

SCUSI, LEI È VERGINE?

di Bernardo Iovene

(Interviste a clienti all'interno di un supermercato)

D - Che tipo di olio usa?

DONNA 1

"Olio di oliva"

UOMO 1

"Io condisco tutto con olio"

D - Lei consuma olio o burro?

UOMO 2

"Sì uso l'olio, comunque l'olio, preferibile al burro, sicuramente molto di più"

DONNA 2

"Io uso olio d'oliva!"

DONNA 3

"Ne consumiamo un paio di litri al mese due litri, due o tre litri al mese di extravergine"

LUIGI VERONELLI - scrittore

"Tutto l'olio extravergine dovrebbe essere un prodotto del tutto naturale invece l'olio extravergine d'oliva o quasi tutto, la grandissima percentuale, è un olio rettificato è un olio che parte da un olio lampante, attraverso quindi, assolutamente negativo per la salute dell'uomo, che è messo a posto forse con sistemi intelligenti ma fraudolenti sicuramente"

IN STUDIO MILENA GABANELLI

Buonasera, parliamo di olio d'oliva. Gli italiani sono i più grandi consumatori di olio al mondo. Il mediterraneo produce il 98% dell'olio d'oliva del mondo, e il nostro è universalmente riconosciuto come l'olio migliore. Ma non è quello che consumiamo noi, tant'è vero che sono in pochi a sapere che differenza c'è fra un olio d'oliva e uno extravergine. Bernardo Iovene ha visitato tutte le zone italiane di produzione dell'olio e cominciamo proprio con l'extravergine: come si fa e quanto costa.

Autore

Partiamo dall'inizio cioè dai campi, anzi dalle colline toscane.

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Se si vuole fare un olio di buona qualità di ottima qualità bisogna vedere di cogliere l'oliva quando è ancora verde o tende a maturare come lei può vedere anche dal campo"

Autore

Per fare l'olio extra vergine, le olive bisogna strapparle dall' albero prima che siano mature e cadano da sole.

Raccolte dall'albero prima che siano mature, vengono prima lavate poi frante, con le

vecchie macine di pietra, oppure con sistemi più moderni. Da questa pasta poi si ricava l'olio ed è in questo impasto che avviene la spremitura a freddo, infatti se aggiungiamo invece acqua calda, si ottiene più quantità ma l'olio sarà meno ricco di elementi benefici, perché l'olio di oliva extra vergine, per chi non lo sapesse, fa bene.

MARIA GRAZIA VAGLIO - gastroenterologa

"L'olio extravergine di oliva abbassa il tasso di colesterolo nel sangue e innalza la frazione HDL colesterolo. La frazione HDL colesterolo non è altro che quella frazione di colesterolo buono che è buono , perché è lo spazzino delle arterie"

Autore

Ma se abbiamo ottenuto un olio extravergine lo sappiamo solo alla fine, la misurando l'acidità, che deve essere sotto l'1% per ogni 100 grammi

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Cioè il segreto è nella raccolta perché io le colgo e mentre le colgo le porto qui nel frantoio, queste olive che lei vede, stasera è già olio"

Autore

Quindi raccolta a mano, cioè strapparle dall'albero e frangerle prima possibile, perché se maturano aumenta l'acidità e facciamo un olio non commestibile

D - (Rivolgendosi ad un raccoglitore di olive) Senti quanto guadagni al giorno?

OPERAIO EXTRA COMUNITARIO:

"Centoventimila lire"

D - E quante ore di lavoro fai?

OPERAIO EXTRA COMUNITARIO:

"Qui si lavora nove ore anche nove ore e mezzo al giorno"

D - Lei paga centoventimila lire un operaio per fare&

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Per fare undici chili di olio ogni quintale d'oliva"

D - Le costa solamente di raccolta diecimila lire al litro?

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Ma forse di più"

Autore

Dalla Toscana passiamo alla provincia di Lecce e ad un altro sistema di raccolta delle olive dall'albero, cioè con lo scuotitore. Agganciato il ramo, cominciano le scosse e le olive cadono.

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Questo prodotto viene mandato in frantoio tra due ore e mezza, alle ore 12,30 quando finisce il turno degli operai e viene immediatamente pulito. Dunque ogni albero può tirare fuori sei litri di olio extravergine di oliva"

D - Quanto le costa un operaio?

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Gli operai uomini costano sessantamila lire al giorno più i contributi, contributi normali e dell'Inps gli operai donna mi pare, mi pare sulle quarantaduemila lire sempre più i contributi"

D - Che differenza c'è fra gli uomini e le donne?

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Ma le donne hanno una retribuzione inferiore, il motivo non lo so, perché sono nuovo nel settore"

Autore

Questi costi fanno anche la differenza sui prezzi dell'olio, avete visto, un extra comunitario in Toscana prende centoventimila al giorno, ovvero sessantadue euro, in Puglia una bracciante locale solo quarantamila lire al giorno, venti euro e sessanta centesimi

D - Quanto lo vende al litro

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Io lo vendo, esce dall'azienda a diciottomila lire al litro"

D - Quanto le costa?

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Consideri che il costo medio del litro di olio a noi finito perché facciamo tutta la filiera compreso l'imbottigliamento intorno alle quattordicimila lire"

D - Senta quanto le costa una bottiglia di questo?

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"lo vendo a ventiduemila lire il litro, le garantisco che ci sto dentro proprio un po' impiccato"

D - E quanto ci guadagna su ogni bottiglia?

MICHELE DI GAETANO - agricoltore

""Ci guadagno e non calcolando tanto il lavoro della mia famiglia, ci guadagno sulle quattromila lire"

D - Quanti anni ha questo?

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Questo avrà un settecento anni quest'albero, gliene mostrerò alcuni che hanno anche novecento anni"

Autore

Gli alberi di ulivo, oltre a dare un frutto, sono alberi secolari che non si possono abbattere, esiste addirittura il catasto degli ulivi, in base al quale poi si danno i contributi

Dalla Puglia al Garda, cambiamo regione e cambiamo metodo

ALEX NEMBER - Fattoria Il Paradiso

"Ecco vedi qui, vedi è il metodo di raccolta con gli agevolatori. Vedi che praticamente non si va a scuotere il tronco, ma si va a sbattere con queste manine di plastica che vanno appunto ad aria compressa, con il compressore attaccato al trattore, che ci permette di fare cadere le olive"

Autore

In effetti la differenza è abissale. Utilizzando lo scuotitore infatti, così come avviene in Puglia, può anche accadere che qualche ramo degli ulivi secolari possa rompersi.

Ma torniamo al Garda, anche qui il costo dipende dalla manodopera e dalla cura delle piante, devono essere potate e irrigate.

ALEX NEMBER - Fattoria Il Paradiso lago di Garda

"Prendono tredicimila lire all'ora per fare la raccolta solo il parametro raccolta all'interno del costo della produzione dell'olio sono dieci, dodicimila lire al litro solo la raccolta"

Autore

E questo è l'olio del signor Nember venduto a ventisettemila e ottocento lire pari a 14,36 euro, per una bottiglia da un quarto. Vale a dire centodiecimila lire al litro.

