

OLIO/Scontro aperto tra Fipe e Associazione frantoi

È guerra dei tappi

Chiusura antirabbocco nel mirino

Pagina a cura
DI LUISA CONTRI

Il tappo antirabbocco per l'olio extravergine scalda l'estate olearia italiana con nuove polemiche. Dopo essere passato a larga maggioranza alla Camera, il provvedimento, inserito nella legge comunitaria, dovrà essere vagliato dal Senato e poi, molto probabilmente, tornare alla Camera per il sì definitivo. Considerando i tempi parlamentari, è difficile che la legge venga promulgata prima della prossima campagna olearia. Questa dilazione ha rianimato il fronte degli ostili al provvedimento, con in testa la Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. A entrare nel dibattito anche recenti fatti di cronaca e giudiziari, come l'operazione «aliud pro olio» della Guardia di Finanza che ha portato al sequestro di 400 tonnellate di olio in Puglia. «Gli arresti per frode di alcuni produttori di olio», ha dichiarato il presidente della Fipe Lino Stoppani, «sono la chiara dimostrazione che le adulterazioni e contraffazioni, quando ci sono, si verificano in fase di produzione. Se il prodotto è contraffatto o sofisticato all'origine il ristoratore non può verificarlo, quindi subisce una truffa di alto valore».

A rispondere il presidente dell'Associazione italiana

frantoiani italiani, Piero Gonnelli: «Non è possibile prendere tale lodevole operazione come trampolino di lancio per esimere la categoria dei ristoratori e dei pubblici esercizi in genere dall'obbligo di presentare sui tavoli dei pubblici esercizi bottiglie etichettate e con tappo antirabbocco». Una polemica che presto si è spostata anche sui numeri. Secondo l'ufficio studi della Fipe, un ristorante spende mediamente 3.800 euro l'anno per acquistare l'olio. Per i 104 mila ristoranti attivi in Italia vuol dire una spesa di 400 milioni di euro. Il carrello degli oli è presente soprattutto (46%) nei ristoranti dove la fascia di prezzo è compresa fra 50 e 75 euro. Il carrello conta in media 4,2 oli dop di cui 1,1 è biologico. Significativa è anche la presenza di oli non a denominazione: se ne contano in media 2,4 a cui si aggiungono 1,7 di origine biologica. «Vittime delle frodi», ha affermato Piero Gonnelli, «sono proprio quei consumatori che vedono servirsi bottiglie mozzate con tappi di sughero ed etichette unte e sbiadite dal continuo rabbocco credendo di trovarsi di fronte a una bottiglia garantita e confezionata all'origine dall'impresa olearia». La norma sull'obbligo per i ristoranti di dotarsi dei contenitori antirabbocco per l'olio d'oliva da portare al tavolo prevede una sanzione da 1.000 a 8 mila euro per i trasgressori.

