# Coldiretti, olio: il boom di fake news contribuisce a mettere sotto attacco l'olio

L'olio italiano è sotto attacco, tra assurdi sistemi di etichettatura a semaforo adottati da altri Paesi europei, speculazioni e multinazionali che fingono di mantenere una parvenza di italianità presente solo nel marchio.

**Coldiretti Calabria** condivide le affermazioni di Unaprol – Consorzio olivicolo italiano – in occasione del **Fact-checking day**, la giornata internazionale dedicata alla sensibilizzazione contro la disinformazione. Sono sempre di più le fake news che danneggiano il settore olivicolo italiano e influenzano i consumatori dando una percezione sbagliata del prodotto.

Dalla "**Xylella** non esiste" agli errori sulle tecniche di conservazione dell'olio, spesso il web alimenta voci prive di basi scientifiche che danneggiano la salute dei consumatori e colpiscono un comparto già in crisi per il calo record che ormai si attesta per la Calabria in circa il 50% della produzione nella campagna olearia 2018-2019.

Il nostro lavoro – afferma **Coldiretti** – in collaborazione tra associazione olivicola, agriturismi, produttori, frantoi, cittadini, scuole punta a sviluppare una cultura dell'olio e del consumo consapevole e contrastare la disinformazione dilagante, spesso alimentata dalle multinazionali che

investono enormi risorse in pubblicità fuorvianti”.

**10 FAKE NEWS SULL’OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

1 – Il colore determina la qualità.

2 – Non è facilmente digeribile.

3 – Meglio conservarlo in bottiglie trasparenti o nelle oliere.

4 – La sensazione di piccantezza è un difetto.

5 – Se è amaro è difettato.

6 – L’ambiente di conservazione non è importante.

7 – Farlo invecchiare qualche mese aumenta la qualità.

8 – Non filtrato è migliore.

9 – E’ poco adatto alle fritture perché più pesante.

10 – Quello vecchio è migliore perché meno forte.