

Extravergine: qualità e origine non sono low cost

Il nostro olio è ottimo: non può costare 3 euro...

Dare il giusto prezzo all'olio extravergine di oliva 100% veronese è una garanzia per produttori e consumatori. Partendo da questa esigenza, le imprenditrici agricole di **Coldiretti** Verona, che coltivano olivi in media in 1,5 ettari come coltura principale o secondarie in imprese di piccole dimensioni, si sono interrogate su qualità e prezzo delle loro produzioni di extravergine di oliva.

In un incontro organizzato a ridosso della Festa della donna, **Enzo Gambin**, direttore di Aipo Verona, Associazione interregionale produttori olivicoli, ha valutato i costi dell'olio partendo dal lavoro di campagna fino a quelli di produzione finale per un ettaro di terreno coltivato, che comprende dalle 180 alle 220 piante. «Indubbiamente – precisa Gambin – i costi maggiori per produrre l'olio riguardano i lavori nell'oliveto, in particolare la potatura, i trattamenti alle piante e la raccolta. Ci sono poi un'altra serie di costi relativi alla gestione dell'impresa agricola, oltre che alla molitura del frantoio, l'imbottigliamento e l'etichettatura. La qualità del nostro olio non nasce per caso, ma è frutto di un attento e sapiente lavoro agricolo».

L'oliveto impegna gran parte del lavoro ed

è quello più soggetto ai cambiamenti climatici. Ogni anno fa storia a sé: la produzione del 2018, secondo i dati di Aipo, nel Veronese è stata abbondante. I 3.500 ettari coltivati (con una crescita del 2% l'anno) hanno prodotto 150mila tonnellate di olive, il 50% in più del 2017: annata veramente difficile per alcune zone del territorio scaligero.

Dall'incontro è emerso che l'olio extravergine di oliva 100% veronese ha un costo minimo tra 8,5 e 9,5 euro per 0,75 ml di olio d'oliva, che rappresenta la dimensione di una bottiglia standard. Pertanto è fondamentale che i consumatori pongano attenzione quando acquistano l'olio per non cadere nelle trappole del mercato. Il consiglio di **Coldiretti** per scegliere *made in Italy* o prodotti veronesi è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi; leggere con più attenzione le etichette; acquistare extravergini a denominazione di origine Dop oppure direttamente dai produttori olivicoli, nei punti vendita di aziende locali, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica dove è possibile chiedere direttamente al produttore le caratteristiche dell'olio evo prima di comprarlo.

«L'olio degustato proposto dalle imprenditrici agricole presenti all'incontro formativo – sottolinea **Chiara Recchia**, responsabile di Donne Impresa **Coldiretti** Verona – è un prodotto di elevata qualità proveniente da piccole produzioni. L'olio ci racconta un territorio e l'attenzione alla produzione che danno un valore aggiunto al prodotto anche in termini economici. Le imprenditrici agricole dimostrano di essere bravissime nella potatura e nella cura degli oliveti ma attente anche all'economia aziendale, conoscendo la normativa prevista: dall'etichettatura alla tenuta dei registri telematici».

Le donne alla guida di imprese agricole

sono ormai il 30% della base sociale della **Coldiretti** di Verona. «Il protagonismo femminile – aggiunge Recchia – ha rivoluzionato l'attività agricola con nuove attività di educazione alimentare ed ambientale con le scuole, agri-asili, fattorie didattiche, agricoltura a basso impatto ambientale fino alla presenza nei mercati di vendita diretta di

Campagna Amica oltre che nell'agriturismo. Nell'attività imprenditoriale agricola, le donne hanno dimostrato capacità di coniugare la sfida con il mercato e il rispetto dell'ambiente; la tutela della qualità della vita; l'attenzione al sociale, a contatto con la natura assieme alla valorizzazione dei prodotti tipici locali e della biodiversità. Tenendo sempre presente il bilancio aziendale».

