

Olivicoltura in Liguria, incubo senza fine: dopo l'emergenza meteo arriva la stangata coronavirus

di **Redazione**

09 Aprile 2020 - 10:26



Genova. Già ad ottobre era iniziato, per l'**olivicoltura ligure**, un periodo non facile, a causa principalmente del clima sfavorevole che ha drasticamente inciso sulla campagna di raccolta 2019, con la perdita, per alcune imprese, anche del **90% delle olive**. E se questo non bastasse l'emergenza sanitaria in atto sta causando difficoltà di vendita agli olivicoltori locali rimasti senza clienti, a parte chi rifornisce supermercati e grande distribuzione.

A lanciare l'allarme è **Coldiretti** che chiede misure a sostegno di tutti i settori agricoli duramente colpiti dall'emergenza, che permettano di dare liquidità alle aziende, mentre è

importante che i cittadini continuino a sostenere le imprese del territorio attraverso l'acquisto di prodotti locali, sani, genuini e di qualità garantita, sempre nell'ottica del #MangiaItaliano.

“L'annata olivicola era già stata compromessa lo scorso autunno con episodi climatici estremi che si sono abbattuti nel momento della raccolta - affermano il presidente di Coldiretti Liguria **Gianluca Boeri** e il delegato confederale **Bruno Rivarossa** -. A questo si sommano ora le difficoltà che stanno subendo tutti i nostri settori agricoli, e cioè le problematiche di vendita di prodotto, di trovare manodopera, e di reperire materiali necessari, ad esempio per l'imbottigliamento dell'olio, a causa della chiusura delle fabbriche. L'olivicoltura in Liguria è condotta su migliaia di ettari, che permettono di produrre extravergini eccellenti, conosciuti in tutto il mondo che, in parte, rientrano sotto il marchio della Dop Riviera Ligure”.

Non bisogna dimenticare - concludono Boeri e Rivarossa - che i nostri extravergini sono un tesoro dell'alimentazione, veri pilastri della dieta mediterranea, che aiutano l'organismo a mantenersi in salute. Ma è importante saper riconoscere l'olio e non lasciarsi trarre in inganno: non mancano, infatti sugli scaffali, oli di qualità inferiore che arrivano dall'estero, in una situazione che aumenta il rischio di frodi e contraffazioni, con il prodotto straniero spacciato per Made in Italy, che danneggia agricoltori e consumatori. Per non cadere nelle trappole del mercato e scegliere un prodotto di qualità il consiglio è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, guardare con più attenzione le etichette ed acquistare extravergini a denominazione di origine protetta, quelli in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100 per 100 da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori olivicoli locali”.

Grazie al progetto di Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano (con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Regg. UE 611-615/2014 e s.m.i.) i consumatori possono anche approfondire l'argomento con i racconti audio dei podcast di “Razione K - conosci il tuo cibo” distribuiti sui principali social network, che forniscono un patrimonio culturale collettivo “di base” a sostegno non solo dei consumatori, ma anche delle imprese che lavorano con qualità sul nostro territorio.