

## Crolla del 25% la produzione nazionale di olio d'oliva

Con l'addio ad una bottiglia di olio extravergine Made in Italy su quattro per il crollo del 25% della produzione nazionale è necessario vigilare sugli acquisti per evitare che venga spacciato come nazionale il prodotto importato di minore qualità. A lanciare l'allarme è la Coldiretti in riferimento ai dati Ismea che stimano una produzione nazionale di 273 mila tonnellate per effetto soprattutto del calo nelle regioni del Sud dove si concentrano i maggiori raccolti con Puglia, Calabria e Sicilia che fanno registrare contrazioni nella produzione rispettivamente del 45%, 36% e 5%. Per il principale player mondiale, la Spagna, l'annata è stata positiva, ma non all'altezza delle aspettative a causa della carenza di piogge. Gli ultimi dati provenienti da Madrid diffusi dalla Commissione Ue attestano comunque la produzione a circa 1,4 milioni di tonnellate, il 24% in più sullo scarso 2019. Per la Grecia, invece, la produzione della campagna in corso, stimata a 275 mila tonnellate, è leggermente inferiore a quella dello scorso anno (-4%), mentre per il Portogallo la flessione è sensibile (-29%). Fuori dai confini comunitari la Tunisia, con appena 120 mila tonnellate previste, dimezza i volumi dell'anno precedente, mentre la Turchia con 222 mila tonnellate si attesta sui livelli della scorsa campagna. In queste condizioni è importante verificare attentamente l'etichetta anche se sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati è quasi impossibile nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "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. La scritta è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull'etichetta che la rende difficilmente visibile tanto che i consumatori dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente. Il consiglio della Coldiretti è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, 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 di comperare 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. Scegliere Made in Italy è importante per garantirsi maggiore qualità e sicurezza ma anche per sostenere dal punto economico ed occupazionale una filiera che conta oltre 400 mila aziende agricole specializzate in Italia ma anche il maggior numero di oli extravergine a denominazione in Europa (43 Dop e 4 Igp), con un patrimonio di 250 milioni di piante e 533 varietà di olive, il più vasto tesoro di biodiversità del mondo. In Italia 9 famiglie su 10 consumano olio extravergine d'oliva tutti i giorni con una crescente attenzione verso il prodotto di qualità che ha favorito la nascita di corsi e iniziative. L'Italia è il primo consumatore mondiale di olio di oliva con una media negli ultimi 5 anni di 504 milioni di chili, seguita dalla Spagna con 483 milioni di chili e dagli Stati Uniti con ben 320 milioni di chili. A sostenere la domanda mondiale sono certamente gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio di oliva provati da numerosi studi scientifici che hanno fatto impennare le richieste di quel segmento di popolazione che nel mondo è attento alla qualità della propria alimentazione, soprattutto in tempi di pandemia Covid.