

# Olio, c'è un crollo della produzione «È ridotta a un quarto del 2016»

STEFANO CASSINELLI

di STEFANO CASSINELLI - PERLEDO - «LA NOSTRA stima è che facciamo un quarto di olio rispetto all' anno scorso. Dal punto di vista della quantità è una pessima annata». Non nasconde la preoccupazione Gaetano Brusati, responsabile della Cooperativa olivicoltori del lago di Como, di fronte alle cifre della raccolta olive sul Lario. «Siamo il più grosso produttore, 45 soci, ma solo nove hanno conferito olio al frantoio, siamo a un quarto rispetto all' anno scorso come olio. Purtroppo il clima non ha favorito le olive e in molti casi la produzione è stata così bassa che i soci non hanno nemmeno conferito al frantoio». La Cooperativa è anche titolare del negozio "La bottega dell' olio" situato nella stazione di Varenna-Perledo. La mancanza di olio Dop preoccupa Brusati che spiega: «Cercheremo di tamponare la situazione con i clienti più fedeli, ma tra qualche mese l' olio sarà finito. L' unica consolazione è che sembra di altissima qualità. Purtroppo queste cose succedono, lo abbiamo visto l' anno scorso in Sicilia. Una annata è buona e poi qualche anno è difficile. Il 2014 forse era stato anche peggio, il 2015 così così e il 2016 era andato molto bene. Le piante a dimora sono più di 3.000 ma molti le hanno piantate di recente quindi sono in crescita come lo è la nostra realtà». Per Brusati la sopravvivenza del negozio deve basarsi anche su altre vendite: «Avendo il negozio abbastanza allargato a prodotti tipici e biologici locali speriamo di riuscire a resistere, sarà un' annata no ma non siamo nelle condizione di non sopravvivere anche grazie al rapporto con altri agricoltori del territorio. Speriamo che non ne ricapitino di stagioni così». Nei piani alternativi per garantire l' attività del negozio e il lavoro dei dipendenti c' è la possibilità di vendere altri oli: «Vediamo se riusciamo a mettere in piedi una bacheca di oli selezionati italiani di qualità. CERTO non sarà come vendere il nostro olio però qualcosa potremmo ricavare. Siamo in crescita del 20% annuo nel negozio, siamo oltre i 130mila euro, il negozio è aperto da due anni e si cresce



grazie all' esperienza e al fatto che ci sono clienti affezionati. Il negozio resta aperto tutto l' anno, in novembre facciamo tre pomeriggi a settimana, ma il servizio è sempre garantito». Nei giorni scorsi dal frantoio di Biosio era arrivata la notizia che la produzione di olive era calata sul territorio di circa un terzo, con livelli ancora più bassi nelle zone a sud di Lierna. Il clima è stata la causa principale del calo di produzione mentre non ci sono stati problemi con la mosca. Nella sfortuna di una quantità molto bassa di olio prodotto c' è però almeno un aspetto positivo; infatti la qualità del Dop sembra, secondo le prime analisi ma manca ancora la **certificazione** ufficiale, elevatissima con acidità allo 0,1 e perossidi, cioè il grado di ossidazione delle olive, che è circa al 4 grado.