

PREZZI IN SALITA PER L'OLIO D'OLIVA

OLIO 9 aprile 2024

Anche certificazioni e alta qualità stanno contribuendo agli aumenti dei prezzi al consumo. Il caso delle cultivar del Nordest



L'alta qualità certificata degli alimenti coincide sempre più con aumenti di prezzo, soprattutto da quando l'inflazione del carrello della spesa ha iniziato a correre. Il comparto dell'olio extravergine d'oliva non fa eccezione, tanto più se si considera che il 2023 è stato un anno "di scarica", caratterizzata quindi da un raccolto di olive piuttosto scarso. Nel Nordest, l'olio d'oliva viene declinato in eccellenze come le Dop Garda, Veneto e Tergeste, prodotto con olive coltivate in una larga fascia della collina friulana: "i soli uliveti del pianeta a Nord del 46esimo parallelo", come sottolinea al *Messaggero Veneto* il Presidente del Consorzio produttori olio extravergine di oliva Fvg Bruno Della Vedova.

"L'ultima annata è stata scarica – afferma Simone Padovani, Presidente del Consorzio tutela Olio Garda Dop – e così ne ha risentito anche il costo finale, che si aggira attorno ai 16-18 euro per mezzo litro. Brand specifici, all'interno del



Consorzio, possono praticare prezzi più elevati per determinati oli di nicchia. La quantità di olio extravergine di oliva Garda Dop, nelle annate di carica, si attesta in media intorno ai 3.300/3.500 quintali”.

L'unica Dop del Friuli-Venezia Giulia è la Tergeste, dal Carso, dove **la varietà autoctona di olive è la Bianchera**, diffusa anche in Istria. La coltivazione dell'ulivo è comunque in forte e costante aumento nelle zone collinari del Friuli (+5% all'anno): dal Cividalese al Tarcentino, fino a Caneva nel Pordenonese.

Il Consorzio produttori olio extravergine di oliva del Friuli-Venezia Giulia ha da poco inaugurato un frantoio 4.0, tra i più avanzati in Italia, che può lavorare tra i 10 e i 12 quintali di olive all'ora.