

PREZZI E QUALITÀ

Non è tutto olio quel che luccica

Qualche settimana fa L'Arena ha pubblicato un articolo riguardate numerosi arresti nel foggiano per truffe concernenti olio di semi sofisticato, fatto passare per olio ex-

travergine.

Il presidente di Italia Olivicola ha dichiarato che più del cinquanta per cento dell'olio che troviamo sugli scaffali è contraffatto e invitato i Nas a maggiori controlli.

Ho visitato recentemente un supermercato per verificare qualità e prezzi dell'olio d'oliva. Ho scoperto che un litro d'olio può costare fra tre euro e sessantanove centesimi, sia pure in promozione, un altro ventiquattro euro.

Entrambi, come tutti gli altri, hanno la qualifica di olio extravergine.

Ho interpellato Gustavo Franchetto, giornalista e grande appassionato coltivatore di olive a Terrossa, iscritto nel registro nazionale degli assaggiatori di olio d'oliva e Sergio Roncato, che possiede un uliveto a Canello di Mizzole.

M'hanno spiegato che la dicitura "olio extravergine" può essere ottenuta da qualsiasi olio la cui acidità non superi l'ottanta per cento e che al produttore un litro d'olio costa non meno di sette-dieci euro, se di produzione italiana e non meno di quindici-se-dici euro se di produzione Dop ovvero totalmente propria, con olive proprie senza alcuna miscelazione con olii di altra provenienza.

Sul numero di marzo del mensile "Il nuovo coltivatore veronese" è comparsa la cronaca di un recente incontro delle imprenditrici della **Coldiretti**, produttrici di olio.

Conti alla mano confermano quanto dichiarato da Franchetto e Roncato.

A questo punto è legittimo chiedersi come sia possibile che un litro d'olio extravergine, sia pure non Dop, possa essere venduto a tre euro e sessantanove centesimi o cinque euro e sessantanove ma neppure a otto e cinquanta, prezzi che ho verificato nel supermercato.

E allora cosa deve fare l'acquirente per non farsi ruffare, con la sirena del prezzo, olio di seconda o terza categoria?

Segua i suggerimenti delle imprenditrici della **Coldiretti**: «diffidare dei prezzi troppo bassi, leggere con più attenzione le etichette, acquistare extravergini a denominazione di origine Dop oppure direttamente dai produttori olivicoli».

Guariente Guarienti
VERONA

