

Parliamo di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

UN CHILO D'OLIO...

... **nel campo** è: la potatura, la concimazione, la lavorazione del terreno, il taglio dell'erba, la ramatura, la raccolta manuale, la molitura, il trasporto, l'imbottigliamento, la certificazione, l'etichettatura ...

... **in cucina** è: 110 fettunte, o 45 soffritti per il sugo, o il condimento per la pasta per 4 persone per 35 volte, o il condimento per 130 piatti di verdura, o frittiture per 4 kg di patate, o tanti barattoli di sottoli, o tanti altri buoni piatti...

... **in salute** è: alta digeribilità, protezione dai rischi di gastrite e ulcera gastrica, disponibilità e variabilità di sostanze antiossidanti, altissima disponibilità di acidi grassi monoinsaturi, apporto di acido fenolico...

QUAL'E' IL GIUSTO PREZZO PER L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA?

La pianta dell'olivo -per chi la coltiva- rappresenta valori di passione, di attenzione, quasi di affetto, ma, allo stesso tempo, è la pianta che dà le minori soddisfazioni economiche.

Nella Provincia di Massa-Carrara, tutte quelle condizioni che sono all'origine della qualità del prodotto (terreni difficili, terrazzamenti, lavorazioni manuali, scarsa meccanizzazione, ecc...) sono allo stesso tempo all'origine del suo "alto" costo di produzione.

Infatti, prendendo in considerazione aziende rappresentative del nostro territorio collinare, difficilmente si può stimare un costo all'origine inferiore ai 9,5 - 11,00 €/kg.

Proviamo a ricostruire quanto costa all'agricoltore produrre un chilo d'olio:

prendiamo ad esempio un oliveto con 100 piante in buone condizioni in Lunigiana, con una resa mediamente di 10 kg di olive a pianta ed una resa media al frantoio del 13 %.

Quindi, circa 1,3 kg di olio a pianta.

Un Kg di olio corrisponde a circa 1,10 lt, quindi un litro di olio pesa 0,92 kg!

Aggiungiamo queste considerazioni:

- I costi di produzione in campo (concimazioni, trattamenti, potatura, taglio dell'erba) comprensivi di materia prima e manodopera, incidono per almeno 3,5-4 € a pianta;
- I costi di trasformazione (raccolta, trasporti, frangitura, magazzino) incidono per almeno 5-5,5 € a pianta;
- I costi di gestione generale (amministrazione, burocrazia, certificazioni, ammortamenti, ecc...) incidono per almeno 1-1,5 € a pianta.

Quindi, un chilo di olio extravergine di oliva ha un costo di produzione compreso fra 9,5 e 11,00 €/kg, che bisogna aumentare in presenza di oli certificati da agricoltura Biologica o IGP o DOP per le relative spese di certificazione.

Come è possibile tollerare prezzi di vendita di 3-4 € al kg, come quelli che spesso si trovano in commercio? Che olio sarà quello?

Se vogliamo continuare a disporre di un olio di alta qualità, dobbiamo imparare a conoscerlo, a dargli il suo giusto prezzo, ad apprezzare il suo giusto valore e soprattutto, a riconoscere la giusta remunerazione per il lavoro del produttore.

Se vogliamo sostenere coi fatti la nostra economia, un'economia che salvaguarda il territorio, rispetta l'ambiente e riduce l'inquinamento e lo spreco grazie alla vicinanza del produttore dobbiamo acquistare OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LOCALE.

