

6.8.2024

Territorio Il prezzo dell'olio d'oliva continua la corsa al rialzo

Fattori climatici ed energetici stanno incidendo sul costo del prodotto - L'esperto Claudio Premoli: «In alcuni Paesi si nota anche un calo del consumo» - In Ticino la produzione è stabile: «Ci attendiamo una buona annata»



© Shutterstock



GIONA CARCANO
06.08.2024 23:02

Regala questo articolo: 



La crescita dei prezzi dell'olio d'oliva non accenna a diminuire. In luglio, come segnalato dall'ANSA settimana scorsa, il prodotto in questione ha registrato l'aumento più alto su base annua: +35,7% stando ai dati dell'Unione nazionale dei consumatori (l'equivalente dell'ACSI nella Svizzera italiana). Un aumento superiore

ai pacchetti vacanza o agli abbonamenti streaming. Del resto, per toccare con mano la crescita dei prezzi di questo segmento, basta fare un giro nei supermercati. Le cause dietro questa tendenza sono molteplici. In alcuni Paesi produttori come Grecia e Spagna, ma anche Italia e Portogallo, la siccità ha colpito duramente la scorsa estate. In seguito, sulla resa delle piante di olivo, ha pesato anche il maltempo durante la raccolta (tipicamente settembre-ottobre). Condizioni climatiche difficili, quindi, che da qualche anno stanno mettendo a dura prova gli oliveti europei.

Occhio alle truffe

Per capire meglio il momento attraversato dal mercato dell'olio d'oliva, e che cosa bisogna aspettarsi in futuro, abbiamo chiesto il parere di Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olivo ed esperto del settore. «Il fattore del cambiamento climatico sta incidendo molto sulla materia prima», sottolinea Premoli. «I primi segnali risalgono al 2018, e anno dopo anno è stato un susseguirsi di rialzi. E anche la pandemia ha giocato un ruolo». Addirittura, la spirale al rialzo dei prezzi sta avendo degli effetti anche sui consumi. «Alcuni Paesi, come Spagna o Italia, vedono un calo nel consumo pro capite di olio d'oliva». Difficile, infatti, trovare prodotti al di sotto dei dieci franchi al litro. «Può capitare, specie nella vicina Penisola, di incontrare sugli scaffali bottiglie che costano sei, sette euro. Ma il consumatore dovrebbe farsi qualche domanda: non si tratta di un olio di qualità», dice l'esperto. Meglio, dunque, non comprare il prodotto. Non mancano poi vere e proprie truffe, come quella scoperta qualche mese fa in Italia. «Avevano spacciato per extra-vergine dell'olio lampante, fatto cioè con prodotti di scarto della lavorazione delle olive». Un prodotto che può addirittura essere dannoso per il consumatore.

La pressione

La tendenza al rialzo dei prezzi non si interromperà, almeno a breve termine. Come ricorda ancora Premoli, al netto del fattore climatico, c'è anche quello energetico. «Il carburante per l'agricoltura ha subito delle impennate importanti, così come i prezzi dell'energia in generale. Tutte queste cause fanno sì che la pressione al rialzo dovrebbe mantenersi piuttosto elevata». Complice anche, come accennato, il calo dei consumi. Che provoca inevitabilmente una sorta di circolo vizioso da cui è difficile uscire.

Pochi ma buoni

Lasciando il grande mercato europeo dell'olio d'oliva, veniamo a quello – di nicchia – ticinese. Una produzione minuscola, se paragonata a quella di altre colture, eppure in crescita costante da anni. Nel nostro cantone, ad esempio, sono circa 9.000 gli olivi censiti finora (dato di aprile). «Come associazione proseguiamo il lavoro di raccolta delle informazioni su questo tipo di arbusto», prosegue il nostro interlocutore. «Il formulario di censimento è sempre attivo sul nostro sito (www.amicidellolivo.ch) e chiunque proprietario di olivi può attivarsi». La

produzione annua varia parecchio a causa della caratteristica stessa della pianta: si va da annate molto buone (che danno circa 2.000 litri di olio) ad altre di «scarica». «L'annata 2020 è stata da record», ricorda l'esperto. Meno quelle successive, con l'eccezione del 2022. «Conforta il fatto che la mosca dell'olivo, quest'anno, sia poco presente». Si nota tuttavia la presenza, a livello locale, della cimice asiatica. Un insetto, al pari della mosca, molto dannoso per la specie. «Dovremmo avere una buona raccolta», chiosa l'esperto. L'associazione prosegue dunque la sua attività in un clima di fiducia. Anche perché dal 2001, anno di fondazione, i membri sono sempre cresciuti fino ad arrivare ai 300 di oggi. All'orizzonte poi c'è l'installazione di un nuovo frantoio a Mezzana, gestito dall'associazione frantoio Atena. Una «macchina» capace di lavorare 150 chili di prodotto all'ora e che saprà soddisfare la richiesta crescente di olio d'oliva ticinese. Verrà invece dismesso il frantoio di Sonvico.