D - Il suo olio è il più caro del mondo!

ALEX NEMBER - Fattoria Il Paradiso

"Ma, non lo so, se è il più caro del mondo, io so che avendo tutta la filiera produttiva questi costi devono rientrare poi alla fine nel prezzo"

D - Senta quanto costa un litro d'olio all'origine?

ALEX NEMBER - Fattoria Il Paradiso

"A noi un litro d'olio all'origine costa non meno di cinquantamila lire"

Autore

Proseguiamo per la Liguria, in provincia di Imperia, la raccolta è difficile perché gli ulivi sono tutti in pendenza. I braccianti, quindi, devono essere specializzati e, chiaramente, costano.

LAURA MARVALDI - produttore olio Liguria

"Un bracciante può guadagnare dalle duecentomila alle cinquecentomila lire al giorno"

D - Qui in Liguria?

LAURA MARVALDI - produttore olio Liguria

"Qui in Liguria"

D - Quanto le costa proprio all'origine?

LAURA MARVALDI - produttore olio Liguria

"All'ora, l'anno scorso che è stata un'annata particolarmente facile, perché qui da noi c'è stata abbondanza di prodotto mi è costato circa quindicimila lire al litro penso che quest'anno se me ne costa venti, ventiduemila faccio i salti mortali"

D - Questo, quanto costa?

LAURA MARVALDI - produttore olio Liguria

"Questo penso si trovi nei negozi intorno alle trentamila lire e questo intorno alle settanta, ottantamila lire circa"

D - Senta dove lo vende il suo olio?

LAURA MARVALDI - produttore olio

"Ma direi in Italia nell'alta ristorazione, nelle enoteche importanti e nelle gastronomie di alta qualità, nel resto del mondo, Giappone, Stati Uniti, Svizzera, Germania"

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Il nostro maggior mercato è l' Australia, la nuova Zelanda e la Germania"

Autore

Per chiudere il cerchio siamo passati anche dai mastri oleari. Questi oli sono tutti certificati DOP, di origine protetta.

D - Dove viene venduto quest'olio?

FLAVIO ZARAMELLA - presidente Corporazione Mastri Oleari

"Questi oli qui, questi oli in genere, purtroppo vengono venduti all'estero"

Autore

E sapete perché vanno all'estero? Perché in Italia ci sono i migliori oli del mondo lo sanno tutti tranne noi

Autore

Questa è la cantina di Luigi Veronelli, da sempre intenditore di vini ma anche di olio.

D - L'olio italiano nel mondo come viene considerato?

LUIGI VERONELLI - scrittore

"Il migliore, per fortuna, l'opera dei nostri olivicoltori nel passato è stata tale da far immaginare al mondo che l'olio d'oliva italiano sia migliore, ed è vero, è il migliore"

IN STUDIO MILENA GABANELLI

Abbiamo visto che l'olio extravergine costa un pò, perchè bisogna raccogliere le olive dall'albero, però fa tanto bene, lo fanno i tedeschi, i giapponesi e l'alta ristorazione, e noi? Noi che andiamo al supermarket, se vogliamo una certezza dobbiamo cercare bottiglie con la scritta DOP, cioè denominazione di origine protetta, però possiamo anche accontentarci del semplice olio d'oliva, vediamo come si fa.

(All'interno di un supermarket)

D - Che differenza c'è tra un extravergine e un olio d'oliva

DONNA 1

"Non lo so"

D - Lei sa la differenza che c'è tra l'olio di oliva e l'olio extravergine?

DONNA 2

"Una volta la sapevo me ne sono dimenticata, me lo dica lei"

Autore

Cerchiamo di capirla bene questa differenza: l'olio di oliva si fa con l'olio lampante. Vediamo cos'è.

(In Toscana, in un uliveto)

D - Mi spieghi un attimo se noi a questa pianta la lasciamo così com'è, le olive ad un certo punto cadono lei mette questi teli raccoglie le olive e fa l'olio

MICHELE DI GAETANO - agricoltore

"Questo io non lo faccio naturalmente, però si fa, si usa molto, però questo non si chiama extravergine ma si chiama olio lampante che non è neanche in olio commestibile"

(In Puglia, in un uliveto)

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Ecco in questo modo vengono raccolte le olive da terra"

D - Diciamo queste qua sono cadute dall'albero

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Queste sono cadute dall'albero, per noi questa è una eventualità, è un'eccezione non è la norma"

D - Però da queste olive non si può fare&

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Da queste olive è assolutamente impossibile ricavarne olio extravergine, queste sono raccolte dalla raccogliitrice da terra, guarda che pessima qualità queste invece sono olive raccolte dall'albero guarda la bellezza di queste olive"

D - La maggior parte delle aziende lavorano con questo metodo?

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Da quello che mi risulta il 90% delle aziende lavorano con questo metodo"

D - O si hanno i mezzi per raccogliere...

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Oppure si raccoglie da terra"

Autore

E alla fine ecco il risultato:

- immagini di due piatti contenenti olio, in uno vi è olio extravergine, nell'altro dell'olio lampante.

L'autore, assaggiando l'olio (extravergine di oliva)

"Questo è piccante"

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Certo"

Autore, assaggiando l'altro olio nell'altro piatto (lampante)

"Questo è un'altra cosa"

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"È totalmente diverso"

Autore

"Forse questo mi è più familiare...un'altra cosa"

GIUSEPPE PICCINNI - Responsabile azienda olivicola

"Forse ti è più familiare perché avrai condito le tue insalate con olio lampante senza saperlo"

Autore

L'olio lampante può andare solo all'industria dell'olio per essere raffinato, si aggiunge una percentuale a discrezione di extravergine e poi finisce nei supermercati come olio d'oliva.

E questa è una delle più grandi raffinerie d'Italia

MARIO RENNA - Responsabile Qualità casa olearia italiana

"La movimentazione giornaliera è di circa un centinaio di autobotti al giorno sia oli in entrate grezzi che oli raffinati in uscita. L'olio lampante ottenuto per spremitura dalle olive non è idoneo al consumo alimentare e allora viene raffinato in questi impianti per essere trasformato in olio d'oliva raffinato"

Autore

Una volta raffinato, cioè ripulito di tutte le impurità, per diventare commestibile, l'olio, ha bisogno di essere miscelato a sua volta con una quantità imprecisata di olio extravergine, non importa quanto.

MARCELLO SCOCCIA - Assicurazione Qualità Sasso

"L'olio d'oliva è un olio, è una miscela di due diverse tipologie di olio che sono l'olio d'oliva raffinato e l'olio extravergine in percentuale che può variare perché la legge non stabilisce il quantitativo di olio extravergine da inserire nel prodotto olio d'oliva"

D - Allora potete mettere l'1% di olio extravergine e fare l'olio d'oliva?

