

IL PRESIDENTE DI **COLDIRETTI** VERONA

OLIO DALLA TUNISIA? ADESSO BASTA

Per Salvagno è in atto una vera invasione con aumento record del 270% delle importazioni. L'UE deve respingere la richiesta di rinnovo della concessione

E' in atto una vera invasione di olio di oliva dalla Tunisia con un aumento record del 260% delle importazioni nel 2018 rispetto allo scorso anno. «L'Unione Europea – evidenzia **Daniele Salvagno**, presidente di **Coldiretti** Verona – deve respingere al mittente la richiesta del Governo di Tunisi di rinnovare la concessione temporanea di contingenti d'esportazione di olio d'oliva a dazio zero verso l'Ue per 35mila tonnellate all'anno scaduta il 31 dicembre 2017, oltre alle 56.700 tonnellate previste dall'accordo di associazione Ue-Tunisia (in vigore dal 1998)». E' evidente il rischio della destabilizzazione del mercato con gli arrivi di olio tunisino in Italia che sono quasi quadruplicati nel 2018, sulla base dei dati Istat relativi al primo quadrimestre che

attestano l'importazione di 26,6 milioni di chili. Si tratta di produzioni di basso qualità svendute a prezzi insostenibili ma commercializzate dalle multinazionali sotto la copertura di marchi nazionali ceduti all'estero per dare una parvenza di italianità da sfruttare sui mercati nazionali ed esteri, a danno dei produttori e dei consumatori. Il territorio veneto da secoli produce olio extra vergine d'oliva e, per le profonde radici storiche e culturali, vanta due Denominazioni d'Origine, il Garda DOP e il Veneto DOP. Nel Veneto le aree di coltivazione dell'olivo per un totale di circa 5.000 ettari sono localizzate nelle colline veronesi, circa 2.100 ettari, nell'areale del lago di Garda, circa 1.400 ettari e il resto nei colli Berici (Padova), nei colli Euganei (Vicenza),



Daniele Salvagno

nella Pedemontana vicentina, e nell'area delle prealpina trevigiana. Le aziende olivicole coinvolte sono circa 7.500. L'aspetto produttivo di campagna è dato da circa 150.000 q.li di olive da olio raccolte che, una volta molite, danno circa 20.000 q.li di olio extra vergine di oliva. I Frantoi attivi, dedicati alla tra-

sformazione delle olive, sono circa 51, tutti con una tecnologia di ultima generazione. L'olio è considerato dagli esperti di alta qualità con elevati contenuti di acido oleico, che raggiunge e supera il 75%, con amari e piccanti in perfetta armonia tra loro. «L'olivicoltura del Nord Est – aggiunge Salvagno – è invidiata e ricercata da tutto il mondo. E' necessario pertanto difendere l'olio nostrano che deriva da varietà autoctone e dalla cura minuziosa che ogni singolo produttore usa dalla raccolta fino alla molitura immediata che non si riscontra in altri paesi. Per tali ragioni avranno dura battaglia i prodotti marocchini e tunisini ad entrare sul territorio nazionale e a maggior ragione sul territorio veneto dove si produce un'eccellente extravergine».

