

L'OLIO UMBRO

Attenti ai prezzi

Ottima la qualità dell'olio extravergine d'oliva umbro 2011, che si sta producendo in questi giorni nei frantoi cooperativi sparsi nella nostra regio-

ne, 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. Sono dati questi 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 etichet-

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 cooperativi che frangono esclusivamente olive di soci umbri e che quindi producono olio di assoluta eccellenza e di sicura prove-

te o campagne promozionali poco trasparenti o quanto meno atte a creare equivoci sul consumatore di turno.

Su questo aspetto i recenti provvedimenti comunitari e nazionali sulla trasparenza dell'etichettatura hanno portato maggiore sicurezza circa la provenienza dell'olio, ma è bene chiarirlo subito che l'Olio Dop Umbro molto difficilmente potrà essere trovato negli scaffali

nienza regionale. 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 direttamente in contatto con i frantoiani che sono in grado di offrire ai consumatori percorsi sensoriali, degustativi e chiarimenti sulle caratteristiche varietali.

Tommaso Petroni e Lorenzo Mariani, presidente e direttore regionale di Fedagri-Con cooperative