

2019: CHE OLIO SARÀ IN TOSCANA? CE LO SPIEGA A.I.R.O.



Olio toscano 2019: scarso livello di produzione in termini di quantità, eccellenza in termini di qualità e proprietà organolettiche. Ricostruiamo insieme a C.I.A. Agricoltori Italiani e A.I.R.O Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio la stagione 2019 dell'olio in Toscana.

Olio toscano 2019: scarse quantità, eccellente qualità

L' **olio toscano 2019**, non sembra essere una grande annata sul piano della **quantità**, mentre la **qualità**, diciamolo subito, è e sarà buona. Niente paura, quindi, **meno olio ma sempre di livello**. Come nella nostra tradizione. Il calo medio si attesta sul **20-25% rispetto al 2018**. Rispetto allo scorso anno si prevede una raccolta di oltre **16.278 tonnellate** contro le 20.347 di un anno fa (- 4.069 tonnellate).



*“La **Toscana** è in controtendenza” - sottolinea **CIA Agricoltori Italiani** - “visto che a **livello nazionale** la campagna in corso farà registrare un **aumento della produzione** dell’89%, stimata di poco superiore alle **330mila tonnellate di olio** a livello nazionale, dato che quasi raddoppia la **produzione finale** dello scorso anno, attestatasi intorno alle **175mila tonnellate** come rilevato da CIA Agricoltori Italiani, Italia Olivicola e Aifo”.*

*“In regione” - annuncia **Filippo Legnaioli**, vicepresidente CIA Toscana - “registriamo un calo complessivo dell’**olio toscano 2019** del 20%, con differenze nelle diverse aree produttive. Va complessivamente meglio nella **fascia costiera** mentre nella **Toscana centrale**, fra le province di Firenze, Siena e Arezzo, si hanno cali che vanno **dal 30% al 50%** rispetto al 2018”.*



La mosca olearia

Il **problema più grosso** per l'olio toscano 2019, come negli ultimi anni, è stata la **mosca** che, col **caldo umido** di questa estate, ha trovato terreno fertile. **Filippo Falugiani**, presidente dell'**A.I.R.O** (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio), con sede a **San Casciano in Val di Pesa**, ci spiega che quest'anno, più di sempre, sarà importante saper scegliere.

Quindi, chiedere consigli a esperti, controllare guide, concorsi, per scoprire quali sono le aziende che hanno prodotto gli **oli migliori con quantitativi rilevanti**. Bisogna pensare che alcuni produttori di **oli d'ecceellenza** hanno selezionato le olive una a una. In altre parole, **pochissima produzione con costi altissimi** per un olio che sarà praticamente quasi introvabile.



Olio toscano 2019: attenti all'olio che "sa di mosca"

Sarà necessario principalmente stare attenti all'**olio che "sa di mosca"**, con **livelli di acidità alti**, ammonisce Falugiani. In bocca risulta subito **difettato** di riscaldamento o "avvinato" - quella sensazione di formaggio, verdura cotta, fagiolino bollito - e d'**ossidazione**, ma può anche trasmettere un'**impressione di muffa**.

La **mosca olearia** (la *Bactrocera oleae*), appartiene a una specie **carpofaga**, la cui **larva** è una **minatrice della drupa dell'olivo**. In parole povere, **la mosca punge l'oliva** seminando all'interno del frutto le sue **uova** che diventano larve. Le larve si nutrono del **frutto** fino a che non diventano a loro volta **mosche** e se ne volano via da un **foro d'uscita**. Il danno più grosso per l'**olivicoltura** è quando all'interno del frutto è ancora presente la **larva**.

👉 **Leggi anche: [L'agronomo Luigi Antonelli e i segreti dell'olivicoltura toscana di qualità](#)**

Dalla mosca, per chi non è in biologico, ci si difende con **fitosanitari come il Rogor**, che però **dal 2021 sarà proibito**. Mentre per chi è in **biologico** ci si difende con dei sistemi di **monitoraggio costanti** - riuscendo a prevenire, comunque a parere, gli effetti più dannosi - o con dei **sistemi protettivi** consentiti dal biologico stesso.



