

OLIO, ANCHE PER LA COLDIRETTI ANNATA STRAORDINARIA IN ABRUZZO

9 Ottobre 2019



PESCARA - È iniziata anche in Abruzzo la raccolta delle olive per la campagna 2019 che, a fronte di un qualità eccellente, sarà ricordata anche per i numeri della produzione di olio.

Lo dice in una nota Coldiretti Abruzzo che traccia una prima stima della raccolta dell'olivo che sta iniziando in questi giorni e che, stando alle prime previsioni, in gran parte della regione registrerà anche il 50% di aumento rispetto alla produzione dello scorso anno.

Un'annata di carica dunque, dopo tre anni in cui i numeri della produzione (in linea con la situazione nazionale aggravata in alcune regioni dall'allarme Xylella che fortunatamente non ha coinvolto l'Abruzzo) hanno fatto preoccupare non poco.

Va comunque detto che la situazione varia considerevolmente da provincia a provincia e da zona a zona. In via generale, l'aumento è stimato ad ora intorno al 50% rispetto alla produzione dello scorso anno (con una situazione diversa, comunque, in base all'areale e punte addirittura negative nel pescarese) per un totale di quasi 11mila tonnellate di olio previste (contro le 7 mila tonnellate del 2018) per un totale di 6 milioni di piante su circa 46 mila ettari che rappresentano circa il 50% della superficie agricola arborea utilizzata, un totale di circa 60 mila aziende di cui 15 mila che coltivano prevalentemente olivo, oltre 350 frantoi e tre Dop presenti nelle province di Chieti (colline Teatine), Pescara (Aprutino Pescarese) e Teramo (Pretuziano delle colline teramane).

Numeri importanti che fanno i conti con una realtà aziendale variegata, che oscilla da una minoranza di imprese specializzate alle aziende a conduzione familiare fino ad arrivare ai

numerosissimi “agricoltori della domenica” che si limitano a raccogliere i frutti della terra senza investimenti o lavorazioni del caso (il 75% delle aziende in Abruzzo è di piccole dimensioni).

Una annata decisamente positiva per produzione e per qualità in gran parte della regione e con particolare riferimento alla provincia teatina – dice Coldiretti Abruzzo – al contrario, va anche detto che in alcune zone del pescarese, tra cui il triangolo dell’olio che comprende Pianella, Loreto e Moscufo, la produzione è addirittura scesa con punte negative del 50%. In ogni caso, ovunque l’olio avrà parametri qualitativi eccellenti, sarà un’annata da ricordare per effetto del grande caldo estivo che non ha permesso l’attacco dei parassiti.

Ma attenzione – aggiunge Coldiretti Abruzzo – il rischio di comprare olio che viene dall’estero spacciato per italiano è sempre in agguato. Il consumatore deve fare attenzione e verificare bene la provenienza.

Insomma Coldiretti avverte: attenzione a cosa compriamo.

Le precauzioni da prendere prima di “scegliere un olio” sono sempre almeno tre: 1) guardare con cura le etichette; 2) acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, che hanno qualità garantita e standard certificati; 3) acquistare direttamente dai produttori organizzati in tutta la filiera che specificano in etichetta “olio extravergine” e “100% italiano” o, ancor meglio, abruzzese.