

di **NICOLA SORRENTINO**

■ Quando si parla di dieta mediterranea è impossibile non parlare dell'olio extravergine di oliva. Sono tante le norme che regolano la produzione e la classificazione di questo prodotto e l'Italia può vantarsi di essere una tra le migliori produttrici a livello mondiale.

Aroma fruttato, gusto fresco e sano sono le caratteristiche principali dei nostri oli. Le olive vengono coltivate e trattate con tec-

L'olio d'oliva è oro, ma occhio a quello tarocco

nologie esclusivamente meccaniche, studiate per ottenere il miglior prodotto possibile.

Fondamentale per la cura e la prevenzione di diverse patologie, l'olio d'oliva riduce la presenza del colesterolo «cattivo», diminuisce la pressione arteriosa e ha un grande potere antiossidante grazie alla presenza di polifenoli e vitamina E. Fino a qualche anno fa il monopolio della produzione di olio di oliva mondiale

era coperto quasi totalmente dai Paesi del bacino mediterraneo come Spagna, Italia e Grecia. Negli ultimi anni, però, si è registrata una notevole crescita di produttività anche nei Paesi non comunitari che si affacciano sul Mediterraneo, come Tunisia e Turchia. E purtroppo anche l'olio extravergine di oliva è soggetto a contraffazione. Se a livello comunitario la produzione è maggiormente regolarizzata, il controllo

è molto più difficile quando parliamo di Paesi extra europei. I nostri regolamenti definiscono con precisione le caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli e moltissimi controlli di conformità, garantiscono che il prodotto immesso sul mercato corrisponda effettivamente alla categoria dichiarata dal produttore. Oltre i confini comunitari, però, la situazione cambia. È per questo motivo che bisogna educare il consumatore a

scegliere la sicurezza e la qualità.

Esiste un gap tra i prodotti autentici e quelli falsi, di cui non si può determinare con certezza l'effettiva origine e identità. A partire dal 2016 è stato approvato dalla comunità un regolamento che consentiva alla Tunisia di esportare in Europa fino a 90.000 tonnellate di olio di oliva. Questa quota di importazione di per se, non dovrebbe minimamente rappresentare un problema

per il mercato italiano, che da solo non riuscirebbe, comunque, a coprire il fabbisogno interno. Il problema principale riguarda, invece, la scarsa tracciabilità del prodotto importato, che difficilmente si rende visibile agli occhi dei consumatori. Inoltre buona parte dell'olio tunisino che arriva in Italia, viene, a sua volta, esportato in altri paesi. È facile quindi che questi prodotti si avvalgano dell'ottima reputazione dei prodotti Made in Italy, beneficiando di un nome che non gli appartiene.