CdT 7.8.2024

8

TICINO E SVIZZERA

Il prezzo dell'olio d'oliva continua la corsa al rialzo

TERRITORIO / Fattori climatici ed energetici stanno incidendo sul costo del prodotto - L'esperto Claudio Premoli: «In alcuni Paesi si nota anche un calo del consumo» - In Ticino la produzione è stabile: «Ci attendiamo una buona annata»

La crescita dei prezzi dell'olio d'oliva non accenna a diminuire. In luglio, come segnalato dall'ANSA la settimana scorsa, il prodotto in questione ha registrato l'aumento più alto su base annua: +35,7% stando ai dati dell'Unione nazionale dei consumatori (l'equivalente dell'ACSI nella Svizzera italiana). Un aumento superiore ai pacchetti vacanza o agli abbonamenti streaming. Del resto, per toccare con mano la crescita dei prezzi di questo segmento, basta fare un giro nei supermercati.

Le cause dietro questa tendenza sono molteplici. In alcuni Paesi produttori come Grecia e Spagna, ma anche Italia e Portogallo, la siccità ha colpito duramente la scorsa estate. In seguito, sulla resa delle piante di olivo, ha pesato anche il maltempo durante la raccolta (tipicamente settembre-ottobre). Condizioni climatiche difficili, quindi, che da qualche anno stanno mettendo a dura prova gli oliveti europei.

Occhio alle truffe
Per capire meglio il momento attraversato dal mercato dell'olio d'oliva, e che cosa bisogna aspettarsi in futuro, abbiamo chiesto il parere di Claudio Premoli, presidente dell'Associazione Amici dell'Olio ed esperto del settore. «Il fattore del cambiamento climatico sta incidendo molto sulla materia prima», sottolinea Premoli: «I primi segnali risalgono al 2018 e anno dopo anno è stato un susseguirsi di rialzi. Anche la pandemia ha giocato un ruolo. Addirittura, la spirale al rialzo dei prezzi sta avendo degli effetti anche sui consumi». «In alcuni Paesi, come Spagna e Italia, vedono un calo nel consumo pro capite di olio d'oliva». Difficile, infatti, trovare prodotti al di sotto dei dieci franchi al litro. «Può capitare, specie nella vicina Penisola, di im-



In luglio l'olio d'oliva ha registrato l'aumento più alto su base annua: +35,7%.

© G. CHARRA, 2024/ETI

Il cambiamento climatico ha un impatto sulla raccolta delle olive

contrare sugli scaffali bottiglie che costano sei, sette euro. Ma il consumatore dovrebbe farsi qualche domanda: non si tratta di un olio di qualità, dice l'esperto. Meglio, dunque, non comprare il prodotto. Non mancano poi vere e proprie truffe, come quella scoperta qualche mese fa in Italia. «Avevano spacciato per extravergine dell'olio lampante, fatto così con prodotti di scarto della lavorazione delle olive. Un prodotto che può addirittura essere dannoso per il consumatore».

La pressione
La tendenza al rialzo dei prezzi non si interromperà, almeno a breve termine. Come ricorda ancora Premoli, al netto del fattore climatico, c'è anche quello energetico. «Il carburante per l'agricoltura ha subito delle impennate importanti, così come i prezzi dell'energia in generale. Tutte queste cause fanno sì che la pressione al rialzo dovrebbe

mantenersi piuttosto elevata. Complice anche, come accennato, il calo dei consumi. Che provoca inevitabilmente una sorta di circolo vizioso da cui è difficile uscire».

Pochi ma buoni
Lasciando il grande mercato europeo dell'olio d'oliva, veniamo a quello di nicchia ticinese. Una produzione mista-scolà, se paragonata a quella di altre colture, è in crescita costante da anni. Nel nostro cantone, ad esempio, sono circa 9.000 gli olivi censiti finora (dato di aprile). «Come associazione seguiamo il lavoro di raccolta delle informazioni su questo tipo di arbusti», prosegue il nostro interlocutore: «Il formulario di censimento è sempre attivo sul nostro sito (www.amici-delloilivo.ch) e chiunque sia proprietario di olivi può attivarlo». La produzione annua varia parecchio a causa della caratteristica stessa della pianta: si va da annate molto

buone (che danno circa 2.000 litri di olio) ad altre di «scarica». L'annata 2020 è stata da record, ricorda l'esperto. Meno quelle successive, con l'eccezione del 2022. «Conforta il fatto che la mosca dell'olivo, quest'anno, sia poco presente». Si nota tuttavia la presenza, a livello locale, della cimice asiatica. Un insetto, al pari della mosca, molto dannoso per la specie. «Dovremmo avere una buona raccolta», chiosa l'esperto. L'associazione prosegue dunque la sua attività in un clima di fiducia. Anche perché dal 2001, anno di fondazione, i membri sono sempre cresciuti fino ad arrivare ai 300 di oggi. All'orizzonte poi c'è l'installazione di un nuovo frantoio a Mezzana, gestito dall'associazione frantoio Atena. Una «macchina» capace di lavorare 150 chili di prodotto all'ora e che saprà soddisfare la richiesta crescente di olio d'oliva ticinese. Verrà invece dismesso il frantoio di Sonvico. G.G.