MARCELLO SCOCCIA - Assicurazione Qualità Sasso

"Diciamo che la legge non stabilisce un quantitativo minimo per cui molte aziende possono utilizzare il 5/10/30% alcune il 40/50%"

D - Ho capito, voi quanto c'è ne mettete?

MARCELLO SCOCCIA - Assicurazione Qualità Sasso:

"Noi mettiamo una buona percentuale rispetto alla media sicuramente un 20% lo mettiamo"

(Interviste a clienti all'interno di un supermercato)

D - Lei sa la differenza che c'è tra un olio extravergine e un olio d'oliva?

DONNA 1

"Ma onestamente no!"

UOMO 1

"Cioè l'olio extravergine ha una caratteristica dell'olio d'oliva"

D - Lei sa la differenza che c'è tra un olio extravergine e un olio d'oliva?

DONNA 2

"No essenzialmente no, so che è più buono"

Autore

Ricapitolando, siamo il paese degli uliveti, se riuscissimo a strappare le olive dall'albero prima che cadano avremmo cinquecento tipi di oli dal gusto diverso di altissima qualità, ma evidentemente ad un prezzo superiore, invece, specialmente al sud la raccolta avviene direttamente da terra.

ANTONIO DE VITIS - Agricoltore pugliese

"Ma tanto fare l'extravergine o fare lampante, la differenza è poca ha cinquecento, seicento lire di differenza c'è, è inutile che io mi debbo sgobbare a fare l'olio extravergine e lo vendo a tremila lire che guadagno è? Fra la manodopera che prendo, tante volte devo raccogliere e invece raccolgo solamente una volta all'anno, come quella che arriva dalla Tunisia lo coglie una volta l'anno, olio di venti gradi e poi dice olio pugliese, ma quale olio pugliese! l'olio nostro è buono! però non si vende"

Autore

In Italia ci sono un milione di agricoltori olivicoli, e la maggior parte vende le proprie olive al grossista che poi vende alla grande industria; sapete qual è la differenza tra un olio lampante e un olio extravergine d'oliva? Mille lire

STEFANO LEOANGELI - Direttore generale Carapelli

"Un olio, prodotto italiano, diciamo di provenienza Puglia può essere intorno alle cinquemilacinquecento lire al chilo"

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"In questo momento un buon olio extravergine italiano dalla Puglia, quindi dalla grande zona di produzione può costare dalle cinquemilacinquecentolire"

D - Seimila lire, lei meno di seimila lire lo riesce a fare l'olio? all'ingrosso

NICOLA MITOLO - Olio Nostro Coop. Produttori:

"Oggi no"

D - Non c'è la fa

NICOLA MITOLO - Olio Nostro Coop Produttori:

"No oggi è impossibile produrre un chilo d'olio al di sotto delle 6000 lire con tutte le spese che stanno"

D - Su un litro d'olio quanto, quanto guadagna?

ANTONIO DE VITIS- Agricoltore pugliese

"Quanto guadagno? Niente toglimi le cinquecento lire di pulitura, togli le sessantamila lire cinque ore una donna per raccoglierle, benzina, trasporto, mi faccia il conto lei e vediamo quello, quello che si guadagna"

Autore

Ma come si fa a stabilire un prezzo di mercato al di sotto del costo di produzione della materia prima? Forse la cosiddetta legge del mercato ha tenuto conto che agli agricoltori arrivano anche i contributi della Comunità europea e, quindi sono stati scalati dal prezzo. Infatti ogni agricoltore riceve duemilacinquecento lire, un 1,29 euro per ogni chilo di olio prodotto. Che sia commestibile o meno.

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Ad esempio io che curo le olive mi esaspero a fare la qualità prendo gli stessi soldi di quello che invece le fa cader per terra e fa un olio lampante non commestibile, lui prende la stessa mia cifra e questo io lo trovo ingiusto perché lui non produce nulla, nulla che possa servire alla società, io invece no, produco un olio che è buono"

D - Sia che io produca extravergine, sia che io produca lampante il contributo è lo stesso?

PAOLO GULINELLI - AGEA Ufficio Commissariale

"Il contributo è lo stesso"

D - Questo chi lo ha stabilito?

PAOLO GULINELLI - AGEA Ufficio Commissariale

"La comunità europea"

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Tantissime aziende nascono proprio per il contributo comunitario cioè nel glie ne frega niente"

D - Ma guadagnerebbe di più lei

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Molto di più "

D - Perché non lo fa?

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Sono stupido, non lo so, sarò intelligente non lo so"

Autore

Una cosa curiosa è che l'agricoltore prende il contributo della Comunità Europea grazie a queste ricevute rilasciate, pensate, dagli stessi frantoiani. Queste ricevute dicono che spesso vengono gonfiate

MICHELE DI GAETANO - agricoltore toscano

"Ma si può imbrogliare ad esempio aumentando la quantità di olio prodotto, io le ho detto prima che produco con il denoccolato undici chili d'olio a quintale, io ne segno sedici è difficile controllarmi capito!"

Autore

Diciamo che se l'olio fosse pagato al prezzo giusto non ci sarebbe bisogno del contributo europeo, infatti chi non ha problemi di vendita si permette il lusso di rifiutarli.

ALEX NEMBER - Fattoria il Paradiso Lago di Garda

"Noi, io ho rifiutato, cioè non ho fatto la richiesta per ottenere questo rimborso da parte della Comunità Europea, perché ritengo che sia stato il grande male dell'agricoltura italiana"

Autore

Mentre per altri il contributo europeo può rappresentare l'unico reddito e siccome viene dato sulla quantità e non sulla qualità che si produce il risultato è che nel sud, dove ci sono la maggior parte degli ulivi, si produce più lampante che extra vergine

D - Per la maggior parte comunque è lampante abbiamo detto

ALDO TURI - Oleifici Turi

"La maggior parte è lampante, la maggior parte dell'olio il 70% è lampante il 30% riusciamo a fare l'extra vergine"

D - Quanto extra vergine e quanto lampante si produce in Italia?

NICOLA RUGGIERO - Presidente Unaprol

"Ci vorrebbe un mago per sapere e avere il conto di questi dati, noi possiamo andare a naso, come si dice"

D - Cioè non lo sappiamo, non ci sono dati ufficiali

NICOLA RUGGIERO - Presidente Unaprol

"Non lo sappiamo ed è la pecca e la lacuna del sistema comunitario dell'O.C.M. del sistema di sostegno e di regolamentazione del mercato"

Autore

Se la confusione regna cerchiamo di fare un po' di chiarezza sui consumi degli italiani.

D - Ma il consumatore italiano che olio consuma?

