

# Coldiretti Calabria: stagione ottima per l'uliveto Calabria ma aumenta l'importazione di olio straniero



La prima fotografia dell'uliveto Calabria della Coldiretti descrive, per tutti gli areali produttivi, una stagione olivicola che si presenta ottima, con una fioritura eccezionale e una eccellente vegetazione e che, quindi, fa presagire un olio di qualità. Tutti sappiamo quanto ciò sia importante per l'economia della nostra regione.

L'olivicoltura – illustrano i tecnici di Coldiretti Calabria – si sviluppa sul 24% della superficie agricola della regione, con oltre 84mila aziende, una superficie coltivata di oltre 189mila ettari, oltre 35 milioni di piante e moltissime cultivar, con una produzione media negli ultimi cinque anni di oltre 35mila tonnellate di olio Evo; un tesoro esclusivo di biodiversità di cui quasi il 50% biologico, per una filiera che coinvolge oltre 650 frantoi, il 15% del totale italiano, che sul mercato vale circa 600 milioni e con un forte impiego di manodopera sempre di più specializzata.

Nonostante questi primati, continua Coldiretti, nemmeno la pandemia ha fermato l'invasione di olio straniero in Italia con gli arrivi in crescita del 5% nell'ultimo anno con bottiglie sugli scaffali di supermercati, negozi e discount a prezzi stracciati che fanno suonare un campanello di allarme

sulla qualità del prodotto che si porta a tavola. L'ultima indagine del mensile il Salvagente ha svelato che ben 7 miscele di oli stranieri venduti come extravergini sui 15, analizzati al panel test, sono risultati essere dei semplici oli di oliva.

Una crescita di importazione di olio che arriva nei porti e poi diventa magicamente olio calabrese ed italiano solo sulla carta. Una pericolosissima "macchia d'olio" che si sta allargando – sottolinea Coldiretti – che favorisce comportamenti e triangolazioni che per la pervasività assestano un duro colpo alla nostra olivicoltura. Succede poi – spiega Coldiretti – che si fa pagare di più ai consumatori un prodotto che invece può valere fino alla metà del prezzo indicato visto che ha una qualità inferiore, in un momento storico in cui i consumi delle famiglie italiane di olio d'oliva sono in crescita.

Un olio per essere definito e venduto come extravergine – rileva la Coldiretti – deve rispettare i parametri chimici previsti dalla normativa e superare la prova del panel test, obbligatoria per legge dal 1991 e condotta da assaggiatori esperti e allenati, senza presentare difetti organolettici. Il Consiglio di Stato con la sentenza del 20 novembre 2020 – ricorda – ha detto una parola definitiva sull'attendibilità e oggettività del panel test, ritenendo la prova organolettica 'essenziale per la corretta classificazione degli oli' e sancendo che i suoi risultati non si traducono in 'decisioni arbitrarie' essendo 'governata da stringenti parametri normativi predeterminati'.

In un momento storico difficile – commenta Coldiretti – dove stimolare la domanda da parte dei consumatori dovrebbe essere un obbligo morale, saper di ricevere in "casa Italia" olio proveniente dall'estero significa aumentare il consumo di olio straniero, a discapito delle aziende olivicole calabresi con un forte impatto anche sulle nostre produzioni di olio certificate IGP e DOP. Occorre diffidare dei prezzi troppo

bassi, guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o acquistare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica, dove è possibile assaggiare l'olio EVO prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive. E' doveroso – conclude Coldiretti – intensificare i controlli e aumentare le valutazioni organolettiche per evitare che i consumatori possano essere vittime di frodi”.