Olio tunisino: problema reale o fenomeno mediatico?

La notizia dell'olio tunisino è ormai di moda, e come tutte le mode la si ritrova declinata in tutte le salse. Questo credo che ormai lo abbiamo capito tutti e cioè che per costruire la notizia c'è bisogno di creare un 'clima da caccia alle streghe' che permetta di dare valore ed ascolto alla notizia stessa. Bene: la notizia qual è? La Comunità Europea ha stabilito di innalzare l'import di Olio dalla Tunisia di 35mila tonnellate in più, sia per il 2016, che per il 2017.

In Italia il consumo è di 600mila tonnellate, l' export è di 400mila, quindi il fabbisogno si attesta sul milione di tonnellate. Ne produciamo tra le 300mila e le 350mila, e stiamo diminuendo perché non ne piantiamo, quelli che abbiamo li curiamo poco, e magari li abbattiamo per farne villette.

Il fatto che ha creato tutto questo scalpore e che rischia di far dimenticare il resto è che noi, in Italia già importiamo

massicciamente olio dalla Spagna e dalla Grecia, oltre che dalla Tunisia. Forse il consumatore può non essersene accorto, ma i nostri produttori e distributori lo sanno benissimo!

Verità e peccato. Se, come vi abbiamo consigliato molte volte, avete provato a sbirciare sull'etichetta dell'olio comprato e vi è capitato di leggere "misciela di oli di oliva comunitari" : vi sarete domandati, ma quest'olio da dove viene? In questa manciata di parole c'è la **verità**: prima di tutto è una "misciela" e poi proverrà da paesi mediterranei " comunitari" …

Come diceva un politico del secolo passato, a pensare male si fa peccato ma spesso si va vicini alla verità. Eh! Già. Perché questo è quello che di fatto è scritto a norma di legge sull'etichetta e quindi sotto gli occhi di tutti. Perché poi ci stanno le frodi: quelli cioè che ti vendono un prodotto italiano e che invece tanto italiano non è. D'altra parte l'Italia è un paese che consuma molto più olio di quello che produce, ma riesce a fa diventare 'olio italiano' moltissimo olio che va nel mondo. Se non è un 'miracolo italiano' questo … poco ci manca!

Se uno vuole, sa dove guardare. Ma lasciamo stare le frodi! Non voglio neanche essere prevenuto e giudicare a priori quello che sarà il percorso fino al consumatore e la qualità di questo olio, abbiamo tutti gli strumenti per accertare la sua qualità e salubrità, se vogliamo. Basterebbe rendere normativo l'uso di evidenziare in etichetta le informazioni necessarie, dalle tipologie di cultivar usate ai metodi di raccolta e lavorazione, per permettere ai consumatori di capire la provenienza dell'olio. Non serve tanto demonizzare qualcuno quanto permettere a tutti di sapere cosa compra.

Export. In Italia si produce molto olio extravergine di oliva, ma parte di questo è venduta fuori dai nostri confini, tanto che siamo costretti ad importarlo per soddisfare le esigenze interne: vi sembra strano? Se il mercato ha realizzato questo

tipo di convenienza è perché c'è un beneficio per chi opera massicciamente nell'export. D'altra parte uno dei brand che maggiormente fanno da traino nella nostra economia è proprio l'agroalimentare. Quindi è evidente che a qualcuno fa comodo.

Sviluppo. Il problema principale è che la politica italiana dovrebbe stimolare maggiormente lo sviluppo del settore dell' olivicoltura. Come tutti i settori economici se non ci sono investimenti e ricerca, il comparto nel corso del tempo perde in efficienza e produttività.

Consum-attore. Non dobbiamo lasciare che siano gli altri a decidere per noi, abbiamo un ruolo importante in tutto questo: siamo noi i consumatori, anzi i consum-attori! Abbiamo il potere di scegliere l'olio buono e a contestare l'olio difettoso. Dobbiamo imparare a riconoscerlo. Passare **dall'abitudine alla cultura dell'olio extravergine di oliva**, apprezzarne le molteplici qualità alimentari, salutistiche e di abbinamento ai nostri piatti.
Questo significa saper riconoscere un olio extravergine (**che per essere degno di questo nome mai e poi mai non dovrebbe essere difettoso**):

- leggere bene sull'etichetta per sapere se l'olio è italiano
- dove è stato prodotto e confezionato
- la sua data di scadenza
- l'anno di raccolta delle olive.

Produrre qualità costa. Se vogliamo salvaguardare anche la tradizione del nostro paesaggio. Se vogliamo mantenere oliveti a volte centenari. Se vogliamo che i criteri siano certificati: le cure colturali, dalla potatura alla raccolta, sono enormi. E' evidente che il prezzo di vendita racchiude in

sé tutti i sacrifici e gli investimenti che il singolo produttore ha dovuto affrontare per ottenere quel prezioso nettare. Scegliere prodotti a basso costo facilmente ci porta a consumare prodotti di scarsa qualità. Dobbiamo investire su di noi e sulla nostra salute, perché l'olio italiano è buono e fa bene, ma deve essere di alta qualità per esprimere al meglio le sue caratteristiche uniche.

Anch'io in tv. Sull'onda di questo improvviso interesse che la notizia della apertura della U.E. all'olio tunisino ha suscitato sui giornali e tv. Ecco una porzione della mia intervista che è andata in onda su LA7 il 14 Marzo nella trasmissione "L'aria che tira" condotta da Myrta Merlino.

http://www.la7.it/laria-che-tira/video/il-produttore-di-olio-bio-contro-lue-14-03-2016-177541

Buon olio a tutti.