GIOVANNI ALEMANNO - Ministro delle Politiche Agricole

"Il consumatore italiano consuma tendenzialmente un olio di qualità, richiedono la qualità, noi stiamo lavorando per fare in modo che questa qualità possa corrispondere alle etichette che vengono diffuse con quel prodotto che viene venduto"

Autore

E questo cosa vuol dire che le etichette non dicono la verità

NICOLA RUGGIERO - Presidente Unaprol

"Ognuno può scrivere quello che gli pare, può scrivere spremuta a freddo, raccolta a mano, raccolto a mezzanotte può scrivere quello che gli pare e non c'è nessun sistema che verifica l'attendibilità di queste dichiarazioni"

LUIGI VERONELLI - scrittore

"La truffa, la truffa consistente che esiste, esiste in ogni luogo in Italia, è nel vendere olio extra vergine d'oliva quello che non è olio extra vergine di oliva"

FLAVIO ZARAMELLA - Presidente Corporazione Mastri Oleari

"Ma in genere i cosiddetti oli di aziende di marca, cosiddetti di marca, impropriamente chiamate industrie, sono di che più che altro sfruttano dei nomi dei loghi famosissimi nel passato e che sfruttando questa immagine commercializzano dei prodotti che con il nostro paese non hanno quasi sempre nulla a che fare"

IN STUDIO MILENA GABANELLI

Allora, l'olio d'oliva è un olio lampante, che diventa commestibile attraverso un processo di raffinazione e con un'aggiunta a piacere di extra vergine. È una percentuale libera, che non deve essere specificata in etichetta e infatti nessuno lo fa. La domanda è: sarà un olio italiano? Bernardo Iovene si è fatto aiutare proprio dalle grandi marche. Per cominciare, Bertolli non sta a Lucca, ma a Milano e fa parte di uno dei più grandi gruppi alimentari del mondo: l'anglo olandese Unilever.

D - Senta Bertolli è una marca famosissima

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"Sì, Bertolli è l'olio d'oliva più venduto nel mondo"

D - Senta ma come funziona la famiglia Bertolli vi porta l'olio qui e voi lo imbottigliate?

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"Allora, la famiglia Bertolli ha venduto il business dell'olio d'oliva e del vino non a noi molti anni fa"

D - Senta avete comprato anche gli uliveti Bertolli?

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"No, gli uliveti Bertolli, non sono mai stati nella storia"

D - Quindi non c'è più Bertolli, non ci sono gli uliveti, anzi, non ci sono mai stati.

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"Noi abbiamo comprato nel '94 dall'IRIS dalla SME il marchio Bertolli e&"

D - Per marchio che cosa intende? voi avete comprato il nome?

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"Bè abbiamo comprato il nome"

D - Non l'olio, il nome allora?

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"Bè, l'olio si compra ogni giorno perché chiaro, deve essere fresco, non è che uno può comprare l'olio e tenerlo lì vent'anni e abbiamo comprato il nome e il KNOW HOW di produzione"

D - Quanti litri d'olio ci sono, tonnellate?

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"Questo parco serbatoio tiene fino a quattromila tonnellate di extra vergine e quindi ovviamente può capire anche le esigenze di sicurezza, parliamo di venti miliardi di valore immobilizzato di olio"

D - L'olio, quindi, arriva con le autobotti, da dove?

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"La grande produzione di olio d'oliva viene dal sud dell'Italia quindi la Puglia, la Calabria, dalla Grecia, dalla Spagna, dalla Tunisia, potrebbe essere la Turchia diciamo. Sul totale dei nostri acquisti diciamo così di olio che viene dall'Italia c'è ne può essere dal 20 al 30%"

Autore

Quindi Bertolli che comprende anche i marchi Dante e San Giorgio, utilizza dal 20 al 30 % dell'olio italiano il resto è spagnolo, greco, tunisino e turco

(Interviste a clienti in un supermercato)

DONNA

"Anche Bertolli, sì ho provato"

D - È italiano secondo lei

7

DONNA7

"Sì penso di sì"

7D - Ne è convinta che è italiano?

DONNA

"Spero!"

UOMO7

"Mi piace anche il Bertolli quello busto però"

7D - Secondo lei da dove viene?

UOMO

"Ma io preferisco i prodotti italiani, non è toscano questo qui?"

Autore

Da Bertolli a Carapelli.

D - Ma qui c'è il signor Carapelli?

STEFANO LEONANGELI - Direttore generale Carapelli

"Ma il signor Carapelli c'era fino all'inizio degli anni ottanta poi Carapelli è entrata a far parte di un gruppo diciamo, multinazionale italiano il più grande gruppo agro alimentare che è tuttora e adesso ancora facciamo parte di questo gruppo"

Autore

Siamo pieni di grandi gruppi Carapelli ha una gamma di prodotti vari, c'è l'olio

toscano, ed è scritto in bella mostra sull'etichetta, che costa più di quello standard, poi c'è il ligure e l'italiano 100%, ma sono produzioni limitate.

D - Questo viene dalla Toscana? In che percentuale viene dalla toscana?

GIAMPAOLO BASSETTI - stabilimento Carapelli direttore

"Ma noi facciamo un prodotto chiamato di nicchia una produzione molto limitata siamo attorno a mille quintali l'anno circa, mille su quattrocentomila abbastanza bassa, una percentuale molto, molto piccola.

Questa è una bottiglia (indicando bottiglia olio Carapelli dalla forma nota) che Carapelli ha brevettato da più di trent'anni ormai"

D - Mi faccia lei una etichetta trasparente di quell'olio lì

STEFANO LEONANGELI - Direttore generale Carapelli

"Come etichetta trasparente di quell'olio lì possiamo tranquillamente dirle che so che abbiamo una ricetta di diversa composizione che può variare, in questo momento potrei dirle che in questo momento stiamo confezionando con il 30% di olio italiano su questo prodotto

D - E l'altro 70% che olio è?

STEFANO LEONANGELI - Direttore generale Carapelli

"In questo momento principalmente è Grecia"

Autore

Quindi la famosa bottiglia della Carapelli ha un 30% di olio italiano il resto viene dalla Grecia, ma noi abbiamo visto , girando nello stabilimento silos di olio anche tunisino spagnolo da qualche parte lo metteranno

Andiamo dai fratelli Carli, olio venduto per corrispondenza dalla rinomata ditta di Oneglia Imperia.

GIANFRANCO CARLI - Fratelli Carli

"L'olio d'oliva ligure è sempre stato famoso un pò più per il fatto che provenisse dalla Liguria perchè quantitativi in Liguria non sono mai stati sufficienti per le aziende che c'erano diciamo che la caratteristica che avevano queste aziende è sempre stata di fornire un prodotto che fosse il, più possibile simile all'olio ligure e che fosse il più costante possibile durante gli anni, andandolo però a ricercare in altre varie zone dove c'è la produzione

D - E anche all'estero?

GIANFRANCO CARLI - Fratelli Carli

"Anche all'estero, in zone dove c'è la produzione"

Autore

Quindi un olio imbottigliato in Liguria simile all'olio ligure, ma proveniente da altre parti d'Italia e dall'estero?

GIANFRANCO CARLI - Fratelli Carli

"Ma varie zone dell'Italia dalla Spagna, dalla Grecia"

Autore

Dunque l'olio Carli è italiano spagnolo e greco, adesso andiamo da Sasso altro marchio ligure, ma ormai acquistato dalla multinazionale svizzera Nestlé con una sede a Milano. Da dove arriva l'olio Sasso?

