

LA MANIFESTAZIONE IERI POMERIGGIO NEL MERCATO DI «CAMPAGNA AMICA» IN VIA GUERRIERI

La Coldiretti: «Fermiamo gli oli taroccati»

Degustazione a base di prodotti tipici e pancotto per educare i consumatori

● Per contrastare la vendita di olio taroccatto, che avrebbe ormai invaso il mercato, ieri pomeriggio la Coldiretti ha promosso nel mercato di Campagna amica in via Guerrieri una degustazione-promozione degli oli extravergini locali, al fine di educare i consumatori al gusto della tradizione e del gusto delle produzioni tipiche.

La maggioranza delle bottiglie di olio di oliva confezionate in Italia - rileva infatti l'organizzazione agricola - sono ottenute in realtà da olive straniere

senza che questo sia noto ai consumatori che sono di conseguenza costretti a consumare troppo spesso con l'inganno prodotti scadenti ottenuti mescolando prodotti di origine diversa.

Una campagna che nasce sulla scorta della proposta di legge, presentata di recente dall'associazione agricola insieme a Unaprol ed alla fondazione **Symbola**. Proposta di legge che prevede fra l'altro scritte in etichetta più chiare, stop a marchi ingannevoli e al segreto sui nomi delle aziende che importano

olio dall'estero.

La degustazione gratuita è avvenuta seguendo i canoni del gusto e della tradizione culinaria foggiana: l'olio di extravergine di oliva è stato così servito sul pancotto con le verdure, sulla pasta e legumi di Faeto. «Queste iniziative - ha detto il presidente, Pietro Salcuni - si pongono l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori sulla necessità di tutelare il vero olio extravergine di oliva made in Italy attraverso norme che favoriscano l'informazione dei consumatori».



OLIO DOC La degustazione [foto Maizzi]

