

Raccolta delle olive: 'Molto negativa' la stagione 2021

Siccità in inverno, freddo in primavera e punte di caldo nonché grandinate in estate hanno permesso la proliferazione dei parassiti



@laRegione

“Quest’anno si poteva quasi non aprire i due frantoi di Sonvico e Losone”. È amara la considerazione dell’Associazione Amici dell’Olivo: la stagione 2021 si è rivelata “molto negativa”, paragonabile a quelle del 2019, del 2017 e del 2014 e in netto contrasto a quella ottima del 2020. La maggior parte dei proprietari di olivi ha rinunciato alla raccolta per la scarsa qualità ma soprattutto per la mancanza di frutti. I motivi? Diversi. In primo luogo, climatici: inverno secco e mite, primavera per contro fredda e con diverse gelate, seguita poi da un’estate in bilico fra temperature molto calde e improvvisi raffreddamenti con grandinate. Per le olive che si sono salvate, un altro ostacolo: la proliferazione dei parassiti. “La mosca dell’olivo e forse anche la cimice asiatica hanno completato l’opera con un’inevitabile cascola precoce di olive”. Risultato: le perdite di olive si aggirano attorno al 90% in meno rispetto alla stagione precedente, ossia venti quintali contro i duecento del 2020. Circa duecento i litri di olio d’oliva prodotti: “Un prodotto di nicchia e una vera rarità”.