MARCELLO SCOCCIA - Assicurazione Qualità Sasso

"Per cui i nostri dove attingiamo principalmente sono nel sud Italia e la Grecia, pochissimo diciamo in Spagna ma principalmente in Grecia"

D - In percentuale?

MARCELLO SCOCCIA - Assicurazione Qualità Sasso

"Mediamente potrebbe essere un 40% un 30%"

D - Un 40% ?

MARCELLO SCOCCIA - Assicurazione Qualità Sasso

"Fra un 30 e un 50%"

D - Fra il 30 e il 50% italiano diciamo

MARCELLO SCOCCIA - Assicurazione Qualità Sasso

"Sì"

Autore

Ma questi dati saranno poi veri? Purtroppo no! Ma me ne sono accorto solo quando ho risentito il nastro, ascoltiamo quindi che cosa hanno detto quando mi sono leggermente allontanato:

- Ti hanno fatto la domanda & le nostre olive da dove arrivano?

- Siamo stati sinceri in parte, ho detto una piccola balla, perché noi utilizziamo il 15% però & questo tanto non si può quantificare mai

Autore

In realtà, avete sentito, la Sasso utilizza il 15% di olio italiano, ma a noi avevano detto tra il 30 e il 50%, questo non vuol dire che le miscele di olio non siano di qualità, per carità, ma perché nessun consumatore sa che l'80% dell'olio che consuma è un olio straniero? E perché non c'è scritto sull'etichetta?

D - Però sia la miscela sia la provenienza non è scritta sull'etichetta

MARCO DE CEGLIE - Direttore Bertolli

"Noi siccome la legge non prescrive nessuna indicazione non diciamo niente perché secondo noi quello che garantisce la qualità non è l'origine ma è il marchio Bertolli, il consumatore prende Bertolli gli piace Bertolli e se lo riacquista vuol dire che ha fatto un buon lavoro questa è la qualità"

(Intervista ai clienti all'interno di un supermercato)

UOMO

"Mi sento preso in giro se lei mi dice così perché io penso che Bertolli produce in Italia e io penso che sia un'oliva italiana se lei mi dice che c'è l'80% dell'olio straniero io mi sento preso per il sedere chiaro e tondo"

Autore

Del resto cosa è portato a pensare il consumatore se dietro la famosa bottiglia dell'olio d'oliva c'è scritto che il Bertolli nasce a Lucca nel 1865 senza nessun accenno che il contenuto è una miscela di oli di cui la maggior parte esteri?

D - Voi lo scrivete sull'etichetta che usate olio spagnolo greco oppure di varie parti d'Italia?

GIANFRANCO CARLI - Fratelli Carli

"No, noi non lo scriviamo ma la legge assolutamente non lo impone, noi ai nostri clienti lo diciamo da più tempo, tranquillamente proprio giustificandolo con il fatto che andiamo noi, quello che cerchiamo di garantire è di andare a cercare quello che c'è di meglio in circolazione"

(Interviste ai clienti interno supermercato)

D - Usate l'olio per cucinare?

DONNA

"Sì"

D - Che tipo di olio?

DONNA

"L'olio Carli"

D - Se lo fa arrivare?

DONNA

"Esatto"

D - Da dove?

DONNA

"Da Genova, Imperia, Oneglia per l'esattezza"

D - Fatto da ulivi liguri convinta?

DONNA

"Esatto"

D - Convinta?

DONNA

"Convinta"

UOMO

"C'è anche il Carli"

D - Di dov'è il carli?

UOMO

"Ma viene da quelle parti lì di Savona, da quelle parti lì...."

D - ligure?

UOMO

"Ligure"

UOMO 1

"Altri oli Carli, Carapelli&"

D - Carli da dove viene?

UOMO 1

"Liguria mi sembra"

D - Carapelli?

UOMO 1

"Toscana "

Autore

Carapelli Firenze, c'è scritto sulla classica bottiglia d'olio della casa fiorentina in bella mostra così come sul prodotto toscano e su quello tutto italiano ma guardate invece come è piccolo è dove bisogna andarlo a leggere, che vengono usati , sempre sulla famosa bottiglia, oli mediterranei, tra l'altro senza specificare i paesi sul lato della bottiglia scritto in caratteri minuscoli c'è oli extravergine di origine mediterranea

D - Questa qui è una miscela di oli italiani ed esteri, però sull'etichetta non compare

PIERRE DETRY - Sasso Direttore generale

"No"

D - Perché?

PIERRE DETRY - Sasso Direttore generale

"Non compare perché la legge non lo chiede e i consumatori non lo chiedono neanche, perchè non c'è una domanda su da dove viene l'olio quello che è importante per noi è il profilo di gusto."

D - Ho capito, però la legge, c'è un regolamento che dice che bisogna indicare la provenienza dell'olio però è facoltativo

PIERRE DETRY - Sasso Direttore generale

"Effettivamente"

GIOVANNI ALEMANNI - Ministro dell'Agricoltura

"È facoltativa ma quando uno descrive dentro l'etichetta che è un olio extra vergine e che è prodotto in Italia quindi da uliveti italiani deve rispettare queste cose qua&"

D - Avete scelto di non farlo?

PIERRE DETRY - Sasso Direttore generale

"Abbiamo scelto di non farlo forse perché non vediamo interesse di metterlo"

Autore

Infatti che interesse avrebbero queste ditte a scrivere la verità sulle etichette?

(Interviste a clienti supermercato)

D - Senta lei comprerebbe un olio che viene dalla Grecia, Spagna, Tunisia?

DONNA

"No"

D - Lei comprerebbe un olio che viene dall'estero?

DONNA

"No, no, noi ci abbiamo l'olio qua perché quello dall'estero?"

D - Si fida degli oli che vengono dall'estero?

DONNA

"No, no prendo sempre robe italiane"

GIOVANNI ALEMANNI - Ministro delle Politiche Agricole

"Ecco perché è importante il consumatore, il consumatore deve esigere dal prodotto che compra l'etichetta giusta e deve controllare che l'etichetta è quella che lui si aspetta"

Autore

E il consumatore infatti lo esige, ma a chi lo deve chiedere, alla cassiera del supermercato?

D - Secondo lei, se questi oli vengono dall'estero ci deve essere scritto sull'etichetta?

DONNA 2

"Certamente, sempre ci deve essere scritto, tutto ci deve essere scritto"

DONNA 3

"Se Bertolli mi vende dell'olio toscano invece è realmente tunisino potrei smettere di comprare..."

D - Ma non c'è scritto neanche che è toscano, non c'è scritto niente.

DONNA 3

"Bisognerà che rivedano tutta la forma etichettatura io credo che sia opportuno che lo dicono, non lo so"

Autore

Non sarebbe più semplice per esempio, tante ditte che utilizzano oli stranieri che usano lo scrivano?

