Scritto da Red.
Giovedì 05 Novembre 2020 12:56



AVELLINO – Il consiglio dell'Ordine dei dottori agronomi e forestali della provincia di Avellino si è riunito per fare il punto sulla campagna olivicola di quest'anno in Irpinia. "L'annata olivicolo-olearia 2020-2021 – spiega Ciro Picariello presidente dell'Ordine – in Italia è segnata dal crollo della produzione di olio extravergine di oliva (-36%), la causa va addebitata sia all'annata generalmente di scarica nelle zone più vocate, sia del netto calo registrato in Puglia (-51%) per la gelata del 2018 e per i gravi danni causati dal batterio Xylella all'olivicoltura salentina. Ma, a parziale risarcimento di un calo produttivo davvero notevole, la qualità del prodotto ottenuto risulta fin'ora di buona qualità".

Nonostante l'elevato calo produttivo che si registra, la Puglia resta sempre la prima regione italiana per produzione, al secondo posto troviamo la Sicilia (-17%) rispetto all'annata scorsa), poi troviamo la Calabria (-45%) e la Campania (-12%).

"Le regioni olivicole – prosegue il presidente Picariello – centrali e settentrionali della nostra penisola fanno registrare invece una progressiva crescita produttiva rispetto all'annata scorsa, complice un clima favorevole durante la fase fenologica della fioritura e dell'allegagione. Si prevede che l'annata in corso porterà ad una produzione di 235.000 tonnellate di olio extravergine d'oliva a fronte delle oltre 366.000 tonnellate della scorsa stagione".

"In Irpinia – evidenzia Francesco Castelluccio tesoriere dell'Ordine esperto e impegnato quotidianamente nel settore olivicolo oleario – il trend produttivo in termini di olive da olio risulta pressoché inalterato rispetto all'annata scorsa, anzi in alcuni areali si mostra ancora più produttivo rispetto al 2019". "Lo scenario poteva essere ancora più incoraggiante – spiega Castelluccio – purtroppo la tempesta di vento e grandine che si è abbattuta lo scorso 1°

agosto su numerosi Comuni della nostra provincia,in particolar modo quelli di Mirabella Eclano, Frigento, Sturno Castel Baronia, Flumeri, Taurasi, Fontanarosa e Montemiletto, hanno ridotto le aspettative produttive. La raccolta ha avuto inizio quest'anno il 9 ottobre con la molitura della cultivar autoctona "Marinese". È proseguita poi con la raccolta dell'altra cultivar autoctona la "Ogliarola avellinese". A seguire è stato il turno delle altre cultivar Leccino, Frantoio e Ravece che è tuttora in corso".

"Da molti anni – sottolinea Castelluccio – ormai la campagna di raccolta si anticipa sempre più in Irpinia, la causa è da attribuirsi sia ai cambiamenti climatici sia alle cultivar presenti in Irpinia, la maggior parte a maturazione precoce ad eccezione della Ravece. Il monitoraggio dell'evoluzione della maturazione delle principali cultivar, condotto nell'ultimo decennio da me e dal collega Ivan Rizzitelli, fa registrare un anticipo di maturazione di quasi 15 giorni rispetto al passato. La raccolta si concentra ormai principalmente nel mese di ottobre e nella prima quindicina di novembre. Indispensabile per l'ottenimento di un olio extra vergine di qualità è la raccolta nei tempi giusti, questo comporta spesso una sovrapposizione della campagna olivicola con quella della raccolta delle nocciole e della vendemmia, quest'anno poi anche il clima con le piogge autunnali ha maggiormente acuito il problema".

"Allarmante – rimarca Castelluccio – risulta essere poi la mancanza di manodopera per la raccolta, vero flagello dell'olivicoltura irpina, che si basa su aziende principalmente a conduzione familiare. Quest'anno inoltre la crisi sanitaria in corso ha aggravato un comparto già in sofferenza, aumentando le difficoltà di aggregazione di prodotto e limitando la vendita con conseguente aumento delle scorte, causa soprattutto di tutto ciò l'incertezza ed il lungo stop del comparto Horeca, che ha di fatto bloccato il flusso delle vendite".

"La qualità in generale degli oli irpini dovrebbe risultare però buona, anche se in calo rispetto alla stagione scorsa, in quanto le condizioni climatiche hanno limitato lo sviluppo della "Bactrocera olea" comunemente denominata mosca olearia, fitofago principale dell'olivo, ma non hanno arrestato il suo sviluppo".

La stagione estiva è stata asciutta, ma non particolarmente calda, è venuto meno quindi uno dei parametri fondamentali nell'ausilio del controllo della mosca olearia che è la temperatura elevata.

"I bravi produttori riescono sempre a distinguersi e lo stanno facendo anche quest'anno, con produzioni di elevata qualità anche se le rese percentuali in olio per quintale di olive lavorate,

risultano mediamente più basse rispetto alla scorsa campagna con valori che vanno dal 10 al 13%. Anche questo sta incidendo sul calo produttivo nazionale in termini di tonnellate di olio prodotto”.

L’assistenza resa dai tecnici agronomi impegnati nel settore è risultata fondamentale per l’ottenimento di una materia prima sana e priva di problematiche fitosanitarie, che è di fatto la base di partenza imprescindibile per l’ottenimento di un olio extra vergine.

“Quest’anno – dice Castelluccio – doveva essere l’anno della svolta nel controllo della mosca dell’olivo, in quanto la revoca dell’utilizzo della sostanza attiva dimetoato, da sempre la sostanza attiva maggiormente impiegata nella difesa integrata dell’olivo per l’efficacia svolta nel controllo ovicida-larvicida-adulticida dell’insetto, doveva di fatto essere il banco di prova dell’efficacia delle altre sostanze registrate per il controllo della mosca e riportati nei disciplinari di difesa integrata

nazionali e regionali”.

Di fatto è stata una svolta a metà, in quanto con il decreto del ministero della Salute del 26 luglio 2020 di autorizzazione eccezionale del dimetoato ai sensi dell’art. 53 del Reg. (CE) n. 1107/2009, è stato consentito un utilizzo eccezionale del dimetoato dal 01 luglio al 28 ottobre 2020.

Anche in questo caso il supporto degli agronomi è stato fondamentale per l’interpretazione normativa dell’autorizzazione concessa che di fatto consentiva l’utilizzo della sostanza attiva solo su concessione di deroga territoriale da parte delle Regioni. Nello specifico gli agronomi Castelluccio e Rizzitelli hanno di fatto chiesto alla Regione Campania, mediante l’organizzazione di produttori olivicoli irpina Apooat, la deroga territoriale all’utilizzo della sostanza al fine di evitare un uso improprio del prodotto, nel rispetto delle normative fitosanitarie vigenti.

Le aziende agricole che hanno seguito le indicazioni tecniche sul controllo della mosca e sulla raccolta rispettando il giusto grado di maturazione delle olive per varietà, hanno fornito una buona materia prima ai frantoiani, per l’estrazione dell’oro verde irpino, vero elisir di lunga vita.