

LA MOSCA OLEARIA NON RISPARMIA L'ABRUZZO, "E' L'ANNO ORRIBILE DELL'AGRICOLTURA"

22 Settembre 2016



CAPESTRANO - L'attacco della mosca olearia non ha risparmiato l'Abruzzo e la produzione dell'olio sarebbe già compromessa con danni ingenti per il settore e, dopo il maltempo e le gelate di fine aprile, c'è già chi parla di "anno orribile dell'agricoltura".

"Gli effetti sono devastanti e non sono escluse neanche zone generalmente risparmiate come le aree interne", dice Alfonso D'Alfonso di Terre del Tirino, che a Capestrano (L'Aquila) coltiva, tra le altre cose, 2 ettari e mezzo di ulivi.

"La presenza della mosca è stata rilevata dalla metà di luglio - spiega Gianni Santilli dell'associazione Abruzzo Oleum, che raccoglie circa 12mila produttori - le aziende più grandi si sono difese attuando una strategia diversa da chi fa il biologico, usando principi attivi molto diversi. Chi ha agito tempestivamente è riuscito a limitare i danni, ma comunque si è stati costretti ad anticipare la raccolta e abbiamo già i primi oli".

Tra le prime, c'è chi ha fatto fino a cinque trattamenti con prodotti chimici, ma per consentire la decantazione devono passare una ventina di giorni prima della raccolta, nei quali c'è il rischio che la pianta venga riattaccata.

Le aziende più piccole, generalmente votate all'agricoltura biologica, si sono invece limitate ad anticipare la raccolta, di una ventina di giorni sulla fascia costiera, di un mese e mezzo invece nell'entroterra.

Il prodotto di quest'anno, quindi, che subirà un inevitabile aumento dei prezzi, "è buono anche se risulta acerbo all'assaggio - dice Santilli - parliamo in ogni caso di un prodotto extravergine quindi senza difetti a livello organolettico".

"La *Bactrocera oleae*, detta comunemente mosca olearia - spiega D'Alfonso - utilizza l'ulivo per riprodursi, è molto selettiva e depone le uova nelle piante più produttive che danno vita al frutto più polposo, la lava si sviluppa all'interno del tronco, dove crea dei veri e propri tunnel e dopo una decina di giorni raggiunge l'oliva che diventa un ammasso di marciume".

"Nella Valle del Tirino non era mai successo che si molasse a metà settembre il risultato è che abbiamo un rapporto dimezzato tra la quantità di olio su quella di olive - dice - . La produttività è dimezzata, invece di 15 litri di olio ne avremo scarsi 10 ogni quintale di olive".

L'attacco della mosca ha colto di sorpresa anche i frantoi, che stanno anticipando l'apertura. Ma non tutti, così c'è chi, come D'Alfonso, è costretto a percorrere lunghe distanze con conseguente aggravio dei costi.

D'Alfonso, che porterà l'olio novello già al Salone del Gusto di Torino nel weekend, concorda con Santilli nel ritenere che il prodotto sarà comunque eccezionale: "Un olio leggero, con un sentore di non perfetta rotondità dei profumi dovuto alla mancata maturazione ma comunque di ottima qualità".