GIOVANNI ALEMANNI - Ministro delle Politiche Agricole

"Sì sarebbe più semplice, però anche il sistema di produttività italiana non è pronta ad una operazione di questo genere perché ancora oggi ci sono delle resistenze e vengono comunque prodotti degli ottimi oli che però sono ancora miscelati fra oli italiani e oli esteri, è chiaro che a noi questo non fa piacere, è però altrettanto chiaro che imporre dall'oggi al domani una disciplina rigida, potrebbe creare dei gravi scompensi produttivi e dei problemi di carattere occupazionale all'industria certamente"

Autore

Eppure le industrie che vogliono vendere l'olio negli Stati Uniti hanno dovuto specificare tutti i paesi di provenienza dell'olio, senza creare nessun scompenso produttivo né occupazionale, semplicemente perché lo impone la legge degli Stati Uniti.

STEFANO LEONANGELI - Direttore generale Carapelli

(Leggendo l'etichetta su bottiglia da esportazione): Il prodotto contiene selezione di alta qualità di extra vergine dall'Italia, dalla Grecia dalla Spagna e dalla Turchia.

Autore

Così ha dovuto fare anche la Bertolli.

(leggendo etichetta bottiglia della Bertolli da esportazione) : extravergine olive dall'Italia, Grecia, Spagna imbottigliato in Italia.

Questo è quello che va in America?

MARCO DE CEGLI - Direttore Bertolli:

"Questo è il gentile che va in America che è identico alla formulazione del gentile in Italia."

D - Perché non lo fate anche in Italia?

MARCO DE CEGLI - Direttore Bertolli:

"Ma se non è richiesto dalla legge ma perché dobbiamo farlo?"

Autore

È per correttezza di informazione dobbiamo dire che in Italia l'unica bottiglia che specifica la provenienza è quella dell'olio Coop. Coop è una collaborazione di Grecia, Spagna e Italia

IN STUDIO MILENA GABANELLI

Il fatto è: ma quanto olio viene da altri paesi? E quali? Giusto per saperlo. Che oli sono? Sono sottoposti a controlli? Il sistema di analisi autorizzato dalla Comunità Europea permette di individuare le sofisticazioni? Ci sono delle frodi? Pare proprio di sì.

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"I tipi di frode sono state molteplici e numerose, con diverse e qualità e quantità, quella che scoprimmo era naturalmente l'immissione nel mercato di olio sofisticato ovvero sia, di olio di nocciole che era miscelato con olio di oliva con percentuali e tagli più consistenti dalla parte di olio di nocciola"

Autore

Dunque le frodi esistono, si tratta di miscele con olio lampante oppure con olio di semi spacciato per extra vergine, ma, e qui c'è la sorpresa, i sistemi di analisi a disposizione delle autorità e riconosciuti dalla comunità europea, non sono in grado di individuare le frodi, quindi un olio molto acido si può deacidificare e nessuno se ne accorge.

D - E' vero che i vostri sistemi di analisi non riescono a individuare la deacidificazione?

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi

"I metodi ufficiali di analisi non riescono a colpire interamente le frodi, questo lo possiamo dire con tutta tranquillità"

Autore

Eppure metodi di analisi che individuano le sofisticazioni esistono.

D - Voi ci riuscite ad individuarlo?

LUANA L. IMPERIALE - Lab. Finoliva Global Service - Bitonto (Bari)

"Diciamo di sì"

D - Ci riuscite o no?

LUANA L. IMPERIALE - Lab. Finoliva Global Service - Bitonto (Bari)

"Ci riusciamo"

D - Questi sono gli oli che analizzate, tutte le marche praticamente?

Marche famose insomma no? Senta lei ci può dire le marche dove avete trovato queste sofisticazioni?

LUANA L. IMPERIALE - Lab. Finoliva Global Service - Bitonto (Bari)

"Non mi faccia dire marche, perché non è il caso, il discorso è che sono problemi ormai riscontrati, nel mondo dell'olio ormai riscontrati, che mondo si conoscono però non ci mettono nelle condizioni di denunciare queste cose perché se non ci sono delle metodiche che ci permettono di dire che quell'olio è esattamente così, nessuno si può esprimere ufficialmente nel dirlo"

Autore

Ed è proprio in Puglia che si è chiacchierato molto su arrivi spropositati di oli di semi che si sospetta, venga trasformato in olio di oliva extra vergine

MARCO MANGANO - redattore Gazzetta del Mezzogiorno

"In Puglia esiste la grande mente o per lo meno una delle più grandi menti italiane di sofisticazione dell'olio"

Autore

Senza giri di parole si sospetta proprio della più grande raffineria italiana di monopoli, abbiamo girato la domanda al presidente

LEONARDO MARSEGLIA - casa olearia italiana

"Tutti i giorni l'ispettore frodi, N.A.S., tutti i giorni si mettono a ridere quando vengono qua, fanno i campioni e venti trent'anni che vengono qua, non hanno mai trovato una bottiglia d'olio fuori posto"

D - E l'olio di nocciola che si dice che viene.....

LEONARDO MARSEGLIA - casa olearia italiana

"L'olio di nocciola è un olio che se uno lo mette al 10% nell'olio d'oliva non se ne accorge nessuno perché non esiste oggi un'analisi per rivelarlo"

MARCO MANGANO - redattore Gazzetta del Mezzogiorno

"Vende anche molto all'estero, spacciando il suo prodotto per l'olio extra vergine"

D - Italiano?

MARCO MANGANO - redattore Gazzetta del Mezzogiorno

"Sì, made in Italy"

LEONARDO MARSEGLIA - casa olearia italiana

L'olio è come una bella donna non è detto che le più belle donne ci sono in Italia. Ma lei l'ha messo in bocca quest'olio, le è piaciuto, c' ha la bocca bella ma che cosa le frega da dove viene?"

Autore

Da dove viene ce ne frega eccome! Adesso però, vediamo di capire quello camuffato dove va.

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi

"Dove va praticamente negli stabilimenti raffinerie e i centri di lavorazione possiamo dire"

D - L'industria olearia

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi

"L'industria olearia"

D - Anche grosse marche?

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi

"Anche, anche grosse marche praticamente, ecco..."

Autore

Grosse marche, ma nessuno si assume la responsabilità di fare nomi e cognomi, proviamo dal pubblico ministero.

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"Sono in atto d'Israele, nei confronti dei quali stiamo ancora oggi celebrando il processo"

D - Ho capito, però se qualcuno prendeva quest'olio e lo vendeva

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"Certamente"

D - E chi è? Sono italiani?

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"E sì certamente, l'olio, l'olio era commercializzato in Italia"

D - Ci può fare qualche nome?

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"No, io i nomi, questi nomi i nomi non ne faccio..."

D - Comunque sono ditte grosse?

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"Certo, anche, anche e soprattutto...."

Autore

Quello che è certo, però, è che in Italia arrivano tonnellate di olio contraffatto tra cui quello di nocciola che si trasforma in olio d'oliva per strada anzi per mare.

