RACCOLTA OLIVE 2022: CALA LA PRODUZIONE E NON SOLO…

Anche quest’anno, come ogni anno, è arrivato l’attesissimo, faticoso, stancante ma gratificante momento della raccolta delle olive, una delle produzioni economicamente trainanti del nostro territorio, sia del settore agricolo che di quello turistico.

Tra anticipatari ottobrini e tradizionalisti di novembre, la raccolta è iniziata con una consapevolezza, poi confermata, di una resa al di sotto della media. Il Presidente Aprol (Associazione Produttori Olivicoli Umbria) Giulio Mannelli lo aveva annunciato: *“Sono ancora basse sia la quantità che la resa nella raccolta olive di quest’anno ma va comunque meglio del 2021”*. A incidere anche quest’anno su quantità e resa sono stati i fattori climatici: la prolungata **siccità** dei mesi estivi ha mandato in sofferenza le piante dei 27 mila ettari di ulivi coltivati in Umbria.

Inoltre i rincari del periodo mettono ulteriormente in difficoltà i produttori con l’aumento dei costi della lavorazione, del vetro e del cartone. A questo si aggiunge poi l’incremento dei costi dell’energia. È quindi facilmente intuibile che tutto ciò avrà delle ricadute e si concretizzerà con un aumento dei prezzi per il consumatore finale.

Lo scenario umbro non è dissimile da quello nazionale. La mancanza di piogge ha reso faticoso lo sviluppo vegetativo degli oliveti in tutta Italia e, laddove possibile, si è fatto ricorso all’irrigazione di soccorso. Tenuto conto di tutto ciò, non si prevede quindi una produzione particolarmente abbondante nemmeno a livello nazionale. Al momento si presume che la riduzione porterebbe i volumi della nuova campagna molto al di sotto della soglia delle trecentomila tonnellate (lo scorso anno la produzione è stata di 329 mila

tonnellate).

Cosa succede nel resto d’Europa? Non sarà una produzione scarsa solo in Italia ma anche in Spagna, per la quale le prime stime della Commissione Ue si attestano poco sopra il milione di tonnellate (il 32% in meno rispetto alla campagna dell’anno precedente). La Commissione Ue ha fornito una prima stima per la produzione 2022/23 che, nel complesso, si attesta a 1,7 milioni di tonnellate, ben il 28% in meno rispetto allo scorso anno.

Dai dati forniti finora, sembrerebbe che solo la Grecia sia in controtendenza con una produzione stimata di oltre 300 mila tonnellate, superiore quindi a quella italiana.

Se l’andamento produttivo confermerà le stime, in Europa avremo un netto calo di disponibilità del prodotto e non si potrà neanche tanto contare sulle importazioni extra Ue, anch’esse in riduzione.

Tornando nella nostra Regione, con la raccolta delle olive arriva anche l’evento abbinato **Frantoi Aperti**, giunto ormai alla 25° edizione. Evento dedicato all’oleoturismo durante il quale il nuovo olio è protagonista indiscusso di tutta una serie di appuntamenti che coinvolgono nella nostra Regione i 21 Comuni e i 48 frantoi aderenti.

A Gualdo Cattaneo dall’11 al 13 novembre si è svolta la manifestazione **Sapere di Pane, Sapore di Olio**, inserita nel calendario degli eventi di Frantoi Aperti.

La manifestazione, giunta alla XIII edizione, promossa dall’Amministrazione Comunale, organizzata dall’agenzia di eventi e comunicazione Anna7Poste con la partecipazione della Pro Loco di Gualdo Cattaneo e l’adesione di 4 frantoi, si è aperta venerdì 11 con il convegno “*ORO VERDE…un primo passo verso la green communities*” svoltosi a San Terenziano al Teatro don Leonello. All’incontro sono state affrontate diverse tematiche relative all’argomento, tra queste

l’importante finanziamento che riceverà l’Unione dei Comuni Terre dell’Olio e del Sagrantino[1] grazie al bando PNRR M2 C2 investimento 3.2 che porterà sul territorio 4 milioni di € suddivisi in 9 diversi interventi da realizzare entro il 2026. Relativamente a questo bando, in tutta Italia sono stati approvati solo 35 progetti studiati con l’intento di dare vita a queste comunità unite all’insegna della sostenibilità ambientale. Altri argomenti affrontati sono stati: la necessità di un supporto alle nuove generazioni di produttori, l’attenzione alla sostenibilità perseguendo la qualità, l’analisi del business olivicolo in Umbria e la necessità di consociarsi per un’ottimizzazione dei costi, la valorizzazione della gestione dei sottoprodotti residuali dalla frangitura.

Sabato 12 si è poi entrati nel vivo della manifestazione, con tour del gusto, degustazioni, passeggiate, visite guidate e laboratori per bambini. Scarna purtroppo la partecipazione, così come la presenza (o per meglio dire l’assenza) di stand ed espositori, quest’anno ridotti a un numero minimo. Anche se fredda e ventosa, come è solita essere Gualdo in questo periodo, il tempo è stato clemente ma questo non è bastato per far sì che il trend cambiasse, nemmeno il giorno successivo, domenica 13, che ha registrato presenze di poco superiori rispetto al giorno precedente. Il weekend era iniziato con la denuncia di qualche cittadino del centro storico che lamentava l’inciviltà di altri concittadini e l’assenza di decoro, nonché di igiene urbana, anche in occasione di eventi programmati. Insomma, visto l’indubbio impegno degli organizzatori, delle aziende e degli operatori aderenti, l’amaro in bocca è lasciato dalla constatazione di aver perso, ancora, un’occasione.

[1] L’Unione dei Comuni Terre dell’Olio e del Sagrantino, costituita il 29 settembre 2001, è composta da Bevagna,

Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Giano dell’Umbria, Gualdo Cattaneo, Massa Martana, Montefalco e Trevi.