Quest’anno la frangitura delle olive è iniziata con molto anticipo sul Montalbano, rivolto verso la pianura di Firenze, Pistoia e Prato, e molti frantoi hanno infatti iniziato la lavorazione già nei primi dieci giorni del mese di ottobre. Ad anticipare i tempi sono stati l’andamento climatico e l’attacco della mosca, che comunque non ha avuto lo stesso impatto distruttivo del 2014. Da due anni le aziende sono anche cambiate. Si sono fatte più prudenti ed accorte e il risultato è un olio di ancora maggiore qualità, fruttato e con profumi amari e piccanti che distinguono la produzione carmignanese da altre.

Nei secoli le varietà toscane più diffuse di olivo sono state il moraiolo, il frantoio ed il leccino. Il moraiolo è stata quella che più ha caratterizzato le colline del Montalbano, coprendo circa la metà delle centomila piante del territorio. Il frantoio invece è presente per meno di un terzo; poi ci sono cultivar minori, di cui alcune ripiantate dopo l’inverno del 1985 che causò la perdita di numerose piante.

“La quantità di olive nel 2016 è stata inferiore del 30-40 % rispetto a quella dell’anno scorso – racconta l’agronomo Ugo Damerini – i fattori determinanti di questa riduzione di prodotto sono stati l’attacco della mosca olearia e l’andamento climatico”. Le alte temperature che si sono avute a partire da maggio hanno anticipato il processo di allegagione, ovvero la prima fase di sviluppo dei frutti. Dopo luglio l’attacco della mosca ha rovinato alcune coltivazioni. “Tuttavia – si sofferma ancora Damerini – i risultati di produzione del 2016 non possono essere paragonati a quelli del 2014, che in un certo senso ha fatto scuola per le annate successive”. Come dire: i danni ci sono stati, ma non così elevati.

Il 2014 infatti era stato definito l’anno orribile per la produzione di olive e di olio. Quest’anno ci sono state zone colpite dall’attacco della mosca, ma altre non lo sono state. “Tra quelle colpite, alcune hanno fatto opera di monitoraggio grazie alla collaborazione degli agronomi ed alcune, che operano nel biologico, sono intervenute con prodotti consentiti dal regolamento contro la mosca”, prosegue Damerini, ribadendo l’importanza strategica del controllo a livello territoriale nei mesi da luglio a settembre. La produzione ha quindi recuperato nel periodo da agosto a settembre: non solo per l’azione messa in campo da alcune aziende, ma anche per l’andamento climatico più favorevole e meno piovoso, che ha quindi rallentato l’attacco della mosca.

“L’olio di quest’anno è nella maggior parte dei casi un olio di qualità, con bassa acidità, fruttato e con profumi amari e piccanti che lo contraddistinguono sul mercato” conclude l’agronomo
Il prezzo di frantoio oscilla dalle 12 alle 14 euro al litro, leggermente più alto il prezzo di mercato che varia dalle 12 euro di base fino alle 16 euro al litro. E in questi giorni, a dicembre, sarà protagonista assieme da altri prodotti dell’antica fiera di Carmignano.

(Valentina Cirri)

Leggi anche:
Tra carciofo e fruttato, ecco l’olio del 2015
L’olio nella storia, dalle citazioni di Dante ai mezzadri