

# Olio tunisino: problema reale o fenomeno mediatico?

La notizia dell'olio tunisino è ormai di moda, e come tutte le mode la si ritrova declinata in tutte le salse. Questo credo che ormai lo abbiamo capito tutti e cioè che per costruire la notizia c'è bisogno di creare un 'clima da caccia alle streghe' che permetta di dare valore ed ascolto alla notizia stessa. Bene: la notizia qual è? [La Comunità Europea ha stabilito di innalzare l'import di Olio dalla Tunisia di 35mila tonnellate in più, sia per il 2016, che per il 2017.](#)

In Italia il consumo è di 600mila tonnellate, l'export è di 400mila, quindi il fabbisogno si attesta sul milione di tonnellate. Ne produciamo tra le 300mila e le 350mila, e stiamo diminuendo perché non ne piantiamo, quelli che abbiamo li curiamo poco, e magari li abbattiamo per farne villette.

Il fatto che ha creato tutto questo scalpore e che rischia di far dimenticare il resto è che noi, in Italia già importiamo

massicciamente olio dalla Spagna e dalla Grecia, oltre che dalla [Tunisia](#). Forse il consumatore può non essersene accorto, ma i nostri produttori e distributori lo sanno benissimo!

**Verità e peccato.** Se, come vi abbiamo consigliato molte volte, avete provato a sbirciare sull'etichetta dell'olio comprato e vi è capitato di leggere "misciela di oli di oliva comunitari" : vi sarete domandati, ma quest'olio da dove viene? In questa manciata di parole c'è la **verità**: prima di tutto è una "misciela" e poi proverrà da paesi mediterranei " comunitari" ...

Come diceva un politico del secolo passato, a pensare male si fa peccato ma spesso si va vicini alla verità. Eh! Già. Perché questo è quello che di fatto è scritto a norma di legge sull'etichetta e quindi sotto gli occhi di tutti. Perché poi ci stanno le frodi: quelli cioè che ti vendono un prodotto italiano e che invece tanto italiano non è. D'altra parte l'Italia è un paese che consuma molto più olio di quello che produce, ma riesce a far diventare 'olio italiano' moltissimo olio che va nel mondo. Se non è un 'miracolo italiano' questo ... poco ci manca!

**Se uno vuole, sa dove guardare.** Ma lasciamo stare le frodi! Non voglio neanche essere prevenuto e giudicare a priori quello che sarà il percorso fino al consumatore e la qualità di questo olio, abbiamo tutti gli strumenti per accertare la sua qualità e salubrità, se vogliamo. Basterebbe rendere normativo l'uso di evidenziare in [etichetta](#) le informazioni necessarie, dalle tipologie di cultivar usate ai metodi di raccolta e lavorazione, per permettere ai consumatori di capire la provenienza dell'olio. Non serve tanto demonizzare qualcuno quanto permettere a tutti di sapere cosa compra.

**Export.** In Italia si produce molto olio extravergine di oliva, ma parte di questo è venduta fuori dai nostri confini, tanto che siamo costretti ad importarlo per soddisfare le esigenze interne: vi sembra strano? Se il mercato ha realizzato questo

tipo di convenienza è perché c'è un beneficio per chi opera massicciamente nell'export. D'altra parte uno dei brand che maggiormente fanno da traino nella nostra economia è proprio l'agroalimentare. Quindi è evidente che a qualcuno fa comodo.

**Sviluppo.** Il problema principale è che la politica italiana dovrebbe stimolare maggiormente lo [sviluppo](#) del settore dell'olivicoltura. Come tutti i settori economici se non ci sono investimenti e ricerca, il comparto nel corso del tempo perde in efficienza e produttività.

**Consum-attore.** Non dobbiamo lasciare che siano gli altri a decidere per noi, abbiamo un ruolo importante in tutto questo: siamo noi i consumatori, anzi i consum-attori! Abbiamo il potere di scegliere l'olio buono e a contestare l'olio difettoso. Dobbiamo imparare a riconoscerlo. Passare **dall'abitudine alla cultura dell'olio extravergine di oliva**, apprezzarne le molteplici qualità alimentari, salutistiche e di abbinamento ai nostri piatti.

Questo significa saper riconoscere un olio extravergine (che per essere degno di questo nome mai e poi mai non dovrebbe essere difettoso):

- leggere bene sull'etichetta per sapere se l'olio è italiano
- dove è stato prodotto e confezionato
- la sua data di scadenza
- l'anno di raccolta delle olive.

**Produrre qualità costa.** Se vogliamo salvaguardare anche la tradizione del nostro paesaggio. Se vogliamo mantenere oliveti a volte centenari. Se vogliamo che i criteri siano certificati: le cure colturali, dalla potatura alla raccolta, sono enormi. E' evidente che il prezzo di vendita racchiude in

sé tutti i sacrifici e gli investimenti che il singolo produttore ha dovuto affrontare per ottenere quel prezioso nettare. Scegliere prodotti a basso costo facilmente ci porta a consumare prodotti di scarsa qualità. Dobbiamo investire su di noi e sulla nostra salute, perché l'olio italiano è buono e fa bene, ma deve essere di alta qualità per esprimere al meglio le sue caratteristiche uniche.

**Anch'io in tv.** Sull'onda di questo improvviso interesse che la notizia della apertura della U.E. all'olio tunisino ha suscitato sui giornali e tv. Ecco una porzione della mia intervista che è andata in onda su LA7 il 14 Marzo nella trasmissione "L'aria che tira" condotta da Myrta Merlino.

<http://www.la7.it/laria-che-tira/video/il-produttore-di-olio-bio-contro-lue-14-03-2016-177541>

Buon olio a tutti.