



Stagione olivicola straordinaria soprattutto in provincia di Imperia

Un'onda anomala. Così è stata definita, almeno sulla carta perchè in agricoltura non è mai bene ostentare certezze, la stagione olivicola partita proprio in questi giorni, sicuramente in netto anticipo. Anomala appunto per quanto riguarda i tempi e soprattutto le quantità, nettamente superiori a quanto ci si aspettasse. L'abbondanza di olive si registra soprattutto in provincia di Imperia dove l'equilibrio tra temperatura e umidità estiva, la quasi totale assenza dell'attacco della mosca e il caldo secco dell'autunno con notti fredde hanno determinato questo esordio positivo che fa ben sperare i produttori: «**Uno tsunami di olive** - è il parere di Francesco Bruzzo, presidente del Consorzio di tutela della Dop ligure - nessuno poteva pensare che ne avessimo così tante. stiamo lavorando per mettere a regime un patto di filiera, in modo che la quantità non determini un ribasso eccessivo.

Dobbiamo arrivare a stabilire un prezzo ragionevole e stiamo pensando di istituire un premio a chi rispetta le indicazioni del Consorzio, ad esempio uno sconto sul collarino delle confezioni Dop».

Si brinda alla buona annata, sperando che il tempo non faccia scherzi in queste fasi delicate della raccolta, ma non mancano le preoccupazioni circa l'andamento dei prezzi. I produttori, infatti, sanno perfettamente che non sarà facile vendere tutto il prodotto e soprattutto che non sarà semplice arrivare a stabilire un prezzo equo, che tenga conto delle spese sostenute: «Indubbiamente la preoccupazione di chi coltiva riguarda l'andamento dei prezzi - sottolinea **Gianfranco Croese**, presidente della Cia - Occorre quindi firmare al più presto il patto di filiera e in Liguria siamo stati i primi lo scorso anno a stabilire questo tipo di accordo tra frantoiani, trasformatori e olivicoltori.

Per quanto riguarda il settore si nota una crescita di aziende che vendono olio di qualità, aziende giovani che sono pronte a conquistarsi una fetta di mercato. In olivicoltura si fa più fatica, i costi di produzione sono ancora troppo alti e c'è un eccessivo frazionamento delle aziende. La strada da seguire è quella di vendere la nostra diversità, l'eccellenza legandolo ad un discorso di turismo, di territorio». La qualità non diventa quindi il punto di

arrivo ma è la base di partenza su cui costruire il rilancio del settore. Una qualità che quest'anno si annuncia ottima: «Per il momento possiamo ben sperare - sottolinea **Igino Gelone**, assaggiatore e produttore - è un'annata da record ed è generalizzata, sulla costa e nell'entroterra. Anche la resa è notevole, si parla di un 20 per cento. Sulla qualità dell'olio è ancora presto per dare giudizi, ma chi ha monitorato gli oliveti e ha lavorato bene porterà in tavola un ottimo olio».