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"Che l'olio partiva da quelle sedi come olio di nocciola, cioè dalla Turchia si vendeva olio di nocciola, erano i vari passaggi che poi commutavano, anche certamente, attraverso i vari documenti doganali, attraverso i vari stoccaggi nei porti dove l'olio stazionava in olio d'oliva avente origine comunitaria"

Autore

In pratica avviene la cosiddetta triangolazione e quando arriva in Italia ha libero transito perché ha fatto tappa in un altro paese comunitario. E quindi non è soggetto a controlli

D - Quanto ne arriva dalla Grecia?

TOMMASO AFFINITA - Autorità portuale Bari - presidente

"Guardi in quantitativi, ho provato anche a chiedere proprio per rispondere anche a questa domanda, quantitativi esatti non ne conosciamo, perché ripeto, arrivando su camion ovviamente le merci su camion, non è che è il camion che conta ai fini statistici del porto, quindi i quantitativi saranno migliaia di tonnellate"

D - Cioè, noi non li possiamo sapere?

TOMMASO AFFINITA - Autorità portuale Bari - presidente

"Non li possiamo proprio conoscere, perché ripeto nn è un tipo di controllo, è un transito, qualunque camion anche avesse altra merce a bordo..."

Autore

Però quello che viene da paesi extracomunitari è soggetto a controlli, dove sbarca per esempio quello sotto inchiesta?

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"Lei parla di porti d'approdo? d'approdo finale? I porti d'approdo finale era per alcuni Barletta per altri era Monopoli, in questa terra, naturalmente"

D - No Bari?

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"No, Monopoli"

Autore

E questo è il porto di Monopoli, un porto mercantile, arrivano solo merci.

D - Che tipo di merci in maggioranza arrivano?

LUCIANO PASCAZIO - Direttore Dogana Monopoli:

"In maggioranza sono merci nel campo oleario con prettamente olio lampante, olio di oliva e olio extra vergine"

D - Da dove arriva?

LUCIANO PASCAZIO - Direttore Dogana Monopoli:

"Arrivano prettamente dai paesi del nord Africa e dalla Turchia"

Autore

Navi di olio arrivano tutti i giorni, caricano autobotti e poi si dirigono, la gran parte, proprio verso la raffineria di Monopoli

D - La maggiore quantità che arriva che tipo di olio è?

LUCIANO PASCAZIO - Direttore Dogana Monopoli:

"E' lampante"

D - Lampante dal Paese?

LUCIANO PASCAZIO - Direttore Dogana Monopoli:

"Il lampante dalla Tunisia"

D - Senta residui tossici ne avete mai trovati in questi oli d'oliva ?

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi

"Alcune volte, si adesso c'è il problema degli idrocarburi policiclici e aromatici, praticamente, la Sanità l' ha segnalato, ci sono partiti dall'estero, proveniente che sembrano ci siano questi idrocarburi"

D - Negli oli d'oliva? dall'estero dove?

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi

Dai paesi come Tunisia, Turchia, Spagna

Autore

Ma perché se esistono metodi di analisi che possono smascherare gli oli contraffatti non vengono adottati? Perché questi metodi non sono riconosciuti dalla comunità europea! basta dare un'occhiata all'ultimo regolamento sottoscritto anche dal nostro governo.

FLAVIO ZARAMELLA - Corporazione Mastri Oleari- presidente

"E' introdotto il fatto che si possono lavorare, mediante coadiuvanti fisici, e come l'hanno introdotto? attraverso una piccola frase che dice che si escludono dalle lavorazioni coadiuvanti ad azione chimica o biochimica e quindi e quindi indirettamente si introducono i coadiuvanti fisici che nel caso specifico è il talco2

D - Il talco? perchè il talco viene usato&?

FLAVIO ZARAMELLA - Corporazione Mastri Oleari- presidente

"Perché il talco viene usato specialmente in Spagna per trattare l'olio d'oliva"

D - In italia?

FLAVIO ZARAMELLA - Corporazione Mastri Oleari- presidente

"In Italia no!, qui evidentemente hanno dovuto, probabilmente fare un favore alla Spagna"

D - Sappiamo che l'olio d'oliva viene lavato addirittura ... si dice che dalla Spagna i mettono talco insomma, che sono...

GIOVANNI ALEMANNO - Ministro delle Politiche Agricole

"Lei deve tenere presente che i regolamenti comunitari non vengono fatti solo

dall'Italia e dal governo italiano, i regolamenti comunitari vengono fatti dalla Commissione, consultando i vari governi quindi è chiaro che ci sono state spinte e contro spinte su questo terreno ed è altrettanto chiaro che noi abbiamo intrapreso da adesso una battaglia contro delle produzioni di fatti da altri Paesi che appoggiandosi su delle produzioni nord africane, non sono assolutamente delle produzioni comparabili con quelle qualitative nostre, quindi evidente che spazi per tentativi più che di sofisticazioni, di aggirare la norma ci sono"

Autore

Quindi spazi per raggirare, in questo caso il consumatore, ci sono nelle leggi, si chiamano operazioni di lobby.

D - Senta un industria così grande viene consultata a livello europeo quando si devono fare dei regolamenti delle leggi?

MARCO DE CEGLIE - direttore Bertolli

"Sicuramente, sicuramente noi siamo parte, con le nostre opinioni, i nostri pareri tecnici del processo di formazioni delle leggi, ovviamente..."

D - Con chi avete contatto

MARCO DE CEGLIE - direttore Bertolli

"&ma a abbiamo contatto con diverse divisioni della comunità europea e abbiamo contatto in Italia con parecchie strutture ministeriali, dal Ministero dell'Agricoltura, dal Ministero della Sanità, Ministero dell'Industria, ovviamente il Ministero delle Finanze"

autore voce fuori campo:

Autore

E un altro regolamento CEE, del 1995, ancora in vigore, sentite cosa autorizza:

FLAVIO ZARAMELLA - Corporazione Mastri Oleari- presidente

"In parole povere oli che col nuovo regolamento dovrebbero essere dei lampanti, cioè che servono esclusivamente per l'illuminazione quindi non commestibili, diventano extra vergini! Questa è la politica della qualità degli oli vergini d'oliva dell'unione europea!"

D - Chi l'ha approvato questo regolamento?

FLAVIO ZARAMELLA - Corporazione Mastri Oleari- presidente

"Tutti"

Autore

Sistemi di analisi insufficienti e leggi permissive, immaginiamo la difficoltà per chi deve combattere le frodi! proprio l'ispettorato per repressioni frodi, nato ai tempi del metanolo, dove non può intervenire con le analisi ufficiali, tenta altre vie

GIOVANNI LO PIPARO - Ispettore repressione frodi

"Cerchiamo di andare a scandagliare meglio il terreno per eventualmente colpire non soltanto dal punto di vista chimico, dove abbiamo l'arma spuntata, ma se ci sono frodi dal punto di vista della documentazione di accompagnamento, molte volte no, movimentazioni magari non idonee"

Autore

Quindi si interviene su documenti cartacei, ed è su questo che si basano poi i processi.

