

OLIO: da PSR Abruzzo oli extra vergine di qualità di Teramo e Pescara con carta d'identità

L'Aquila - Mancano poche settimane per definire con certezza la mappa dei territori di produzione degli oli extra vergine di oliva abruzzesi. Per quelli prodotti nelle province di Pescara e Teramo è scattato il conto alla rovescia. Al traguardo si giungerà grazie al lavoro che ha visto impegnate come capo fila dei progetti le cooperative **Aprol Abruzzo** di Val Vibrata, in provincia di Teramo, e la società **Plenilia** di Pianella in provincia di Pescara, aderenti ad **Unaprol**; entrambe filiere olivicole organizzate da Coldiretti. L'iniziativa finanziata nell'ambito della misura **1.2.4.** del **PSR Abruzzo 2007/2013** si è avvalsa della collaborazione del **COTIR**, il consorzio per la divulgazione e sperimentazione delle tecniche irrigue che ha realizzato analisi e campionamenti relativi all'incrocio dei dati tra sistemi GIS ed analisi RMN.

E' quanto annunciato dalla conferenza stampa di presentazione del 3° Salone **Tipici dei Parchi** che si svolgerà a L'Aquila dal 28 al 31 maggio prossimi, dai presidenti delle due società capofila dei progetti Flaviano Digiovanpietro e Gianfranco D'Addario.

Le prime anticipazioni saranno fornite alla stampa e agli operatori del settore in un convegno che si svolgerà venerdì prossimo, 29 maggio presso la sala Timo nell'ambito del Salone Tipici dei Parchi in via Rodolfo Volpe - nucleo industriale Caselle di Bazzano a L'Aquila.

Si tratta di oli a "cinque stelle" con patente di alta qualità per profili sensoriali, aspetti salutistici e mappa dei territori di produzione. Il primato di questi oli lo si deve alla piattaforma varietale tipica del sistema olivicolo abruzzese caratterizzato dalle varietà *Dritta*, *Tortiglione*, *Leccino* e *Frantoio* che unite all'organizzazione logistica degli impianti di trasformazione delle olive, capillare e tecnologicamente avanzata, permette di ottenere oli extra vergine di oliva di qualità superiore.

L'Aquila, 26 maggio 2015