



Pronto
il decreto
A Marone
dall'1 giugno
la rassegna

L'extravergine di nuovo protagonista a Marone

Olio, dalle etichette le nuove «garanzie»

Una manifestazione che, in qualche modo, celebra anche le recenti conquiste di Coldiretti in materia di etichettatura trasparente per l'olio d'oliva: così viene salutato dall'organizzazione il ritorno, dall'1 al 3 giugno, di «Dall'olivo all'olio», importante rassegna gastronomica di valorizzazione dell'extravergine Dop Laghi Lombardi «Sebino», promossa dal Comune di Marone; vede impegnato come attore principale il Consorzio di Tutela dell'olio Dop Laghi Lombardi e le sue aziende associate.

La manifestazione, che si svolgerà tra Villa Vismara, il Parco Rosselli e il lungo lago di Marone, offre ai visitatori un ampio repertorio di iniziative: tra queste anche cene realizzate da Chef di alto livello, che permetteranno di conoscere e provare l'olio Dop Sebino certificato abbinato ai vari piatti.

La rassegna offrirà anche l'occasione per ricordare che, dopo anni di battaglie di Coldiretti per la trasparenza in etichetta, è finalmente in dirittura d'arrivo il decreto del ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che prevede «al fine di assicurare la rintracciabilità dell'olio di oliva vergine ed extravergine nonché di prevenire frodi nella commercializzazione, l'obbligatorietà di riportare nell'etichettatura l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive e ubicazione del frantoio nel quale è estratto l'olio». L'indicazione della zona geografica di coltiva-

zione delle olive «deve riportare la regione o lo Stato membro dell'Unione Europea o il Paese terzo dove è stata effettuata la coltivazione. In caso di olive non coltivate in un unico Stato membro o Paese terzo, nell'etichetta - prevede ancora il decreto - deve essere indicata la percentuale di olive coltivate nei diversi Stati».

In caso di inadempienza sono previste sanzioni amministrative per un importo fino a 9500 euro per ogni singola infrazione. L'entrata in vigore è fissata entro 90 giorni dalla pubblicazione del Decreto che è stato trasmesso alla Commissione Europea per le necessarie verifiche, e comunque in tempo utile per garantire la trasparenza dell'informazione in etichetta per il prossimo raccolto di olive «made in Italy».

Insomma, il vero olio italiano e bresciano presto sarà più facile da riconoscere. Nell'attesa, il consumatore potrà affidarsi alle bontà messe in rassegna a Marone, degustare e acquistare gli extravergine di oliva certificati e garantiti a Denominazione di Origine Protetta (Dop) dei Laghi Lombardi sia esso del «Sebino» che «Lario» delle 15 aziende olivicole associate al Consorzio: un'opportunità per approfondire e conoscere meglio un prodotto ottenuto con la fatica e la passione del lavoro degli olivicoltori. Un prodotto che conferma ulteriormente l'impegno per la qualità dei produttori bresciani.

