

**Il prezzo è aumentato di 20-30 centesimi al litro ma la qualità è eccellente**

di CLAUDIA PAOLETTI

Poche ma buone. Caldo e siccità hanno ridotto del 30-40 per cento la produzione di olive rispetto allo scorso anno.

È il riflesso principale sulla campagna olearia 2011 che però non preoccupa gli agricoltori pontini. La resa nei frantoi non è al di sotto della media del 2010, quando le condizioni meteo sono state opposte (temperature fredde e molta pioggia) e hanno parzialmente frenato l'inolizione dei frutti.

«Oltre all'estate prolungata – spiega Paola Orsini, titolare di un'azienda di Priverno di circa 50 ettari con 4.000 piante secolari, intervallate da mandorli e agrumi – anche il freddo tra maggio e giugno ha provocato la caduta del fiore che non è stato impollinato e che quindi non ha portato frutti, il calo della produzione è del 25 per cento».

Ela qualità? «L'olio – continua la produttrice – è un prodotto di nicchia, d'eccellenza dalle nostre parti, e ce lo teniamo ben caro. Siamo sul campo tutto l'anno per difendere il nostro Dop Colline Pontine». Lo stress idrico della stagione estiva, inoltre, accentua la sintesi di alcuni composti «antistress» come i polifenoli o alcuni zuccheri, come il mannitolo. Si tratta di sistemi con cui la



Un uliveto, la produzione in provincia quest'anno è diminuita del 30-40 per cento

# Olio pontino, poco ma buono

## Caldo e siccità hanno ridotto del 30-40% la produzione

pianta cerca di proteggersi ma che hanno anche una componente aromatica nel futuro olio.

«A Cisterna il calo si attesta sul 30-40 per cento (la media pontina, ndr) – spiega Giancarlo Vaccarini, titolare del frantoio di via Guglielmo Marconi, uno dei più antichi della zona – ma la resa è più alta: la media è del 15-16 per cento di olio prodotto per quintale di olive, il 50 per cento è acqua, il resto è sansa, e qualcuno ha toccato il 21 per cento, gli agricoltori se ne vanno soddisfatti. Il segreto è nella frangitura: quando la stagione è bizzarra, il lavoro di calibratura dei parametri da parte del frantoiano che deve regolare paste secche quando c'è poca acqua o che smelmano quando ce n'è troppa per le piogge abbondanti



Una ruota della pressa al frantoio Vaccarini di Cisterna

prima della raccolta, è ancora più delicato per l'estrazione dell'olio. La molitura da noi costa un po' di più, 16 euro a quintale (rispetto alla media di

13 euro, ndr) ma viene eseguita con metodi tradizionali, a freddo e con cura».

In questa situazione quali sono i riflessi sul prezzo al

consumatore? «Un litro d'olio quest'anno costa mediamente 20-30 centesimi in più, ma il prodotto è garantito», risponde Paola Orsini. «Sui banchi di vendita dovrebbe costare minimo 7-8 euro al litro – conclude Vaccarini – ma se ne trovano a 3-4 euro».

La raccomandazione di Luigi Centauri della Capol, il Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina, è di non «scendere al di sotto dei 5 euro, l'olivo non è una coltura da reddito, i due terzi dei coltivatori producono per loro stessi e per la propria famiglia. Sono talmente convinti della bontà del loro prodotto e così attaccati alla terra che non si fanno i conti, lo fanno per passione».