

# EXTRAVERGINE ABRUZZESE, CON LA CRISI ALLARME FALSI

## COLDIRETTI LANCIA L'ALLARME OLIO IN OCCASIONE DEL CONVEGNO SULLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

“Con la diminuzione della produzione di olio, aumenta il rischio di falso dell’extravergine abruzzese”. E’ l’allarme lanciato da Coldiretti a margine del convegno “La contraffazione alimentare e il made in Italy”, questa mattina nella sala Camplone della Camera di Commercio di Pescara. Un incontro promosso in collaborazione con l’Osservatorio nazionale sulla criminalità in agricoltura e Camera di Commercio di Pescara che ha visto partecipare autorità civili e militari interessate ad un argomento particolarmente attuale: la tutela dell’economia italiana attraverso la salvaguardia delle produzioni alimentari nazionali contro i sempre più frequenti fenomeni di frode alimentare. E in proposito, non poteva mancare un riferimento all’Abruzzo. Che, particolarmente provato dall’andamento climatico annuale, ha avuto un calo di oltre il 50% (con punte dell’80%) nella produzione di olio. Con un rischio preoccupante e inaspettato: il possibile aumento di forme di commercio clandestino dell’extravergine, uno dei prodotti simbolo della Regione, seconda coltura arborea più coltivata dopo la vite, con una produzione olivicola pari a 125.000 tonnellate ed olearia di circa 13.000 tonnellate per un totale di circa 45.000 ettari di terreno dedicato e 25.000 aziende. “Il mercato regionale dell’olio di oliva rischia di essere invaso dalle produzioni provenienti dal nord Africa e dal medio oriente che non sempre hanno gli stessi requisiti qualitativi e di sicurezza. In queste condizioni -dice il presidente di Coldiretti Abruzzo Domenico Pasetti - il rischio di trovare sulle tavole abruzzesi un olio spacciato per abruzzese, ma che abruzzese non è, è altissimo”. Ma qual è il pericolo che si nasconde dietro il commercio clandestino? “Che entrino nel circuito della distribuzione alimentare prodotti fortemente adulterati, manipolati attraverso l’aggiunta di additivi o imbottigliati in maniera fraudolenta - spiega la presidente di Coldiretti Pescara Chiara Ciavolich - betacarotene, clorofilla, olio di semi e olio di sansa sono i veri nemici dell’extravergine di oliva”. Così, per evitare di imbattersi in spiacevoli inconvenienti, il monito di Coldiretti è semplice: scegliere la filiera corta, sinonimo di garanzia e trasparenza. “La ricerca di qualità, correttezza e legame con il territorio - conclude Coldiretti - è alla base del successo della rete di Campagna Amica che in Abruzzo, in meno di 5 anni, è riuscita a creare oltre 30 mercati, 300 punti vendita oltre a ristoranti accreditati e botteghe italiane”.