

18 luglio 2018

L'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ITALIANO



L'osannata dieta mediterranea invita a consumare olio extravergine di oliva (EVO). Si tratta di un ottimo consiglio che però sembra aver perso il suo fascino. Infatti, paradossalmente, il suo consumo medio pro-capite degli italiani negli ultimi anni è sceso di circa il 30 %, passando da 12 kg a poco più di 8 kg. Le ragioni di questo calo nei consumi possono essere molteplici: da una parte l'aggressività dei produttori di altri oli (girasole, colza, soia, arachidi, ecc.) proposti, spesso in modo subdolo, come altamente salutari, e dall'altra l'ossessionante invito a consumare soltanto olio di oliva nazionale che è però insufficiente.

Si calcola infatti che il consumo totale di olio extravergine di oliva in Italia oscilli tra le 500.000 e le 600.000 tonnellate. Nelle annate "buone" la produzione nazionale è intorno alle 300.000 - 350.000 tonnellate. Ma riusciamo a esportare ogni anno circa 300 - 400 mila tonnellate.

E' evidente che qualcosa non quadra e senza le massicce importazioni di olio di oliva dai vari Paesi che si affacciano sul Mediterraneo non avremmo olio a sufficienza per noi e, soprattutto, non ci sarebbe l'olio che la nostra industria olearia propone ai mercati con la dizione "Made in Italy".

Ricordiamo che i vari ministri e presidenti del Consiglio che si avvicendano, indipendentemente dal colore politico, osannano la grande capacità del nostro Paese di esportare alimenti nazionali, incluso ovviamente l'olio di oliva, senza spiegare che spesso sono di nostra importazione.

Il paradosso è che contemporaneamente, in alcune aree geografiche, un ottimo EVO rimane invenduto nonostante sia offerto a prezzi incredibilmente bassi (circa 4 euro al Kg). Per difendere le migliori produzioni nazionali dobbiamo ricordare che tutti gli oli commercializzati devono sempre rispondere a elevati standard di sicurezza, anche

indipendentemente dalla loro origine.

I DOP e gli IGP danno la massima garanzia in merito alla propria origine, ma la loro disponibilità è limitata, raggiungono mercati di nicchia e alle volte con prezzi veramente elevati.

La classificazione degli EVO avviene a seguito di analisi chimiche e di test sensoriali (panel test); che consentono di svelare difetti. I nostri produttori stanno affrontando una battaglia con i loro “competitor” (soprattutto spagnoli) che vorrebbero un “appiattimento” della qualità degli EVO.

Nel frattempo altri Paesi, e non soltanto quelli che si affacciano sul Mediterraneo, stanno impiantando nuovi oliveti. Tra qualche anno con ogni probabilità l’Australia, gli USA e addirittura la Cina produrranno del loro EVO con la conseguente possibilità di una significativa diminuzione delle nostre esportazioni.

Forse solo allora ci renderemo conto che i tanti proclami a difesa dell’EVO “Made in Italy” erano serviti a poco o niente.

da Lastampa.it, 4/7/2018