

Il 2017 è stato una mezza annata per le olive e per l'olio sulle colline del Montalbano, protagonista in questi giorni di fiera. La raccolta è iniziata nella prima metà di ottobre, con largo anticipo rispetto agli anni scorsi, quando era normale raccogliere dalla fine del mese. Tuttavia, rispetto al 2016 c'è stata una resa migliore, conseguenza del clima asciutto e di un attacco della mosca olearia che c'è stato ma ha avuto un impatto massiccio come era accaduto nel 2014, definito non a caso l'anno orribile per le olive e per l'olio. Per conoscere le fasi di questa mezza annata e le caratteristiche dell'olio nuovo abbiamo incontrato l'agronomo Ugo Damerini.

La fioritura che si verifica nel mese di maggio è il momento più delicato della vita di una pianta: per questo motivo sarebbe necessario poter esercitare un controllo diretto sulle condizioni climatiche che non è possibile in natura ma soltanto in condizioni particolari, come ad esempio all'interno di una serra. Durante la fioritura infatti la pianta ha bisogno di costanza climatica perché gli sbalzi termici oppure l'umidità possono provocare aborti floreali, anche se molto dipende anche dal luogo, dall'esposizione al vento e dallo stato vegetativo della pianta stessa. Oltre a ciò le varietà che sono presenti sul territorio collinare del Montalbano fioriscono in momenti diversi, ad esempio il leccino ed il pendolino anticipano di alcuni giorni il moraiolo ed il frantoio.

“Se la fioritura è stata buona nel mese di maggio grazie alle già alte temperature, nel mese di luglio non c'è stata una piena allegagione delle olive, già di grandi dimensioni, a causa della mancanza di acqua dovuta al clima torrido persistente - spiega Damerini - le olive sono rimaste 'ferme' fino alla metà di settembre quando le prime piogge hanno ritemperato le piante consentendo, dopo circa una settimana, l'inizio della maturazione che si è conclusa a metà ottobre”.

L'altra componente che ha giocato a favore delle olive è stata l'andamento delle malattie. A differenza degli scorsi anni la mosca olearia ha attaccato soltanto nel mese di luglio, senza concludere il suo ciclo di sviluppo che comprende la deposizione, l'apertura delle larve e lo sfarfallamento. L'impatto ridotto della mosca ha migliorato la sanità delle olive e la qualità dell'olio, che risulta caratterizzato da bassa acidità e da basse quantità di perossidi.

“L'olio di quest'anno risulta robusto al palato, leggermente fruttato e legato a sapori forti di 'verde' come il carciofo con note di amaro e di piccante - prosegue Damerini - il suo prezzo a Carmignano oscilla mediamente dai 12 ai 15 euro al litro, fino ad arrivare anche ai 16 euro”. Il 2017 è stato un anno particolare perché è stata maggiore la resa qualitativa dell'olio, tuttavia da un punto di vista produttivo non ci sono stati grossi numeri, per quanto variabili da una zona all'altra, tanto è che diversi frantoi hanno già concluso le attività di frangitura.

“Quello che balza all'occhio viaggiando nelle campagne del Montalbano è lo stato in cui versano gli olivi, che risultano poco potati, ricchi di polloni che indeboliscono le fronde su cui allegano le olive - fa notare l'agronomo - Per questo motivo sarebbe necessario

incentivare la conoscenza dell'olio ma anche di un'agricoltura che altrimenti, col tempo, rischia di andare perduta".

Un'occasione può essere la degustazione in programma venerdì 8 dicembre nei locali del Museo della Vite e del Vino alle 17 e dedicata all'olio extravergine di oliva "sincero". Potranno partecipare i produttori, anche amatoriali, che dovranno far pervenire il loro campione in bottiglia da un litro presso la Pro Loco, in Piazza Vittorio Emanuele II entro giovedì 7 dicembre negli orari di ufficio (dal martedì al venerdì ed ogni prima domenica del mese dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 18; il sabato dalle 9.30 alle 12.30). I partecipanti saranno valutati da una giuria popolare di consumatori che saranno guidati nell'assaggio dall'agronomo Ugo Damerini. *(Valentina Cirri)*

La foto è di Isabella Santoro

Leggi anche:

[Olio di qualità anche nel 2016](#)

[Tra carciofo e fruttato, ecco l'olio che ci aspetta](#)

[L'olio nella storia, dalle citazioni di Dante ai mezzadri](#)