

A tavola vince l'olio d'oliva straniero

Allarme di Coldiretti: la produzione nazionale superata per la prima volta. Parte una proposta di legge di tutela

di Furio Baldassi

TRIESTE

Chissà cosa direbbe oggi un mostro sacro della cucina francese come Paul Bocuse, quello che aveva parlato dell'olio italiano come del «miglior sugo naturale al mondo» se scoprisse che quel prodotto di tricolore ormai ha ben poco. A tirar tutti giù con i piedi per terra ha contribuito un'analisi presentata dalla Coldiretti nel corso dell'iniziativa «Per il futuro dell'olio italiano» promossa insieme a Fondazione Symbola e Unaprol. Un confronto che ha fatto emergere come l'arrivo in Italia di olio di oliva straniero abbia raggiunto il massimo storico di 584mila tonnellate, superando la produzione nazionale, in calo costante anche nel 2011 e ora attestata a 483mila tonnellate. Tanto che il presidente di Coldiretti Sergio Marini lancia una proposta di

legge salva-olio alleandosi con consumatori, ambientalisti, enti locali e istituzioni.

Ad oggi, la maggioranza delle bottiglie di olio provengono da olive straniere senza che questo sia chiaro ai consumatori. Di più: esistono un'obiettivo, forte riduzione della qualità dell'olio in vendita e il rischio di truffe e inganni. L'Italia è il primo importatore mondiale di olio, che per il 74 per cento - precisano Coldiretti, Symbola e Unaprol - viene dalla Spagna, il 15 per cento dalla Grecia e il 7 per cento dalla Tunisia.

Significa che non ci si può fidare neanche degli extravergine cosiddetti di nicchia? Non ditelo a Elena Parovel, nota produttrice di San Dorligo, perché rischiate grosso. «Ma no - debutta - quello è un discorso che riguarda le grandi marche nazionali, multinazionali, dove la percentuale di olio italiano talvolta non supera il 5%. Chiedetevi come farebbero diversamente a vendere un litro d'extravergine

a 2,50 euro... La nostra, invece, è una piccola produzione, nessuna azienda artigianale può comportarsi così. Ci sono migliaia di piccoli produttori sul territorio, quelli lavorano con olio proprio, delle proprie olive. Lì sta la qualità. Se invece vogliamo parlare di quantità... rivolgetevi ai supermercati!».

A darle man forte interviene anche Emilio Cuk, copresidente della Federazione cuochi provinciale, una delle «anime» di «OlioCapitale», l'esposizione triestina dedicata all'extravergine, ormai al vertice di analoghe rassegne italiane. «La regola del prodotto di livello - spiega - è semplice: le olive devono essere italiane. Poi ci sono quelle d'importazione e magari certi produttori le spremono e le rivendono in giro per il mondo spacciando il tutto per olio nazionale... Ma gli oli che arrivano a OlioCapitale sono a denominazione d'origine garantita, li mandiamo ad analizzare, sono prodotti sani». Gli oli di oliva im-

portati vengono in genere mescolati con quelli nazionali per acquisire una parvenza di «italianità» da sfruttare sui mercati, dove sono state esportate 364mila tonnellate nel 2011. Non è un caso che secondo un'altra analisi, quella Coldiretti/Eurispes, il 19,1 per cento dell'olio extracomunitario importato in Italia nel 2010 è stato destinato alla provincia di Lucca, mentre il 10,1 per cento alla provincia di Genova dove ci sono importanti stabilimenti. Come evolverà il mercato? Nel 2011, continuano Coldiretti, Symbola e Unaprol, si è verificato un ulteriore aumento del 3 per cento nelle importazioni dall'estero che sono quasi triplicate negli ultimi 20 anni (+163 per cento), sommergendo la produzione nazionale. Che, ironia della sorte, sarebbe più che sufficiente a coprire i consumi italiani. Che dire, l'olio del vicino è sempre più verde. Ma non necessariamente migliore.

GRUPPO PRODUZIONE RISERVATA

L'APPUNTAMENTO

Tergeste Dop al via

Prima uscita pubblica per «Tergeste Dop», il Consorzio di tutela dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta. L'appuntamento è per domani alle 17.30 al Centro visite della Val Rosandra a Bagnoli. Il Consorzio, attivo da marzo del 2011, con l'assemblea pubblica si propone di presentare agli olivicoltori provinciali lo statuto, le finalità sociali, gli obiettivi e i servizi.

Parovel: certe bottiglie non hanno più del 5% di prodotto autoctono
Ovvio costino 2,5 euro



Una piantagione di ulivi nel centro dell'Italia



SPIGOLATURE

Marini: scandaloso per i cittadini



«È scandaloso che in Italia, che ha conquistato primati mondiali nella qualità i cittadini, siamo costretti a consumare prodotti scadenti ottenuti spesso mescolando prodotti di origine diversa» afferma il presidente della Coldiretti Sergio Marini (foto).

Provenienza incerta dietro le frodi



La prova delle frodi? Sta nella mancanza di trasparenza visto che quattro bottiglie di olio extravergine su cinque in vendita in Italia contengono miscele di diversa origine, ed è illeggibile la provenienza delle olive impiegate, nonostante sia obbligatoria.

Le scritte minuscole sulle etichette



Come capire se una bottiglia di extravergine è stata ottenuta da olive straniere? Quasi impossibile. La scritta è in caratteri molto piccoli, dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione difficilmente visibile. Da qui la battaglia di Coldiretti sulle etichette

Puglia al "top" La Calabria insegue



La produzione nazionale si concentra in Puglia (35 per cento), Calabria (33 per cento), Sicilia (8 per cento), Campania (6 per cento), Abruzzo (4 per cento), Lazio (4 per cento), Toscana (3 per cento) e Umbria (2 per cento). Sono 43 gli oli italiani a denominazione di origine riconosciuti dall'Unione Europea.