

*Il punto della situazione nel corso di un convegno organizzato da Coldiretti al padiglione Italia ad Expo*

# Olio extravergine crolla la produzione importazioni: +38%

## ► VITERBO

Centodieci indicatori per stabilire se uno dei prodotti principali della nostra economia agricola è di qualità o meno, e non soltanto da un punto di vista organolettico. Parliamo dell'olio extravergine di oliva, protagonista nel padiglione Expo della Coldiretti di un convegno che pochi giorni fa ha fatto luce sulla produzione olearia in Italia, divisa tra eccellenze e grandi problematiche.

Ebbene, ciò che è emerso è che l'olio extravergine di qualità venduto in Italia è poco meno del 40% del totale (39,2%) per un valore di circa 1,8 miliardi di euro. "Di qualità", secondo la definizione di **Symbola** e Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) significa soprattutto frutto di una filiera che riserva le giuste at-

tenzioni verso l'ambiente, il capitale umano, la gestione delle risorse e dei rifiuti, che riduce i fitofarmaci, adotta certificazioni, rispetta i parametri di qualità salutistica.

La fotografia emersa dal convegno è quella di un'Italia spaccata a metà in cui da una parte si trovano le imprese che scelgono la qualità, e fanno crescere il valore del loro prodotto; dall'altra quelle che, in difficoltà, tagliano sulla qualità puntando alla quantità.

E' così che si giunge ad un ampliamento della forbice tra la produzione di qualità, ferma al 39,2%, e una di basso livello, pari addirittura al 60,5% di quella nazionale.

E, sebbene il nostro Paese copra da solo ben il 20% della produzione comunitaria - addove l'Unione Europea detiene il primato mondiale - nel 2014 si è registrato un allarmante aumento del

38% di olio di importazione, contestuale al calo di oltre il 35% dei raccolti nazionali. Questi dati, con qualche anno di anticipo, avevano colto le difficoltà del settore, oggi rivelate, ad esempio, dai sequestri di olii e grassi da parte dei carabinieri dei Nas, aumentati dal 2007 al 2014 del 483%, raggiungendo solo lo scorso anno il valore di 7,5 milioni di euro. Ma che differenza passa tra una bottiglia d'olio extravergine di oliva da 3 euro e una da 9? La diversità sta nel sapore, ovviamente, e anche in parametri importanti come i polifenoli, lo squalene, il rapporto acido oleico/linoleico sui quali i diversi olii hanno valori che possono essere variare anche molto.

A giocare la sua parte è anche la scarsa, spesso scarsissima, consapevolezza e informazione confermata an-

che sull'uso fatto in cucina. Risulta bassissimo (3,7%), ad esempio, l'accostamento tra extravergine e frittura: quando invece proprio l'extravergine è ideale allo scopo. "Con questa ricerca - ha spiegato Ermanno Mazzettin, direttore della Coldiretti Viterbo - Coldiretti vuole fare un po' di chiarezza su un prodotto importante come l'olio, fulcro della nostra economia agricola".

"Credenze sbagliate e falsificazioni dei prodotti eccellenti hanno massacrato un vanto del nostro made in Italy come l'olio: con questo rapporto di Coldiretti con **Symbola**, Crea e Unaprol riportiamo un po' di informazione corretta e l'accento che merita questo alimento che, prima di ogni cosa, è sano e di una lunga storia e tradizione positiva" ha infine dichiarato il presidente di Coldiretti Viterbo Mauro Pacifici. ◀



*E quello di qualità  
venduto in Italia  
rappresenta  
meno del 40%  
del mercato*

**Allarme** | sequestri di olii e grassi da parte dei carabinieri dei Nas, aumentati dal 2007 al 2014 del 483%, hanno raggiunto solo lo scorso anno il valore di 7,5 milioni di euro

