

**Il caso** | A insospettire l'associazione di categorie le eccessive «offerte speciali» che si trovano nei supermercati

# Olio d'oliva, blitz di Coldiretti «Extravergine, troppi furbetti»

## Il presidente Valente: «Analisi su 60 prodotti»

VERONA — L'olio extravergine d'oliva non è un prodotto economico, ma negli ultimi tempi si trovano nei supermercati offerte a prezzi speciali. Nulla di male se tutto è in regola, ma i produttori della Coldiretti non si fidano e per questo motivo ieri hanno fatto la spesa: hanno acquistato 60 bottiglie di olio di varie qualità che faranno analizzare nei laboratori. L'operazione «trasparenza» della Coldiretti è avvenuta a Verona, come in molte altre province italiane, con veri e propri blitz nei punti vendita.



**Claudio Valente** Le anomalie saranno denunciate all'autorità di controllo

L'obiettivo è quello di raccogliere campioni di bottiglie di olio delle diverse dimensioni e fasce di prezzo, da analizzare in laboratori pubblici per verificare la corrispondenza dal punto di vista chimico e organolettico tra quanto dichiarato in etichetta e il reale contenuto. «In questi giorni» ha spiegato Claudio Valente, presidente di Coldiretti Verona - «abbiamo acquistato in città e in provincia una sessantina di bottiglie di diverse tipologie di olio d'oliva extravergine etichettato come made in Italy, e le abbiamo inviate alla confederazione, a Roma, affinché proceda con le analisi». La normativa di set-

toro, approvata su pressione della Coldiretti, è infatti molto rigida e permette di sanzionare chi non rispetta le regole. «Proprio l'importante riconoscimento di nuovi parametri e metodi di controllo qualitativo - dice Valente - consente di smascherare i furbetti dell'extravergine». I reati che possono essere contestati sono diversi: dalla contraffazione di indicazioni geografiche a chi fornisce in etichetta in-



**Stretta sull'olio** L'extravergine a basso costo nel mirino della Coldiretti

formazioni non veritiere sull'origine, all'interdizione da attività pubblicitarie per chi fa promozione attraverso spot ingannevoli. «Le anomalie saranno denunciate alle autorità di controllo che, gra-

zie all'entrata in vigore della nuova legge devono intervenire con ispezioni e analisi documentali nelle aziende coinvolte - osserva Pietro Piccioni, direttore di Coldiretti Verona - «Si tratta di porre fine a

una pericolosa proliferazione di truffe e inganni, svelando il "mistero" delle tante anomalie di un mercato dove alcuni oli sono venduti a prezzi che non coprono neanche i costi di raccolta delle olive, ma con etichette che riportano la bandiera tricolore in bella evidenza». Un danno grave per un Paese in cui l'olio d'oliva è presente sulle tavole degli italiani con un consumo medio annuo stimato in 14 chili a testa. L'Italia è il secondo produttore mondiale di olio di oliva con 250 milioni di piante e una produzione di oltre mezzo milione di tonnellate: può contare su 40 diversi oli extravergine d'oliva dop e igp. Il fatturato del settore è di 2 miliardi di euro, e solo in Veneto si calcolano 100 mila quintali di olive che producono dai 15 mila ai 18 mila quintali di olio, di cui l'80% proviene dalla provincia veronese, tra Cembra e le colline. L'iniziativa della Coldiretti mira perciò a difendere questo patrimonio naturale ed economico, mettendo in atto quanto previsto dalla nuova legge.

