

Il Quotidiano Riccia

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 86100 CAMPOBASSO

VIA SAN GIOVANNI IN GOLFO - TEL. 0874/484623 - FAX 0874/484625

Lievitato il prezzo dell'oro giallo che in alcuni comuni dell'area è arrivato a quasi otto euro al chilo

Alta qualità dell'olio fortorino

Si è registrata dappertutto una minore produzione a causa della siccità estiva

di Maria Saveria Reale

Frantoi a tutto ritmo anche nei comuni del Fortore.

Procede in questi giorni la raccolta delle olive nei centri fortorini.

Anche se le condizioni climatiche antecedenti la raccolta, a causa della carenza di piogge, non sono state favorevoli sembra assicurata una ottima qualità e rese in olio superiori alla media a fronte di un calo della produzione di olio di oliva stimata in calo di oltre il 10 per cento rispetto allo scorso anno.

Naturalmente a ciò è legata anche una lievitazione dei prezzi, che comunque premia la preziosa qualità delle piante di quest'area, la cui coltivazione è particolarmente diffusa.

In alcune zone del Fortore si parla di quasi otto euro al chilo. Soddisfatti i produttori anche per le altre conquiste che in questo settore mirano a tutelare la qualità della loro produzione.

La Coldiretti sottolinea che la



novità del 2007 e' rappresentata dalla pubblicazione nella G.U. n.243 del 18 ottobre del decreto che riguarda l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza delle olive impiegate nell'olio vergine ed extravergine.

Il decreto - sottolinea la

Coldiretti - prevede che sulle confezioni di olio d'oliva vergine ed extravergine siano indicati obbligatoriamente lo Stato nel quale le olive sono state raccolte e dove si trova il frantoio in cui e' stato estratto l'olio, entro tre mesi dalla pubblicazione per consentire di etichettare

in trasparenza il nuovo raccolto.

Solo la scritta in etichetta "olio ottenuto da olive italiane" - sottolinea la Coldiretti - garantirà la provenienza nazionale dell'extravergine in commercio per impedire di "spacciare" come Made in Italy miscugli di olio spremuto da olive spagnole, greche e tunisine, come e' avvenuto fino ad ora senza alcuna informazione per i consumatori. Con l'entrata in vigore di Decreto, se le olive sono state prodotte in piu' paesi, questi andranno tutti indicati e per i trasgressori - ha precisato la Coldiretti - sono previste multe fino a 9.500 euro.

L'obbligo di indicare l'origine delle olive impiegate in etichetta previsto dal decreto e' - continua la Coldiretti - un contributo alla trasparenza se si considera che nei primi sei mesi del 2007 si e' verificato un aumento record del 30 per cento degli arrivi di olio di oliva estero proveniente soprattutto da

Spagna, Tunisia e Grecia.

In Italia si stima un consumo nazionale di 14 kg a persona con una netta preferenza per l'extravergine per il quale si registra un aumento degli acquisti in quantità dell'1,4 per cento mentre i prezzi medi al dettaglio sono risultati sostanzialmente stabili rispetto allo scorso anno (-0,5 per cento) sulla base dei dati Ismea Ac Nielsen

relativi ai primi otto mesi del 2007. L'Italia - conclude la Coldiretti - e' il secondo produttore europeo di olio di oliva e con 38 denominazioni (Dop/Igp) riconosciute dall'Unione Europea, che sviluppano un valore della produzione agricola di circa 2 miliardi di euro e garantiscono un impiego di manodopera per circa 50 milioni di giornate lavorative.

Arriva l'etichetta a difesa del Made in Italy



La scelta della Coldiretti di scendere in campo lo scorso anno a difesa del Made in Italy è nata dalla consapevolezza che sugli scaffali dei supermercati era (e probabilmente lo sarà) straniero l'olio di oliva contenuto quasi in una bottiglia su due.

Ma ai consumatori venivano presentate tutte come italiane perché sulle etichette non era obbligatorio indicare l'origine delle olive ed era quindi possibile "spacciare" come Made in Italy miscugli di olio spremuto da olive spagnole, greche e tunisine.

Sono state queste le ragioni della mobilitazione avviata dalla Coldiretti in tutta Italia con la raccolta di firme a sostegno dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine dell'olio di oliva alla quale sono giunti consensi bipartisan dal mondo politico ed istituzionale ma anche il deciso sostegno delle associazioni dei consumatori, di quelle ambientali e delle imprese come Wwf, Lipu, Legambiente, Symbola, CdG, Vas, Club Papillon, Federconsumatori, Adusbef, Adoc, Codacons, Movimento difesa del cittadino e Aiab.

