

IL SETTORE DELL'OLIO D'OLIVA.

ASPETTI ECONOMICI(*)

Francesco G. Leone

Introduzione

Fra gli oli vegetali, l'olio d'oliva è universalmente riconosciuto come quello più pregiato, sia per le sue indiscusse proprietà organolettiche e nutritive, sia per il fatto che è ottenuto in massima parte dal trattamento naturale (spremitura) delle olive. Materia prima più pregiata delle altre perché riesce a trasmettere all'olio una serie di caratteristiche correlate alle condizioni climatiche e pedologiche delle zone di produzione. Inoltre, contrariamente a quanto avviene per l'estrazione degli oli di semi, nel processo di produzione dell'olio d'oliva l'utilizzo di solventi o altri prodotti chimici è relativamente limitato e solo per casi eccezionali (1).

Nonostante ciò si constata che a causa delle diverse abitudini alimentari, del suo prezzo e in parte alla scarsa azione

(*) L'autore ringrazia la Dott.ssa M. Gerbi Sethi, Responsabile scientifico del progetto di ricerca per i preziosi suggerimenti e gli utili elementi di analisi forniti nella stesura del testo.

Un sentito ringraziamento è rivolto anche alle sigg.re Gabriella Giannicchi del Cest, Anna Perin e Nadia Marengo del Ceris per la valida collaborazione nella fase di raccolta e verifica dei dati.

(1) L'uso di solventi chimici, infatti, viene praticato nel processo di raffinazione degli oli di prima spremitura ad elevato grado di acidità e per l'estrazione dell'olio dalla sansa di oliva che sul mercato italiano rappresenta circa il 10% della produzione totale.