**14** chili di olio extravergine che, secondo una stima, consuma ogni anno una persona

**Davide Piryochos** @SPERCOLEZIONE SERRAVALLE

### Progetto scolastico



**Nelle scuole** Benessere e frutta per i bambini

## «Benessere a colori» Così i bambini mangeranno più frutta

VERONA - Ai bambini piacciono le merendine, ma far loro capire quant'è buona la frutta non è un'impresa impossibile. Perciò «Benessere a colori», raggruppamento temporaneo d'impresari nato nel 2010 che riunisce alcuni frutticultori italiani, ha portato nelle scuole elementari di Verona e provincia «Frutta nelle scuole», un programma europeo, finanziato con fondi comunitari, che ha l'obiettivo di far aumentare il consumo di frutta e verdura nei bambini tra i 6 e gli 11 anni. Il progetto prevede che i produttori distribuiscono alle scuole primarie prodotti ortofrutticoli freschi di qualità certificata per la merenda di metà mattina. Frutta dop, igp e biologica, in gran parte ottenuta con metodi di produzione integrata e scelta in base alla stagionalità. Nell'anno scolastico in corso la frutta verrà distribuita alle scuole in media due volte a settimana, per un totale di 122 tonnellate di prodotti freschi. In questo modo i 15.300 alunni delle 96 scuole di Verona e provincia aderenti all'iniziativa riceveranno frutta e verdura di tutti i tipi a seconda della stagionalità: pere, arance, albicocche, carote, clementine, fragole, cachi, mandarini, mele, pomodori, pesche, susine, uva, spremute d'arancia e centrifugati di mele. Il programma però è anche didattico: le scuole che ne fanno richiesta ricevono in omaggio il gioco «L'orto in classe», una vera e propria serra per coltivare frutta e verdura in tutte le stagioni.

**D.P.**

**La rassegna** Un nuovo tributo anticipa la prossima edizione prevista nel 2014

## E Fieragricola «si premia» con «Best Seller Award 2012»

VERONA - La prossima edizione di Fieragricola, la numero 111, si terrà tra un anno (dal 6 al 9 febbraio 2014), ma ieri l'evento è stato anticipato dal «Best Seller Award 2012», un nuovo premio che serve a riunire tutta la filiera della meccanica agricola, per focalizzare l'attenzione sulle aziende di successo e fare il punto sull'intero settore. «Nelle prossime settimane - ha promesso il presidente di Veronafiere, Bittore Biello - convocheremo un comitato d'indirizzo per individuare strategie e Paesi target per sostenere l'export di un comparto che vale 7,5 miliardi di euro». La prima edizione del Best Seller Award 2012, tributo organizzato da Fieragricola alle migliori performance commerciali in Italia, è andato ai grandi marchi del settore: New Holland, Same, Antonio Carraro e Landini. Bcs, Claas, Krone e Merlo si sono invece aggiudicate il premio all'innovazione. Sul futuro dell'agricoltura si è espresso Dario Casati, docente di Economia agraria all'Università degli studi di Milano: «Il settore - ha detto - sta diventando multiple choice, cioè ad offerta multiple. Ogni costruttore adotta la linea che più risponde alle proprie strategie aziendali. Tale soluzione consentirà alle aziende di scegliere se specializzarsi oppure offrire una gamma completa; se produrre solo trattori o anche attrezzature, se potenziare il ruolo del software o meno; se guardare all'export in maniera aggregata con altri partner o se avventurarsi autonomamente». Europa, Nord America, Africa, Cina, India: ogni mercato d'esportazione ha caratteristiche proprie e richiede perciò strategie diverse. La parola d'ordine è flessibilità. «Questo - ha spiegato Casati - significa software sofisticati nelle aree agricole più evolute, dall'Euro-



**In Fiera** Gli stand

pa al Nord America, mentre in altri Paesi, come l'India o l'Africa, accanto a mezzi di elevata potenza, non mancheranno, in futuro, possibilità per i mezzi specializzati. Ma la semplicità di utilizzo sarà una priorità». Una delle variabili che incideranno su questa ri-modernizzazione strategica, che in alcuni Paesi del pianeta assume i contorni di una rivoluzione industriale, sarà l'esigenza di aumentare le produzioni agricole, perché nel 2050 la popolazione del pianeta supererà i 9 miliardi e le rese dovranno perciò aumentare.

**D.P.**

### In prefettura

## Al via un tavolo istituzionale contro la crisi dell'ippica

VERONA - La crisi dell'ippica si fa sempre più profonda, perciò il prefetto Perla Stancari ha attivato un tavolo istituzionale sul settore. Ieri ha incontrato il sindaco di Pali Francesco Farina, e i referenti della Lega Proprietari Trotto e Galoppo e dell'Associazione Imprenditori Ippici Italiani. I partecipanti hanno spiegato le gravi difficoltà del settore, che si protraggono ormai da anni, chiedendo che il parlamento e il governo adottino i provvedimenti necessari per la tenuta imprenditoriale delle migliaia di soggetti interessati. Al tavolo istituzionale è stato anticipato che è di prossima adozione un decreto del ministero delle Politiche

Agricole, di concerto con il Mef, in cui si dispone il pagamento, ai beneficiari, di circa 30 milioni di euro per il 2013 e di successive somme per il biennio 2014-2015. Gli operatori chiedono che la norma sia approvata immediatamente per rendere più rapido il pagamento delle somme, tenuto conto della difficoltà in cui versano i piccoli proprietari, gravati da ingenti debiti. Rispetto al tema dei pagamenti previsti invece per il prossimo biennio, si è chiesto che il ministero autorizzi la certificazione del credito per i beneficiari, individuando un istituto di credito o la Cassa Depositi e Prestiti.

