

DIFFERENZIAMENTO

Il boom dei listini sta accorciando le distanze tra i prodotti a denominazione d'origine e il «100% italiano»

Le Dop diventano più competitive

Salvagno (Federdop): l'attuale trend può dare slancio a un segmento rimasto finora marginale

La controversa annata 2014 e la fiammata delle quotazioni che si sta registrando potrebbe non rivelarsi deleteria per tutti all'interno del settore olivicolo italiano. E anzi per qualcuno potrebbe paradossalmente far segnare una riscossa. È questo il caso degli oli a denominazione d'origine protetta. Una nicchia che nel tempo tra costi di produzione e oneri burocratici particolarmente gravosi per le imprese e spesso non ripagati da un surplus di valore aggiunto sul mercato si è anche ridimensionata arrivando oggi a pesare per poco più del 2% dell'intero comparto degli oli d'oliva. Tuttavia proprio per effetto dei rincari generalizzati del prezzo dell'extravergine potrebbe invece scoprire gli effetti benefici di una annata anomala. O almeno ne è convinto il presidente di Federdop, Daniele Salvagno. «Il punto è che gli attacchi generalizzati della mosca olearia con la conseguente pesante riduzione produttiva – spiega Salvagno – andranno a penalizzare innanzitutto il segmento dell'extravergine "100% italiano". E questo perché se l'extravergine che lo scorso anno aveva registrato un prezzo medio superiore ai 4 euro e che già in queste prime battute della campagna ha visto i listini balzare oltre quota 7 euro difficilmente l'olio extravergine "100% italiano" lo troveremo a scaffale a meno di 8-9 euro.

Ora questo trend di prezzi porta la categoria a ridosso di quella dell'extravergine

a denominazione d'origine protetta visto che ci sono molti oli Dop commercializzati anche sotto la soglia dei 10 euro. E il consumatore una volta che si è ridotto questo gap potrebbe scegliere di premiare proprio gli oli con il bollino».

In sostanza, secondo il presidente di Federdop, quest'anno gli oli a denominazione potrebbero diventare più competi-

ti e i relativi consumi potrebbero ottenere dalla fiammata dei listini dell'extravergine generico una spinta ai consumi.

La marcia di avvicinamento fra i diversi segmenti degli extravergine è ancora più evidente andando a considerare le quotazioni delle olive. «Almeno in Veneto – aggiunge Salvagno –



lo scorso anno un quintale di olive per l'extravergine convenzionale erano quotate intorno ai 40 euro a quintale. Oggi un quintale di olive per produrre un extravergine "100% italiano" viaggiano attorno ai 70-80 euro contro i 75-85 delle olive a denominazione d'origine. E di fronte a un differenziale così ridotto il consumatore

potrebbe optare per prodotti che comunque sono realizzati nel rispetto di un disciplinare di produzione, che superano un'analisi chimica e analitica, la certificazione di un ente terzo e sono tutelati dall'azione di organismi vigilatori».

Tuttavia e al di là del positivo effetto che l'attuale trend delle quotazioni olivicole potrebbe avere sui consumi degli oli a denominazione d'origine, nel segmento delle Dop non mancano i problemi da affrontare. Come evidenziato dal recente "Report sull'attività di monitoraggio degli oli Dop" realizzato da Federdop, all'interno del segmento sussiste ancora una diffusa abitudine (prevalentemente nelle aree dell'Italia del Mezzogiorno e insulare) a commercializzare l'olio a denominazione allo stato sfuso. «Si tratta di



un'abitudine – aggiunge Salvagno – che noi vorremmo si concludesse quanto prima. E questo perché è indubbiamente un controsenso. È una contraddizione affrontare l'iter burocratico e i costi per produrre un olio a denominazione d'origine, uno strumento per valorizzare il proprio extravergine, e poi decidere di commercializzarlo allo stato sfuso. Ovvero senza alcuna valorizzazione.

E una strada questa che ancora alcuni produttori percorrono attraverso accordi con aziende confezionatrici o producendo olio Dop per la grande distribuzione. Ma che noi siamo decisi a fare in modo che si concluda presto perché in questo modo riteniamo che non si perseguano i propri interessi e si arrechi un danno all'intero sistema degli oli a denominazione d'origine». •

GIORGIO DELL'OREFICE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I PREZZI DELL'OLIO DOP CONFEZIONATO

(Dati in euro/kg)

Canale di vendita	Grande distribuzione	Grossista	Negozi trad., specializzati, agriturismo	Diretta al consumatore	Diretta al ristorante
Centrale	5,30	5,27	11,72	12,69	8,17
Insulare	8,00	5,33	8,97	8,93	8,57
Meridionale	9,00	0,00	9,05	9,70	11,22
Nord-orientale	0,00	0,00	18,83	19,27	18,00
Nord-occidentale	0,00	0,00	0,00	18,81	18,70
Totale compl.	6,81	5,30	11,38	12,59	11,34

Fonte: Federdop-Unaprol

