



## OLIO: CONSORZIO TOSCANO IGP, CAMPAGNA OLEARIA IN FLESSIONE (-20%) MA SALVA LA QUALITA' DELL'EXTRAVERGINE MADE IN ITALY PIU' VENDUTO AL MONDO

Campagna olivicola complicata ed incerta fino all'ultimo per l'olio extravergine toscano. Le piogge di maggio hanno bloccato l'impollinazione, con inevitabili ricadute sulla produzione di olive. La siccità e gli eventi estremi hanno fatto il resto. A fornire una prima previsione è il Consorzio di Tutela dell'Olio Toscano IGP che si attende una flessione del 20%-25% della produzione a fronte di parametri qualitativi molto alti per il più pregiato ed esportato EVO a denominazione d'Italia. La produzione di olio certificato si era attestata lo scorso anno intorno a 27 mila quintali.

E' una stima migliore rispetto a quella dello scenario europeo e di molti dei nostri principali competitor come la Spagna, Tunisia e Grecia dove la flessione è molto più marcata e destinata quindi ad avere ripercussioni sui prezzi su larga scala.

“Gli ingredienti per una campagna olivicola molto generosa c'erano tutti. – spiega Fabrizio Filippi, Presidente Consorzio Tutela dell'Olio Extravergine Toscano IGP - L'ottima fioritura di aprile aveva creato le condizioni giuste salvo poi scontrarsi con le piogge abbondanti ed insistenti di maggio e giugno che se da un lato hanno ricaricato le riserve idriche dei terreni, dall'altro non hanno agevolato un'impollinazione anemofila omogenea e capillare con il passaggio da fiore a frutto che è stato in molte aree anche molto deficitario. Poi è arrivato il caldo torrido e persistente di luglio ed agosto che ha provocato ulteriore stress alle piante che hanno iniziato a “scartare” le olive che non riuscivano a portare a maturazione, ma che ha tenuto però sotto controllo gli attacchi della mosca olearia. Chi ha potuto irrigare è riuscito a recuperare quote di produzione, per tutti gli altri è stato molto più complicato. Davanti abbiamo ancora settimane cruciali che ci diranno di più di questa annata olivicola che si sta rilevando tra le più faticose di sempre”.

La chiave per il futuro e la “sopravvivenza” dell'olivicultura toscana è rappresentata dalla disponibilità di acqua per irrigare gli olivi da raccogliere attraverso invasi o tramite il riutilizzo di acque reflue (o bianche) così come nell'integrazione delle nuove tecniche agronomiche e di agricoltura di precisione. Tra le frontiere da esplorare quelle offerte dall'intelligenza artificiale che possono accelerare i processi di selezione dei genotipi più adatti ad ambienti e condizioni climatiche diverse come emerso in occasione dell'assemblea annuale del **Consorzio di Tutela dell'extravergine Toscano IGP**. “Senza adeguate riserve di acqua il futuro dell'olivicultura è a rischio. Non solo in Toscana ma in tutto il Paese. Le aziende devono essere messe nelle condizioni di poter stoccare le acque piovane e di impiegarle quando necessario. Da questo punto di vista serve accelerare per consentire alle aziende agricole di dotarsi di queste infrastrutture. – spiega ancora il Presidente del Consorzio di Tutela, Filippi – Il percorso che abbiamo davanti per migliorare la produttività delle olivete è obbligato e ci porta verso un'olivicultura più razionale che non può più prescindere da un approccio moderno nel controllo e nella sua gestione. La tecnologia ci mette già oggi nelle condizioni di poter capire quando e quanto irrigare per ottimizzare al massimo le risorse così come quando le piante sono a rischio fitopatie. I cambiamenti climatici ci spingono verso una gestione dell'oliveta sempre più professionale ed accurata dove nulla può essere più lasciato al caso”.

Secondo i dati raccolti da ISMEA, la **produzione IG della Toscana** è dominata su fronte quantitativo dalla IGP Toscano che negli ultimi anni rappresenta circa il 95% dell'intera produzione certificata della regione. Seguono a molta distanza le altre 4 DOP regionali. Con 8 mila operatori, tra produttori e trasformatori, su 23.160 totali a livello nazionale e 7 milioni di piante iscritte, il Consorzio di Tutela del Toscano IGP è la più importante realtà olivicola consortile. L'ultimo rapporto Qualivita-Ismea ha confermato il suo primato con 28 milioni di valore alla produzione pari al 30% dell'intero valore degli extravergine certificati italiani e 41 milioni di valore di export pari al 62% dell'intero valore nazionale con un tasso di crescita del 25,1%.

Per informazioni [www.oliotoscanoigp.it](http://www.oliotoscanoigp.it) e Facebook @ConsorzioOlioToscanoIGP