

# SPECIALE OLIO

*Varati due provvedimenti che vietano l'uso di oliere e ampolle che non garantiscono la purezza*

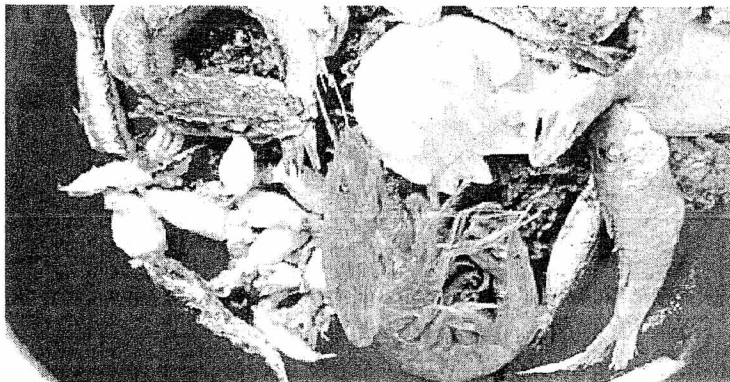
## Ora il rabbocco è «vietato» Nei ristoranti l'olio va servito in bottiglie sigillate

**L**a ristorazione tarda a diventare il veicolo di conoscenza dei celebri oli extravergini di oliva italiani. Ma la legislazione, in questo caso, sta cercando di accelerare il processo virtuoso di divulgazione e commercializzazione. Il 2006, infatti, resterà un anno memorabile viste le due importanti vittorie ottenute da chi produce extravergine di qualità.

Per fronteggiare l'olio anonimo, di qualità mediocre e spesso straniero (che costa poco) ma spacciato per olio italiano, a febbraio e a giugno 2006 sono stati varati due provvedimenti che hanno introdotto lo stop alle oliere ed alle ampolline per l'olio, e il divieto di rabbocco nelle bottiglie.

Almeno sulla carta, insomma, tutto sarebbe a posto. Peccato che, di fatto, pure in Puglia - patria per eccellenza dell'extravergine di oliva - capita ancora spesso di vedersi servire a tavola un crostaceo freschissimo abbinato, purtroppo, ad una oliera con dentro un prodotto che ne distrugge la bontà. Probabilmente toccherà ai consumatori, che tanto hanno stimolato i ristoratori portandoli ad offrire finalmente il vino in bottiglia al posto di quello sfuso, cominciare a prestare più attenzione ai condimenti. Si sa che a tavola la legge più efficace (ancora più di quella varata dal Parlamento) resta la solita: se c'è la richiesta (del cliente), ci sarà l'offerta (del ristoratore).

Intanto, vediamo insieme quali sono le novità normati-



ve introdotte a partire dall'obbligo di portare a tavola in tutti i servizi di ristorazione al pubblico l'olio extravergine di oliva «solo in contenitori idonei ed etichettati a norma di legge». Significa, in pratica,

che solo le bottiglie con regolare etichetta sono autorizzate e non più le anacronistiche oliere.

Ed ecco la seconda innovazione. Oltre alla «etichettatura conforme alla legislazione vi-

*Sono ancora pochi i locali che dispongono di una carta degli oli per far scegliere il condimento più adatto*

gente, i contenitori (di olio) devono essere muniti di un sistema di chiusura che perde la sua integrità dopo la prima utilizzazione e che quindi non permette il riempimento da parte dell'«esercente».

A giugno, infatti, una circolare del Ministero delle Politiche agricole ha chiarito i contenuti della legge n. 81/06 nella quale si prevede che «al fine di prevenire le frodi nel commercio dell'olio di oliva ed assicurare una migliore informazione ai consumatori, è fatto divieto ai pubblici esercizi di proporre al consumo, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, olio di oliva in contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente».

L'interpretazione ministeriale - sottolinea la Coldiretti - ha vietato con chiarezza estrema l'utilizzo delle oliere ma anche il rabbocco delle bottiglie e ha dato torto a chi pensava di apporre la sola etichetta su di un qualsiasi contenitore.

Nel frattempo, limitandoci al gusto, il futuro del rapporto di amore-odio fra ristorazione e olio extravergine di oliva sembra dover essere simile a quello del vino. Fino a ieri in brocca, oggi blasonato con richiesta esclusiva di vini Doc o Igt, e la presenza sempre più diffusa della carta dei vini, con il ristoratore che consiglia il miglior abbinamento con la pietanza. Anche per gli oli, alcuni ristoratori pugliesi più lungimiranti, e che hanno dedicato tempo alla conoscenza di questo prodotto mediterraneo per eccellenza, sanno scegliere e proporre il migliore condimento, e portano a tavola la carta degli oli valorizzando dell'olio italiano che proviene per il 40% dalla Puglia.

(A.Mill.)