

Il falso olio extravergine invade i ristoranti romani: 50 locali nel mirino dei NAS

La procura di Roma ha avviato un'[inchiesta](#) sotto la guida del procuratore aggiunto Giovanni Conzo contro un produttore clandestino di finto olio extravergine che aveva la sua base in Puglia. L'indagine ha visto coinvolti i carabinieri del NAS in coordinazione con l'ICQRF, l'ufficio antifrode del ministero dell'agricoltura, e dopo aver colpito il produttore e venditore fraudolento si è allargata a **decine di ristoranti della capitale**, rei di avere consciamente acquistato il prodotto contraffatto per via dei costi di bassa entità. Nello specifico sarebbero 50 i locali che si sarebbero riforniti dell'olio falso dietro al quale si celava in verità una **miscela di oli di semi** di scarsa qualità con l'aggiunta di beta-carotene e clorofilla. L'olio, etichettato come extravergine di produzione italiana, risultava infatti parecchio conveniente ai ristoratori, che ne acquistavano ingenti quantità al prezzo stracciato di **€3 al litro** contro gli ormai quasi €9 di mercato.

Il prodotto di partenza [sarebbe](#) olio di semi di bassissima qualità di provenienza ignota e non tracciato, acquistabile dunque a prezzi ancora più bassi. In aggiunta a esso, i produttori avrebbero aggiunto del **beta-carotene**, il principale carotenoide contenuto negli alimenti di origine vegetale, e della **clorofilla** per cambiarne rispettivamente il gusto e il colore. Al termine del processo, il composto sarebbe poi stato grezzamente imbottigliato ed etichettato con diciture semplici, che ne indicavano qualità e provenienza, spacciandolo logicamente come extravergine italiano. L'indagine della procura è partita seguendo la filiera produttiva del prodotto, e, oltre allo stabilimento pugliese, ha colpito numerosi **laboratori clandestini** con sede nella stessa Roma, per arrivare fino all'ultimo anello della catena di distribuzione: **i ristoratori**.

Sospettando la malafede dei commercianti, sotto il mirino della procura sono finiti oltre cinquanta ristoranti «**da ritenersi complici a tutti gli effetti**», ma probabilmente il numero di gestori coinvolti è parecchio maggiore. L'inchiesta attacca l'intera filiera di produzione, lavorazione e rivendita con l'**accusa di ricettazione** per la produzione e l'acquisto «di un prodotto falso e dannoso per la salute», e punta a sradicare definitivamente il fenomeno del mercato illegale di olio contraffatto che contagia la capitale. La ricettazione dell'olio, però, è una pratica diffusa in generale in tutta la penisola: l'olio extravergine, infatti, è uno dei prodotti da sempre più **oggetto di falsificazione** per via della sua conclamata qualità e del suo ruolo nella nostra proverbiale [dieta mediterranea](#); per tale motivo, il rischio di trovarsi in tavola dell'olio contraffatto non è circoscritto ai ristoranti, ma entra addirittura nelle nostre case, perché la ricettazione colpisce anche i prodotti della **Grande Distribuzione Organizzata** (ossia dei supermercati).

Al giorno d'oggi è difficile essere sicuri **dell'origine e della qualità** del prodotto che si acquista e per tale motivo si deve stare attenti ad avere i giusti accorgimenti per [scegliere](#)

Il falso olio extravergine invade i ristoranti romani: 50 locali nel
mirino dei NAS

quello giusto. Con l'indagine della procura di Roma, il fenomeno di ricettazione dell'olio non terminerà, ma subirà danni notevoli che i singoli consumatori possono provare a incrementare attuando le giuste strategie di consumo critico e consapevole.

[di Dario Lucisano]