Le nuove condizioni climatiche

Quest'anno purtroppo, a causa del caldo umido, ci sono state **più generazioni di mosche** che si sono succedute, ed è questo che ha compromesso parte del raccolto dell'olio toscano 2019. Le **olive**, in genere, sono state comunque portate in **frantoio** già a metà ottobre per evitare i danni dell'**ultima generazione di mosche**, e anche perché il **riscaldamento globale** induce sempre più ad anticipare la raccolta.

Pare proprio che, date le **nuove condizioni climatiche**, l'incremento di **insetti dannosi**, e data anche la crescente importanza che il **buon olio** riveste per la nostra gastronomia e la nostra salute, si debba tenere un po' tutti a sviluppare una **maggior competenza** su questo alimento fondamentale.



Il corso per diventare assaggiatori d'olio promosso da A.I.R.O.

A.I.R.O. si occupa di **divulgazione della conoscenza sull'olio e sul suo corretto utilizzo** gastronomico attraverso corsi che si tengono in varie città, in particolare **Firenze, Milano e Bologna**, in cui vengono formati **assaggiatori ufficiali** (riconosciuti dal ministero) e non.

Nel **corso di primo livello - 7 lezioni di 2 ore** ciascuna tenute da **professionisti**, in cui nella prima ora si affronta una parte teorica, nella seconda, una parte pratica - si assaggiano circa **30 oli diversi** e s'impara a distinguere un buon olio da uno peggiore.

Nel **corso di secondo livello** s'impara invece a **descrivere un olio buono**. Il corso a Firenze inizia intorno al **20 gennaio**.

Un altro aspetto fondamentale dell'associazione è la **costruzione di un gruppo di aziende A.I.R.O.**, ossia di un **gruppo di olivicoltori**, che possano essere promossi presso i ristoranti soci.

👉 **Leggi anche: [Se l'olio EVO è il protagonista: 4 ristoranti in Toscana](#)**



A.I.R.O. ogni anno promuove anche un **concorso** in cui alla fine vengono premiati i **migliori ristoranti dell'olio e le migliori aziende**. Quest'anno il clou del concorso sarà al **Four Seasons di Firenze**, il 23 febbraio - evento che si concluderà con una **cena di gala** -, in cui verranno premiati anche i **migliori assaggiatori**. L'obiettivo primario sarà finanziare la **Fondazione Veronesi** con una borsa di studio all'estero di 6 mesi per un **ricercatore** nell'ambito della nutrigenomica.

La bontà dei polifenoli

In conclusione, **non tutti gli oli sono uguali**. E questo lo sapevamo. Ma se un olio è più **intenso**, più **esplosivo** in bocca, più **forte** e **piccante**, non solo è **migliore** da un punto di vista **organolettico** e **gastro-nomico**, ma anche **più salubre**: la massiccia presenza di **polifenoli**, infatti, negli oli d'eccellenza rispetto agli oli comuni, migliora la **prevenzione** di tumori all'intestino, la necessità di assunzione di **farmaci** per i diabetici, riduce il **rischio d'infarto**, insomma, **incrementa l'aspettativa di vita** in generale.

Che l'olio sia con voi.



! PER APPROFONDIMENTI:

☞ **Olio Toscano, arriva il tempo della raccolta delle olive**

☞ **Fattoria Ramerino presenta Sua Eccellenza l'Olio EVO**

☞ **Andrea Perini, lo chef dell'Olio EVO**

Ami l'olio? Dacci dei buoni consigli. Scrivici.

Sei un **Agricoltore** o un **Olivicoltore** e vorresti farti conoscere dai lettori di TuscanyPeople?

Clicca qui

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople