

Calabria: nonostante la produzione di olio d'oliva molti ristoranti usano olio di cocco

Data: 8 luglio 2010 | Autore: Redazione



Riceviamo e pubblichiamo

IL BUON OLIO DI CASA NOSTRA COME RISPOSTA ALLE TANTE FRODI ALIMENTARI

La Calabria protagonista nella filiera dell'olio extra vergine 100% calabrese

I produttori olivicoli stanno facendo bene la propria parte e chiedono una alleanza con la ristorazione calabrese

Ancora troppo l'uso di olio di cocco nelle fritture[MORE]

I numeri - Pietro Molinaro presidente regionale della coldiretti- li snocciola con soddisfazione: 9 tra cooperative e Organizzazioni di produttori che associano oltre 3800 imprese agricole con 25 filiere certificate - cioè che imbottiglano e vendono olio calabrese al 100% - hanno aderito al progetto della Coldiretti di una filiera tutta agricola e italiana e al Consorzio I.O.O.% qualità italiana promosso dall'UNAPROL (Unione Nazionale Produttori Olivicoli) in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole ed Agroalimentari."La punta avanzata di una squadra di primari soggetti economici che non solo per numeri, rappresentano nel comparto il meglio dell'agroalimentare calabrese e che stanno operando cospicui investimenti per promuovere la cultura del vero prodotto targato I.O.O.% qualità italiana". Una regione come la Calabria –seconda produttrice di olio in Italia e terza in Europa - per storia, cultura e capacità imprenditoriali dalle forti e radicate tradizioni olearie, -commenta Molinaro - non poteva rimanere al palo dopo due avvenimenti che hanno contrassegnato una vera svolta in direzione del mercato quali: la riforma dell'Organizzazione di Mercato del 2005 ed il

regolamento per l'etichettatura dell'olio che ha imposto l'obbligo di indicare sulle etichette l'origine delle olive molte che rappresenta un mutamento storico per l'Europa e che interpreta il bisogno di sicurezza e trasparenza dei cittadini. Dal 4% di olio calabrese imbottigliato in Calabria, stiamo passando a cifre senza dubbio più significative e il dato è destinato a crescere se si mette in atto una strategia promozionale sulla quale i ristoratori possono dare un essenziale e decisivo apporto in particolare in questo periodo di affluenza turistica. Ancora persistono –prosegue il presidente della Coldiretti –zone grigie fatte di etichette contraffatte, oli di semi colorati ad arte ed indebitamente ed inopportunamente spacciati come oli extravergine, artifici più disparati sul prodotto, per offrire un prezzo concorrenziale “da gassosa” sugli scaffali della distribuzione organizzata. Non dimentichiamo che da una indagine il 74% dei consumatori prediligono prodotti locali, tipici e di qualità ed hanno una criticità, più accentuata rispetto al passato, che li spinge a svolgere una attenta analisi della relativa filiera di produzione. Alcuni dati ci dicono che in Calabria viene utilizzato olio di cocco nelle fritture all'insaputa del cittadino consumatore al quale invece dobbiamo far conoscere e far gustare olio d'oliva extravergine nostrano applicando la regola del "poco, ma buono, riconsegnando al consumatore il gusto della buona tavola ed un prodotto sano e prezioso. Preservare e valorizzare il nostro olio- conclude Molinaro –significa anche mantenere un paesaggio unico con effetti sostenibili e benefici sull'ambiente e, in una terra come la nostra questo non è sicuramente cosa da poco conto.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/calabria-nonostante-la-produzione-di-olio-d-oliva-molti-ristoranti-usano-olio-di-cocco/4306>