

HOME ECONOMIA POLITICA CRONACA SANITÀ AMBIENTE ATTUALITÀ EVENTI E CULTURA SPORT

(Home (/)) (/economia.html) (/politica.html) (/cronaca.html) (/sanita.html) (/ambiente.html) (/attualita.html) (/eventi-e-cultura.html) (/sport.html)



(/component/banners/click/8.html)

## Al via la raccolta delle olive: buone previsioni per la terra d'Arezzo

MERCOLEDÌ, 10 OTTOBRE 2018. INSERITO IN [ECONOMIA \(/ECONOMIA.HTML\)](#)

**Ar24** Scritto da Redazione Arezzo24



(/images/news/2018/10/1539160086\_Oleificio\_Morettni -

Giovanni Lauro e Alberto Morettini\_o.jpg)Le analisi dell'Oleificio Morettini prospettano un 2018 caratterizzato da grandi quantità e buona qualità

La stima dell'azienda savinese vede il territorio aretino in controtendenza rispetto al resto della penisola

La raccolta delle olive è alle porte e, per la provincia di Arezzo, si prospetta una buona stagione.

La positiva previsione arriva dall'Oleificio Morettini di Monte San Savino che, da quasi settant'anni, è impegnato nella produzione di un olio extra vergine d'oliva che è oggi distribuito in tutto il mondo.

I parametri analizzati dall'azienda hanno evidenziato come il territorio aretino possa ambire ad una raccolta fortunata in termini di quantità delle olive e di qualità del prodotto, contrariamente a quanto succederà nel resto della Toscana e dell'Italia dove in alcune zone è previsto fino ad un -50% rispetto al 2017 a causa delle gelate tardive che lo scorso febbraio hanno colpito, ad esempio, la costa tirrenica.

In provincia di Arezzo, invece, si sono verificate tendenze climatiche favorevoli (nella speranza di ulteriori piogge nei prossimi giorni) e sono mancati fenomeni che hanno inciso negativamente negli anni passati come la mosca olearia del 2014.

«Sarà una raccolta fortunata - commenta il responsabile commerciale e marketing Alberto Morettini.

- In provincia di Arezzo abbiamo olive sane e piante cariche, dunque immaginiamo numeri positivi e qualità.

Questo permetterà di assecondare le esigenze di tanti aretini che, negli ultimi anni, si sono dimostrati sempre più attenti alle caratteristiche dell'olio in termini di benessere e di sana alimentazione».

Nel corso del mese, l'Oleificio Morettini collaborerà con alcuni dei migliori frantoi della Toscana e dell'Italia centrale per portare avanti una produzione di extra vergine variegata e diversificata.

Particolari attese sono rivolte verso l'impianto super-intensivo sviluppato su quasi cinque ettari sulle colline di Lucignano che l'azienda savinese ha inaugurato con la raccolta del 2017, con circa 10.000 piante coltivate con le tecnologie maggiormente all'avanguardia per l'irrigazione, la concimazione, la raccolta e la frangitura.

Le olive cresciute in questo terreno mantengono sempre un'alta qualità e sono utilizzate dall'azienda savinese per realizzare il proprio olio di maggior pregio, il Coltofranto, che nell'ultimo anno ha ricevuto apprezzamenti nelle principali fiere di settore in cui è stato presentato.

«Il prossimo mese - aggiunge Morettini, - è ovviamente il più importante dell'intero anno di attività

### ECONOMIA

Ottobre 2018

[Al via la raccolta delle olive: buone previsioni per la terra d'Arezzo \(/economia/2437-al-via-la-raccolta-delle-olive-buone-previsioni-per-la-terra-d-arezzo.html\)](#)

[La passione di Aldo Cappetti per la lavorazione della pelle \(/economia/2401-la-passione-di-aldo-cappetti-per-la-lavorazione-della-pelle.html\)](#)

[Quale futuro per il negozio tradizionale, se ne parla ad Arezzo nel terzo Unicredit Talk \(/economia/2371-quale-futuro-per-il-negozio-tradizionale-se-ne-parla-ad-arezzo-nel-terzo-unicredit-talk.html\)](#)

[Ubi Banca e Confindustria rinnovano l'accordo per l'innovazione e la digitalizzazione delle imprese \(/economia/2303-ubi-banca-e-confindustria-rinnovano-l'accordo-per-l-innovazione-e-la-digitalizzazione-delle-imprese.html\)](#)

[Clouditalia, ex Eutelia, non è più aretina: perfezionata la cessione alla milanese Irideos \(/economia/2268-clouditalia-ex-eutelia-non-e-piu-aretina-perfezionata-la-cessione-alla-milanese-irideos.html\)](#)

*di una resa inferiore.*

*Per garantire un'alta qualità, inoltre, ricordiamo che è fondamentale portare le olive in frantoio il giorno stesso della raccolta».*



Redazione Arezzo24

Tweet



Condividi



Copyright © FULL TIME s.r.l. Tutti i diritti sono riservati.

Sede Legale: Via Cesalpino, 15 - 52100 Arezzo AR. Codice Fiscale e P.IVA: 02315130514

Iscrizione Registro Stampa Tribunale di Arezzo N° 4 1709/2018 del 22/06/2018

Direttore responsabile Guido Albucci

CONTATTI

(/CONTATTI.HTML)

DISCLAIMER

(/DISCLAIMER.HTML)

PRIVACY

(/PRIVACY.HTML)

YOUTUBE

(HTTPS://YOUTUBE.COM/CHANNEL/UCJA3C3R-OL0TYAJPTRULOWG)

FACEBOOK

(HTTPS://FACEBOOK.COM/AREZZO24NEWS)

TWITTER

(HTTPS://TWITTER.COM/AREZZO24NET)