



Coldiretti; Raccolta olive Si parte dalla Costiera Sorrentina e Amalfitana



Ha preso il via la raccolta delle olive in Italia, aperta nel Salento dalle piante immunizzate da Xylella. In Campania – informano la Coldiretti regionale e l'organizzazione produttori olivicoli Aprol – i primi frutti ad essere lavorati nei frantoi e a produrre olio extravergine d'oliva saranno quelli della costiera Sorrentina e Amalfitana, insieme ad altre aree sul mare, a partire dal 20 Settembre. A testimonianza della straordinaria biodiversità del territorio regionale c'è la distanza di circa due mesi tra la raccolta della prima varietà e l'ultima, che arriva nell'entroterra fino ai primi di novembre. In Irpinia la prima raccolta è prevista nella seconda decade di Ottobre, così come nel Cilento interno, in gran parte del Salernitano e nel Casertano. Nell'areale Beneventano l'inizio è previsto tra la prima e la seconda settimana di Ottobre. La Campania possiede oltre 74 mila ettari coltivati ad oliveto, di cui il 5% circa con metodi di produzione biologica. Le principali varietà olivicole campane sono: l'Ogliarola, la Marinese e la Ravece in provincia di Avellino; l'Ortice, l'Ortolana e la Racioppella in provincia di Benevento; l'Asprinia, la Tonda, la Caiazzana e la Sessana in provincia di Caserta; l'Olivo da olio (detta anche Cecinella o Minucciolo) in penisola Sorrentina, Napoli; la Rotondella, la Carpellesse, la Nostrale, la Salella, la Biancolilla e la Pisciotana in provincia di Salerno. A queste autoctone vanno aggiunte varietà come il Leccino e il Frantoio, che pur non essendo autoctone sono presenti da lungo tempo in varie zone della regione. L'olio nuovo esprime al meglio le proprietà organolettiche, antiossidanti e nutrizionali che tendono a deperire nel tempo. In Campania

sono cinque le Dop: Cilento, Colline Salernitane, Irpinia - Colline dell'Ufita, Penisola Sorrentina e Terre Aurunche.

Comunicato - 30/08/2019 - Napoli - www.cinquerighe.it