

Castelnuovo Berardenga**L'olio extravergine Dievole si aggiudica "Il Magnifico"**

► CASTELNUOVO BERARDENGA

L'olio extravergine Dievole è il "Il Magnifico", ossia il miglior olio evo nel mondo. A decretarlo la giuria del prestigiosissimo omonimo premio internazionale (www.premioilmagnifico.org) cui possono partecipare oli extravergine di qualunque zona o categoria. L'unico criterio infatti è quello dell'eccellenza. Dievole ha vinto con uno dei suoi oli extravergini 100% italiano, raccolta 2015. In particolare di titolo "Il Magnifico" è andato alla Coratina 100%, grande cultivar italiana, un olio dalla struttura molto decisa, piccante persistente, con un fruttato medio-intenso, note di carciofo verde e amaro medio-intenso. Un risultato eccellente che riempie di orgoglio Marco Scanu, oleologo di Dievole e anima del progetto olio evo che vede l'azienda toscana cardine di una produzione che tocca sia il dop Chianti Classico che l'Igp Toscano che il 100% italiano per un totale, nel 2015, di una gamma di sei etichette.

**Andrea Cappelli**

La battaglia delle olive

PER SAPERNE DI PIÙ

Via libera dall'Ue all'olio tunisino produttori contro "È un inganno"

I frantoi: così si abbassa il prezzo Rossi: aiutiamo un paese amico e apriamo prospettive industriali

SIMONA POLI

Il problema non è l'olio che arriva dalla Tunisia e viene raffinato in Toscana. Il problema è l'etichetta che avranno le bottiglie in cui quell'olio andrà a finire e per essere messo in commercio. Il grande dibattito che in questi giorni agita politica e categorie economiche alla fine gira intorno a questa domanda: è possibile oppure no che un olio nordafricano venga spacciato per un prodotto toscano di qualità? Secondo il presidente della Regione Enrico Rossi la questione è mal posta: «La Toscana è la regione in Italia dove, per l'olio, è più diffuso l'utilizzo delle indicazioni e delle denominazioni di origine protette, con l'Igp che copre tutto il territorio e quattro Dop. A seguito dell'accor-

do europeo con la Tunisia, occorrerà intensificare le attività di vigilanza e controllo per evitare ogni rischio di frodi, ma sono convinto che la Toscana non debba temere una scelta che si propone di aiutare l'economia di un paese che affronta una sfida difficile». Questo il commento di Rossi al via libera dato dal Parlamento di Bruxelles all'accordo che consente l'ingresso nell'Unione europea, senza dazi, di 35.000 tonnellate in più di olio di oliva tunisino per il 2016 e altrettante per il 2017, in aggiunta alle attuali 56.700 tonnellate previste già dall'intesa tra Europa e Tunisia. C'è un altro aspetto da tener presente però, avverte Rossi: «Non può sfuggire il valore politico di questo accordo. La Tunisia è un paese vicino e amico, l'unico del



Maghreb dove la Primavera araba ha aperto la strada alla democrazia. Una democrazia che è però ancora fragile, minacciata dalla crisi economica e dalle infiltrazioni e dagli attacchi diretti dei fondamentalisti. È dovere e anche interesse dell'Europa aiutar-

Il prodotto sarà raffinato in Toscana, qui sono forti le imprese di confezionamento

IL GOVERNATORE

Il governatore Rossi rassicura: l'olio tunisino aprirà nuove prospettive industriali

la». In Toscana a fronte di una produzione media regionale di olio di oliva di circa 17.000 tonnellate, che rappresenta poco più del 3 per cento della produzione nazionale, il prodotto certificato Igp e Dop raggiunge le 3.500 tonnellate, che sono il 40 per cento

del totale nazionale. In Toscana però è forte il peso delle imprese di confezionamento dell'olio di oliva, che assegna alla regione il primato nazionale con 170.000 tonnellate imbottigliate. Ovviamente le frodi sono possibili e per questo il ministro all'Agricoltura Martina sostiene che i controlli saranno rafforzati. «Ma già funzionano», assicura il parlamentare del Pd Luca Sani che presiede la commissione di Montecitorio. «Il sistema di controllo in Italia è tra i più severi d'Europa e le norme per l'etichettatura sono chiarissime: non si può indicare come toscano un prodotto che arriva da fuori regione, la tracciabilità è garantita, basta che il consumatore legga con attenzione cosa sta scritto sulla bottiglia». Meno ottimista Fabrizio

Filippi, presidente del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva toscano, che raccoglie 10.500 piccole e medie aziende con sette milioni di piante oltre a 300 frantoi. «Al di là del rischio di truffe», dice, «mi preoccupa che l'agricoltura diventi sempre merce di scambio quando dovrebbe essere uno dei motori della ripresa economica italiana. Non si capisce a chi giovi questa operazione se non all'industria degli imbottiglieri che cercano profitto, magari con inganni di tipo comunicativo. Anche se sull'etichetta c'è scritto "olio proveniente dal bacino del Mediterraneo" se poi davanti si appiccica una bella foto della campagna toscana e magari si scrive Carapelli Firenze beh... il gioco è fatto».

Foto: M. Pizzoni/Contrasto