

OLIO - Filiere Unaprol del Lazio 13 milioni di olivi in produzione contro dissesto idrogeologico

Roma - Tre eventi di degustazioni, cooking show, assaggi e mini corsi per imparare a riconoscere un prodotto di qualità. L'olivicoltura delle filiere tracciate Unaprol del Lazio incanta i consumatori in visita ad EXPO. Sapori e profumi irripetibili, unici come i territori di produzione, rappresentano il meglio dell'offerta della regione dove sono in produzione oltre 13 milioni di piante di olivo.

Nel Lazio l'olivicoltura è una coltura diffusa. La superficie investita ad olivo, secondo gli ultimi dati Istat (2013) è di 80.000 ettari circa. L'8% di questa superficie è coltivata con metodi di produzione biologica. Rispetto alla dimensione provinciale, si registra una differenziazione notevole tra le varie superfici ad olivo, con Roma (30%), Frosinone (23%), Viterbo (17%), Latina (16%) e Rieti (14%). Quattro le DOP presenti sul territorio: Canino e Tuscia, rispettivamente nelle province di Viterbo, Sabina, nelle zone della Sabina romana e della Sabina reatina, Colline Pontine nella provincia di Latina. Sono i dati emersi durante i convegni organizzati da **Unaprol** nell'ambito di **Expo** per presentare le filiere tracciate della regione Lazio. Il germoplasma olivicolo locale è particolarmente ricco. Rappresentato principalmente dalle varietà: Canino, Crogiolo, Strana, Olivine, Raja Sabina, Carboncella, Fosco, Rosciola. Le cultivar laziali consentono l'ottenimento di un prodotto di gran pregio e la piattaforma varietale è davvero ampia. Sono stati individuati numerosi presunti "cloni" con caratteri di pregio ben definiti, afferenti alle cultivar: Minutella, Itrana, Leccino, Moraiolo, Frantoio, Carboncella, Sirole, Salvia, Marina, Vallanella, Canino. Gli oli ottenuti dai "cloni" sono principalmente fruttati di intensità medio-leggera, con gusto armonico e alcuni con una sensazione di piccante. Le più conosciute sono l'Itrana e la Canino. La prima si contraddistingue per fruttato intenso, profondamente erbaceo, con sentori di carciofo, di pomodoro e di mandorla. Il sapore è ben equilibrato, con note leggermente speziate intense e fortemente amaro; retrogusto di erba, carciofo e pomodoro. La cultivar Canino invece si caratterizza per fruttato medio-leggero, di oliva verde, con forte sentore di mandorla e lieve sentore di carciofo. Il suo sapore è prevalentemente dolce con leggere note di piccante e piacevolmente amaro. Nella campagna 2014/2015 sono state prodotte circa 12.000 tonnellate di olio con una forte contrazione rispetto alla campagna precedente (-40%). 283 i frantoi attivi dislocati su tutto il territorio regionale.

La superficie media aziendale è piuttosto ridotta, solitamente meno di un ettaro, valore che sale ad 1,5 ettari nelle aziende specializzate. Nel Lazio si pratica olivicoltura di collina per circa l'80%. Segue l'olivicoltura di bassa montagna e solo il 4,8% è rappresentata da olivicoltura di pianura.

"L'olivicoltura del Lazio concorre in maniera considerevole alla formazione della PLV olivicola nazionale - ha riferito il presidente di Unaprol, **David Granieri** che aggiunge: "la presenza di olivi di recente impianto sia in pianura che in collina contribuisce ad arginare in maniera considerevole il fenomeno del dissesto idrogeologico e a dare sicurezza ai territori sui quali si produce ricchezza e occupazione".