



LA TERRA È BASSA

di MAURIZIO CESCON

Olio d'oliva: certificazioni e qualità fanno salire il prezzo in bottiglia

La qualità si paga. Facile a dirsi, più difficile spiegarlo ai consumatori che, stretti tra inflazione e stipendi o pensioni che non aumentano, spesso sono costretti a scegliere, controvoglia, il prodotto meno caro sullo scaffale del supermercato. Parliamo, nello specifico, dell'olio extravergine d'oliva. Un alimento che nel Nord Est viene declinato in eccellenze come la Dop Garda, la Dop Veneto, la Dop Tergeste ed è coltivato in una larga fascia della collina friulana «i soli uliveti del pianeta a Nord del 46esimo parallelo», come sottolinea con orgoglio il presidente del Consorzio produttori olio extravergine di oliva Fvg Bruno Della Vedova.

Il prezzo, dicevamo. Se si vuole avere sulla tavola un olio certificato, analizzato nelle sue caratteristiche organolettiche e chimiche e pure tracciato dal campo alla bottiglia, è necessario spendere. «L'ultima annata è stata scarica - racconta l'avvocato Simone Padovani, presidente del Consorzio tutela olio Garda Dop - e così ne ha risentito anche il costo finale, che si aggira attorno ai 16-18 euro per mezzo litro. Certo poi ci sono brand specifici, all'interno del Consorzio, che possono praticare prezzi più elevati per determinati olii di nicchia. Il numero dei nostri associati è di 469 di cui 270 in provincia di Verona, 108 brenciani e 91 trentini. La quanti-

tà di olio extra vergine di oliva Garda Dop, nelle annate di carica, si attesta in media intorno ai 3.300/3.500 quintali. Siamo conosciuti e apprezzati perché il nostro olio ha una "dolcezza" tipica, che non ha paragoni in Italia, ma ha pure un retrogusto che lascia una punta di piccante».

In Friuli Venezia Giulia l'unica Dop è quella Tergeste, sul Carso, dove la varietà di oliva autoctona è la bianche-

ra, diffusa pure in Istria (la penisola divisa tra Croazia e Slovenia). Ma la coltivazione dell'ulivo è in forte aumento nella collina friulana, dal Cividalese al Tarcentino, fino a Caneva, nel Pordenonese, di circa il 5% l'anno. «Di recente abbiamo avuto la richiesta per 8 ettari di terreno da convertire a uliveto sul Collio - spiega ancora il presidente del Consorzio friulano Della Vedova - . In tutto ci sono circa 600 ettari, per una produzione regionale di 9 mila quintali nelle annate buone, mentre nel 2023 le rese sono state inferiori. Il nostro olio viene venduto a 15 euro per mezzo litro, quello del Carso tra i 15 e i 18 euro. Non possiamo competere certo con il supermercato e le grandi catene commerciali, è una questione di qualità, di lavorazione, la nostra fatta tutta a mano, e di analisi sul prodotto. Noi garantiamo la certificazione di ciò che il consumatore trova dentro la bottiglia, e adesso puntiamo a ot-

tenere la Igp. È un processo lento, deve passare attraverso l'approvazione di Bruxelles, ma siamo fiduciosi».

Il Consorzio produttori olio extravergine di oliva del Friuli Venezia Giulia ha da poco inaugurato un frantoio 4.0, uno dei più avanzati d'Italia, che ha la possibilità di lavorare quantitativi maggiori di olive, dai 10 ai 12 quintali all'ora. «Le varie aziende - conclude Della Vedova - possono decidere se commercializzare con una vendita al dettaglio o cercare canali alternativi, con partecipazione a manifestazioni, fiere (Vinitaly per esempio dedica un ampio spazio alle eccellenze del settore) o commercio online. La varietà principe è la bianchera, dà profumo e sapore intenso, può differenziarsi da un olio più leggero e delicato come quello del Garda».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

