

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'eccellenza 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 carpo-faga, 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 parare, 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 tendere 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 gastronomico, 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](#)



