EXTRAVERGINE ABRUZZESE, CON LA CRISI ALLARME FALSI

COLDIRETTI LANCIA L'ALLARME OLIO IN OCCASIONE DEL CONVEGNO SULLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

"Con la diminuzione della produzione di olio, aumenta il rischio di falso dell'extravergine abruzzese". E' l'allarme lanciato da Coldiretti a margine del convegno "La contraffazione alimentare e il made in Italy", questa mattina nella sala Camplone della Camera di Commercio di Pescara. Un incontro promosso in collaborazione con l'Osservatorio nazionale sulla criminalità in agricoltura e Camera di Commercio di Pescara che ha visto partecipare autorità civili e militari interessate ad un argomento particolarmente attuale: la tutela dell'economia italiana attraverso la salvaguardia delle produzioni alimentari nazionali contro i sempre più frequenti fenomeni di frode alimentare. E in proposito, non poteva mancare un riferimento all'Abruzzo. Che, particolarmente provato dall'andamento climatico annuale, ha avuto un calo di oltre il 50% (con punte dell'80%) nella produzione di olio. Con un rischio preoccupante e inaspettato: il possibile aumento di forme di commercio clandestino dell'extravergine, uno dei prodotti simbolo della Regione, seconda coltura arborea più coltivata dopo la vite, con una produzione olivicola pari a 125.000 tonnellate ed olearia di circa 13.000 tonnellate per un totale di circa 45.000 ettari di terreno dedicato e 25.000 aziende. "Il mercato regionale dell'olio di oliva rischia di essere invaso dalle produzioni provenienti dal nord Africa e dal medio oriente che non sempre hanno gli stessi requisiti qualitativi e di sicurezza. In queste condizioni –dice il presidente di Coldiretti Abruzzo Domenico Pasetti – il rischio di trovare sulle tavole abruzzesi un olio spacciato per abruzzese, ma che abruzzese non è, è altissimo". Ma qual è il pericolo che si nasconde dietro il commercio clandestino? "Che entrino nel circuito della distribuzione alimentare prodotti fortemente adulterati, manipolati attraverso l'aggiunta di additivi o imbottigliati in maniera fraudolenta – spiega la presidente di Coldiretti Pescara Chiara Ciavolich – betacarotene, clorofilla, olio di semi e olio di sansa sono i veri nemici dell'extravergine di oliva". Così, per evitare di imbattersi in spiacevoli inconvenienti, il monito di Coldiretti è semplice: scegliere la filiera corta, sinonimo di garanzia e trasparenza. "La ricerca di qualità, correttezza e legame con il territorio – conclude Coldiretti – è alla base del successo della rete di Campagna Amica che in Abruzzo, in meno di 5 anni, è riuscita a creare oltre 30 mercati, 300 punti vendita oltre a ristoranti accreditati e botteghe italiane".