

L'olio appena spremuto nei frantoi, quello 2015, ha il sapore di carciofo, fruttato e amaro allo stesso tempo. E' anche leggermente piccante e costa tra i 12 e 13 euro al litro, che spesso non ripagano la cura che gli olivi necessitano nel corso dell'anno.

Da metà ottobre a Carmignano si raccolgono le olive, ma si organizzano anche iniziative per far capire che c'è olio e olio e come nasce quello che si produce a Carmignano. "I consumatori - purtroppo hanno poca conoscenza dell'olio di qualità - racconta l'agronomo Ugo Damerini, tra i protagonisti degli incontri, degustazioni e serate in programma - e non si rendono conto che pagare l'olio a prezzi così bassi è un po' come voler sottopagare un vino riserva". Serve più cultura e conoscenza.

In Toscana le principali varietà di olivo sono state nei secoli il frantoio, il moraiolo e il leccino. Sul versante del Montalbano che si rivolge verso le pianure di Firenze, Prato e Pistoia, dove si trovano Carmignano e Poggio a Caiano che contano la metà degli olivi della provincia di Prato, la cultivar più diffusa è il moraiolo, che copre la metà delle centomila piante del territorio. Poco meno di un terzo sono olivi frantoi e il resto cultivar minori. Dopo la famosa gelata del 1985 che provocò la scomparsa di numerose piante, sono stati però ripiantati non solo moraiolo e frantoio ma anche leccino e pendolino.

L'olio è una miscela e l'arte di fare un buon olio consiste anche nell'usare e mescolare le giuste quantità a seconda del risultato che si vuole ottenere. Prendiamo il moraiolo e il frantoio, le varietà più diffuse a Carmignano. Insieme danno vita all'olio che tutti conosciamo e apprezziamo. "Se invece ciascuno dei due olivi viene assaggiato separatamente - spiega ancora Damerini - il sapore cambia".

Le due varietà sono diverse per le proprietà organolettiche, ma anche all'aspetto. Il frantoio è una pianta di grandi dimensioni e con abbondante vegetazione, le olive sono le più complete perché portano il sentore di carciofo e conferiscono un sapore armonico. Il moraiolo ha invece uno sviluppo contenuto e verso l'alto, le olive maturano più tardi ed assumono un colore violaceo conferendo all'olio un gusto più aggressivo, amaro e leggermente piccante. Maturano anche in modo diverso, a seconda del clima e del terreno, che a Carmignano ha uno sviluppo "caotico", tra appezzamenti cistosi, galestri e marmorei che si alternano e si mescolano.

Il 2015, sono tutti d'accordo, è stata sicuramente un'annata migliore rispetto a quella del 2014, devastata dall'attacco della mosca olearia, proliferata a causa delle ripetute piogge estive e dell'umidità. "L'attacco della mosca nel 2014 è stato qualcosa di incredibile - commenta Ugo Damerini - le olive riportavano anche dieci, undici punture, perché le mosche erano talmente tante che non sapevano dove deporre le uova".

Il caldo della primavera e dell'estate scorsa ha fatto stavolta argine alla mosca, ma ha ridotto l'allegagione, ovvero la trasformazione dei fiori in frutti, con la conseguenza di avere meno olive sugli alberi. A soffrirne di più è stato soprattutto il moraiolo. Ma alla fine, appunto, è stata una buona annata, per la gioia degli agricoltori ma anche dei consumatori.

Leggi anche:

[L'olio e l'olivo nella storia](#)