

Olio d'oliva caro come l'oro?

Il 2023 annus horribilis

“Olio d'oliva, prezzi alle stelle”, “Olio d'oliva, prezzi in aumento del 30%”, “Perché il prezzo dell'olio extra vergine è aumentato del 42%”. Questi e altri titoli si sono rimbalzati nel corso dell'autunno 2023 sui principali quotidiani e portali di informazione gastronomica della vicina Italia. Come viene percepito il problema alle nostre latitudini? Ne abbiamo parlato con Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo, secondo il quale l'aumento è da ricondurre a una serie di fattori concomitanti.

L'autunno del 2023 è stato contraddistinto da un significativo aumento dei prezzi dell'olio d'oliva, ingrediente chiave nella dieta mediterranea e non solo. Secondo gli esperti questo rincaro non è il risultato di un singolo fattore, ma piuttosto la conseguenza di una serie di eventi sfavorevoli.

La causa principale è da imputare alle condizioni climatiche avverse che hanno colpito le principali regioni produttrici come la Spagna, la Grecia e l'Italia. L'estate del 2023 è stata infatti caratterizzata da ondate di calore e siccità estreme, che hanno ridotto drasticamente le rese degli oliveti. “L'olivo necessita di temperature elevate, ma queste non devono essere eccessive in primavera, quando c'è la fioritura - commenta **Claudio Premoli**, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo -. Basti pensare che la Spagna ha un potenziale di produzione di 1'500'000 tonnellate di olive all'anno. Nel 2023 la cifra è scesa a 760'000, quindi la metà. Un motivo è da ricondurre anche al cattivo tempo sopraggiunto nel momento della raccolta e che ha investito la Penisola iberica e soprattutto il Portogallo”.

L'Italia è in controtendenza con un lieve aumento a 290'000 tonnellate. La raccolta si è dimezzata anche in Grecia, il secondo Paese (ora è sesto dopo l'Italia, la Tunisia, la Turchia e il Portogallo) per produzione di olio d'oliva, anche a causa di problematiche fitosanitarie, come l'attacco



Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo

della mosca olearia. In questa annata anomala, nessun Paese è autosufficiente. In parallelo, la domanda globale di olio d'oliva è continuata a crescere, alimentata sia dall'incremento della popolazione mondiale sia da una maggiore consapevolezza dei consumatori sui benefici per la salute associati al suo consumo. Il risultato? Una riduzione dell'offerta e un aumento della domanda, che ha spinto i prezzi al rialzo.

Il rincaro dell'olio d'oliva ha avuto ripercussioni significative non solo per i consumatori, ma anche per i piccoli produttori, i quali hanno dovuto districarsi tra la riduzione delle rese e l'aumento dei costi di produzione. “L'aumento dei costi dell'energia e, in generale, la volatilità dei prezzi hanno reso più difficile la pianificazione e la gestione finanziaria specialmente per i produttori”, prosegue Premoli.

Di fronte a questa situazione, è fondamentale essere informati e consapevoli delle dinamiche del mercato e guardare sempre bene l'etichetta. “Attualmente il prezzo per l'olio italiano alla Borsa di Bari è di circa 9,50-10 euro al chilo, mentre per quello spagnolo è di circa 8.80 euro al chilo (prezzi di metà febbraio 2024). Se vediamo sconti troppo elevati dobbiamo

sempre porci qualche domanda”. Oltre alla ricerca dell'indicazione “olio d'oliva extra vergine” che è la qualità migliore (ottenuto da una sola spremitura delle olive con acidità bassa, inferiore a 0,8%), occorre prestare attenzione all'origine. “Un olio d'oliva di qualità spesso proviene da una regione specifica. L'indicazione geografica protetta (IGP) o la denominazione di origine protetta (DOP) sono segni di un controllo qualitativo e di una specifica provenienza geografica”.

L'olio d'oliva, come tutti i prodotti naturali, ha una sua freschezza. “Più è fresco, meglio è - sottolinea Claudio Premoli -. Occorre cercare la data di raccolto sulle bottiglie; entro l'anno dalla raccolta un olio tende a conservare meglio le sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Inoltre, andrebbero preferite bottiglie scure o imballaggi che proteggono dall'ossidazione: la luce, l'ossigeno e il calore sono nemici dell'olio d'oliva. Consiglio sempre, inoltre, di non acquistare troppe bottiglie alla volta e di mantenerle a una temperatura ideale tra i 12 e 18 gradi evitando il più possibile sbalzi di temperatura”.

Il 2023 in Ticino

“L'annata 2023 può essere definita insufficiente, con una flessione del 75% rispetto all'annata record del 2020 o del 69% rispetto all'anno precedente, quando era stata classificata come buona”, si legge in un recente comunicato stampa dell'Associazione Amici dell'Olivo. Nei due frantoi ticinesi di Losone e Sonvico sono stati lavorati quasi 45 quintali di olive, con una produzione di poco più di 400 litri. L'associazione è sempre impegnata anche nel censimento degli olivi, attualmente in corso, che ha superato il numero di 8'500.

Maggiori dettagli e modulo di partecipazione sono disponibili sul sito www.amicidellolivo.ch. L'olio d'oliva ticinese è stato incluso nel Patrimonio Culinario Svizzero dal 2021 e rimane un prodotto di nicchia e molto raro.

