

Parte la raccolta delle olive, +80% produzione

Al via la raccolta delle olive in Italia con la produzione di extravergine stimata nel 2019 in aumento dell'80% dopo il crollo storico registrato lo scorso anno. E' quanto emerge da un'analisi di Coldiretti su stime Unaprol/Ismea in occasione della prima spremitura della Penisola avvenuta con le prime olive anti Xylella in Salento a Gagliano del Capo, dove grazie al clima c'è stato un anticipo di maturazione. Anche se bisognerà fare i conti con il clima e soprattutto con l'andamento delle piogge e delle temperature nei prossimi mesi, a livello nazionale si punta ad una produzione di oltre 315 milioni di chili, che resta comunque notevolmente inferiore alla media dell'ultimo decennio. I primi dati globali provvisori per i principali concorrenti dell'Italia su scala mondiale relativi alla stagione di raccolta dell'olio di oliva 2019/20 evidenziano che la Spagna dovrebbe produrre 1.35 milioni di tonnellate di olio d'oliva, un po' meno rispetto al 1.77 milioni di tonnellate dell'anno precedente mentre la Grecia raggiungerebbe le 300mila, in crescita rispetto alle 185.000 tonnellate dell'anno precedente. Rispetto allo scorso anno stavolta la produzione tornerà a crescere al Centro Sud dove si concentra gran parte del raccolto nazionale mentre è prevista in discesa al Nord. "Bisogna recuperare il pesante deficit italiano potenziando una filiera che coinvolge oltre 400 mila aziende agricole specializzate in Italia e che può contare sul maggior numero di olio 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" afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini. Un tesoro su cui gravano le minacce sul lato delle esportazioni, dalle etichette a semaforo ai dazi annunciati dal Presidente degli Stati Uniti Donald Trump. A livello internazionale si stanno diffondendo sistemi di etichettatura fuorviante, discriminatori ed incompleti, dal traffic light inglese al nutriscore francese, che finiscono per mettere il bollino rosso ed escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. Si rischia di promuovere cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero e di bocciare elisir di lunga vita come l'olio extravergine di oliva considerato il simbolo della dieta mediterranea. Le tensioni internazionali commerciali rischiano poi di avere pesanti ripercussioni sull'export agroalimentare Made in Italy con l'amministrazione Trump che ha inserito l'olio extra vergine nella black list di prodotti europei sulla quale applicare un aumento delle tariffe all'importazioni fino al 100% del valore in caso di mancato accordo sul contenzioso con la Ue. A preoccupare sul mercato sono anche le importazioni di olio dall'estero cresciute del 12% nei primi cinque mesi del 2019 rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso sfiorando i 234 milioni di chili di cui 3/4 dalla Spagna che fa registrare un balzo record di oltre il 68% di vendite in Italia. Mentre gli accordi commerciali siglati dall'Unione Europea non garantiscono che i prodotti importati in Europa rispettino le stesse condizioni di sostenibilità e salubrità che sono richieste ai prodotti fatti nell'Ue. Una situazione che aumenta il rischio di frodi e contraffazioni, con il prodotto straniero spacciato per Made in Italy che danneggia agricoltori e consumatori. Per non cadere nelle trappole del mercato e scegliere Made in Italy il consiglio 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

