

LA CRISI IN SICILIA. Per risparmiare nei supermercati si cercano solo maxi-offerte

Produciamo olio eccellente ma usiamo quello deodorato

Un litro a 2 euro, ma per meno di 5 difficile trovare genuinità

ANDREA LODATO
NOSTRO INVIATO

MALETTO (ETNA). Eccoci nel cuore dell'Etna, versante Adrano-Bronte-Maletto, una delle aree che ha dato i natali all'olio D.O.P., quello a denominazione d'origine controllata. Zona ricca di antichi frantoi e moderne aziende, dove nasce un extravergine d'oliva di straordinaria qualità. Bisogna venire qui, parlare con i produttori, assaggiare quest'olio, capire quale sia il processo produttivo, quello di raccolta e di trasformazione delle olive che diventano olio. Se si riesce a capire tutto questo, sarà anche chiaro perché, come ripetono spesso i produttori, ma anche chi si occupa della nostra salute partendo da ciò che mettiamo in tavola e dagli ingredienti che usiamo per cucinare, un litro di olio degno d'essere chiamato olio, non può costare meno di 5,50 euro. Eppure, e torniamo al discorso di ieri sul latte, se andiamo in un supermercato troviamo olio che vanta tanto di etichetta "extravergine" e che costa anche la metà. Com'è questa storia? Che cosa c'è dietro? Niente di nuovo, è il solito crollo di qualità e genuinità, che coincide con il crollo del prezzo. Giosuè Catania, che è presidente dell'Apo, Società Cooperativa agricola produttori olivicoli, spiega anche di più e di meglio: «Sino a qualche settimana fa ho sentito in tv e alla radio lo spot di una grande catena di supermercati, di quelli che puntano su prodotto a bassissimo costo, che vendeva olio a 2,35 euro. Serve dire che, naturalmente, parlare di olio è un po' azzardato, nel senso che è chiaro che quell'olio venduto a quel prezzo stracciato non può avere le caratteristiche essenziali di un olio che garantisca qualità e genuinità e che per i nostri alimenti e a tavola sia un valore aggiunto anche dal punto di vista salutare?».

Domanda retorica quella di Giosuè Catania, perché, naturalmente, è come dice lui: quell'olio svolge una funzione tecnica in cucina o nei condimenti, ma quanto a qualità, beh, lascia proprio a desiderare.

Eppure il consumo cresce, il consumatore, in questa fase di gravissima crisi economica, bada molto al costo di ciò che acquista e di fronte ad una bottiglia di olio extravergine d'oliva prodotto, per esempio, da queste parti, per cui ci vogliono da 4 a 6 euro e una bottiglia che porti a casa con 2,30 euro, 3 al massimo, non riesce ad avere dubbi. Ma, dubbio atroce, dopo averlo portato a casa, che cosa mettiamo in tavola? Com'è che quest'olio costa meno della metà? Come nasce? Di che è fatto?

«Si tratta - spiega ancora Giosuè Catania - di olio che chiamiamo deodorato. Deodorato perché, in



RIORGANIZZARE LA FILIERA DEL LATTE

CATANIA. La riorganizzazione della filiera lattiero casearia in Sicilia, per rendere più efficienti tutte le fasi, dalla produzione alla trasformazione fino alla commercializzazione nei punti vendita della Gdo, è stata al centro di una riunione tenuta dall'assessore alle Risorse agricole e alimentari, Elio D'Antrassi, con Giovanni Campo. «L'obiettivo che perseguiamo - ha detto D'Antrassi - è di avviare una nuova governance della filiera, come stiamo facendo anche per altre del settore agroalimentare. Per rendere il sistema più competitivo, è necessario individuare gli interventi che possano favorire la razionalizzazione delle attività per incidere positivamente sui costi per i produttori e, di conseguenza, per i consumatori».

pratica, vengono eliminati tutti i cattivi odori, risultando all'olfatto assolutamente pulito. Ma, naturalmente, è facile capire che stiamo parlando di olio di nessuna qualità, perché così come non ha cattivi odori, non ha nemmeno odori, nessun profumo e poco gusto».

