PANORAMA

N° e data : 31308 - 13/02/2013
Diffusione : 381711
Periodicità : Settimanale
Panorama2_31308_30_13.pdf

Pagina 30
Dimens100 %
498 cm2

Sito web: www.panorama.it

Non è tutto olio quel che luccica

Per sei settimane cinque delegati della Camera dei rappresentanti americana gireranno l'Italia, la Spagna e la Grecia per verificare cosa è contenuto nelle bottiglie d'olio. Fine dei furbetti dell'extravergine, sospettati di usare anche olio deodorato, oltre a morchia, olive con muffa o marce. A rendere urgente un simile provvedimento è stato il clamore suscitato da un libro inchiesta, «Extra Virginity» di Tom Mueller, bestseller in America, venduto in Giappone, Portogallo, Brasile, atteso a breve in Italia. Sta forse per scoppiare un megascandalo, non troppo dissimile da quello dei vini contraffatti?

Il 31 gennaio è entrata in vigore la legge salva olio made in Italy: un insieme di norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli. Una rivoluzione a cominciare dall'etichettatura, che dovrà prevedere il termine massimo di conservazione a 18 mesi dall'imbottigliamento. E nuovi parametri e metodi di controllo qualitativi. Intanto la Coldiretti ha annunciato la creazione di una squadra incaricata di smascherare **l'extravergine fasullo.** Su tutto il territorio nazionale verranno organizzate ispezioni in supermercati e discount. La nuova legge prevede anche pesanti sanzioni.

95% dell'olio consumato in America proviene dall'area mediterranea.

Sono 100 i produttori di olio di qualità che figurano in *Terre d'olio* (Cinquesensi, 224 pagine, 16 euro) selezionati dall'autore Fausto Borella, esperto di oli. Una guida culinaria con valutazioni organolettiche e insieme un viaggio nei territori degli olivi, con le loro differenze e storie. Fra i produttori citati, quelli già famosi per l'olio (Frantoio, Leccino, Maraiolo) e altri noti soprattutto per il vino (Felina, Planeta...) accreditatisi ora anche per il nobile condimento.

«Negli ultimi cinque anni una serie di studi scientifici sulla qualità di oli in vendita nei supermercati ha rivelato gravi e ripetute violazioni della legge sull'etichettatura e sulla definizione di extravergine».
(Tom Mueller, autore di «Extra Virginity»)

extra Lucca

Il Festival
Tre giorni dedicati all'olio di qualità, a Lucca dal 15 al 17 febbraio: si intitola Extra Lucca la mostra mercato che raccoglie 50 aziende italiane di livello. Incontri, dibattiti, degustazioni aperte al pubblico (www.extralucca.it).

di Stefania Berbenni

12-30 EURO

è il prezzo di una bottiglia da 1 litro di ottimo olio extravergine. Il più quotato è quello spremuto a freddo. Sono molte le differenze organolettiche a seconda della zona d'origine. Nei supermercati e nei discount sono in vendita bottiglie di extravergine a 4-6 euro. Per i prodotti più economici alcuni esperti hanno dubbi sulla provenienza e sull'attendibilità dell'etichettatura.

Copyright (Panorama)
Riproduzione vietata

Cinquesensi