

In Puglia si aprono i frantoi con l'olio nuovo

Arriva l'olio nuovo in Puglia di straordinaria qualità con i frantoi che aprono i battenti, mentre la campagna olivicola-olearia entra nel vivo con quantità di olive che segnano il 30% di calo rispetto alle medie produttive storiche a causa del clima pazzo, dal maltempo alla siccità, senza dimenticare gli effetti della Xylella che dopo Lecce sta intaccando il patrimonio olivicolo di Brindisi. E' quanto emerge da un'analisi di Coldiretti Puglia, divulgata in occasione dell'apertura dei frantoi ad Andria, culla della produzione olivicola – olearia italiana, nell'azienda Antico Frantoio Muraglia, con la trasformazione delle olive in extravergine, prodotto simbolo della dieta mediterranea in tutto il mondo.

Ad influenzare la stagione olearia l'assenza di piogge e la siccità che ha colpito il polmone olivicolo del Paese, la Puglia, regione che produce la metà del prodotto italiano, dove sono raddoppiati i costi per irrigare e garantire olive di qualità. Nonostante l'incremento produttivo a doppia cifra rispetto allo scorso anno, frutto di un concreto miglioramento di alcune aree (con punte del +40%) compensato al ribasso da altre zone, in generale la produzione pugliese resterà ben distante dagli standard tipici delle annate di carica con 145 milioni di chilogrammi contro le medie storiche di 200 milioni di kg.

“Non accetteremo alcuna speculazione sui prezzi dell'olio che è di eccezionale qualità”, afferma con decisione il presidente di Coldiretti Puglia, Savino Muraglia, perché i costi di produzione sono più che raddoppiati “con pesanti ripercussioni sugli operatori seri della filiera, frantoi e produttori, che devono vedersi riconosciuto il loro lavoro con remunerazioni giuste. Coldiretti Puglia vigilerà affinché vengano stanziate e perseguite eventuali speculazioni, sostenendo tutte le

necessarie azioni di contrasto messe in campo dagli organismi di controllo e dalle forze dell'ordine", insiste il presidente Muraglia.

La crescita dei prezzi del petrolio ha contagiato l'intera economia perché – sottolinea la Coldiretti Puglia – facendo aumentare anche i costi delle imprese, con l'avvio delle operazioni colturali gli agricoltori – spiega la Coldiretti regionale – sono costretti ad affrontare rincari fino al 50% per il gasolio necessario per le attività di raccolta con i mezzi agricoli, per l'acquisto dei fertilizzanti, delle macchine agricole e dei pezzi di ricambio per i quali si stanno verificando addirittura preoccupanti ritardi nelle consegne, mentre durante l'estate con 4 mesi di siccità perdurante sono lievitati i costi per l'irrigazione.

Il rincaro dell'energia – continua la Coldiretti Puglia – si abbatte ulteriormente sui costi di produzione come quello per gli imballaggi, dal vetro per le bottiglie fino al legno per i pallet da trasporti e alla carta per le etichette dei prodotti.

“A livello regionale e nazionale vanno programmate e realizzate campagne quinquennali di comunicazione, strutturali e adeguatamente finanziate, che promuovano in maniera strategica e coordinata il prodotto simbolo della Puglia che è l'olio extravergine. Il settore ha bisogno di liquidità e sostegno senza burocrazia”, ha aggiunto il presidente Muraglia.

Nel dettaglio nella culla della produzione olivicola e olearia delle province di Bari e BAT la siccità – stima Coldiretti Puglia – ha ridotto le produzioni olivicole delle aziende in asciutto del 30% rispetto alle medie storiche, nonostante una buonissima fioritura, mentre durante l'allegagione le piante hanno sofferto sia lo sbalzo termico che la siccità che hanno influito negativamente, con rese inferiori e costi di produzioni schizzati alle stelle.

Qualità straordinaria – aggiunge Coldiretti – con la raccolta iniziata in anticipo e un calo della produzione del 20% in provincia di Foggia. La diminuzione è più sensibile (-30%) nelle zone tra Manfredonia, San Giovanni Rotondo e Torremaggiore, mentre a Carpino-Vieste e Ascoli Satriano-Bovino fino a Cerignola il carico delle olive è decisamente alto, anche dovuto all'annata di carica, di contro a Lucera-Troia si registra una diminuzione del 10%.

Si profila una annata eccezionale in termini di qualità in provincia di Brindisi con una riduzione generale del 20-25% a causa degli eventi atmosferici, con particolare riferimento al lungo periodo di mancanza di precipitazioni e temperature elevate che si sono susseguite nei mesi scorsi. Purtroppo, è da registrare nell'intera provincia – denuncia Coldiretti Puglia – la continua avanzata della Xylella fastidiosa, con la presenza sempre più numerosa di oliveti con evidenti disseccamenti caratteristici dell'infezione dovuta al batterio. Nella parte sud del territorio provinciale tale fenomeno interessa oramai tutti gli oliveti con conseguenze anche sulla produzione ed una diminuzione del prodotto che in tali comprensori raggiunge anche il 50% rispetto alle annate precedenti.

Le zone a nord della provincia di Taranto registrano riduzioni del prodotto di circa il 30% dovuto all'eccessivo abbassamento della temperatura durante la fase di allegagione, invece a sud di Taranto – riferisce Coldiretti Puglia – la produzione si attesta nella media rispetto alle altre annate. La qualità dell'olio in entrambi gli areali è molto buona grazie all'assenza di attacchi della mosca dell'olivo.

Grave per Coldiretti Puglia l'assenza di manodopera sia per la raccolta che per la gestione dei frantoi. A causa della Xylella fastidiosa sono andate perse 3 olive su 4 in provincia di Lecce con il crollo del 70% della produzione di olio di oliva anche nell'annata 2021. E' il risultato dell'analisi elaborata da Coldiretti Puglia che fotografa uno scenario a

tinte fosche, dove il crollo produttivo è divenuto incontrovertibile dal 2015 ad oggi. Allo stato attuale le varietà a duplice attitudine stanno trovando un mercato favorevole, con la varietà Leccino che segna un incremento del 20% rispetto alla campagna precedente, con una resa aumentata che ad oggi si aggira intorno all' 11-13%.

“Diffondere la cultura dell’olio extravergine di oliva fra i consumatori e supportare la crescita continua della filiera dell’olio è il nostro obiettivo – aggiunge il presidente Muraglia – perché i consumatori sono affamati di informazioni e conoscenza sul mondo dell’olio. In Puglia aziende agricole e frantoi hanno saputo cogliere gli spunti positivi offerti dal mondo del vino, abile nell’attività di marketing e di grande promozione delle etichette pugliesi a livello nazionale e internazionale. Da qui stanno nascendo sale di degustazione all’interno delle aziende olivicole e dei frantoi, il packaging sta divenendo sempre più ammiccante, sta salendo il livello qualitativo degli oli”, ha concluso il presidente Muraglia.

I consumi delle famiglie italiane di olio d’oliva sono in crescita sull’onda del successo della Dieta Mediterranea proclamata patrimonio culturale dell’umanità dall’Unesco – conclude Coldiretti Puglia – con più di 8 italiani su 10 (82%) cercano sugli scaffali prodotti Made in Italy per sostenere l’economia ed il lavoro del territorio, per questo non sono più rinviabili interventi strutturali di ammodernamento e sostegno del settore olivicolo – oleario.