

La drammatica annata dell'olio 2014 - ne parliamo con Marta Mugelli



Cari consumatori di insalata con l'olio buono, pronti con la fetta di pane abbrustolita in una mano e l'aglio nell'altra, mettetevi seduti e posate il tutto. Senza giri di parole, l'annata 2014 per l'olio è una valle di lacrime. Fosse un'opera teatrale sarebbe *Aspettando Godot*. Ho fatto alcune domande a una vera esperta in materia come **Marta Mugelli**, co-proprietaria dell'azienda agricola biologica **Torre Bianca** di San Casciano in Val di Pesa, nonché uno dei migliori frantoi della Toscana.

Ormai è chiaro un po' a tutti che l'annata 2014 per l'olio sarà a dir poco tragica. Puoi spiegarci cosa l'ha resa così nefasta?

L'annata 2014 purtroppo è stata rovinata da diversi fattori; la scarsità di prodotto era chiara fin dall'inizio, ovunque a giro si sentiva dire che c'erano poche olive, ma la situazione meteorologica degli ultimi mesi, caratterizzata da un'estate molto piovosa e fresca e il massiccio attacco di mosca dell'olivo hanno dato il colpo di grazia alle nostre olive. Purtroppo la situazione attuale si presenta con alberi senza frutti, olive a terra e quelle poche che restano attaccate ai rami sono secche e svuotate dalla larva della mosca, in alcuni non rari casi si vedono olive con 3 o più buchi. La lavoazione di queste olive, anche con il frantoio più tecnologico e all'avanguardia, risulta praticamente impossibile, l'olio non si estrae e quel poco che esce è difettoso, per questo la maggior parte delle aziende hanno deciso di non cogliere e di conseguenza di non produrre olio.

Che consiglio daresti al consumatore che rischia la depressione al solo pensiero di volgere lo sguardo sullo scaffale del supermercato?

Al consumatore posso solo consigliare di non comprare l'olio al supermercato, consiglio valido tutti gli anni non solo questo. Purtroppo ancora nella grande distribuzione non é presente l'olio di qualità, se non in rari casi. In un territorio come il nostro il consumatore ha mille possibilità di acquistare l'olio direttamente dal produttore, forse un pó piú caro di quello del supermercato ma sicuramente piú autentico e salutare.

I Toscani quando si tratta di olio diventano campanilisti come con pochi altri prodotti. cosa rende unico e irripetibile l'olio toscano rispetto ad altre realtà?

L'olio toscano é nell'immaginario collettivo il migliore soprattutto grazie alla tradizione. Questa regione, da sempre vocata alla produzione di olio, per tanti anni é effettivamente stata al top nella produzione di olio extra vergine di qualità, cosí come nella ricerca e nella innovazione. Oggi purtroppo non é piú cosí, molti altri paesi ci stanno raggiungendo e ci sono meno investimenti nel settore olio in questa regione. La situazione si presenta ora piú complessa, fortunatamente ci sono oli di alta qualità in ogni regione del nostro paese e in molti altri paesi e la Toscana sembra aver perso l'egemonia che la ha caratterizzata per tanto tempo; a maggior ragione dobbiamo continuare ad investire e ad impegnarci a fare oli sempre migliori dal punto di vista qualitativo e salutare.

Cosa prevedi per il futuro dell'olio italiano? Sei piú rasserenata per l'espansione del mercato o piú preoccupata per la possibile perdita della leadership italiana, a favore di paesi sempre piú competitivi come Spagna, Grecia, o perché no il Marocco?

La competizione rende il mercato piú interessante. Come dicevo nella precedente risposta la situazione odierna é complessa, l'offerta di olio é aumentata e molti paesi riescono a produrre con costi minori rispetto a noi, ma questo non ci deve spaventare. Dalla nostra parte abbiamo il "made in Italy" che rappresenta ancora un vantaggio importante, inoltre sono presenti in Italia sempre piú aziende che producono olio davvero di alta qualità e che lo riescono ad esportare in tutto il mondo. Credo che la competizione con gli altri paesi possa essere uno stimolo importante per migliorare sempre di piú.

Da amante dell'olio, a volte penso a un mondo parallelo, dove tutti i consumatori scelgono quotidianamente la cultivar perfetta per esaltare i loro piatti. Fantascienza?

Purtroppo si, devo dire che ancora siamo molto lontani dalla situazione che descrivi. Il consumatore di oggi é piú consapevole e piú informato, inizia a capire cosa vuol dire "olio monocultivar", cosa che fino a qualche anno fa era completamente sconosciuta, ed inizia anche a mostrare delle preferenze e a capire che si possono abbinare gli oli ai diversi piatti; purtroppo però c'è ancora l'abitudine a fare uso di olio commerciale nel quotidiano. Il prezzo gioca un ruolo molto importante in questo caso e molti ancora preferiscono approfittare delle offerte che si trovano nei supermercati, pur sapendo che spesso l'etichetta li inganna. Devo dire che una spinta favorevole in questi ultimi anni la stanno dando anche i ristoranti, che sono un veicolo molto importante verso il grande pubblico; si trovano sempre piú locali che hanno una scelta di oli diversi e questo credo sia un dato da premiare ed incentivare.

In genere ai produttori di vino domandano sempre quale sia stata la loro "bottiglia della vita". Allora io ti domando, qual'è l'assaggio di olio che hai scolpito nella memoria? E con quali cultivar hai maggior feeling?

Il mio ricordo piú bello legato agli assaggi di olio é di quando da piccoli mio padre portava me e mio fratello Matteo in un campeggio nel grossetano dove lui teneva ogni anno un semplice e breve corso di assaggio, al termine del quale dovevamo giudicare 4 o 5 diversi oli locali con

una scheda di valutazione semplificata. Io e mio fratello riuscivamo sempre a riconoscere l'olio con meno difetti (purtroppo non c'erano quasi mai oli senza difetti!!) e questo ci rendeva molto orgogliosi perché la maggior parte dei partecipanti sbagliava completamente la classifica. Saró banale ma la mia cultivar preferita é il frantoio, non delude mai e se lavorata bene presenta il giusto equilibrio fra amaro e piccante che a mio gusto si abbina bene con tutto. Negli ultimi anni ho scoperto con piacere anche il rossellino, che non conoscevo e che presenta note di erbe aromatiche molto interessanti.

Postato da Ivan de Chiara 30.10.2014