

di **MATTEO BORRELLI**

PERUGIA - Olio, poco ma buono, parola di esperti. E' quanto emerge dalle prime stime dell'annata 2009 realizzate dalle associazioni di categoria umbre. In particolare, il quadro della situazione è stato fatto dagli organizzatori di Frantoi aperti (Comunità Montana Monti Martani Serano e Subasio e dalla Strada dell'Olio Dop Umbria, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Dop Umbria e con l'associazione Nazionale Città dell'Olio), la manifestazione che in Umbria, come nel resto d'Italia, celebra l'oro verde.

Dopo la stagione record del 2008 per quanto riguarda la quantità di frutti raccolti e quindi di extravergine prodotto (sopra i 100mila quintali) i dati del 2009 parlano di 77mila quintali. Mediamente, infatti, in Umbria si prevede una produzione di 90mila quintali. Il calo di quantità è attestato intorno al 35%, un calo fisiologico e legato alle



»» La raccolta delle olive

Frantoi aperti anche oggi, le aziende che aderiscono

PERUGIA - "Frantoi aperti" prosegue anche oggi. Ecco i frantoi aperti nel Perugino: Assisi (Le vecchie macine s.a.s.); Bettona (Mannelli Giulio); Bevagna (Antico frantoio Nunzi); Campello sul Clitunno (Marfuga, Frantoio eredi Gradassi Andrea s.n.c.); Castiglione del Lago (Oleificio Pozzuolese, Frantoio della Polvese); Foligno (Olio metelli, Il castello Trampetti srl, az. Clarici Pier Domenico); Gualdo Cattaneo (az. Bacci Noemio, frantoio Rinalducci); Giano dell'Umbria (Azienda Tini e del Sero Giuseppe, Frantoio Speranza di Massucci Valeria, Bartoloni sas, Flamini di Flamini Sabatino); Magione (Mancianti s.r.l.); Olmo (Berti s.n.c.); Spello (Frantoio di Spello uccd, Frantoi ragani, Frantoio azienda agraria hispellum); Spoleto (Molini s.p.a - Frantoio del poggio s.s.); Trevi (Cooperativa di trevi Arl, Gaudenzi, Soc. agricola Trevi Il Frantoio); Todì (La casella di Scassini Paolo); Valfabbrica (Podere castagna alta).

Per le associazioni di categoria l'oro verde prodotto nel 2009 sarà molto pregiato grazie anche all'assenza della mosca olearia

Olio: cala la produzione, brilla la qualità

In Umbria previsto un raccolto inferiore del 35% rispetto a quello dello scorso anno



condizioni climatiche e che si è riscontrato soprattutto per il Centro Italia.

Quest'anno per l'Umbria il record è invece in termini di qualità dell'olio, molto elevata sia per le caratteristiche organolettiche che per l'equilibrio aromatico, vista anche l'assenza della mosca olearia (garanzia per un prodotto di qualità). Tra le varietà, quella che ha mantenuto un rendimento alto è stato il Leccino, mentre il Moraiole e Frantoi hanno risentito di più degli andamenti climatici. Inoltre, per quanto riguarda l'andamento dei prezzi, ad un calo di quantità non dovrebbe far seguito un aumento del costo dell'olio. I prezzi per litro saranno più o meno quelli dello scorso anno.

I numeri delle ultime campagne dell'olivicoltura umbra (riferiti ai dati MiPaf, Agecontrol e Ismea) parlano di 6.500.000 piante, 33.500 aziende, 90mila quintali di olio prodotto media-

mente su 27.506 ettari di superficie olivata totale. Una produzione che si attesta intorno al 2% del totale italiano e che fa dell'Umbria, una delle perle della produzione di olio nel nostro Paese. L'olio Dop Umbria, infatti, è competitivo con altre regioni non quantitativamente, ma sicuramente per quanto riguarda la qualità è uno dei più

importanti. Invece i maggiori mercati esteri che interessano l'olio umbro sono: Stati Uniti, Inghilterra, Francia, Germania, Cina, Giappone e Russia.

A confermare le stime sulla qualità dell'olio extravergine d'oliva umbro nel 2009 è Lorenzo Mariani, direttore regionale di Fedagri-Confcooperative, che oltre al Consorzio Agrario

di Perugia associa 10 frantoi nei quali portano a frangere le proprie olive circa 1.500 soci ubicati in tutte le sotto-zone di produzione dell'olio extravergine Dop dell'Umbria. "Invitiamo il consumatore - afferma Mariani - a prestare attenzione in quanto è proprio in queste annate cosiddette di scarica che si possono registrare pericolosi imbrogli

che trovano concretezza in etichette o campagne promozionali poco trasparenti o quanto meno atte a creare equivoci al consumatore di turno". Su questo aspetto, fa notare Fedagri-Confcooperative, i recenti provvedimenti comunitari e nazionali hanno portato maggiore trasparenza, ma è bene chiarire subito che l'olio extravergine d'oliva umbro del 2009 molto difficilmente potrà essere trovato negli scaffali a meno di 7/8 euro a bottiglia: al di sotto di tale cifra è bene tenere alte le antenne. "Il consiglio che possiamo dare - sostiene Mariani - è sicuramente quello di cogliere l'occasione per acquistare direttamente l'olio dal produttore e in maniera particolare presso i frantoi cooperativi che frangono esclusivamente olive di soci umbri e che quindi producono olio di assoluta eccellenza, anche biologico".

IL CONSIGLIO

“Acquistare alla fonte, garanzia di sicurezza”

PERUGIA - “Quella di acquistare direttamente l'olio presso i frantoi - afferma Lorenzo Mariani, direttore regionale di Fedagri-Confcooperative - oltre che costituire una garanzia circa la provenienza del prodotto è anche un'occasione per il consumatore per venire a contatto direttamente con i "frantoiani" che sono in grado di offrire ai consumatori percorsi sensoriali, degustativi e chiarimenti sulle caratteristiche varietali. A questi importanti aspetti si aggiunge la possibilità di

vedere in azione le macchine in produzione. Insomma, il prezzo, la provenienza e l'identità del prodotto, l'altalena quantitativa da annata a annata, la frammentazione dei produttori, l'autoconsumo sono questi tutti fattori che hanno reso difficile l'affermazione dell'olio extravergine umbro sui mercati regionali e nazionali". "Su questi aspetti è opportuno lavorare per costruire un progetto di valorizzazione - riprende Mariani - che non trascuri l'educazione dei consumatori".

90 mila

E' di 90mila quintali la produzione di olio extravergine di oliva prevista in Umbria per il 2009. Una produzione di ottima qualità che rende l'oro verde ancora più appetibile per i mercati stranieri. In particolare, il business dell'olio extravergine d'oliva umbro è particolarmente fiorente negli Stati Uniti. A New York, in alcuni ristoranti di Manhattan, l'olio nostrano è considerato un prodotto molto alla moda, e viene offerto in piccole ampolline posizionate su ogni tavolino