



Le previsioni di Coldiretti parlano di un incremento nella produzione del 15-20 per cento. L'Areentino isola felice per le condizioni meteo ottimali. E la mosca non ha attaccato le piante

Sarà un grande olio extravergine “Ma raccogliete subito le olive”

Al lavoro negli oliveti
Comincia sotto i migliori auspici la stagione delle olive per aziende strutturate, di piccole dimensioni o private che portano avanti la tradizionale coltivazione. Sotto i Morettini

Al mulino subito
Morettini: la frangitura deve essere fatta il giorno stesso

AREZZO

La raccolta delle olive ha preso il via e si prospetta un'ottima annata. Se in Toscana e in generale in Italia è previsto un calo della produzione, non sarà così per la provincia di Arezzo che sembra essere un'isola felice e che lascia prevedere buoni risultati in termini di qualità e di quantità. Possono dunque tirare un sospiro di sollievo i produttori, piccoli coltivatori e privati, che nei mesi di ottobre e novembre saranno impegnati nella raccolta, coinvolgendo migliaia di aretini tra gli oliveti. A confermarlo è Coldiretti che lascia trapelare ottimismo per una produzione stimabile tra un +15% e un +20% rispetto al 2017. L'associazione è il riferimento delle imprese di un settore olivicolo-oleario che registra 11.000 ettari di oliveti (1.900 bio) e una media di olio prodotto annualmente tra i 20.000 e i 24.000 quintali. Il primo dato positivo riguarda la



totale assenza della mosca olearia che ha inciso negativamente negli anni scorsi. Coldiretti porta avanti un sistema di monitoraggio e di controllo riferito a questo insetto e, al momento, non risultano attacchi. Un contributo per una buona raccolta è arrivato anche dalle tendenze climatiche favorevoli: ad Arezzo il meteo ha permesso una crescita di qualità e quantità delle olive, mentre altre zone come la costa tirrenica sono state colpite da gelate tardive che hanno apportato

gravi danni. “I segnali delle prime raccolte sono positivi”, commenta Mario Rossi, direttore di Coldiretti di Arezzo, “La quantità è assicurata dall'assenza di fenomeni meteorologici sfavorevoli e la corretta maturazione senza attacchi di mosca fa prospettare un olio pregiatissimo”. Questi sentori positivi sono confermati dalle aziende. Una delle maggiori è l'Oleificio Morettini di Monte San Savino che da quasi 70 anni distribuisce il proprio olio in tutto il mondo e che ogni anno

rinnova la collaborazione con alcuni dei migliori frantoi della Toscana e dell'Italia centrale per portare avanti una produzione variegata e diversificata di extra vergine d'oliva. Oltre alla tradizionale raccolta, l'azienda è impegnata anche in un processo di rinnovamento del settore e, in questo senso, ripone grandi attese verso l'impianto super-intensivo sviluppato su quasi cinque ettari sulle colline di Lucignano che, inaugurato nel 2017, conta circa 10.000 piante coltivate con tecnologie all'avanguardia per l'irrigazione, la concimazione, la raccolta e la frangitura. “L'ideale”, consiglia il responsabile commerciale Alberto Morettini, “è procedere alla raccolta già nei prossimi giorni, senza aspettare a lungo, per permettere all'oliva di non perdere le sue migliori caratteristiche. Fondamentale portare le olive in frantoio il giorno stesso della raccolta”.

Quantità e qualità
L'oro verde del nostro territorio quest'anno può esprimersi al meglio