



OLIO, CRESCE L'EXPORT MA DIMINUISCE LA PRODUZIONE DI OLIVE

Il nome dell'olio italiano è sempre più famoso nel mondo. L'export cresce di anno in anno, ma i veri problemi sono in Italia, dove diminuisce la produzione di olive -condizionata dai costi elevati- e aumenta la quantità di bottiglie a basso costo spacciate per oli di frantoio. È quanto afferma la Cia-Confederazione italiana agricoltori. Le esportazioni di olio di oliva -come rileva anche l'Ismea in un'indagine diffusa in occasione del Vinitaly-Sol di Verona- crescono del 19 per cento in 5 anni, passando dalle 290 mila tonnellate del 2006 alle 344 mila del 2010; ancora maggiore è l'incremento per l'extravergine che aumenta del 25 per cento nello stesso periodo.

Cifre che fanno dell'Italia il secondo esportatore al mondo, dopo la Spagna, di cui, tuttavia, soffriamo la forte competizione sul mercato internazionale.

Un settore che non gode di buona salute

“In casa”, però, il settore non gode di buona salute, come testimonia la diminuzione di produzione registrata dal 2004 a oggi. È sempre più frequente, infatti, l'abbandono delle terre dovuto -sottolinea la Cia - alla bassa redditività di questa produzione, fortemente condizionata da costi soffocanti e da una frammentazione aziendale molto elevata. Le 775 mila aziende olivicole distribuite lungo lo “Stivale” hanno una superficie media di appena 1,4 ettari e producono in media 500 mila tonnellate. Per questo motivo -afferma la Cia- è assolutamente urgente una strategia politica del “Sistema-Paese” orientata alla valorizzazione dell'intera filiera oleicola, che sappia promuovere tutte le fasi produttive, a cominciare dalla produzione di olive.

Fondamentale in questo senso è puntare sull'aggregazione della produzione e dell'offerta, favorendo la formazione di organizzazioni di produttori. Comunque, nonostante le condizioni poco redditizie dell'olivicoltura in Italia, dai campi del Belpaese proviene gran parte del fabbisogno interno (circa l'80 per cento), che si aggira mediamente sulle 700 mila tonnellate l'anno, facendo dell'Italia il primo consumatore al mondo dell'alimento principe della dieta mediterranea.

I dati dell'import

In realtà, però, importiamo molto di più di quanto necessario per soddisfare i consumi interni (la media degli ultimi tre anni è di 537 mila tonnellate, all'incirca quanto produciamo). D'altra parte, l'import, più che al soddisfacimento del consumo interno, è orientato a sviluppare uno strano meccanismo teso a favorire l'export. In particolare, si introduce in Italia olio a basso costo, proveniente dai paesi mediterranei, soprattutto del Nord-Africa, per poi essere utilizzato per abbassare il prezzo alle nostre bottiglie e renderle più competitive sul mercato internazionale. In questa complessa dinamica di import-export si inseriscono le numerose frodi, che minano il grande valore del nostro patrimonio produttivo, sempre più a rischio di contraffazione. Gli oli a basso costo - rimarca la Cia - vengono miscelati con l'olio “nostrano” per confezionare dei “blend”, bottiglie dal marchio italiano, ma di fatto contenenti un “mix” di oli di provenienze diverse, che abbassano il prezzo, rendendo l'olio più competitivo sul mercato internazionale. In questo modo si vende il “marchio Italia”, ma si compra un olio che italiano non è. Meccanismo questo, compreso molto bene dalle multinazionali spagnole che hanno acquistato uno dopo l'altro quasi tutti i marchi italiani, per vincere la concorrenza sui mercati internazionali. Le strategie miopi che hanno portato a mettere sempre più a rischio il nostro prezioso patrimonio nazionale - conclude la Cia - vanno contrastate con una politica della “qualità” che metta al primo posto la territorialità e la tipicità del nostro olio, contrastando le frodi e tutti i tentativi di “diluire” le nostre bottiglie con prodotti di altra origine o con qualsiasi sostanza che ne alteri le proprietà e le caratteristiche organolettiche.