

IL CASO

«Taggiasca» scoppia guerra delle olive Dop

ENRICO FERRARI

Il nome della «taggiasca», pregiato cultivar che contraddistingue la produzione tipica di olive e olio extravergine di oliva nel Ponente, rischia di scomparire. Cia, Coldiretti e Confagricoltura, assieme al Consorzio di tutela per la Dop, hanno chiesto di eliminarlo dallo schedario oleicolo e registro delle varietà per sostituirlo con un più anonimo «giuggiolina». Il passo serve a ottenere il riconoscimento della Dop per le olive, aggirando una norma comunitaria che vieta di proteggere nomi «in conflitto con varietà vegetali o che inducano confusione nel consumatore». Cioè, in parole povere: che «muoia» la taggiasca per far vivere la Dop della taggiasca.

Questo escamotage burocratico ha però fatto insorgere tutta la filiera, dai frantoiani ai produttori di «oro verde», che hanno raccolto centinaia di firme e creato di un comitato per «salvare» il nome. Tutti sono comunque d'accordo su un punto: la tutela è necessaria per difendersi dalla concorrenza, anche in vista di un previsto aumento di produzione delle olive taggiasche nei prossimi anni. Le associazioni degli agricoltori intanto hanno inviato al ministero una richiesta di fattibilità sul passaggio che prevede cancellazione dal registro, deposito del disciplinare di produzione dell'oliva taggiasca in salamoia Dop e modifica del disciplinare dell'olio Dop. Insomma, cambiamenti epocali.

