



2074
quintali

È il quantitativo di olio Dop dell'annata 2016-2017, che come previsto ha raccolto quantitativi inferiori

7013
quintali

È la cifra della scorsa stagione, record nei 18 anni di presenza sul mercato dell'olio Riviera Ligure Dop

Nell'assemblea annuale ribadito il supporto al Comitato pro Taggiasca

L'olio Dop è meno di un terzo rispetto alla scorsa campagna

Il presidente del Consorzio: "Favorire la coesione sul territorio"

STEFANO DELFINO
IMPERIA

Dai 7.013,44 quintali della scorsa campagna olearia, «record storico nei 18 anni di presenza sul mercato dell'olio extra vergine Riviera Ligure Dop», si è drasticamente scesi ai 2.074,48 dell'attuale stagione, «valore negativo assoluto». Questi dati allarmanti sulla produzione d'eccellenza dell'Imperiese sono emersi durante l'annuale assemblea del Consorzio di tutela, nella quale (oltre ad approvare il bilancio, chiuso con un utile di oltre 40 mila euro, e a nominare Luciano Benza, della Fratelli Carli, consigliere di amministrazione per la categoria imbottigliatori, in sostituzione del dimissionario Pierluigi Rinaldi), è stato fatto il punto della situazione.

Commenta il presidente Carlo Siffredi, nel riassumere

le preoccupazioni dell'intera categoria: «L'aspetto inerente alla criticità della capacità produttiva del comparto è un elemento che occorrerà approfondire, per capire se vi sono margini di azione, da sviluppare attraverso una collaborazione con le organizzazioni dei produttori, oltre che con le imprese di trasformazione e confezionamento: la loro presenza sul mercato con la denominazione di origine è complessa in annate come questa». Nel 2015-16 le aziende che avevano partecipato al processo produttivo erano state 648: e, di queste, 558 erano di olivicoltori, 39 di frantoiani e 51 di confezionatori. Ma il timore è che, per il 2017, il numero possa ridursi sensibilmente.

Ed è con questi timori che l'assemblea ha preso in esame l'ipotesi «di un'azione volta a favorire la coesione sul territorio attorno a una eccellenza identi-

taria quale l'olio Dop Riviera Ligure». Un progetto, che dovrebbe realizzarsi «mediante incontri con operatori, distributori locali ed istituzioni». Ma, aggiunge Siffredi, «sarà da approfondire anche una campagna promozionale nel canale Ho.re.ca (quello cioè relativo al settore alberghiero e della ri-

storazione), allo scopo di favorire la valorizzazione della denominazione di origine Riviera Ligure». E, in tale ottica, «un importante supporto al Consorzio verrà fornito dalla Fondazione Qualivita, organizzazione culturale e scientifica che da circa quindici anni opera a livello nazionale ed internazionale nello



studio e nel sostegno delle indicazioni geografiche».

L'assemblea ha poi approvato la continuità del supporto all'iniziativa del Comitato Promotore dell'oliva Taggiasca, «al fine di giungere alla richiesta di registrazione della denominazione di origine Taggiasca». E proseguirà anche l'impegno di

vigilanza e di tutela della denominazione, secondo il programma dei controlli sottoscritto con l'Ufficio Nord-Ovest del Ministero delle Politiche Agricole-Dipartimento Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione delle Frodi dei prodotti agroalimentari.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI