In Liguria crollo della produzione di olio: i consigli per l’acquisto sicuro

di **Redazione**
26 Ottobre 2016 – 11:10

Genova. Coldiretti Liguria e Lega Consumatori Liguria incontrano i consumatori nei mercati liguri di Campagna Amica, per fornire loro consigli utili sull'acquisto dell'olio nuovo, ma anche corsi di assaggio e degustazioni. Il primo appuntamento è per domani, giovedì 27 ottobre, al mercato Campagna Amica di piazza de Ferrari Genova, dove i cittadini troveranno volantini e vademecum informativi.

Seguiranno gli appuntamenti di sabato 29 ottobre al mercato di piazza Eroi della Libertà a Bordighera e all'istituto agrario Parentucelli-Arzelà di Sarzana per un corso di assaggio,

con il capo panel Marco Lucchi (ore 10,30, ingresso libero).

Secondo i dati forniti da Coldiretti, in questo inizio di campagna olivicola la produzione di olio in Liguria è diminuita di oltre il 40% rispetto allo scorso anno. Andamento che si riflette anche a livello nazionale: i cali stimati nel Sud e nel Centro sono rispettivamente del 39% e del 29%.

“La produzione ligure quest’anno è calata, ma la qualità del nostro prodotto resta alta – sottolinea il presidente di Coldiretti Liguria, Gerolamo Calleri – Ma per non cadere in qualche “ImbrOlio” è importante guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100% da olive italiane. Oppure, acquistare direttamente dai produttori nei frantoi o nei mercati di Campagna Amica”.

Gli incontri organizzati da Coldiretti e Lega Consumatori sono proprio destinati a fare informazione tra i cittadini e a fornire consigli utili da applicare nel momento dell’acquisto.

“In un anno con queste caratteristiche di produzione – sottolinea Alberto Martorelli di Lega Consumatori – è ancora più importante che il consumatore sia adeguatamente informato per effettuare acquisti pienamente consapevoli». Ma non solo: come sottolinea Cristina Cafferata di Lega Consumatori Liguria, «Occorre lavorare ancora molto per rendere maggiormente complete le etichettature dell’olio e di altri prodotti alimentari e quindi tutelare al meglio i consumatori, evitando fenomeni di truffe e inganni”.