le olive quest'anno erano pessime per via di un attacco di mosca, tignola e altri parassiti senza precedenti, con casi anche 10 volte superiori ai livelli di allarme – ha spiegato ancora – L'ultima gelata del 2013 è stata a novembre: l'inverno mite e la primavera-estate piovosa hanno creato le condizioni per una vera e propria tempesta perfetta».

Dunque, attenzione all'olio extravergine che compreremo quest'anno. Anche perché, a fronte di produttori seri che magari rinunciano alla produzione, ci potranno essere casi di aziende che manderanno comunque in frantoio le olive attaccate dalla mosca e dai parassiti. E il risultato, come spiega Piero Palanti, degustatore e direttore della Guida online «Extravoglio», è pessimo. «L'olio ottenuto così ha un gusto forte, quasi di carne marcia». E il pericolo più grosso è che, per coprire questi difetti, vengano aggiunte altre sostanze. Proprio per dare un sapore più piacevole, Dove e come salvarsi? Difficile dare risposte perché i parassiti hanno attaccato ovunque le piante ma a macchia di leopardo. E quindi ci potranno anche essere delle zone in cui l'olio sarà comunque ottimo. «Il consiglio – spiega ancora Piero Palanti – è di comprarne in quantità quando ne troviamo di buono. Perché quello del 2014 finirà presto». In Toscana, ad esempio, un'annata come questa non se la ricordano a memoria d'uomo, il raccolto è quasi ovunque compromesso. Stessa cosa in Umbria, dove a complicare le cose ci si è messa anche la grandine che ha «massacrato» le olive mature. E anche nel Lazio la situazione è pessima, con l'unica eccezione dell'area intorno a Frosinone dove la produzione sembra essersi salvata. L'unica regione dove l'olio ci sarà è la Puglia. E infatti molte aziende del centro Italia stanno acquistando direttamente dai contadini le olive per poi frangerle nei loro frantoi.

Paolo Zappitelli