



DA 10 A 380 PRODUTTORI IN VENT'ANNI, A PIANELLA CONVEGNO SULL'OLIO DOP APRUTINO PESCARESE

11 Gennaio 2018 

PIANELLA – L'olio Dop Aprutino Pescara sarà al centro di un convegno, sabato prossimo a Pianella (Pescara), organizzato dal Consorzio di tutela presso la sala consiliare.

L'iniziativa rappresenta un'occasione di dibattito sull'olio extravergine di oliva Dop della provincia di Pescara e sulle sue tre cultivar – la Dritta dell'area vestina, la Toccolana dell'area casauriense e il Leccino, diffuso su tutto il territorio provinciale – che concorrono a creare un prodotto d'eccellenza, per sottolineare il profondo legame con il territorio di provenienza e ribadire la straordinaria qualità sensoriale e nutrizionale.

Ma è anche un momento di bilancio dell'attività del Consorzio che ha da poco celebrato il suo ventennale, anche a seguito dell'approvazione da parte del Ministero dell'Agricoltura delle modifiche al disciplinare di produzione, pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale 238 dell'11 ottobre 2017 per essere sottoposte all'esame della Comunità europea.

Infine è un'opportunità per una riflessione più profonda sulla situazione attuale e sulle prospettive future della produzione olearia di qualità regionale e sulle tre Dop presenti nel territorio abruzzese e un'importante vetrina per evidenziare, nei primi giorni del 2018, proclamato dai Ministeri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei beni culturali e del turismo "Anno del Cibo Italiano", il grande valore del cibo in termini di promozione turistica e la straordinaria valenza di una tradizione gastronomica, dove l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta svolge un ruolo da assoluto protagonista.

L'Italia è la nazione europea con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine protetta e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Il Bel Paese rimane leader mondiale per numero di certificazioni, con 321 prodotti iscritti nel registro Ue, di cui 295 Food e 526 Wine.

Seguono la Francia (681), la Spagna (328), la Grecia (253) e il Portogallo (178).

Nel comparto dell'olio, si registrano 42 Dop e 4 Igp. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Un sistema, quello italiano, che garantisce qualità, sicurezza e trasparenza anche attraverso i 264 Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, 148 per i prodotti agroalimentari certificati e 116



per i vini Dop e Igp. (Fonte Banca Dati *Qualigeo.eu*).

La Dop Aprutino Pescarese, insieme ad altre 4 produzioni, è stata la prima Dop riconosciuta ufficialmente in Italia, a testimonianza della qualità dell'olio e della credibilità e serietà dei produttori. Un primo importante traguardo che è stato però solo l'inizio di un lungo cammino che ha visto crescere la notorietà dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescarese, grazie all'azione svolta dal Consorzio che ha consentito di promuoverlo, farlo conoscere e valorizzarlo sui mercati italiani, europei ed extraeuropei. Sin dalla sua nascita (nel 1992), si è fatto promotore dell'elaborazione del Disciplinare di produzione per il riconoscimento della Denominazione di origine protetta da parte della Comunità europea, che è avvenuto il 2 luglio 1996.

Alla sua costituzione, solo 10 produttori commercializzavano l'olio con una propria etichetta, mentre la maggior parte della produzione veniva venduta sfusa a produttori di altre regioni. Attualmente il Consorzio conta circa 380 tra aziende agricole, cooperative e produttori, 19 frantoiani (molitori) e 20 confezionatori (Imbottiglieri), tutti con oliveti e strutture iscritte all'albo Dop, con una base produttiva di oltre 2.500.000 piante di ulivo su una superficie olivetata di circa 17.000 ettari: valori questi che rappresentano 1/3 dell'intero comparto olivicolo oleario della nostra regione.

Durante il convegno saranno affrontati argomenti relativi alle caratteristiche agronomiche delle tre cultivar della Dop Aprutino Pescarese, agli aspetti tecnologici innovativi per risaltare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio a denominazione di origine protetta, ai cambiamenti nelle percezioni dei consumatori, agli aspetti salienti del Psr Abruzzo 2014-2020 per la promozione e la valorizzazione dei prodotti tipici a denominazione, alla valorizzazione dell'Olio Dop come vettore di promozione turistica.

Il convegno è realizzato in collaborazione con il Comune di Pianella e con la Federazione regionale Ordini provinciali dottori agronomi e dottori forestali d'Abruzzo. Per i dottori agronomi e dottori forestali la partecipazione consente il riconoscimento di crediti formativi.

Al termine dell'incontro, è prevista una degustazione di oli Dop con alcuni prodotti tipici del territorio presso l'Antico Frantoio di Pianella. In particolare, **Elvan Diblasio** della gelateria "A modo mio" eseguirà una dimostrazione delle fasi di preparazione del gelato all'olio evo Dop, offrendo degli assaggi ai partecipanti.