

Brevi Primo Piano

Olio, l'IGP Sicilia è realtà. L'uomo chiave è Maurizio Lunetta

di: Francesco Pensavecchio

16 settembre 2016



Istituita la IGP Sicilia per l'Olio Extravergine di Oliva, una gran bella notizia. Oggi, infatti, è stata pubblicata la registrazione definitiva in Gazzetta Europea ed è la più grande d'Italia.

L'Italia conta numerose cultivar e, tra queste queste, 27 sono solo quelle certificate per la Sicilia, che di fatto è la regione con la maggiore biodiversità (ma ce ne sono molte di più). Gli oli prodotti in Europa e tutelati dall'Unione sono 43, per una produzione complessiva di 300.000 tonnellate, di cui 50.000 prodotte Sicilia. E c'è un ulteriore dato: l'olio extravergine di oliva prodotto in Italia non è sufficiente nemmeno per l'autoconsumo. Nonostante questo il problema principale resta il prezzo, dai coltivatori considerato troppo basso. Questo, infatti, oscilla sul mercato tra i € 3,20 / € 3,60 e, visti i notevoli costi di produzione che possono tranquillamente arrivare a 7 euro al Kg (quattro per il solo lavoro), ci si rende facilmente conto del dannoso gioco al ribasso operato dalle grandi multinazionali. Un brutto problema giacché la redditività in agricoltura è la ragione della sua sopravvivenza.

L'evidenza è che l'olio siciliano è eccellente. Lo è nel DNA, lo è per qualità e per risposta organolettica. Meno amaro di altri oli del Sud Italia, si presta a preparazioni di cucina, conserve, un prodotto molto amato dall'industria.

La nostra intervista inizia da qui, con la felice notizia della istituzione della "IGP Sicilia". Un riconoscimento che parte dalla pubblicazione della sua domanda (vedi qui in pdf: [domanda_igp](#)) e che ha un suo papà, **Maurizio Lunetta**, direttore del consorzio vini Doc Sicilia, a cui abbiamo voluto fare una intervista:

D. Dott. Lunetta, anche per l'olio si parla di prezzo commodity. Perché?

Purtroppo lo confermo. *Commodity* è un termine che indica un bene per cui c'è domanda ma che è offerto senza differenze qualitative sul mercato; un prodotto che è lo stesso indipendentemente da chi lo produce. Per l'olio di oliva italiano, sicuramente nel sud, c'è una situazione simile. Un peccato.

D. Nel febbraio scorso, grazie al suo paziente lavoro, è stata istituita la IGP Sicilia per l'olio extravergine di oliva, per la quale la considerano il "papà". E' un grande successo anche perché in Italia è la più vasta in termini di superficie, forse in Europa. Come mai le è venuta questa idea?

E' un successo di tutti i produttori olivicoli. L'olio di oliva siciliano è un prodotto che non ha eguali e che ha un potenziale economico di crescita grande. Veder lottare gli agricoltori per un prezzo che non remunera il proprio lavoro è stata la molla che ci ha fatto compiere il primo passo. Il mio intento era quello di migliorare le condizioni di mercato per chi produce olio. Così ho fatto la domanda. Però mi sono imbattuto in notevoli ostacoli.

D. Quali ostacoli?

Uno prima degli altri. L'area della nuova IGP occupa l'intera Sicilia, un territorio vastissimo. La comunità europea, nel caso di ampie zone, pone notevoli riserve ritenendole disomogenee e non valide ai fini della tutela. Durante l'iter gli Uffici della Commissione Agricoltura della UE mi hanno più volte fatto capire che erano contrari. Ma è andata bene, grazie anche alla collaborazione strettissima con l'assessorato regionale all'Agricoltura, all'Irvo e all'Università.

D. Chi l'ha aiutata?

Le argomentazioni di tipo tecnico-scientifico e la individuazione delle caratteristiche di prodotto, anche quelle organolettiche, sono state fondamentali per l'ottenimento del riconoscimento. Ho trovato un sostegno importante nell'Università di Palermo, nei Professori **Paolo Inglese** e **Tiziano Caruso** e, per i panel, dal dott. **Catagnano** e dal dott. **Cicero**. Non mi hanno mai abbandonato, anche quando ho posto loro questioni di difficile soluzione.

D. Ci sono stati altri passaggi complessi?

Ho trovato fin da subito in Coldiretti, Cia, Confagricoltura ma anche, Confcooperative, Lega Coop, Agci, Federolio e Associazioni Frantoiane un'ampia condivisione dell'idea. Insieme a loro e al comitato promotore che rappresento abbiamo percorso la strada che ci ha portati al riconoscimento. Un bel puzzle. Inizialmente è stato complesso, con diverse posizioni sul contenuto del disciplinare ma alla fine gli obiettivi comuni hanno prevalso.

D. Le DOP siciliane dell'olio esistono già. La IGP è un di più?

Le DOP olio sono sei: Val di Mazara, Monti Iblei, Monte Etna, Valdemone, Valle del Belice, Vall i Trapanesi. La IGP, invece, individua le caratteristiche dell'olio siciliano e lo caratterizza nella sua interezza. Gli dà un volto, quello della Sicilia che pian piano diventa sempre più "brand", ne impedisce lo svilimento, rompe la logica della commodity. I parametri qualitativi imposti alla nuova IGP sono più alti rispetto alla media italiana, persino più alte di alcune DOP siciliane. Sono convinto che la Igp possa trainare le dop che rappresentano l'eccellenza dell'olio certificato.

D. Da quando sarà possibile certificare l'olio IGP? Chi lo certificherà l'olio? I costi?

A partire dalla raccolta 2016, quindi quella che inizierà a giorni. L'ente preposto alla certificazione è l'IRVO.

D. Ci sono già richieste? Qual è il passo successivo?

Dalle aziende sono arrivate oltre 1.000 domande per ottenere la nuova certificazione "Olio Extravergine di Oliva IGP Sicilia". Il prossimo passo è creare un **Consorzio di Tutela** nel quale far confluire le risorse della IGP, risorse per la promozione, per la vigilanza e per la tutela. Un passo necessario e molto importante. La nascita del Consorzio sarà il vero inizio di un nuovo corso per l'olio siciliano.