

Expo - Filiere tracciate Granieri (Unaprol), “il 40% della tracciabilità olivicola italiana parla pugliese”

Milano - “Le filiere tracciate Unaprol della Regione Puglia indossano la **maglia rosa** ad Expo 2015”. Lo afferma David Granieri, presidente di Unaprol ad Expo 2015. Delle 700 filiere e 7000 mila aziende in tracciabilità organizzate dal consorzio olivicolo italiano, ben 150 filiere ed oltre 3000 aziende hanno origine pugliese. Ad Expo due giorni di presentazioni dei profili sensoriali e delle eccellenze organolettiche dei migliori oli extra vergine per “glocalizzare” la qualità e l’origine certa delle produzioni olivicole in base ai **Regolamenti UE 611/615/2014**.

I dati emergono dai due convegni promossi da **Unaprol** con la collaborazione di AgriExpo presso lo spazio attrezzato dal consorzio olivicolo italiano presso il padiglione Coldiretti di Expo. In Puglia la superficie investita ad olivo è di circa 375 mila ettari. Il 15% delle aree coltivate ad olivo sono condotte con metodi di produzione biologica che rappresenta il 32% della superficie biologica a livello nazionale.

L’olivicoltura pugliese è così ripartita: Bari 27%, Lecce 25%, Brindisi 17%, Foggia 13%, Taranto 9% e Barletta-Andria- Trani 9%.

Cinque le DOP presenti nella regione; rispettivamente nelle province di: Brindisi (Collina di Brindisi), Foggia (Dauno), Bari (Terra di Bari), Lecce, Taranto e Brindisi (Terre d’Otranto), Taranto (Terre Tarantine). L’olivicoltura pugliese è caratterizzata da un’ampia gamma di varietà, si arriva a contarne più di 50. La principale è la *Coratina* che occupa una superficie di circa 90.000 ettari (pari all’8% del totale nazionale), seguono in ordine di importanza *l’Ogliarola Salentina*, la *Cellina di Nardò* e *l’Ogliarola Barese*. La Puglia, con il 20% della produzione nazionale, riveste un ruolo importante anche nel comparto delle olive da mensa. Le zone maggiormente vocate alla produzione di olive da mensa sono quelle delle province di Bari e Foggia. Nella provincia di Foggia è dominante la varietà *Bella di Cerignola* caratterizzata anche dal riconoscimento della DOP e diffusa in maniera particolare nel comprensorio del Comune di Cerignola. Nel Barese è diffusa la varietà *Sant’Agostino* in maniera particolare nei Comuni a nord della provincia. Sono presenti altresì altre varietà a duplice attitudine come ad esempio la *Peranzana* e la *Cellina di Nardò*.

In generale, i quantitativi medi di produzione annua nella Regione sono così distinti: oli extravergine (40-45%), oli vergini (30-35%) oli lampanti (tra il 25% e il 30). In Puglia operano oltre 650 frantoi che rappresentano uno dei punti di forza per la migliore produzione regionale di oli extra vergine di alta qualità tracciata e certificata.

Nella regione più olivicola d’Italia si vende meno extra vergine attraverso i canali della grande distribuzione. Nel 2014 i dati di vendita IRI nella GDO (Iper + Super) indicano che sono stati venduti circa 2,8 milioni di litri di extravergine, con un valore pari a circa 10 milioni di euro, con una progressione del 13% rispetto allo stesso periodo precedente. Il prezzo medio si è aggirato intorno ai 3,6 euro/litro ed il 63% dell’olio extra vergine è stato venduto in promozione. Per il 100% italiano, sono stati venduti 511 mila litri, con un valore corrispondente a circa 2,1 milioni di euro.

Milano 22 luglio 2015