Il mercato nazionale rischiava dunque di "affogare" in un mare di olio iberico senza che i consumatori - sottolineava la Coldiretti - potessero fare scelte di acquisto consapevoli.

Una perdita di valore per la produzione nazionale tanto che sulla base di elaborazioni Coldiretti sui dati Istat relativi all'inflazione, le olive in campo lo scorso anno venivano pagate meno di un terzo dei prezzi versati dai consumatori al supermercato.

Una situazione che metteva a rischio gli oliveti italiani: 250 milioni di piante, molte delle quali secolari o situate in zone dove apportano benefici al paesaggio e all'ambiente.

Per non mettere a rischio la credibilità del Made in Italy sui mercati esteri servono scelte di trasparenza con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive impiegate nell'olio commercializzato.

L'Italia - continua la Coldiretti - è il secondo produttore europeo di olio di oliva con una produzione nazionale media di oltre 6 milioni di quintali, due terzi dei quali extravergine e con 37 denominazioni (Dop) riconosciute dall'Unione Europea, che sviluppano un valore della produzione agricola di circa 2 miliardi di Euro e garantiscono un impiego di manodopera per circa 50 milioni di giornate lavorative. Negli ultimi anni si è avuto un trend di crescita nei consumi, soprattutto per oli extravergini, Dop e biologico e si stima che un consumo nazionale di 14 kg/pro-capite, circa 850.000 tonnellate medie annue.

Dal punto di vista commerciale - conclude la Coldiretti - le importazioni comprese tra 400 e 480mila tonnellate (-16,1 per cento nei primi sette mesi del 2006) hanno superato le esportazioni pari a 300-350mila tonnellate (-12,9 per cento nei primi sette mesi del 2006).

E quindi anche quest'anno migliaia di bruschette e tanto olio per la difesa dell'italianità dell'olio ricavato dalle nostre olive.

msr

La celebrazione di venerdì sarà presieduta da monsignor Dini A Jelsi prima sagra del pesce

La manifestazione in occasione della festa patronale di Sant'Andrea

JELSI. Grandi novità per la festività di S. Andrea, patrono di Jelsi. Per la prima volta, infatti, il comitato per l'occasione proporrà la sagra del pesce. I vari membri si stanno già mobilitando per allestire in piazza Umberto vari gazebo che saranno opportunamente riscaldati. Comodamente seduti si potrà degustare del pesce preparato al momento.

L'iniziativa della sagra del pesce è stata fortemente voluta ed organizzata dal presidente del Comitato Sant'Andrea e Sant'Antonio, Emilio Maiorano, che già nelle precedenti festività ha profuso notevole impegno per sollecitare un maggiore coinvolgimento alle iniziative del programma civile.

Anche gli appuntamenti religiosi sono stati programmati con oculatezza. Martedì 27 novembre alle ore 17,45 sarà celebrata

Al lavoro
il comitato
presieduto
da Emilio
Maiorano



la santa messa con la premiazione dei disegni su "Andrea pescatore di anime" da parte dei ragazzi della scuola elementare e media.

Giovedì 29 alle ore 18 ancora una celebrazione solenne con bacio della reliquia e consegna della seconda lettera pastorale "Andrea Apostolo di speranza". Alle ore 20 seguirà la seconda benedizione dei pani

celli in onore del Santo patrono.

La banda allieterà venerdì con i suoi motivi le strade del paese e saranno consegnati i pani devozionali ai fedeli. La giornata sarà dedicata alla mostra estemporanea di pittura dedicata a S. Andrea pescatore.

Alle 17 si terrà nella chiesa dedicata al Santo la messa solenne presieduta da S.E. Monsignor

Armando Dini. Il parroco, Don Peppe Cardagna, ha sollecitato la presenza della comunità per ringraziare e porgere il saluto a questa importante figura che ha dato tanto alla Diocesi Boiano-Campobasso con il suo lavoro.

Seguirà alle ore 18 la processione accompagnata dal concerto bandistico "Ginestra degli Schiavoni", con la partecipazione

de dell'Associazione M a r i a i D ' I t a l i a , sez. di Termoli. L'esibizione del gruppo "La Paranza" di Termoli sarà preceduta dai fuochi pirotecnici.



In alto
la processione
con la statua
di Sant'Andrea
A sinistra
il quadro del santo
a destra
la benedizione
dei pani