Ma perché costa così poco? Sarà fatto anche questo con olive, oppure no? Catania sorride: «Certo, è fatto con olive, ma bisogna analizzare tanti aspetti che fanno la differenza. Intanto la provenienza, perché il nostro olio ha un sapore ed un profumo legato a sapori e profumi mediterranei, delle campagne dove nasce, che sono diverse da quelle di ogni altro luogo. Poi va detto ai non esperti che c'è anche una questione legata al metodo con cui si raccoglie, a quanto tempo le olive restano in deposito per la trasformazione. Sono

le cifre

148mila

ETTARI COLTIVATI

Sono circa centonovantamila le aziende che, a vario titolo, si occupano in Sicilia di coltivazione, produzione e trasformazione nel settore dell'olio. Gli ettari coltivati sono, invece, 148mila

6 euro

PREZZO MINIMO

Una bottiglia di olio extravergine d'oliva non può costare meno di 5/6 euro. Il prodotto, infatti, è realizzato rispettando tempi di raccolta e trasformazione che esaltano il valore nutrizionale

2.5 euro

LE MAXI-OFFERTE

Ci sono supermercati che mettono sui banchi a prezzi stracciati olii che dovrebbero essere d'extravergine d'oliva. Spesso l'olio arriva dal Nord Africa e non ha le qualità di quello siciliano

tutti particolari decisivi, che fanno o distruggono la qualità del prodotto finale».

Così compriamo oli privi di retrogusto, in cui il fruttato è soltanto una suggestione, ma, soprattutto, se è vero che l'olio è fondamentale nella tanta celebrata dieta mediterranea, se è vero, insomma, che un olio buono fa anche bene, la domanda che segue è se quell'altro olio, alla fine, non potrebbe anche fare male? Senza seminare terrore o amplificare allarmismi, si capisce, che cosa mettiamo nello stomaco?

«Non lo diciamo noi produttori, perché sembrerebbe facile propaganda, lo dicono e lo raccomandano medici e specialisti: l'olio con cui cuciniamo, con cui condiamo le nostre pietanze, deve essere buono e genuino perché può fare bene, contenendo quei polifenoli che, per esempio, sono raccomandati come agenti di antinvecchiamento, aiutano a prevenire le malattie gastrointestinali. Ma questa funzione positiva sotto il profilo nutrizionale l'olio lo esercita proprio perché produzione, lavorazione e trasformazione garantiscono l'esaltazione di quelle qualità. L'altro olio, che nasce attraverso i procedimenti di cui abbiamo parlato, certamente bene non fa».

Così come abbiamo detto per il latte, e così come vale per tutto il settore agricolo, ma anche per ogni comparto produttivo, c'è anche da dire che ad abbassare il costo dell'olio venduto anche al 50% da quello che dovrebbe essere il costo naturale di un buon prodotto, c'è il fatto che in Italia arriva un sacco di olio proveniente da paesi del Nord Africa, per esempio Marocco e Tunisia, che ha costi di manodopera molto bassi. Ma da qualche tempo c'è pure olio made in Argentina, in Australia. Inonda tutto il mercato comunitario e viene utilizzato da produttori che hanno bisogno di materia prima che costa poco. Un peccato in più, ma anche un rischio in più, anche per la Sicilia, che ha alcune caratteristiche in questo campo molto interessanti.

L'isola, infatti, è in Italia il terzo produttore di olio extravergine, dopo Puglia e Calabria, con il 10% della superficie nazionale coltivata. Centonovantamila sono le aziende che, a vario titolo, si occupano di olio e 148 mila gli ettari coltivati. Il bello, e il curioso, è che l'olio che facciamo in parte viene anche esportato, com'è naturale che sia trattandosi di ottimo olio, ma siamo costretti ad importarne una certa quantità, perché quel che resta non basta a soddisfare il fabbisogno dei siciliani.