**D.P.**

**Fondo di solidarietà** E domani in Civica convegno su Monteforte d'Alpone

## Alluvione, soldi al Consorzio Interessati 34 comuni veronesi

VERONA - La giunta regionale ha stanziato 397mila euro a favore del Consorzio di Bonifica Veronese. Sono soldi che permetteranno di realizzare opere di difesa del suolo su un'area che comprende 34 amministrazioni scoligere, capoluogo compreso. Si tratta, in particolare, di quei Comuni che, tra la fine del 2008 e nel corso del 2009, furono interessati da eccezionali precipitazioni e calamità. I soldi, complessivamente 397mila euro suddivisi tra varie province venete, fanno parte di uno stanziamento che il Fondo di solidarietà nazionale ha messo a disposizione di quei consorzi di bonifica i



**Sott'acqua** Monteforte alluvionata

cui territori, oltre quattro anni fa, subirono gravi danni. «Il territorio delle province di Padova, Venezia, Verona e Vicenza - ha spiegato l'assessore regionale all'Ambiente Maurizio Conte - è stato, in periodi diversi, ripetutamente interessato da forti piogge, nubifragi e fenomeni alluvionali, per effetto dei quali le opere di bonifica hanno subito gravi e vistosi danneggiamenti. La Regione ha avviato la procedura di delimitazione del territorio colpito e di accertamento dei danni, per proporre la declaratoria dell'eccezionalità dell'evento calamitoso. Il ministro per le Politiche agricole e forestali con propri decreti ha successivamente dichiarato l'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi». Grazie all'accoglimento della richiesta, quindi, nel territorio veronese potranno essere avviati lavori di ripristino e di adeguamento per quelle opere pubbliche di bonifica ed irrigazione che vennero danneggiate.

Con l'obiettivo di scongiurare futuri eventi calamitosi, l'Ordine degli Architetti di Verona, assieme all'associazione Latitude, ha organizzato, domani, alle 14,30 in sala Farinati della Biblioteca Civica di Verona, «Acqua e territorio, una convivenza possibile» un convegno che vuole fare il punto sul dissesto idrogeologico in Veneto, con un focus particolare su Monteforte d'Alpone. Prenderanno parte all'incontro Pietro Laureano, presidente dell'Istituto internazionale per le conoscenze tradizionali dell'Unesco, Alessandro Paoletti docente del Centro studi Idracura urbana del Politecnico di Milano e Roberto Bertoldi della Protezione civile di Trento. Il punto sulla nostra regione è affidato a Luca Guarino dell'Autorità di bacino dell'Adige.

**Sam. Not.**

### Iniziativa del Comune

## Commissione e marchio per i «ristoranti tipici»

VERONA - «A Verona si può mangiare in tanti modi: ci si può accontentare di un precotto al bar, o si può andare in un ristorante tipico, con un servizio di alto livello. Non sono evidentemente la stessa cosa. E allora è giusto dare un riconoscimento a chi lavora al meglio e ci fa fare bella figura anche con chi visita la città». Partendo da questa premessa, l'assessore alle attività economiche, Enrico Corsi, ha presentato ieri una nuova proposta per valorizzare l'emogastronomia veronese. «Attualmente - ha spiegato Corsi - la legge prevede che non ci siano distinzioni tra bar, trattorie e ristoranti». Ora in poi, invece, gli esercizi presenti

sul territorio potranno chiedere l'inserimento nell'elenco dei «Ristoranti della tradizione veronese». Ogni domanda sarà vagliata da una commissione che valuterà la tipicità dei piatti somministrati; l'offerta di vini prodotti nella zona; le caratteristiche del locale; la prestazione del servizio. Gli esercizi idonei saranno iscritti nell'elenco, che sarà suddiviso in tre sezioni: locali con ristorazione veloce, anche abbinata alla pizzeria purché dotati di cucina; trattorie e ristoranti. Ai locali iscritti sarà concesso l'utilizzo del marchio «Ristorante tipico».

**L.A.**