

## Truffa sull'extravergine, “lo scandalo è credere all'eccellenza a tre euro”

**Pubblicato:** Mercoledì 11 Novembre 2015



*“Nel sedicesimo secolo uno dei più autorevoli testi di agricoltura, la Maison Rustique, attribuì la verginità dell’olio solo a quello realizzato dalla spremitura di frutti da un olivo piantato e cresciuto da persone vergini che non avessero mai violato il letto altrui. Vieni da sorridere pensando a come misurare con simili parametri la purezza dell’olio di oggi”*

Questo brano, tratto dal libro “**Olio Nostrum**” scritto da **Manfredi Barbera** e **Carlo Ottaviano**, calza a pennello con le recenti indagini che hanno coinvolto diverse grandi aziende olearie italiane, che si trovano indagate per frode in commercio. L’inchiesta, coordinata dal sostituto procuratore del tribunale di Torino **Raffaele Guariniello**, coinvolge i marchi Antica Badia (Eurospin), Bertolli, Carapelli, Coricelli, Primadonna (Lidl), Santa Sabina e Sasso.

### “EXTRAVERGINE A TRE EURO? MI STUPISCO CHE CI CREDANO”

La colpa di questi grandi marchi, se verificata, è quella di **avere commercializzato come olio extravergine dell’olio vergine**, cioè di qualità inferiore e perciò meno costoso: una truffa che sta scandalizzando il web, e i consumatori italiani. «Io francamente mi stupisco che ci si scandalizzi – è il commento del giornalista **Carlo Ottaviano**, che ha pubblicato il libro citato all’inizio nel luglio scorso e

sarà relatore nelle giornate di GlocalNews – E' impensabile che al supermercato una bottiglia di olio possa costare tre euro, quando sappiamo che per produrre un olio extravergine mediamente buono come minimo si investe 6-7 euro al litro. E non regge dire che viene venduto a questo prezzo “per conquistare il mercato”: stiamo parlando di aziende che non hanno bisogno di questo. Quello che possiamo sperare è che la truffa consista nel fatto che l'olio sia “semplicemente” non extravergine, e che invece non sia un olio rettificato con agenti chimici».

Anche perchè qui un'operazione del genere non mette in pericolo la salute dei cittadini: «Il tema non è se questi oli truffaldini facciano o no male alla salute – continua Ottaviano- Sia chiaro: non fanno male alla salute, e anche l'olio vergine ha una sua dignità: qui ci si limita, se le ipotesi sono confermate, a truffare il consumatore sulla qualità reale dell'olio. **Quella che va garantita al consumatore è la trasparenza**».

## **PER MANGIARE BENE? TRASPARENZA E CONOSCENZA**

«Ci possono essere brand di oli ottimi mediterranei, non è mica scritto da nessuna parte che l'olio migliore sia italiano per definizione. Lo spiego anche in “Olio nostrum”, e ad Expo abbiamo organizzato un evento portando olive di tutto il Mediterraneo per fare un ottimo “olio della pace”. **Per me l'italiano è l'olio migliore del mondo, ma in pochi si possono permettere un olio a 12 euro al litro.** L'importante, se comprano altro, è che lo sappiano, ne siano consapevoli».

I consigli utili, in questo caso, sono due: «Innanzitutto, **non fidatevi mai di un extravergine italiano dal prezzo troppo basso**: c'è sempre qualcosa dietro di poco trasparente, dalla truffa sulla qualità allo sfruttamento dei lavoratori. E poi, si può fare come si faceva una volta, **tenere in casa olii diversi a seconda dell'uso**: prendere quello di qualità superiore per il crudo, poi magari uno un po' diverso di gusto da mettere sui cibi caldi e infine un olio di oliva più adatto per cuocere». Per Ottaviano l'evoluzione, sia economica che culturale, di questo alimento che, dopo essere stato per millenni uno dei prodotti più preziosi negli ultimi anni ha subito una feroce “guerra dei prezzi”, passa anche attraverso l'educazione alimentare dei consumatori: che è una responsabilità anche dei giornalisti

## **OTTAVIANO A GLOCALNEWS PER PARLARE DI ALIMENTAZIONE E GIORNALISMO**

Ottaviano sarà all'edizione 2015 di **GlocalNews**: il suo workshop, dal titolo “**Inchiesta e reportage in ambito alimentare**”, vede protagonista oltre a lui anche il fotografo **Adriano Mauri** e si terrà domenica 22 novembre dalle 9 alle 11 al Salotto Rosso di **Villa Panza**, in piazza Litta 1. «In esso parlerò della distinzione – necessaria, ma sempre più evanescente – tra informazione e comunicazione nel settore. Poi mi soffermerò sulla approssimazione sempre più accentuata quando si parla di agricoltura e agroalimentare: noi giornalisti in primis, in fatto di alimentari ci beviamo acriticamente di tutto, come se fosse oro colato. tratterò un po' di “ABC” dell'informazione alimentare corretta, a partire dalla lettura delle etichette. E infine anche della violazione dei diritti, in agricoltura: parlerò, quindi, delle inchieste che non ci sono mai state sull'argomento».

**Stefania Radman**

stefania.radman@varesenews.it