«E' un buon dato - conclude Giosuè Catania - perché la nostra regione oggi vanta un forte autoconsumo che, appunto, costringe anche ad importare una certa quantità di olio, diciamo un 30/35%. Ma, essendo partiti dal dato della crisi economica e dall'olio venduto a prezzi eccessivamente bassi, bisogna anche evidenziare che i consumatori consapevoli dell'olio di qualità sono quelli che possono permettersi di scegliere senza badare troppo al prezzo di vendita. Si tratta, lo sappiamo bene, di consumatori medio-alti, che conoscono e riconoscono le particolarità e le specificità dell'olio genuino. Quel che si deve cercare di fare oggi è riuscire a fare crescere la consapevolezza anche in consumatori che, giustamente, tengono d'occhio i prezzi quando acquistano qualcosa. Ma se in ballo c'è la salute, se c'è un'alimentazione intelligente e salutare, allora è chiaro che conviene risparmiare in altri campi, non in questo».



IL PESCHERECCIO «TWENTY TWO» DI MAZARA DEL VALLO

Confine immaginario. Tripoli estende il suo controllo fino a 72 miglia dalla costa invece di 12

IL DOPO GHEDDAFI

Primo caso nella «guerra del pesce» dopo la fine del rais. L'ambasciata: «L'equipaggio sta bene»

Libia: cambia il regime, ma il «viziuetto» rimane

Sequestrato un peschereccio di Mazara con a bordo quattro italiani e sei extracomunitari

TRAPANI. Mentre nella Libia del dopoguerra si discute della formazione del nuovo governo, i militari di una motovedetta libica in perlustrazione di fronte alle coste nordafricane, due giorni fa, hanno fermato il peschereccio di 33 metri «Twenty Two» di Mazara del Vallo e lo hanno dirottato nel porto di Tripoli. È il primo fermo di un motopesca italiano nel dopo Gheddafi ed è come se continui ad aver peso il diktat del vecchio regime che estendeva il controllo nel mare fino a 72 miglia dalla costa, ben oltre il limite di 12 miglia per le acque territoriali. I militari contestano ai pes-

scatori di aver superato il «loro confine acque immaginario» e di aver commesso un illecito. Sull'imbarcazione, di proprietà della società armatoriale «Asaro Matteo Cosimo e Vincenzo», vi sono 10 marittimi: 4 italiani e sei extracomunitari. Il capitano è Salvatore Cangemi, 56 anni, gli altri italiani sono Francesco Cangemi, Emanuele Capizzo e Vincenzo Ingrandente.

L'imbarcazione - non si sa a quante miglia dalla costa sia stata fermata - dopo gli accertamenti dei militari a bordo è stata scortata per circa due ore fino alla banchina militare di Tripoli.

L'equipaggio del peschereccio, è in stato di fermo, dice il portavoce della Farnesina Maurizio Massari che rassicura sul fatto che «al capitano Salvatore Cangemi ed agli altri membri dell'equipaggio - secondo quanto constatato dal personale dell'ambasciata che si è recato a bordo - viene assicurato un buon trattamento». «La rappresentanza diplomatica a Tripoli ha effettuato passi ad adeguato livello presso le autorità libiche, volti a rappresentare la viva aspettativa italiana che si arrivi al più presto ad una positiva conclusione della vicenda» spiega ancora Massari riba-

dendo che «personale dell'ambasciata ha svolto una visita del peschereccio, ormeggiato in banchina, allo scopo di acquisire informazioni di prima mano sulla situazione, e rassicurare l'equipaggio sull'attivo interessamento della Farnesina».

«Mi auguro che questo ennesimo sequestro - dice Nicola Cristaldi, sindaco di Mazara del Vallo - convinca le autorità italiane e quelle libiche che è necessario istituire un tavolo comune nel quale si stabiliscano le regole per lo sfruttamento delle risorse ittiche».