D - Cose basate su prove, insomma quest'olio?

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"Noi riteniamo di sì, anche perché, e quindi torno ad un' altro tema scottante e sono basate anche su numerose rogatorie internazionali"

Autore

Con la nuova legge sulle rogatorie tutti i documenti di viaggio e delle società straniere implicate in questi traffici, che provavano che l'olio in partenza non era extra vergine, non sono utilizzabili

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"È un processo a carico di questi cittadini provenienti da Israele sia stata già sollevata in udienza eccezionale"

D - Ho capito che non sono documenti originali

DOMENICO SECCIA - Pubblico Ministero Procura di Bari

"Esatto e naturalmente questo è un problema di gravissima portata che indubbiamente condizionerà l'esito del corso dei processi e soprattutto quando nel contrasto di fenomeni transnazionali, procurerà moltissimi disagi"

autore, fuori campo:

Quindi olio di semi trasformato per mare in olio di oliva si può accomodare in Italia ancora meglio di prima. E qui però entra direttamente in causa il nostro Governo

D - Partendo dal fatto che noi abbiamo sentito l'ispettorato repressioni frodi, diceva dato che non riusciamo ad individuare attraverso le analisi ufficiali queste frodi, noi cerchiamo queste sofisticazioni attraverso altre vie ad esempio attraverso il cartaceo, in base a questo ci sono dei processi in corso a Bari, a Trani per l'olio che viene dalla Turchia però chiaramente chi si deve difendere ha fatto ricorso alla legge sulle rogatorie

GIOVANNI ALEMANNI - Ministro delle Politiche Agricole

"Che c'entra adesso la legge sulle rogatorie? Scusi? Ma che sta dicendo? Questa intervista mi sembra fuori luogo"

Il Ministro Alemanni si toglie il microfono e lascia la stanza, interrompendo così l'intervista

IN STUDIO MILENA GABANELLI

Proviamo a spiegarci e ritorniamo sull'esempio della Procura di Trani. Qual è il problema? È che una società israeliana ha spedito dalla Turchia un carico con dell'olio vegetale, quest'olio fa scalo in un posto della Comunità Europea e poi riparte e sbarca a Barletta come olio extra vergine, come per magia per strada ha cambiato natura.

Ora per portare in tribunale la società che ha compiuto la frode servono tutti i documenti che hanno accompagnato il carico dal porto di partenza. Questi documenti

sono stati spediti in copia dalle autorità turche competenti alla procura di Trani ma secondo la nuova legge sulle rogatorie, gli atti che provengono da un paese straniero non possono essere in copia, pertanto il tribunale potrebbe non accettarli come validi. E ritorniamo al nostro olio, il miglior olio del mondo, e con i contadini che fanno la fame.

Autore

Nel settore dell'olio extra vergine la differenza tra il costo della materia prima e il prezzo di vendita nei supermercati è davvero minima, queste aziende sembrano dei veri e propri benefattori, ad esempio questo extra vergine della grande raffineria di Monopoli viene rivenduto a 5900 lire 3 euro, com'è possibile se il prezzo di mercato della materia prima è fissato sulle 5500 lire?

D - 5900 lire al pubblico vuol dire che voi lo comprate a molto meno dai frantoi

MARIO RENNA - casa olearia italiana responsabile Qualità

"Noi dai frantoi lo compriamo al prezzo di mercato, normalmente questo si aggira intorno alle 5000 lire"

D - Quindi a voi industria costa 5500 al litro e noi lo troviamo sul mercato a 7000 lire? guadagnate pochissimo?

STEFANO LEONANGELI - Direttore Generale Carapelli

"Bé non guadagnamo molto"

Autore

Dunque occhio al prezzo e, nonostante tutto, farsi furbo sulla lettura dell'etichetta, dove non viene specificata la provenienza vuol dire che sono miscele di olio italiano e estero, poi ci sono le miscele regionali e infine il dop, di origine protetta che certifica la provenienza di una zona. Per gli intenditori c'è addirittura l'olio che viene dal tipo della pianta, come per il vino!

LUIGI VERONELLI - scrittore

"Ecco io penso che il futuro della, del consumatore delle diverse ma l'indicazione puntuale luogo per luogo, comune per comune"

ROBERTO SCOPO - distributore olio pregiato

Per il sud ha una potenzialità enorme l'80% dell'olio prodotto in Italia è nel sud, queste milioni di potenziali aziende che nascerebbero potrebbero dare del lavoro agli stessi figli cioè ci sarebbe un rientro in casa dove oggi da tutte le campagne sono scomparsi"

Autore

E adesso a chiudere il re dell'olio

D - Lei è Bertolli

GIULIO BERTOLLI

"Sì, sono io , direi di sì a buon diritto mi posso chiamare Bertolli"

Autore

"Il signor Bertolli ha ancora gli uliveti di famiglia da cui fa un buon olio extra vergine"

D - Lei lo vende quest'olio?

GIULIO BERTOLLI

"Diciamo che lo regalo, perché per vendere l'olio come lo faccio io, sa c'è un vecchio detto in campagna, in campagna bisogna scrivere tutto, anche i fiammiferi che vengono consumati, poi però, quando arrivi in fondo alla pagina non tiri mai le somme perché se fai la differenza tra l'attivo e il passivo smette di stare in campagna, non mi chieda a quanto dovrei vendere, ma sicuramente a 70.000 lire a bottiglia"

D - Comunque anche Bertolli ai suoi tempi importava l'olio dall'estero?

GIULIO BERTOLLI

"Anche Bertolli importava l'olio dall'estero, l'importavano tutti dall'estero, perché principalmente le parlo degli anni 60' e principalmente la nostra fonte di importazione maggiore era la Spagna"

D - Che tipo di olio importavate?

GIULIO BERTOLLI

"Ma dalla Spagna veniva tutto lampante"

D - Tutto lampante, per cui si faceva l'olio d'oliva

GIULIO BERTOLLI

L'olio d'oliva, l'olio d'oliva, l'olio, extra vergine veniva comprato in Toscana in Umbria ecco in queste zone qua anche dal sud Italia...si comprava il lampante, non si comprava l'extra vergine ma dell'extra vergine oggi tutti sono alla ricerca dell'extra vergine, poi troviamo le varie etichette, prima spremitura, spremitura a freddo, tutte diciture no perché poi non lo so il mercato dell'extra vergine anni fa rappresentava il 10% della sua produzione ed era perché per pochi intenditori e di intenditori c'è ne erano pochi. Se lei vendeva un extra vergine a Milano le dicevano che era olio da motore!"

IN STUDIO MILENA GABANELLI

E' vero, confermo. Pero' basta saperle le cose, e sapendole uno puo' scegliere in modo consapevole. Come dire occhio al prezzo, un olio buono costa, ma come dicono i medici, e' lo spazzino delle arterie !