



L'olio di frantoio arriva al supermercato

L'Associazione italiana frantoiani oleari lancia l'affondo e si organizza per far arrivare l'olio di frantoio negli scaffali dei supermercati con una etichetta distintiva. L'obiettivo è uscire dalla nicchia e raggiungere il consumatore, **facendogli capire il valore dell'olio *made in italy* che per qualità e provenienza ha necessariamente un prezzo di mercato superiore alla media**. "Serve una normativa che riconosca la centralità dei frantoi nella filiera produttiva dell'olio, che faccia chiarezza sulla provenienza e consenta ai consumatori di distinguere il prodotto artigianale dei nostri frantoi rispetto al resto della produzione - ha dichiarato il presidente di Aifo Piero Gonnelli - chiediamo **un mercato dell'olio trasparente per evitare inganni e frodi** a danno dei nostri consumatori e delle nostre aziende". L'olio artigianale vale il 26% del mercato. In Italia esistono quasi 5000 frantoi, con 43 marchi Dop e Igp. La maggioranza si trova in Puglia, seguita da Calabria, Sicilia, Toscana e Campania.