RUGGERO FARKAS

DENUNCIA CGIL: «SEMPRE PIÙ DIFFICILE FRUIRE DEL DIRITTO ALLA SALUTE»

«La riforma della Sanità segna il passo in Sicilia»

PALERMO. Segna il passo in Sicilia il progetto di riforma della sanità, soprattutto in ambito territoriale, tra tagli e mancata riorganizzazione. Ad affermare questa teoria, senza «peli sulla lingua», è la Cgil Sicilia che, proprio ieri nel capoluogo dell'Isola ha tenuto una conferenza stampa sulla difficile «fruizione» da parte dei cittadini del «diritto alla salute». «La verità - ha sostenuto Mariella Maggio, segretaria generale della Cgil Sicilia - è che siamo ancora fermi al piano di rientro, mentre ci preoccupa non poco quanto confermato ieri dalla Corte dei conti e cioè che la Regione ha continuato a mettere un bilancio una quota di compartecipazione per la sanità pari al 42%, contro il 49% richiesto dalla Stato, come la Cgil da tempo sottolinea. Questo potrebbe avere ricadute assai negative, in termini di mancanza di risorse, con gravi ripercussioni sui cittadini».

Intanto la Cgil ha chiesto l'abolizione dei superticket finora in vigore nell'Isola. Una richiesta al governo nazionale - e per questo si sono svolte ieri iniziative in tutta la Sicilia nell'ambito della giornata nazionale di mobilitazione per un servizio sanitario pubblico, universale e di qualità - ma anche al governo regionale. «Non si può pensare - ha sottolineato Elvira Morana, della segreteria regionale Cgil - di mantenere a carico dei cittadini gli oltre 29 milioni che si dovrebbero recuperare con il superticket, ma il governo regionale deve trovare un'alternativa. Anche perché i siciliani sono già penalizzati se consideriamo che l'esenzione è accordata sulla base di un'Isee di 11 mila euro, laddove in Italia per i bambini sotto i 6 anni e per gli over 65 si prevede una soglia di esenzione di 36 mila euro».

ANTONIO FIASCONARO

OGGI (ORE 20.50) E DOMANI (ORE 14.30) IN ONDA SU ANTENNA SICILIA

Ritorna Link con «La Sicilia che si sgretola»

CATANIA. Ritorna Link, l'informazione raccontata: il format di approfondimento giornalistico di Antenna Sicilia, coordinato e condotto in studio da Umberto Teghini, con la regia di Guido Pistone, si occuperà dei gravi problemi legati alle alluvioni, alle frane e agli smottamenti; una puntata dedicata alla Sicilia che si sta sgretolando. Link andrà in onda stasera alle 20.50 e domani (domenica) in replica alle 14.30. Una puntata che racconterà cosa sta realmente accadendo in Sicilia, alla luce degli ultimi disastri: dall'alluvione del primo ottobre del 2009 a Messina (che causò 37 vittime fra Giampileri e Scaletta Zanclea), agli smottamenti e alle frane di San Fratello (1500 persone evacuate), passando per la collina di Vampolieri (Acicastello), il canale di gronda e il torrente Forcile a Catania. Sarà riproposta una breve cronistoria delle alluvioni in Sicilia, oltre alle difficoltà di

intervenire per mettere in sicurezza le zone a rischio. A Link parleranno anche gli esperti: dai geologi (la Sicilia è a forte rischio idrogeologico) al responsabile regionale della Protezione Civile (Pietro Lo Monaco). A Link anche la testimonianza di chi ha perduto famiglia, casa e lavoro, ma anche le testimonianze di coloro che sperano. Hanno lavorato alla realizzazione di questo nuovo appuntamento con Link: Flaminia Belfiore, Alessandro Fragalà, Marco Carli, Eva Spampinato, Michele Spalletta, Monica Panzica, Giorgia Mosca, Lucy Gullotta, Antonino Ravanà, Maurizio Abela e Tonino Demana. L'organizzazione di Link è stata curata dalla segreteria di redazione (Francesco Gentile e Giuseppe Quattrocchi) insieme all'Ufficio Programmazione (Fausta Guarnaccia, Anna Katia Rapisarda, Romana Affronti e Marco Mancino). Archivio curato da Sebastiano Serges.