

55mila gli ulivi sul Lario per l'olio Dop più nordico d'Europa

Sono **ben 55mila gli ulivi sul Lario**, nelle province di Lecco e Como, coltivati per l'olio Dop più nordico d'Europa. A rivelarlo è la **Coldiretti interprovinciale** in occasione del **summit sull'olivicultura lariana**, che si è tenuto ieri a Villa Monastero di Varenna. Organizzato dalla Coldiretti lariana, in collaborazione con l'Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi (Aipol) e con il Consorzio di tutela Olio Extra Vergine di Oliva DOP Laghi Lombardi Lario e Sebino, il meeting nasce dalla volontà comune di creare **nuovi percorsi di valorizzazione** per un alimento di indiscusso pregio del nostro territorio, considerando anche l'importante mercato che rappresenta la Lombardia. La regione, infatti, con 24 milioni di litri, è quella che consuma più olio extravergine d'oliva in Italia.

“Il nostro olio - racconta il direttore della Coldiretti interprovinciale, **Raffaello Betti** - è un prodotto di assoluta eccellenza, con caratteristiche di delicatezza più pronunciate rispetto ad altri oli. L'effetto mitigante del lago di Como rende possibile la **coltivazione degli ulivi soprattutto nelle aree della Tremezzina, di Bellagio, di Perledo e Varenna**. Gli oli del centro e, soprattutto, del Sud Italia, invece, hanno caratteri marcati, in virtù del terreno e del clima: sono più amari e piccanti”.

La fattura di questa specialità con denominazione di origine protetta, continua l'associazione degli agricoltori, vede impegnate **5 aziende** a Como e **10 a Lecco**. Gli olivicoltori, però, nelle due province sono circa mille, a testimonianza di quanto sia radicata sul territorio questa tipologia di coltivazione, anche a livello di produzione familiare. In totale, si producono tra i 2mila e i 3.500 quintali di olive all'anno, con una resa di circa 200, 300 quintali di olio (non solo Dop).

“Questo è un prodotto d'eccellenza da tutelare, valorizzare e proteggere — racconta **Emanuele Bezzi**, responsabile economico di Coldiretti Como Lecco, assaggiatore d'olio e relatore dell'incontro —. Soprattutto proteggere, visto che quest'anno è atteso un calo di produzione di circa 1/3 del totale, trasformando una fisiologica annata di scarico in qualcosa di più, per **colpa di un clima che ha visto alternare periodi di gelo nel momento della fioritura, al grande caldo e la siccità delle ultime settimane**. E l'anno scorso, che invece è stata un'annata di carica, i nostri produttori hanno dovuto combattere la forte presenza della *Bactrocera oleae*, un parassita comunemente chiamato mosca dell'oliva”.