

## **L'OLIO DOP DAL CAMPO AL FRANTOIO, GIORNATA FORMATIVA SULL'APRUTINO PESCARESE**

28 Febbraio 2018



PIANELLA – Il percorso di qualità dell'olio Dop dal campo al frantoio. È l'argomento principale della giornata formativa organizzata dal Consorzio di tutela dell'Olio Aprutino Pescara Dop, nell'ambito del Progetto "SanolioDop per la salvaguardia e lo sviluppo della conoscenza dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescara Dop", approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con decreto n. 90119 del 2 dicembre 2016.

Una giornata di studio dedicata alle tecniche colturali ed estrattive e alle pratiche di trasformazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta, per ribadire come questi fattori siano determinanti per la qualità e la tipicità dell'"oro liquido", influenzando in modo notevole sulle sue caratteristiche sensoriali e salutistiche. L'appuntamento è per domani, giovedì 1 marzo 2018 a Pescara, dalle ore 10,00, presso l'Aula didattica della Camera di Commercio di Chieti Pescara, in Via Conte di Ruvo, 8.

“Le caratteristiche chimiche e organolettiche dell’olio extravergine di oliva dipendono da alcune variabili agronomiche e agrotecniche essenziali: la cultivar, il periodo e il metodo di raccolta, le tecniche di trasporto e stoccaggio delle drupe, nonché la scelta di specifici sistemi di estrazione – sottolinea in una nota **Silvano Ferri**, presidente del Consorzio – Le tecniche estrattive dell’olio iniziarono migliaia di anni fa e sono ampiamente documentate nella Bibbia. Furono praticate dal popolo ebraico, dai Fenici e dai Greci, ma le vere innovazioni si diffusero con i Romani che inventarono le macine in pietra (Trappetum) e le presse (Torcolum). Queste pratiche rimasero sostanzialmente invariate fino alla fine del 1800. Con l’arrivo dell’energia elettrica, la forza lavoro di uomini e animali venne sostituita dalle presse idrauliche e negli anni ‘40 e ‘50 ci fu il debutto degli impianti a pressione. L’Abruzzo vanta un primato con la Fonderia Camplone e il progettista Corradino D’Ascanio con la realizzazione del separatore verticale per la divisione dell’olio dall’acqua di vegetazione. Negli anni ‘60, sfruttando il principio della centrifugazione, vennero creati i primi sistemi di estrazione continua a 3 fasi e successivamente vennero sviluppate altre tecniche di estrazione a 2 fasi e 2 fasi e mezzo. Oggi queste tecnologie sono diffuse ovunque dove si coltivano gli ulivi. Questa giornata formativa rappresenta un’importante occasione per presentare lo stato dell’arte del settore, da un punto di vista agronomico e agrotecnico, e per riflettere su come il perfezionamento dei processi di lavorazione, frangitura, gramolazione ed estrazione contribuisca a esaltare le proprietà organolettiche e sensoriali delle nostre meravigliose cultivar: dritta, leccino, toccolana, intosso, gentile, tortiglione, carpinetana e castiglione”.

L’incontro, che sarà moderato da **Luciano Pollastri** (dottore agronomo, funzionario tecnico esperto della Direzione Agricoltura della Regione Abruzzo), vedrà la partecipazione di **Tosca Chersich** (dirigente Area Promozione e Internazionalizzazione Camera di Commercio di Chieti Pescara), **Matteo Colarossi** (dottore forestale, presidente provinciale Ordine dottori agronomi e dottori forestali di Pescara e vicepresidente Federazione regionale Ordini provinciali dottori agronomi e dottori forestali d’Abruzzo), **Vincenzo Palano** (Vigili del Fuoco) e gli interventi dei referenti di alcune importanti realtà industriali operanti nel settore: **Michele Stillavati** (Amenduni Nicola Spa), **Claudio Di Mercurio** (Mori-Tem Srl), **Valeriano Palombaro** (Tapi Spa) e **Beniamino Tripodi** (Gruppo Peralisi – Peralisi Maip Spa). Le conclusioni saranno a cura di Silvano Ferri.

Il convegno è realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio di Chieti Pescara 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.