

Il clima cambia (in peggio): così l'olio del Benaco diventa nicchia delle nicchie

Di Maurizio Bertera



21 aprile 2024

NEW

Se il vino italiano ultimamente piange, tra vendemmie complicate ed export in calo, **l'olio extravergine non ride**. Da qualche anno, si vive sempre con il timore di **raccolte difficili, talvolta disastrose come quelle del 2020 e 2021 che ha reso praticamente nulla la produzione del Garda e dell'Iseo**. L'ultima stagione non entrerà certo negli annali, per sorridere bisogna tornare al 2019 quando negli oliveti si iniziò la raccolta ai primi di ottobre e si finì a metà dicembre. Notorie le problematiche: **clima sempre più caldo, grandinate rovinose e soprattutto i temibili parassiti come la mosca olearia e la cimice asiatica**.

«Abbiamo una cultura sul tema costruita nei secoli per un clima temperato, ma la realtà indiscutibile è che i nostri olivi devono ormai affrontare minacce proprie di ambienti tropicali» spiega Marco Penitenti, agronomo e titolare con Maria Cristina Piodari di

Videlle Bionatura a Puegnago, realtà nata nel 2010 con l'intento di **recuperare gli oliveti abbandonati del lago** e che, con una cinquantina di ettari da Desenzano a Tignale, ha ottenuto la certificazione **Carbon Neutral**. «Una scelta mirata per non dipendere da un solo territorio e inseguire quella continuità produttiva, un tempo vanto del lago, e oggi quasi impossibile. Detto questo, non deviamo di un cm dalla qualità ma fa soffrire che da 10mila piante nel 2023 abbiamo ricavato 100 quintali di olio per 15mila bottiglie» sottolinea. Sulla qualità non si discute: la Guida del Gambero Rosso ha assegnato a Videlle Bionatura le **Tre Foglie**, massimo riconoscimento, per la Monocultivar Casaliva Bio.

La sola altra azienda gardesana (e bresciana) ad averle conquistate è stata Comincioli, sempre a Puegnago, che non ha bisogno di presentazioni: **fa olio da sei secoli** anche con il raffinato metodo della denocciolatura, ha 5mila alberi in 19 oliveti ed è nota anche all'estero. «Negli ultimi cinque anni ci sono state solo due produzioni e mezzo, anche per colpa delle errate normative Ue a difesa delle piante (per la cronaca stoppate a febbraio, ndr) e anche l'ultima ha deluso le speranze — racconta Roberto Comincioli — così nel 2021, dopo tanta ricerca, abbiamo optato per realizzare The One con delle cultivar provenienti da tutta Italia. Un libero esercizio di stile per non perdere il mercato, non potendo più contare su buoni numeri». I risultati danno ragione a Comincioli: è proprio il The One ad aver ottenuto le Tre Foglie.

Di sicuro, se prima l'olio Dop del Garda era nicchia **si va verso la nicchia delle nicchie, a prezzi elevati: ormai siamo sui 30 euro al litro, che per un prodotto di qualità (spesso bio) non va considerato follia**. C'è comunque da lavorare molto per mantenere la qualità, magari non sperando solo nel dio Benaco. «Anche quest'anno, siamo stati meno fortunati rispetto ai colleghi veronesi e trentini, perché qui il clima ha colpito di più. I 130 quintali della produzione Dop si spiegano in questo modo ma lavoriamo per un mercato particolare, che cerca l'eccellenza» dice **Andrea Bertazzi, vicepresidente del Consorzio Olio Garda Dop che raggruppa circa 400 associati** tra olivocultori, molitori e imbottiglieri. **Prospettive?** «Lavorare sempre di più per limitare i danni climatici, supportati possibilmente da università e istituzioni: purtroppo in Regione Lombardia continua a mancare la considerazione per il nostro settore ed è un grave peccato considerando non solo la qualità del nostro prodotto ma anche il plus dal punto di vista turistico».