

IVG

Import, Coldiretti: “L’olio straniero riempie i magazzini italiani, fare attenzione alle etichette”

di **Redazione**

10 Dicembre 2019 - 9:18



Provincia. I magazzini di stoccaggio in Italia sono pieni di olio d’oliva straniero con un aumento del 29% rispetto al dicembre dello scorso anno, con le importazioni cresciute soprattutto dalla vicina Spagna. Ma per essere sicuri della qualità del prodotto e sostenere le imprese locali produttrici di questo oro agricolo, è bene fare attenzione alle etichette e preferire l’extravergine *nuovo*, 100% Made in Liguria.

Commenta così Coldiretti Liguria i dati del ministero delle Politiche agricole in relazione al crollo dei prezzi dell’olio, che sta mettendo in ginocchio la produzione nazionale, in un momento dove si cerca il rilancio produttivo dopo la riduzione del quantitativo della raccolta della passata stagione. Al primo dicembre 2019 giacenze di olio straniero hanno superato i 62 milioni di chili, con prodotti spagnoli e tunisini che stanno invadendo il mercato con quotazioni poco sopra i 2 euro al chilo, trascinando al ribasso gli oli di alta qualità italiani. Le produzioni intensive come quelle spagnole, da sole, rappresentano ormai più di un terzo delle oltre 3 milioni di tonnellate spremute a livello mondiale e nei soli primi otto mesi dell’anno c’è stato un balzo del 45% nell’arrivo in Italia di olio iberico per un quantitativo di oltre 298 milioni di chili spesso mescolati con quelli nazionali per acquisire, con immagini in etichetta e marchi storici, una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati.

“Purtroppo un così alto livello d’importazione - affermano il Presidente di Coldiretti Liguria **Gianluca Boeri** e il Delegato Confederale **Bruno Rivarossa** - genera un’invasione sugli scaffali dei supermercati di prodotti di scarsa qualità a prezzi stracciati proprio nel momento in cui sta arrivando l’olio nuovo, simbolo della nostra terra e pilastro della dieta mediterranea. In attesa che vengano strette le maglie larghe della legislazione, per non cadere nella trappola del mercato, il consiglio è quello di guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini liguri appartenenti alla DOP Riviera Ligure, declinata poi territorialmente nelle sottozone Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante, nonché rivolgersi direttamente alle aziende agricole locali, ai frantoi e nei mercati di Campagna Amica Liguria. Come Coldiretti per difendere l’intera filiera che va dall’oliva all’olio, stiamo portando avanti, inoltre, la battaglia a difesa dalla concorrenza estera di una delle nostre olive simbolo, l’oliva taggiasca, dalla quale si ricava uno degli oli più delicati al mondo: vogliamo vederle riconosciuto il marchio della DOP, in modo da poterla legare indissolubilmente al suo territorio d’origine e avere una garanzia maggiore in materia di trasparenza e tracciabilità.”