

## **OLIO COMPRATO A 3€ NEI SUPERMERCATI: GUARDATE COSA C'È DENTRO!**

Spesso non è olio d'oliva, spesso nelle navi che trasportano l'olio ci trasportano di tutto, anche idrocarburi, spesso ci mettono olio tagliato con altre schifezze o proviene dalle raffinerie dell'olio, e se arriva in Italia dalla Tunisia - passando per la Spagna - diventa olio comunitario.

E' incredibile che il lampante, cioè un olio che non è neanche commestibile, venga importato in quantità enormi dalle aziende di olio italiane: arriva in Italia, il cui scopo non è dichiarato, ma verrà miscelato e posto sullo scaffale dei supermercati.

I produttori non riescono a competere con questi prezzi bassi del finto olio di extravergine di oliva, perciò molti vendono all'estero a giapponesi o americani, invece quelli che non riescono abbandonano gli uliveti. Una bottiglia da 10€ a litro non può competere con quella da 2,5€, ma bisogna sapere quello che c'è dentro!

L'olio extravergine di oliva si può fare "anche" con le olive, ma non solo. In commercio, in alcuni casi, di olio extravergine di oliva non vi è nemmeno l'ombra. Tant'è che l'olio extravergine di oliva risulta ai primi posti della classifica dei prodotti più contraffatti. In tutti i frantoi c'è un contenitore, in gergo chiamato "l'inferno", usato per metterci l'olio cattivo, chiamato lampante, perché era usato in passato per lampade a petrolio. Oggi è richiestissimo dalle grandi industrie alimentari, poiché dopo rettifica chimica, opportunamente miscelato con oli extravergine di oliva di qualità, viene venduto come olio di oliva.

L'olio difettoso può essere bonificato con la raffinazione e la deodorazione. Poi può essere ricostituito e sofisticato in tutti i modi possibili per renderlo più gradevole; può essere miscelato con vari oli (girasole, palma, etc), colorato di verde con la clorofilla e simili. Purtroppo la chimica degli imbrogli è più forte di quella dei controlli, e i forti interessi economici prevalgono sugli effetti deterrenti delle pur pesanti sanzioni amministrative e penali. Il vero olio extravergine di oliva è difficile da reperire:

Guardate questi brevi video dove ci sono delle inchieste fatte da La7 (clicca QUI) e da PresaDiretta (clicca QUI e QUI) <https://www.youtube.com/watch?v=QbAuEY2Yat4>  
<https://www.youtube.com/watch?v=tBOO0u4z1qY>

Il mio consiglio è di comprare da frantoi e aziende agricole locali, e, quando non è possibile, comprare olio biologico italiano raccolto a mano ed estratto a freddo. Concludo con la frase di Franco Bardi, agricoltore toscano: "Se trovate un olio a 3 euro non compratelo... perchè non c'è oliva dentro"

(dal Gruppo Facebook "Olio & Bufale" - luglio 2015)

<https://www.facebook.com/groups/732517603440450/>