

Expo - Molise: olivicoltura di nicchia incanta consumatori ad Expo con filiere tracciate UNAPROL

Milano - l'oliva nera di Colletorto (CB), in Molise, dell'azienda di Mena Aloia, aveva fretta di diventare olio extra vergine di oliva per Expo 2015 a Milano. Successo di pubblico presso lo spazio Agriexpo dove Unaprol promuove le filiere tracciate del migliore olio extra vergine d'Italia. Dieci quintali di olive raccolte e frante in Molise per ricavare solo un quintale di un olio extra vergine di oliva eccezionale di alta qualità garantita. Questo nettare di frutto ha raggiunto EXPO di notte per deliziare il palato dei consumatori dell'esposizione universale. La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio extra vergine di oliva appartengono al patrimonio storico e paesaggistico del Molise, tanto da caratterizzarne la struttura produttiva e il paesaggio, ricco di oliveti anche di antichissimo impianto. L'olivo è caratteristico di ampie zone vocate in provincia di Campobasso e nella piana di Venafro in provincia di Isernia, ma piantagioni si trovano anche nella zona litoranea marina e sulle dorsali montane dell'Alto Molise. Nella regione è presente una sola denominazione di origine protetta, la DOP Molise e per la produzione di quest'olio si utilizzano, per almeno l'80%, le drupe prodotte dalle varietà principali: Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Colletorto, e Leccino; il 20% è costituito da altre varietà coltivate nella regione tra le quali: Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro Rosciola.

È il profilo dell'olivicoltura molisana che emerge dai due convegni organizzati da **Unaprol**, nell'area attrezzata di Agriexpo, all'ingresso Sud del Cardo, per promuovere le filiere tracciate dell'olivicoltura di nicchia molisana organizzata dal Consorzio Olivicolo Italiano. In base agli ultimi dati, la superficie olivicola in produzione del Molise è pari a circa 13.000 ettari e nella regione operano un centinaio di frantoi. La varietà più diffusa è la Gentile di Larino, seguita da Rosciola di Rotello, da Cellino e da altre varietà diffuse in tutto il Centro Italia. L'analisi dei dati di vendita nella GDO (Iper + Super), relativi al 2014, indica che in Abruzzo e Molise sono stati venduti circa 3,2 milioni di litri di extra vergine, per un corrispondente valore di 12 milioni di euro, con una progressione sia in volume, sia in valore, rispetto allo stesso periodo precedente.

Il prezzo medio si è aggirato intorno ai 3,8 euro/litro ed il 69% dell'olio extra vergine è stato venduto in promozione. Gli oli bio e a denominazione hanno uno spazio di mercato più limitato all'interno del mercato dell'olio, collocandosi su livelli più alti di prezzo medio. Il 100% italiano risulta posizionato su un livello di prezzo più alto (5,32 euro/litro). Sono stati venduti, nel periodo considerato, circa 171 mila litri di 100% italiano, per un valore corrispondente ad 900 mila euro.