

OLIO: FILIERE TRACCIATE D'ABRUZZO. TRA DRITTA E TORTIGLIONE, VINCE L'ALTA QUALITA' UNAPROL

Milano - Tra la *Dritta* di Pescara ed il *Tortiglione* di Teramo, le due varietà autoctone tipiche dell'olivicoltura abruzzese vince la qualità certificata delle filiere tracciate **Unaprol**. È quanto emerge dal convegno e presentazione dei profili sensoriali territoriali d'Abruzzo, organizzato ad Expo dal consorzio olivicolo italiano. "Un'occasione - afferma **Pietro Sandali** direttore generale di Unaprol - per presentare il meglio del made in Italy olivicolo esaltando le peculiarità dei vari territori, offrendo alle filiere tracciate da Unaprol con i regg. 611 e 615 del 2014, l'opportunità di cogliere EXPO come un trampolino di lancio per incrociare nuovi consumatori".

Dai dati dell'osservatorio economico di Unaprol risulta che l'olivicoltura in Abruzzo è la seconda coltura arborea più coltivata subito dopo la vite. Il patrimonio olivicolo abruzzese è stimato in 9 milioni di piante su circa 46.000 *ha* che rappresentano il 50% della sola superficie agricola arborea utilizzata (SAU). Le aziende che coltivano olivo sono oltre 60.000, ma di queste soltanto un quarto sono ad indirizzo prevalente ed il 75% ha superficie inferiore a due ettari.

Al primo posto la provincia di Chieti con circa il 57% della produzione regionale. Seguono Pescara con il 25% e Teramo con il 14%. Tre le DOP presenti sul territorio rispettivamente nelle province di Chieti (*Colline Teatine*), Pescara (*Aprutino Pescara*) e Teramo (*Pretuziano delle colline teramane*).

La struttura della trasformazione conta circa 290 frantoi. Un punto di forza dell'olivicoltura abruzzese per la produzione di olio extra vergine di oliva di alta qualità che ora può fregiarsi anche di oli extra vergine con la propria carta d'identità. Si tratta di un progetto già realizzato con la misura 124 del precedente PSR 2007/2014 che incrocia i dati dei GIS (Sistemi Informativi Geografici) e dell'NMR (Risonanza Magnetica Nucleare). "Il consumatore di olio extra vergine di oliva - Afferma **Gianfranco D'Addario** presidente della cooperativa Plenilia - si trova a scegliere in un mercato caratterizzato da un'offerta che non premia la tipicità dei territori e non distingue il vero prodotto italiano di qualità da miscele di dubbia provenienza che spesso danno origine a frodi, sofisticazioni, imitazioni e contraffazioni. L'attenzione - ha poi concluso - è rivolta ad individuare le caratteristiche dell'ambiente che determinano la qualità, l'origine e la tipicità dell'olio d'oliva. E noi ci siamo riusciti attraverso questo progetto che si integra in toto con il nostro percorso di tracciabilità Unaprol".

"Consumatori scettici e buongustai esigenti? Tranquilli" - afferma **Alberto Bertinelli** direttore della Coldiretti Abruzzo intervenuto alla presentazione delle filiere olivicole tracciate abruzzesi di Unaprol. "D'ora in poi sarà più semplice riconoscere un vero e buon olio extra vergine di oliva abruzzese. Abbiamo creato la carta di identità degli oli prodotti in questa parte d'Italia stretta tra le pendici della Maiella, il Gran Sasso ed il mare Adriatico. Un po' olio di montagna e po' olio col profumo di mare. Un extra vergine unico ed irripetibile come il territorio che lo produce. L'Abruzzo - ha poi concluso Bertinelli è unica sull'eccellenza delle sue produzioni e per la sua storia di primati ed ha un futuro già segnato: quello dell'alta qualità certificata. Il vero made in Italy - ha poi concluso - dovrà competere solo con l'eccellenza delle sue produzioni e non con la politica dei bassi prezzi che brucia ricchezza e rende tutti più poveri".

Milano, 30 Giugno 2015