

Olio italiano, nel 2019 addio a 6 bottiglie su 10

Nel 2019 addio a 6 bottiglie di extravergine Made in Italy su 10 sugli scaffali dei supermercati per effetto del crollo del 57% della produzione che scende ad appena 185 milioni di chili, su valori minimi degli ultimi 25 anni. E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti presentata al primo Summit internazionale organizzato dall'Unaprol e dalla Coldiretti con la presenza degli agricoltori, degli industriali, della distribuzione commerciale e dei consumatori, insieme ai vertici del Consiglio Oleicolo Internazionale (Coi) e ai rappresentanti delle istituzioni nazionali. Sul tavolo la drammatica situazione degli ulivi italiani colpiti dai cambiamenti climatici, del propagarsi inarrestabile della Xylella e della concorrenza sleale provocata dalle importazioni low cost spacciate per italiane. In particolare sono state le Regioni del Mezzogiorno ad accusare le perdite maggiori, con la Puglia, che da sola rappresenta circa la metà della produzione nazionale, colpita da una flessione stimabile attorno al 65%, a causa delle gelate mentre continua inarrestabile la diffusione della Xylella che si stima abbia già determinato perdite per 1,2 miliardi di euro secondo la Coldiretti. Per la prima volta nella storia la produzione nazionale potrebbe essere sorpassata da quella della Grecia e del Marocco mentre si avvicina pericolosamente addirittura la Turchia e la Spagna allunga la distanza con ben 1,6 miliardi di chili e raggiunge un quantitativo quasi nove volte superiore. Senza interventi strutturali l'Italia rischia di perdere per sempre la possibilità di consumare extravergine nazionale con effetti disastrosi sull'economia, il lavoro, la salute e sul paesaggio. Con il crollo della produzione nazionale a crescere sono le importazioni dall'estero con aumenti record degli arrivi dalla Tunisia che fanno registrare un balzo in quantità di quasi il 150% secondo le proiezioni Coldiretti su dati Istat relative ai primi dieci mesi del 2018. Aumenta così il rischio di frodi e sofisticazioni a danno del vero Made in Italy che colpiscono i produttori agricoli e i consumatori. Per non cadere nelle trappole del mercato il consiglio della Coldiretti per scegliere Made in Italy è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di 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. Oggi nella stragrande maggioranza delle confezioni serve la lente d'ingrandimento per leggere le minuscole scritte, poste spesso sul retro, "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" obbligatorie per legge nelle etichette dell'olio di oliva dal primo luglio 2009. "Per affrontare l'emergenza serve un intervento mirato per consentire ai produttori duramente colpiti dalle gelate di ripartire con un adeguato coordinamento istituzionale tra il livello regionale e quello nazionale" afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel denunciare "i ritardi accumulati con il rinvio della presentazione alla conferenza Stato Regioni del decreto per far partire il piano di interventi per fermare la Xylella fastidiosa in Puglia". In questo scenario sul piano strutturale - sostiene Prandini - per rimanere competitivi e non essere condannati all'irrilevanza in un settore fondamentale per il Made in Italy deve partire al più presto il Piano Salva Olio presentato dalla Coldiretti per rilanciare il settore con una strategia nazionale e investimenti adeguati, anche per realizzare nuovi impianti, così come è stato fatto da altri Paesi concorrenti.