

Fedagri-Confcooperative: "Attenti agli imbrogli, meglio rivolgersi ai frantoi locali"

Olio, qualità ottima ma produzione giù del 20%

PERUGIA - "Ottima la qualità dell'olio extravergine d'oliva umbro 2011, che si sta producendo in questi giorni nei frantoi cooperativi sparsi nella nostra regione, ma purtroppo minore rispetto al 2010 - la quantità della campagna in corso che in alcune aree vedrà una contrazione anche del 20% di olive conferite e di olio prodotto"

Ad affermarlo sono Tommaso Petroni e Lorenzo Mariani, rispettivamente presidente e direttore regionale di Fedagri-Confcooperative, organizzazione che associa 10 frantoi, nei quali portano a frangere le proprie olive circa 1.500 soci ubicati in tutte le sotto-zone di produ-

zione dell'olio extravergine Dop dell'Umbria.

"Sono dati, questi - proseguono i massimi esponenti di Fedagri - sui quali invitiamo i consumatori a prestare attenzione, in quanto è proprio nella fase di avvio della campagna olearia che si registrano pericolosi imbrogli, che trovano concretezza in etichette o campagne promozionali poco trasparenti o quanto meno atte a creare equivoci sul consumatore di turno"

Petroni e Mariani evidenziano che, "su questo aspetto, i recenti provvedimenti comunitari e nazionali sulla trasparenza dell'etichettatura hanno portato maggiore sicurezza circa la pro-

venienza dell'olio, ma è bene chiarirlo subito che l'olio Dop umbro molto difficilmente potrà essere trovato negli scaffali a meno di 7/8 euro a bottiglia: al di sotto di tale cifra è bene tenere alte le antenne. Il consiglio che possiamo dare è sicuramente quello di cogliere l'occasione per acquistare direttamente l'olio dal produttore, e in maniera particolare presso i frantoi

7-8 euro

Per il presidente e il direttore regionale di Fedagri-Confcooperative, "l'olio Dop umbro molto difficilmente potrà essere trovato negli scaffali a meno di 7-8 euro a bottiglia: al di sotto di tale cifra è bene tenere alte le antenne". Per evitare spiacevoli sorprese Fedagri-Confcooperative invita ad acquistare l'olio direttamente dal produttore, in particolare presso i frantoi cooperativi dell'Umbria.

cooperativi, che frangono esclusivamente olive di soci umbri e che quindi producono olio di assoluta eccellenza e di sicura provenienza regionale"

Per Fedagri-Confcooperative, "quella di acquistare direttamente l'olio presso i frantoi, oltre che costituire una garanzia circa la provenienza del prodotto, è anche un'occasione per il consumatore per entrare diretta-

mente in contatto con i 'frantoi', che sono in grado di offrire ai consumatori percorsi sensoriali, degustativi e chiarimenti sulle caratteristiche varietali. A questi importanti aspetti si aggiunge la possibilità di vedere in questi giorni in azione direttamente le macchine in produzione"

Presidente e direttore regionale, infine, rilevano che "il prezzo, la provenienza e l'identità del prodotto, l'altalenata quantitativa da annata a annata, la frammentazione dei produttori, sono i fattori che hanno reso difficile l'affermazione dell'olio extravergine e dop umbro sui mercati regionali e nazionali"