

Link: <http://mattinopadova.gelocal.it/regione/2016/03/12/news/i-produttori-di-olio-del-lago-di-garda-non-temiamo-il-prodotto-tunisino-1.13115313>

I produttori di olio del lago di Garda «Non temiamo il prodotto tunisino»

Dalla Liguria a Brisighella, dal Garda alla Toscana e Sicilia, le isole felici delle produzioni d'olio extravergine a qualità certificata non temono l'invasione d'olio tunisino. «Sulle rive...

VERONA - Dalla Liguria a Brisighella, dal Garda alla Toscana e Sicilia, le isole felici delle produzioni d'olio extravergine a qualità certificata non temono l'invasione d'olio tunisino. «Sulle rive del lago di Garda - spiega Laura Turri, vicepresidente del Consorzio Olio Garda Dop - i produttori non dimostrano alcuna preoccupazione. Il problema riguarderà invece gli oli della fascia di mercato più bassa». «La qualità - dicono i produttori delle denominazioni big del Made in Italy - ci premia, il consumatore che sceglie la Dop sceglie un territorio vocato e una produzione controllata». Un ottimismo confermato dai listini: nel 2015, a differenza dell'olio extra vergine nazionale o comunitario, l'andamento dei prezzi delle Dop e Igp ha tenuto meglio dopo l'impennata causata dal 2014. E da un'analisi di Ismea emerge che tra le Dop che viaggiano sopra i 20 euro ci sono Brisighella, Garda e Veneto, mentre il Chianti Classico insieme all'Igp Toscano hanno registrato aumenti di quasi il 50%. A contenere l'allarme è Giuseppe Liberatore, presidente di Aicig, l'Associazione italiana Consorzi Indicazioni Geografiche. «La vicenda dell'olio tunisino è intanto un discorso a tempo, durerà due anni - osserva Liberatore - anche se è chiaro che 35 mila tonnellate d'import senza dazio creano un disequilibrio».

«La Dop non teme, per il suo posizionamento sul mercato, l'invasione di oli da altri Paesi - osserva il presidente Consorzio Chianti Classico Carlo Salvadori - chi riconosce un valore al bollino della Comunità Europea apposto in ogni confezione di Dop o di Igp, di certo è un consumatore attento, sensibile alla provenienza dei prodotti. Certo è che il nostro sistema olivicolo

ha bisogno di interventi». Tra i produttori liguri d'oro verde «non emerge una particolare preoccupazione; l'importante è che ci siano i controlli affinché l'origine di questo olio al momento della commercializzazione sia corretta» chiede Giorgio Lazzeretti, direttore Olio Dop Riviera Ligure.