

AGRICOLTURA

TUTELA DEL «MADE IN PUGLIA»

IL PRESIDENTE COLDIRETTI

Gianni Cantele: «Non possiamo restare inermi sotto gli attacchi continui degli agropirati senza scrupoli che "drogano" il mercato»

IL SINDACO E L'ASSESSORE

Andria è una delle realtà produttive tra le più importanti nel panorama olivicolo nazionale, caratterizzata da un territorio tra i più olivetati

«Oro verde», ecco come tutelarlo

Ad Andria le proposte della Coldiretti per fronteggiare le associazioni criminali

● **ANDRIA.** «Contro il danno all'immagine non si può che lavorare in maniera strategica e programmatica sull'immagine. Non possiamo restare inermi sotto gli attacchi continui degli agropirati senza scrupoli che "drogano" il mercato dell'olio extravergine di qualità "made in Italy", spacciando oli di dubbia provenienza e genuinità per 100% italiano e biologico con un inevitabile danno a carico del territorio, delle imprese e dei consumatori. Lo strumento c'è, è la Misura 133 del PSR che ha ancora una importante dotazione finanziaria non utilizzata stimata in oltre 3 milioni di euro e potrebbe essere finalizzata a promuovere il comparto e rilanciarne l'immagine». Così il presidente della Coldiretti Puglia, Gianni Cantele, a tracciare il percorso di rilancio e riabilitazione dell'immagine del comparto olivicolo-oleario, che deve riappropriarsi del ruolo di volano dell'economia agricola pugliese, dopo i frequenti sequestri e arresti per frodi e sofisticazioni e gli "schiaffi" ricevuti dalla stampa nazionale e internazionale.

In Puglia, nonostante il riconoscimento comunitario per cinque oli a Denominazione d'Origine Protetta ed una produzione pari a 11 milioni di quintali di olive ed oltre 2,2 milioni di quintali di olio, con un'incidenza della produzione olivicola regionale su quella na-

zionale pari al 36,6% e al 12% di quella mondiale, è proprio il comparto olivicolo-oleario ad essere più colpito dalle sofisticazioni.

«Abbiamo scelto la città di Andria perché rappresenta l'icona del vero olio extravergine di oliva pugliese di alta qualità. Nel corso dell'ultimo decennio le importazioni complessive di oli di oliva - prosegue il direttore di Coldiretti Puglia, Angelo Corsetti - in Puglia sono cresciute rapidamente, nonostante sia la regione più olivicola d'Europa. Le importazioni complessive di oli di oliva ammontano in media a circa 87.000 tonnellate, di contro le esportazioni si aggirano sulle 38.000 tonnellate. Gli oli stranieri vengono importati principalmente da Spagna, Grecia e Tunisia, acquistati a prezzi più bassi rispetto al prodotto regionale e utilizzati dagli imbottigliatori per l'ottenimento di blend con oli regionali».

L'Italia detiene una quota pari al 20% della produzione comunitaria. A giugno 2014, secondo i dati forniti dal MIPAAF, il settore presenta la seguente situazione: produzione 465mila tonnellate, import 593mila tonnellate, export 354mila tonnellate; consumi 699mila tonnellate. Il 76% delle vendite made in Italy all'estero appartiene alla categoria degli oli di pregio (vergine+extravergine).

I principali mercati di sbocco sono rappresentati da Usa e Germania; ottima anche la posizione del Giappone. Per le Dop l'Italia con 43 denominazioni (42 Dop e 1 Igp), detiene il 38% delle designa-

zioni di origine dei marchi europei. Per le produzioni Bio, il 14% delle superfici Bio, pari a 164.488 ha, sono appannaggio dell'olivicoltura e la produzione di olio biologico risulta maggiormente concentrata in Puglia (33%).

«Nell'immagine che il consumatore costruisce nella sua mente, l'olio - afferma Pietro Sandali, Direttore Generale Unaprol - è associato alla terra e alla casa. E' un'immagine strettamente legata ai valori della provenienza territoriale e della tipicità del prodotto che non è clonabile perché unico ed irripetibile. Per la qualità delle sue produzioni l'Italia si conferma crocevia del mercato a livello mondiale. La parte attiva della bilancia segnala un livello delle esportazioni pari a 385 mila tonnellate. Molto del successo del made in Italy nel mondo è stato creato dal commercio dell'olio extra vergine di oliva. Gli oli di maggior pregio (extra e vergini) concorrono al 76% delle vendite all'estero». «La scelta di Andria non è casuale, perché - dicono il sindaco Nicola Giorgino e l'assessore all'Agricoltura Benedetto Miscioscia - la nostra città è una delle realtà produttive tra le più importanti nel panorama olivicolo nazionale, caratterizzata da un territorio tra i più olivetati d'Europa. I nostri olivicoltori e le nostre aziende agricole fanno della qualità il loro punto di forza nei mercati italiani ed

esteri e quindi abbiamo il dovere di difendere la nostra produzione olivicola e gli interessi di una comunità che fa del suo "oro verde" la propria bandiera».

«L'errore è stato non sfruttare al meglio - spiega Maurizio Servili (Università di Perugia) - le proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva da cultivar coratina che fa molto bene alla salute grazie ai contenuti di acido oleico e polifenoli. I poteri antiossidanti sono stati trascurati, quanto possono diventare uno strumento di promozione straordinari».

Per Donato Ceglie, Sostituto Procuratore Generale di Bari, «va inserita anche la sofisticazione alimentare tra i reati riconducibili alla mafia, perché per i reati che da subito vengono identificati come crimini di mafia non abbiamo particolari problemi ma per quelli di sofisticazione sì, perché hanno tempi di prescrizione brevissimi, in quanto non collegati alla mafia dal codice penale. La sfida delle regole non è un problema di buoni e cattivi - conclude - gli imprenditori devono supportare questo tema per costruire il loro sviluppo, il loro futuro. La nostra sfida è il tema delle regole, della legalità sul territorio e nei territori, le regole che ci sono e vengono violate e le regole che non ci sono ancora e dovrebbero essere previste per far fronte al piano criminale».

ANGELO CORSETTI

«Nell'ultimo decennio le importazioni sono cresciute rapidamente»





**RISORSA
DA
TUTELARE**
Olio
extravergine
d'oliva, anche
biologico,
come
salvaguardarlo
è stato al
centro di un
recente
convegno