

ESULTA LA COLDIRETTI

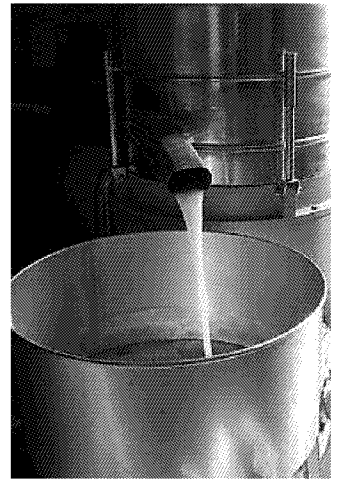
Con il tappo anti-frodi l'olio extravergine è più tutelato

► ARQUÀ PETRARCA

Un'altra misura per tutelare i produttori di olio extravergine: gioiscono i seicento olivicoltori dei Colli Euganei. Il Parlamento ha infatti recentemente introdotto l'obbligo del tappo antirabbocco per le bottiglie di olio extravergine d'oliva presenti nei ristoranti, evitando così il ricorso a prodotti che non hanno nulla a che fare con quello originario. La nuova norma, emendamento approvato nell'ambito della legge comunitaria in discussione alla Camera, piace soprattutto alla Coldiretti: «È una sacrosanta forma di tutela per i tanti pro-

duttori olivicoli che lavorano per la qualità e l'origine, comprese le nostre aziende dei Colli Euganei», commenta il presidente patavino Federico Miotto. «Sono almeno seicento i produttori di olio extravergine nella nostra provincia, è una delle tipicità del nostro territorio». La norma prevede che gli olii di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, debbano essere presentati in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente, forniti di idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modifi-

cato senza che la confezione sia aperta o alterata e provvisti di un sistema di protezione che non ne permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento. A Padova la produzione dell'olio di oliva occupa 600 professionisti, 400 ettari, 150 mila piante e la produzione media annua si attesta sui 2.300 quintali che permettono di ricavare 250 mila litri d'olio d'oliva. I Comuni a più alta vocazione olivicola sono Arquà Petrarca, con il 30% delle coltivazioni, Baone con il 20%, Cinto Euganeo con il 16% e Galzignano Terme per un altro 10%. La produzione lorda vendibile si attesta sui 3,5 milioni di euro. (n.c.)



Produzione di olio d'oliva

