

Coldiretti; Olive, annata difficile dovuta a freddo e vento



L'annata olivicola 2018/2019 in Campania si preannuncia difficile, a causa dei danni del maltempo. Lo comunica Coldiretti Campania alla luce delle verifiche sul campo che stanno effettuando i tecnici di Aprol, l'organizzazione dei produttori olivicoli regionali. Il clima pazzo ha colpito gli ulivi in due momenti: prima nella fase di fioritura e allegagione con un freddo fuori stagione, poi la scorsa settimana con un raffiche di vento che hanno raggiunto anche i 35 km/h, spazzando il territorio regionale e causando la cascola delle olive. Una condizione che ha colpito con diversa intensità le zone produttive della Campania. Gli uliveti più fortunati sono quelli della fascia costiera, che hanno subito meno il freddo e resistito meglio al vento. La situazione è ancora in fase di verifica, in attesa dell'apertura dei frantoi per la molitura. Il consiglio della Coldiretti è quello di guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini dove è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100% da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica, dove è possibile assaggiare l'olio EVO prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive. Un olio extravergine di oliva (EVO) di qualità – spiega Aprol Campania – deve essere profumato. All'esame olfattivo deve ricordare l'erba tagliata, sentori vegetali e all'esame gustativo deve presentarsi con sentori di amaro e piccante. Gli oli di bassa qualità invece puzzano di aceto o di rancido e all'esame gustativo sono grassi e untuosi. Riconoscere gli oli EVO di qualità significa acquistare oli ricchi di sostanze polifenoliche antiossidanti fondamentali per la salute. Le principali varietà olivicole campane sono: l'Ogliarola, la Marinese e la Ravece in provincia di Avellino; l'Ortice, l'Ortolana e la Racioppella in provincia di Benevento; l'Asprinia, la Tonda, la Caiazzana e la Sessana in provincia di Caserta; l'Olio da olio (detta anche Cecinella o Minucciolo) in penisola Sorrentina, Napoli; la Rotondella, la Carpellese, la Nostrale, la Salella, la Biancolilla e la Pisciotana in provincia di Salerno. A queste autoctone vanno aggiunte varietà come il Leccino e il Frantoio, che pur non essendo autoctone sono presenti da lungo tempo in varie zone della regione. Le frodi alimentari riguardano anche i ristoranti: 3 contenitori di olio su 4 (76%) non rispettano l'obbligo del tappo antirabbocco entrato in vigore due anni fa. Le sanzioni per chi non usa oliere con tappo antirabbocco vanno da 1 a 8 mila euro e la confisca del prodotto. Secondo l'indagine online condotta dal sito www.coldiretti.it nel 33% dei casi sulla tavola al ristorante c'è un'oliera senza alcuna indicazione sul contenuto, nel 43% delle volte una bottiglia di olio con etichetta, ma con tappo che permette il rabbocco e solo nel 24% dei casi

viene servita una bottiglia di olio con etichetta e tappo antirabbocco a norma di legge. Tra le frodi più comuni, inoltre, ci sono la vendita di olio straniero come Made in Italy, ma diffuso è anche il confezionamento di olio di semi che viene adulterato e spacciato come extravergine, ma non mancano neppure gli inganni in etichetta con indicazioni false o ingannevoli che riguardano anche la ristorazione.

Comunicato - 02/10/2018 - Napoli - www.cinquerighe.it