

EXPO: Unaprol, l'olio extra vergine sardo, elisir di lunga vita, nell'isola del Mediterraneo e della longevità

Milano - La Sardegna, isola del Mediterraneo e della longevità è protagonista ad Expo con i suoi oli extra vergine prodotti dalle filiere tracciate **Unaprol**. Nella regione se ne contano diverse e ben 14 partecipano ad Expo. Il patrimonio olivicolo sardo è caratterizzato da una dimensione aziendale molto ridotta. La superficie media è inferiore ad un ettaro, mentre oltre il 50% delle aziende ha una dimensione inferiore ai due ettari e appena il 13% possiede una superficie superiore 10 ettari. I dati emergono dai due convegni organizzati da Unaprol nell'area attrezzata ad AgriExpo presso l'ingresso Sud del Cardo ad Expo 2015. "Quello che colpisce dell'offerta olivicola della Sardegna è la vasta gamma di cultivar ed ecotipi, spesso diffusi in areali limitati, che vengono tutelati per preservare la biodiversità e il germoplasma". Ha riferito **Luca Saba** direttore regionale della Coldiretti Sardegna. "Una larga parte di queste cultivar - ha poi aggiunto - sono presenti nelle specifiche della Dop "Sardegna": la **Bosana**, la **Tonda di Cagliari**, la **Nera di Villacidro** e la **Semidana**".

La coltivazione dell'olivo in Sardegna, diffusa in tutto il territorio regionale, assume un contenuto fortemente multifunzionale, che con riferimento al prodotto, vuol dire qualità e sicurezza alimentare; con riferimento al paesaggio, ricopre un ruolo essenziale per la difesa dell'ambiente contro il dissesto idrogeologico.

La superficie investita ad olivo in Sardegna, supera i 31.000 ettari. Il 12% di tale superficie è coltivata con metodi di produzione biologica. Rispetto alla ripartizione provinciale delle superfici investite, si registra una situazione abbastanza omogenea; Cagliari rappresenta il 26%, Sassari il 23%; segue la provincia di Oristano con il 16%. Il restante 35% è diviso tra le altre province.

La Sardegna, insieme al Piemonte, è stata l'unica regione in controtendenza per quanto riguarda la produzione di olio dello scorso anno con poco meno di 6mila tonnellate ed un aumento del 30% rispetto alla campagna precedente. L'intera isola olivicola vanta un ammodernamento della fase di trasformazione dei frantoi che adottano il sistema di lavorazione a ciclo continuo che ha permesso di migliorare l'offerta di qualità della produzione sarda. In aumento anche la produzione di olive da mensa e la varietà maggiormente coltivata è la "Tonda di Cagliari", cultivar a duplice attitudine che viene lavorata da aziende del Cagliaritano.

In Sardegna, nel 2014, sono stati venduti nella GDO (Iper + Super), 4,6 milioni di extravergine per un valore di circa 18 milioni di euro. Il prezzo medio, per l'extra, si è aggirato intorno ai 3,8 euro/litro ed il 73% dell'olio extra vergine è stato venduto in promozione. Sull'isola sono stati venduti, inoltre, 632 mila litri di 100% italiano, con un corrispondente valore pari a 3,5 milioni di euro.