

Ricognizione tra gli operatori del settore. Tutti vedono una grande chance per l'Italia, ma la crisi pesa

L'olio rischia una vittoria di Pirro

La tutela Unesco per la Dieta mediterranea non basta a salvarlo

DI ANDREA CIUFFOLETTI

«**L'**Italia corre il rischio di avere la Dieta mediterranea dichiarata dall'Unesco, Patrimonio immateriale dell'umanità, e di non avere le base di questa dieta, l'olio. Oggi le olive rimangono sulle piante, perché non c'è remunerazione e perché il disaccoppiamento totale garantisce aiuti anche se non si produce. Per questo dobbiamo costruire una filiera tutta italiana con dentro il mondo agricolo, quello del commercio e dell'industria per sfruttare a nostro vantaggio il riconoscimento». **Elia Fiorillo**, presidente del **Consorzio di garanzia dell'olio extravergine di oliva di qualità** e presidente di un'altra Unesco, l'unione dei coltivatori olivicoli, apprezza la proposta di dichiarare la Dieta mediterranea patrimonio dell'umanità (si veda *ItaliaOggi* del 24/8/2010). Ma chiede di stare attenti. «La proposta è stata fatta insieme ai nostri diretti concorrenti, Spagna e Grecia, oltre al Marocco. E' una grande opportunità, ma in Italia dobbiamo smetterla di farci la guerra da soli». A parlare della necessità di fare «squadra» è anche **Biagio Mataluni** presidente del gruppo di Montesarchio (Av), che ha riportato in Italia il marchio **Dante**. «E' una grande occasione che non dobbiamo lasciarci sfuggire. Occorre

grande attenzione, lavorare per arrivare ad un punto di incontro tra tutti gli stakeholder della filiera, tra i produttori, l'industria e la grande distribuzione» conclude Mataluni, «e trovare il giusto prezzo di una bottiglia che sia remunerativo per chi produce e per chi vende». Il giusto rapporto tra qualità e prezzo è l'elemento ripreso da **Claudio Ranzani**, direttore generale di **Assitol**, l'associazione dell'industria olearia. «Il riconoscimento Unesco è un premio all'industria del settore che, nonostante la congiuntura negativa dello scorso anno, ha saputo resistere e reagire». «L'iniziativa può contribuire alla crescita del comparto, a patto però di insistere anche su altri aspetti, come la promozione all'estero e un giusto rapporto qualità/prezzo». A porre l'accento sulla qualità legata alla tracciabilità è **Massimo Gargano di Unaprol**. «La

scelta dell'Unesco, potrebbe contribuire ad accrescere l'interesse dei consumatori verso l'olio extravergine di oliva 100% italiano di alta qualità sostenendo la crescita dei consumi», commenta. «L'olio



extra vergine di oliva di alta qualità italiano ha tutto da guadagnare da questa iniziativa e potrebbe diventare l'elemento di forza trainante del mercato, specialmente con l'estero». Da parte sua, **Claudio di Rollo** presidente del **Cno**, consorzio nazionale degli olivicoltori, si dice convinto «che il riconoscimento

aiuterà particolarmente anche la nostra opera di promozione della tracciabilità di filiera dell'olio extravergine». La voce dei produttori è concorde nel considerare il riconoscimento un vantaggio. Per **Marco Viola**, dell'azienda **Viola di Sant'Eraclio** a Foligno (Pg) la tutela Unesco «aggiunge un grande valore alla comunicazione; l'olio

non serve solo per arricchire le pietanze, ha anche valore salutistico. Sono però scettico sul fatto che i piccoli produttori siano in grado di trarne vantaggio. Chi avrà la forza per farlo saranno quelli che sono sul mercato, ovvero i grandi marchi le grandi industrie». Anche per **Giorgio Franci** del frantoio **Franci di Montenero d'Orcia** (Si) «adesso è da promuovere l'aspetto salutistico e non tanto quello sensoriale e organolettico, che non tutti riescono ad apprezzare. E se un consumatore non sa scegliere finisce per decidere in base al prezzo». **Andrea Sisti**, direttore del **Conaf**, il consiglio nazionale degli agronomi e forestali, plaude alla decisione, ma sposta l'attenzione sulla necessità di guardare al futuro: «E' necessaria», dice, «una semplificazione della differenziazione degli oli, è una classificazione troppo ampia. Un tedesco capisce solo che olio d'oliva proviene dalle olive, tutte le altre classificazioni sono superate». E poi, «Marocco, Grecia e Tunisia lavorano e investono per cambiare il loro prodotto. Anche l'Italia deve investire in innovazione, la nostra olivicoltura è ancora quella di 50-60 anni fa».

Supplemento a cura
di **LUIGI CHIARELLO**
agricolturaoggi@class.it