

FOOD POLITICS



a cura di Mauro Rosati
maurorosati.it



Foto di Virginia Farnetti/Ansa

Raccolta di olive nelle campagne del Lazio

Extravergine d'oliva Un paradosso di marca italiana

Siamo il Paese leader per qualità, eppure qui si continuano a consumare olii di scarso livello. Questione di prezzo?

Provate a immaginare oltre 1 milione di ettari, occupati da quasi 225 milioni di ulivi. Anche dal punto di vista paesaggistico è un'immagine bella e di impatto. A questo aggiungete una cultura millenaria e una straordinaria varietà di cultivar (oltre 600), capaci di regalare extravergine assai diversi

tra loro: sentori di pomodoro, basilico, erbe, carciofo, frutta secca... un vero patrimonio gustolfattivo che nessun altro Paese può nemmeno lontanamente pensare di avvicinare. Il tutto per una produzione che si attesta intorno alle 500 mila tonnellate annue, con oltre 1 milione di addetti nella filiera olivicola. Non vi basta? Allora metteteci pure

La nuova sfida alimentare è far leggere l'etichetta

■ Entrerà in vigore fra qualche settimana il nuovo regolamento europeo sulle etichette alimentari pubblicato il 22 novembre sulla Gazzetta Ufficiale. Tante sono le novità introdotte con questa normativa che andranno ad arricchire l'etichetta con informazioni utili per il consumatore. Tra le più importanti si annovera l'obbligo di indicare il Paese d'origine o il luogo di provenienza per la carne suina,

ovina, caprina e il pollame. Altri adempimenti riguardano l'obbligo di riportare la tabella nutrizionale e la presenza di sostanze allergeniche, che dovranno essere ben evidenziate in grassetto o in colore, nell'elenco degli ingredienti. Inoltre sarà vietato l'uso di diciture scritte con caratteri tipografici invisibili e l'impiego di indicazioni fuorvianti sulle confezioni. Importanti novità anche per quanto riguarda la salute

il fatto che l'extravergine italiano è da sempre considerato il migliore al mondo, al punto che Flos Olei, la Guida Mondiale all'Extravergine di qualità, che sarà presentata a Roma, nelle belle sale di Palazzo Rospigliosi, lunedì 28 novembre, premia un'azienda umbra come miglior frantoio al mondo e mette al primo posto, come miglior extravergine dell'anno, un'etichetta siciliana.

Ed è proprio Oreggia a dirci che l'ultimo raccolto ha avuto qualche difficoltà iniziale, dovuta essenzialmente al caldo record, ma poi le piogge e un repentino abbassamento delle temperature ha ricondotto tutto sui binari di una qualità che promette di essere mediamente di buon livello. La quantità, a sua volta, dovrebbe essere in linea con quella della precedente campagna olivicola. E allora non rimane che seguire alcuni dei consigli che Oreggia rivolge ai consumatori italiani, troppo spesso orientati su scelte qualitativamente discutibili. Ecco piccole regole da seguire nell'acquisto e nel consumo dell'extravergine. Prediligere extravergine certificati Dop o Igp (le Dop sono 39, 1 Igp). Diffidare di prodotti troppo "convenienti" (un buon extravergine non può costare 3 euro). Preferire quelli contenuti in bottiglie scure (proteggono dalla luce) e in formati non troppo grandi (per evitare ossidazione e altri problemi). E poi porsi un inquietante interrogativo: ma perché siamo disposti a spendere, senza battere ciglio, 20 euro per una bottiglia di vino che verrà consumata in meno di un'ora e invece ci blocchiamo se dobbiamo tirar fuori 10 euro per una bottiglia di extravergine che renderà più buoni i nostri piatti per minimo una settimana? Si attendono risposte dai nostri lettori. ❖

dei consumatori visto che si potrà utilizzare il "semaforo rosso" per indicare i cibi troppo ricchi di grassi o zuccheri. Le nuove regole dovranno essere applicate entro tre anni dall'entrata in vigore del provvedimento, ma la vera sfida sull'etichettatura inizia ora. Sarà infatti fondamentale, in questo lasso di tempo, che le autorità pubbliche insegnino ai consumatori come leggere l'etichetta e soprattutto sull'importanza di farlo. Sarebbe un vero peccato avere un'etichetta completa e chiara se poi i 500 milioni di consumatori europei non hanno gli strumenti per interpretarla. ❖

In breve

Campioni di nocciole: questa l'annata record

■ Si preannuncia una campagna record quella della produzione nazionale di nocciole. Dopo un 2010 in calo, quest'anno la produzione di nocciole viene stimata in oltre 100 mila tonnellate con un prezzo al quintale di 215 euro. Questo tipo di coltivazione occupa una superficie totale di 67.270 ettari e riguarda in particolare tre aree circoscritte: l'alta langa piemontese con la Nocciola del Piemonte IGP, la provincia di Viterbo con la Nocciola Romana DOP e la campagna salernitana con la Nocciola di Giffoni IGP.

Occhio al «Prisecco» bufala con le bollicine

■ Solo il nome richiama l'Italia ma per il resto di nazionale non ha proprio niente: si tratta del "Toi Toi Prosecco", l'ultimo inganno, in ordine di tempo, per il vino made in Italy. Lo si può trovare in molti discount, confezionato in una bottiglia elegante, ad un prezzo conveniente, pensando purtroppo di comprare un vino italiano con una determinata qualità. Il termine Prosecco è già soggetto a imitazioni e tarocchi in Paesi come la Germania, con il nome "Prisecco", in Australia e Stati Uniti.

Il forum Montepaschi sul vino oggi a Siena

■ Oggi a Siena si svolge il Secondo Forum Montepaschi sul vino italiano. Oltre al presidente di Banca Mps Mussari e al presidente di Enoteca Italiana Galletti, saranno presenti istituzioni, rappresentanti della filiera vitivinicola nazionale e importatori stranieri che arrivano anche dalla Cina e dal Brasile. Dibattito al mattino nella sede storica di Banca Mps, nel pomeriggio al Teatro dei Roszi, la ricerca condotta con Ismea sull'attività di comunicazione sviluppata dalle aziende vitivinicole italiane.