

Cinque bottiglie su sei di olio di semi di girasole contengono prodotto straniero



In Italia circa cinque bottiglie su sei di olio di semi di girasole vendute contengono prodotto straniero all'insaputa dei cittadini, con un boom delle importazioni che nel 2018 ha visto l'arrivo di mezzo miliardo di chili, in aumento dell'11% rispetto all'anno precedente.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti in occasione della firma dell'accordo con Olitalia azienda specializzata nella produzione di oli e aceti leader nella ristorazione italiana, e Filiera agricola italiana spa per la produzione del primo olio di girasole 100% italiano a filiera tracciata, con un'elevata presenza di acido oleico (acido grasso omega-9), per contribuire al mantenimento dei livelli normali di colesterolo nel sangue*.

L'intesa prevede una fornitura di semi di girasole – spiega Coldiretti – ad alto contenuto oleico da parte degli agricoltori italiani che saranno stoccati presso le strutture dei Consorzi agrari per poi essere trasformato in olio. Il tutto grazie a contratti pluriennali di coltivazione che – **spiega Coldiretti** – garantiranno alle aziende agricole una remunerazione equa con un prezzo di 34 euro al quintale che copra comunque sempre i costi di produzione negli anni oltre ad un premio di filiera.

In questo modo si punta a invertire una tendenza che negli ultimi dieci anni ha visto la scomparsa in Italia di oltre 10mila ettari coltivati a girasole, a causa dei bassi prezzi legati alla concorrenza sleale di prodotto straniero, con effetti sull'occupazione, sull'ambiente e sul paesaggio.

“Gli accordi di filiera sono strumenti fondamentali per difendere la produzione, garantire un utilizzo sostenibile del territorio, valorizzare la distintività, assicurare la giusta distribuzione del valore, rafforzare l'identità del sistema Paese” ha affermato il Presidente di Coldiretti Ettore Prandini nell'evidenziare peraltro la necessità di arrivare quanto prima alla pubblicazione dei decreti applicativi per indicare in etichetta l'origine degli alimenti come previsto dalla norma approvata con le norme sulla semplificazione.

“Siamo orgogliosi di contribuire concretamente allo sviluppo della filiera dell'olio di semi di girasole altoleico – **ha spiegato Angelo Cremonini, Presidente di Olitalia** -per la realizzazione di una filiera 100% italiana. Olitalia ha una lunga tradizione nell'ambito della ristorazione italiana, siamo la marca più presente nelle cucine degli chef in Italia e portiamo in tavola da oltre 30 anni la passione per la cultura del saper vivere italiano. Tra i nostri prodotti di punta c'è **Frienn**, l'unico olio naturale privo di olio di palma con olio di girasole ad alto contenuto di acido oleico studiato appositamente per valorizzare la frittura italiana non solo nel nostro Paese, ma anche all'estero. Abbiamo infatti, una presenza internazionale di rilievo e distribuiamo in 120 paesi raggiungendo mercati in tutti i continenti e diventando un punto di riferimento per moltissimi consumatori di culture differenti”.

** Il Regolamento (UE) N.432/2012 e successive modifiche ed integrazioni prevede la seguente indicazione per l'acido oleico: La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli*

normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo.