

Olio extravergine, in arrivo un nuovo frantoio a Predore

written by Redazione | 19 Giugno 2015



E' una piccola produzione di nicchia, ma è improntata alla qualità ed è fortemente legata al territorio. L'olivicoltura bergamasca - secondo l'ufficio di settore di Coldiretti Bergamo - interessa una superficie di circa 200 ettari e sta appassionando diversi giovani, che con

nuove idee e nuovi progetti stanno contribuendo a far crescere il comparto, nonostante le difficoltà legate alle bizze del tempo.

Dopo il drastico calo produttivo dello scorso anno, anche per questa stagione la strada si prospetta non priva di ostacoli. Un recente monitoraggio effettuato dagli uffici di Coldiretti Bergamo ha infatti evidenziato che si è verificata una scarsa fioritura del Leccino, la varietà più diffusa. Come andrà la stagione si vedrà però solo nei prossimi mesi. Tutto dipenderà dall'andamento delle condizioni meteorologiche, che potranno contrastare o favorire la comparsa di malattie e parassiti. Al momento si ipotizza un calo produttivo fra il 25 e il 30 per cento rispetto alla media, ma in ogni caso un miglioramento anche del 50 per cento rispetto allo scorso anno. La dimensione media di un oliveto in provincia di

Bergamo è di circa 3000 metri. La maggior parte degli oliveti è condotta da hobbisti, che destinano l'olio prodotto all'autoconsumo familiare. Ci sono però una ventina di aziende olivicole a titolo principale che producono e vendono olio extravergine di oliva. Sono prevalentemente concentrate nei comuni limitrofi al lago di Iseo, solo alcune sono situate nella zona collinare attorno alla città di Bergamo. Il 50 % di queste aziende professionali è iscritta al circuito Dop Laghi Lombardi.

Il comparto olivicolo nostrano deve anche fare i conti con l'invasione dell'olio d'oliva tunisino, con le importazioni dal Paese africano che sono aumentate del 681 per cento nei primo trimestre del 2015. La Tunisia è ormai diventata per il nostro Paese il terzo fornitore dopo Grecia e Spagna. Il risultato è che nel 2015 si è registrato il massimo storico nelle importazioni di olio di oliva straniero dopo che nello scorso anno erano già giunte dall'estero ben 666 mila tonnellate di olio di oliva e sansa come mai era avvenuto in passato.

Poiché un'altra delle problematiche sentite dall'olivicoltura bergamasca è la mancanza di un frantoio sulla sponda bergamasca del lago di Iseo (ne esiste uno solo a livello provinciale), il comune di Predore, in collaborazione con il Gal 4 Comunità delle valli e dei laghi, ha recentemente presentato un progetto per la costruzione di un nuovo frantoio e di un punto vendita, che prevede anche lo sviluppo di alcuni investimenti con una decina di aziende agricole olivicole della zona. Sul fronte della promozione invece il comune di Tavernola Bergamasca, sempre in collaborazione con il Gal delle 4 Comunità delle valli e dei laghi, sta invece valutando la possibilità di realizzare una "Via dell'olio". Ad entrambi i progetti collabora anche Coldiretti Bergamo.