

## **SANSA: QUANTITA' IN AUMENTO PER LA PROSSIMA CAMPAGNA MA E' RISCHIO CRISI PER LE AZIENDE**

*Le imprese del settore risentono del livello troppo basso dei prezzi e della concorrenza sleale dei "furbetti delle rinnovabili", che sottraggono l'olio alla sua destinazione alimentare.*

**Aumenta la quantità di sansa prodotta per la campagna 2019-2020, ma le aziende del settore continuano a soffrire**, rischiando anche la chiusura. A denunciarlo è **ASSITOL**, l'Associazione italiana dell'Industria olearia, che rappresenta il comparto. In particolare, a preoccupare gli imprenditori è il **basso livello dei prezzi**, che rende poco remunerativa l'attività di estrazione dell'olio dalle sanse.

“Sembra un paradosso: l'alta produzione di quest'anno, unita ai prezzi bassi, ci sta mettendo in seria difficoltà – spiega **Michele Martucci, presidente del Gruppo sansa dell'Associazione** -. Lo scorso anno, la cattiva annata aveva prodotto una corsa alle biomasse. Quest'anno, invece, sono i prezzi bassi ad allettare quegli operatori, che, attratti dagli incentivi alle bioenergie, sottraggono materia prima alimentare alle aziende, creando una vera e propria distorsione di mercato, sia in Italia che all'estero”. Purtroppo, anche per la campagna in corso **“la corsa alle biomasse, quindi alla sansa, è già cominciata”**.

**La sansa è un sottoprodotto della lavorazione delle olive in frantoio**, impiegata per produrre olio alimentare. Quello che, erroneamente, si potrebbe considerare uno “scarto”, al contrario, è valorizzato dal lavoro delle aziende che trasformano la sansa e ne estraggono un olio destinato all'alimentazione e, in aggiunta, un combustibile solido di origine vegetale, con evidenti vantaggi ambientali.

Storicamente, è proprio **l'olio di sansa ad aprire la strada agli oli d'oliva sui mercati esteri**. Il sansa è infatti un **fratello “minore” dell'extra vergine**, dotato di analoghe qualità alimentari e, secondo studi recenti, nutraceutiche.

Così, mentre l'amministrazione americana impone dazi sull'olio d'oliva spagnolo, **i sansifici, che producono ogni anno 20mila tonnellate di olio italiano, subiscono l'attacco dei “furbetti delle rinnovabili”, ai quali è consentito produrre energia**, per giunta intascando incentivi pubblici con l'impiego di un prodotto alimentare, distogliendolo dalla sua destinazione naturale.

**“Per noi resta fondamentale il principio del ‘food first’** – sottolinea Martucci – ovvero garantire la **destinazione alimentare** della sansa, come chiarito anche dalla **pronuncia dell'AGCM**, l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, nel 2015. Chiediamo quindi alle istituzioni, nazionali ed europee, di verificare che non si moltiplichino i comportamenti illegali, la cui conseguenza sarebbe la difficoltà di approvvigionamento delle aziende serie e, a breve, la loro tenuta economica”. Quello che si prospetterebbe, insomma, è la **chiusura per numerose imprese**. “Problemi analoghi si stanno registrando anche in Spagna – avverte il presidente del Gruppo sansa -. Ma, a differenza del nostro Paese, i nostri colleghi iberici godono di maggiore attenzione da parte delle istituzioni”.

Per ASSITOL, non è in discussione la vocazione alla sostenibilità del comparto. “Da sempre, il sansificio rappresenta un esempio di economia circolare – ricorda il presidente del Gruppo sansa dell'associazione -. Per la produzione dell'olio, si riutilizzano i residui della spremitura delle olive reimpiegando le sanse disoleate per la produzione di energia termica, a basso impatto ambientale, che le stesse imprese utilizzano al loro interno nel processo di lavorazione senza alcun sostegno statale”.

Una **filiera virtuosa**, dunque, che rappresenta un segmento importante dell'intera produzione olearia e che **oggi è a rischio estinzione**. “Auspichiamo che **il Ministero dello Sviluppo Economico, quello delle Politiche Agricole e Agroalimentari, il Ministero dell'Ambiente e lo stesso Gse**, prendano una **posizione chiara sull'accaparramento della sansa a fini energetici** – è l'appello di Martucci – sostenendo le aziende in questo momento difficile”.

*Ufficio stampa: Silvia Cerioli, cell.3387991367*