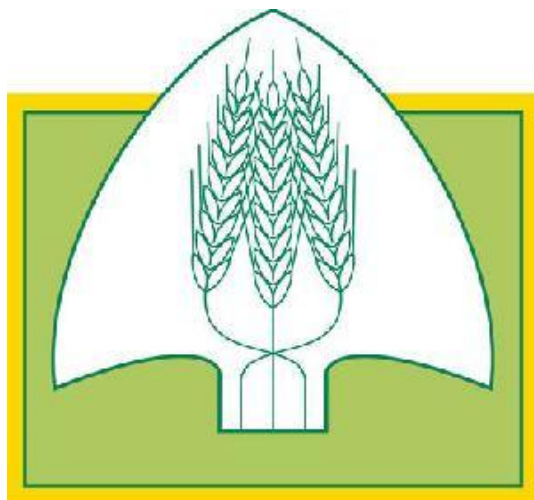




Coldiretti; Olio campano con Indicazione Geografica Protetta, manca solo ok UE



COLDIRETTI

La Campania occupa stabilmente il quarto posto nella produzione di olio d'oliva, dopo Puglia, Calabria e Sicilia. Una risorsa importante che domina il paesaggio nel Cilento, nel Sannio, in Penisola, e in gran parte delle province di Salerno, Avellino e Caserta. Da solo l'olivo occupa il 12% della superficie agricola mentre sui 3.000 ettari ben 700 sono gli operatori coinvolti nel biologico. La provincia di Salerno (54% del totale della produzione) è quasi interamente coperta dalle due dop, Cilento e Colline Salernitane. Benevento, seconda provincia con il 18% non ne ha nessuna mentre Napoli (3%) ha la dop Penisola Sorrentina, Avellino (11%) Colline dell'Ufita e Caserta (12%) Terre Aurunche. Senza entrare nel merito della forza comunicativa di alcune denominazioni, si è formato un comitato promotore per ottenere una igp (Indicazione Geografica Protetta) Campania in grado di coprire tutto il territorio regionale con l'obiettivo di qualificare il prodotto e venderlo meglio sul mercato in un contesto dove è ancora viva la pratica dello sfuso, un po' come era nel vino negli anni '80. Ovunque la qualità sta migliorando e gli oli della Campania stanno ottenendo numerosi riconoscimenti ai concorsi più qualificati. Dopo il via

libera del ministero nel marzo 2021 adesso il disciplinare è a Bruxelles in attesa del via libera. Il comparto è fortemente frammentato e le 5 DOP esistenti prese singolarmente non riescono a coprire i quantitativi richiesti dal mercato internazionale. Occorre realizzare un riadattamento del comparto oleicolo alle logiche del mercato che spesso pretende semplicità comunicativa e una maggiore riconoscibilità del nome geografico che con le DOP non sempre si riesce ad ottenere. L'IGP «Olio Campania» deve essere ottenuta dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente: Asprinia, Caiazzana, Carpellesse, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Marinese, Minucciola, Nostrale, Ogliarola campana, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Salella, Sessana, Tonda. Possono altresì concorrere altre varietà fino ad un massimo del 15%. L'interazione tra i genotipi varietali storicamente acclimatati, le caratteristiche pedoclimatiche e le tecniche di produzione adottate in tale zona fa sì che l'IGP «Olio Campania» si caratterizzi per parametri chimico-fisici ed organolettici specifici. In particolare, per quanto riguarda il profilo organolettico, l'IGP «Olio Campania» presenta un fruttato di oliva di intensità medio-alta. Tale fruttato risulta caratterizzato dalla presenza di sentori aromatici riconducibili principalmente a «mandorla», «pomodoro» e «carciofo» presenti, da soli o congiuntamente, con intensità variabile in funzione della composizione varietale, nonché delle variabili agronomiche e tecnologiche adottate. La componente aromatica è, inoltre, accompagnata da una percezione di «amaro» e «piccante» in linea con la concentrazione di polifenoli totali. Adesso le organizzazioni dei produttori premono affinché già la prossima raccolta olearia possa utilizzare il marchio di tutela europeo. Sul piano della comunicazione, senza nulla togliere alla qualità delle dop, sarà sicuramente un grande passo in avanti come ha già dimostrato l'analoga igp del vino.