

CARO ENERGIA, CRISI FRANTOI IN ABRUZZO: “PREZZI RECORD, MEGLIO RESTARE CHIUSI”

11 Ottobre 2022



CHIETI - Dagli uliveti alle tavole, in mezzo tradizioni secolari che pure narrano di raccolti deludenti ai quali però si aggiungono, in questo infausto momento storico, gli insostenibili rincari, dalle bollette ai materiali.

E così per la raccolta delle olive in Abruzzo ci si prepara ad un anno nero, senza precedenti, con il rischio concreto di vedere sempre meno olio italiano, in questo caso abruzzese, nelle dispense.

Un rito irrinunciabile in particolare lungo la costa, dal Chietino al Teramano, eppure sono numerosi i frantoi sul territorio regionale che hanno deciso di non aprire, come anticipa un frantoiano della provincia di Chieti ad AbruzzoWeb: “Tra i costi delle bollette e dei materiali ormai arrivati alle stelle, non sarebbe conveniente avviare l’attività neanche con una raccolta eccezionale”.

Circostanza che non si è comunque verificata, in quanto, spiega: “la qualità delle olive quest’anno non è delle migliori e in questo sicuramente non ci ha aiutato il tempo. Si tratta di una condizione di incertezza con la quale abbiamo a che fare tutti gli anni, non è una novità. Questa volta però si aggiungono i rincari e, considerando che sarebbe impossibile una molitura sotto ai 20 euro al quintale e che l’olio extravergine non si riuscirebbe a vendere a meno di 12 euro al litro, un prezzo record mai raggiunto dalle nostre parti, è facile intuire l’eventuale livello di insoddisfazione dei clienti”.

C’è poi l’ormai tristemente nota questione dell’energia, “che per noi al momento è un’incognita. Non sappiamo neanche quanto potremmo arrivare a pagare, ma le previsioni non sono incoraggianti e non possiamo permetterci nessun tipo di sorpresa, il rischio è di non rialzarci più”.

“Noi abbiamo deciso di non aprire a questo punto, almeno evitiamo di rimetterci - l’amara riflessione - È una situazione pesante da sostenere, sia emotivamente, perché è il primo anno che ci fermiamo, sia a livello finanziario, perché davvero non possiamo rischiare di fallire, di giocarci tutto per un anno tragico. Come noi tanti colleghi hanno optato per questa scelta, anche se fa davvero male vedere i frantoi chiusi, a noi non è mai successo in 30 anni di attività. Eppure, se vogliamo

salvare il salvabile, potrebbe essere l'unica soluzione che ci consente almeno di sperare di riaprire il prossimo anno".

A conferma della situazione drammatica i numeri impietosi che emergono dal report "2022, la guerra dell'olio Made in Italy" di Coldiretti e Unaprol.

Con il crollo della produzione nazionale di olive, stimato del -30%, le famiglie italiane devono dire addio a quasi una bottiglia su 3 di olio extravergine Made in Italy mentre l'esplosione dei costi, in media del 50%, sta mettendo in ginocchio le aziende agricole e i consumatori dovranno far fronte ai rincari dei prezzi al dettaglio.

La raccolta, riferiscono Coldiretti e Unaprol, è partita in Sicilia, con una produzione in netto calo rispetto alla campagna precedente, attestatasi intorno a 330 milioni di chili di olio prodotto. Il calo è diffuso del Sud Italia, specie nelle regioni più vocate all'olivicoltura come Puglia e Calabria, che da sole rappresentano circa il 70% della produzione olivicola nazionale. Nelle regioni centrali, come Lazio e Toscana, l'andamento è a macchia di leopardo con un leggero rialzo della produzione rispetto all'anno precedente, stimabile tra il 10 e il 20%.

Sembra andar meglio invece nel resto d'Italia con il Nord, che segna un aumento produttivo attorno al 40-60% fra Liguria, Lombardia e Veneto.

"Con l'esplosione dei costi aumentati in media del 50% nelle aziende olivicole - evidenziano Coldiretti e Unaprol - quasi 1 su 10 (9%) lavora in perdita ed è a rischio di chiusura", secondo dati Crea.

"Olivicoltori e frantoiani sono costretti a fronteggiare l'incremento dell'elettricità, i cui costi sono quintuplicati. E se i costi crescono per l'olio extravergine d'oliva sono attesi forti rincari - evidenziano Coldiretti e Unaprol - sugli scaffali in autunno con l'arrivo delle nuove produzioni".