

23 novembre 2023

CAROVITA

OLIO D'OLIVA, PREZZI ALLE STELLE IN SVIZZERA ED EUROPA



© Shutterstock

Redazione 13 giorni fa

Ti



La meteo pazzarella, che ha colpito in particolare il Sud dell'Europa, ha portato a un aumento del 3,6% del prezzo dell'olio d'oliva. A Ticinonews ne abbiamo parlato con Claudio Premoli, presidente dell'associazione amici dell'olivo, secondo il quale l'aumento è dovuto anche ad altri fattori.

Siccità e meteo avverse, in particolare nel Sud Europa, hanno fatto schizzare alle stelle i prezzi dell'olio d'oliva. [In Svizzera i prezzi sono cresciuti, lo ricordiamo, del 3,6%](#). Una notizia diramata la scorsa settimana da Comparis nell'ambito di uno studio sui prezzi dei beni di uso quotidiano a livello svizzero. In occasione della giornata mondiale dell'olivo, a Ticinonews ne abbiamo parlato con Claudio Premoli, presidente dell'associazione amici dell'olivo, per capire quali motivi si celano dietro a questi aumenti.



NON SOLO COLPA DEL CLIMA PAZZERELLO

“Come ha scritto anche Comparis – e come sostengono in molti – la causa principale sono gli estremi del clima, ovvero le forti piogge e la siccità”, ci dice Premoli, secondo il quale, però, quello che non viene detto è il fattore legato anche ai costi energetici, i quali fanno salire di conseguenza il costo al litro. “Questi costi comprendono infatti anche il diesel necessario al funzionamento dei macchinari e l’elettricità per i frantoi, così come per l’imballaggio”. La bottiglia di vetro, le etichette, ma anche la capsula: “tutte queste cose fanno sì che il prezzo aumenti, però a guadagnarci maggiormente non è il produttore delle olive o il frantoiano, bensì la grande distribuzione”.

PRODUTTORI INTERNAZIONALI

Ad oggi i principali produttori internazionali di olio d’oliva sono Spagna, Grecia e Italia. “Questi tre Paesi sono quelli che producono di più. La Spagna produce 5 volte di più dell’Italia e della Grecia. Italia e Grecia producono annualmente 250 milioni di tonnellate, mentre la Spagna - negli anni buoni - raggiunge anche 1’200-1’300 milioni di tonnellate annue”. L’oliveto più grande al mondo, tuttavia, non si trova in Europa, ma in Arabia Saudita (al confine con la Giordania) e si è aggiudicato il Guinness World Record. Si tratta di una piantagione immensa nel bel mezzo del deserto, ma l’acqua - anche se situato in una zona tutt’altro che umida - non manca: “questa viene infatti pompata da una grossa profondità e poi viene elaborata perché è acqua salata. Inoltre, è l’oliveto più grande di proprietà di una persona sola o di una società sola, con circa 5 milioni di piante e una superficie di 7’500 ettari”. Per rendere l’idea, la grande Lugano ha più o meno la stessa superficie.

OLIO D'OLIVA TICINESE: POCO MA PREZIOSO

Ma per produrre olio d'oliva non bisogna spostarsi nel Sud Europa o varcare i confini continentali: in Ticino si produce infatti dell'ottimo olio d'oliva, anche se in minime quantità. "Si produce poco e solo da una decina di anni. Prima infatti la pianta dell'olivo era unicamente ornamentale, da avere in giardino, e non ne veniva valorizzato nemmeno il frutto, si lasciava semplicemente cadere". Da dieci anni circa qualcuno ha però iniziato a piantare gli olivi "e noi come associazione facciamo annualmente una promozione". Un olio "limited edition" come quello ticinese ha però il suo (caro) prezzo, anche per via della forte richiesta. "È una rarità perché tutti lo vogliono, ma le piante sono quelle che sono. Ci sono annate buone in cui si produce bene, come quella del 2020 che è stata da record". La produzione dell'olio d'oliva ticinese viene fatta negli unici due frantoi locali: uno a Sonvico (vicino all'Associazione) e l'altro a Losone da Angelo Delea.



GIORNATA DEL RACCOLTO

Annualmente, inoltre, l'Associazione Amici dell'olivo organizza la giornata del raccolto. "Noi organizziamo e facciamo la Raccolta collettiva, che quest'anno è giunta alla settima edizione. Durante la giornata tutti i piccoli quantitativi – quindi sotto i 50 chili – vengono poi consegnati a noi presso tre diversi centri preposti, dove noi mettiamo tutte le olive assieme e procediamo con la produzione di olio e cerchiamo di dare a tutti una bottiglia". Alla giornata della Raccolta collettiva si aggiunge poi la Giornata del raccolto, quest'anno alla seconda edizione. "Durante questa giornata, quest'anno, una signora di Rancate ha messo a disposizione il suo oliveto, dove noi assieme a 15 persone abbiamo fatto la raccolta. Finita la giornata ci siamo divisi l'olio, che tra l'altro ho appena finito di imbottigliare e procederò nei prossimi giorni alla distribuzione".

CENSIMENTO PER GLI OLIVI

L'Associazione ha inoltre creato un censimento: chiunque possiede un olivo è importante che si annuncii. "Entrando nel nostro sito internet www.amicidellolivo.ch c'è sia il formulario per partecipare sia una spiegazione sul perché il censimento è sempre aperto. Lo scopo è sapere quante piante ci sono e dove sono. Inoltre, una cosa difficile da combattere è la mosca dell'olivo: non ci sono prodotti omologati in Svizzera quindi bisogna arrangiarsi con le trappole, noi però facciamo il monitoraggio in collaborazione con l'Ufficio fitosanitario cantonale. Cercheremo di invogliare il produttore ad acquistare queste trappole e cercheremo di farle omologare per la Svizzera al fine di poterle avere a disposizione. Non è un compito facile ma ci proveremo", ha concluso Premoli.