

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, VERSO LA DOP DELLE VALLI AQUILANE - VIDEO

20 Agosto 2018



PRATOLA PELIGNA – Con l'avvio ufficiale del procedimento per la Dop dell'olio extravergine di oliva delle Valli Aquilane, l'Abruzzo potrebbe presto avere la quarta denominazione di origine protetta.

Gli atti per ottenere il riconoscimento della certificazione sono stati infatti depositati presso il Ministero delle politiche agricole e forestali con lo scopo di valorizzare un prodotto tipico di alta qualità, di nicchia, la cui zona d'origine e le tradizioni utilizzate per la produzione lo rendono così peculiare da doverlo salvaguardare dalle contraffazioni sempre più diffuse.

Ad annunciarlo è **Franco Volpe**, presidente dell'Associazione di olivicoltori e frantoiani della Valle Peligna Rustica e Gentile, che a *Virtù Quotidiane* parla dell'oliva autoctona come di "un'eccellenza limitata, a differenza della costa abruzzese nei territori dell'aquilano abbiamo solo il 3 per cento della produzione regionale ma è comunque una produzione di altissimo valore".

Lo scopo dell'associazione è quello di valorizzare "l'oro verde" del territorio aquilano, da Sulmona alla Valle Roveto, passando per la Valle del Tirino che comprende Ofena, Navelli e Capestrano. Valli di montagna altamente vocate alla coltivazione delle olive. Le varietà tipiche e predominanti sono la Monicella nella Valle Roveto, la Gentile e la Rustica nel territorio peligno.

"Con il riconoscimento della Dop si può valorizzare l'ulivicoltura del nostro territorio che rischia l'abbandono. Gli ulivicoltori sono ultra settantenni - denuncia il presidente dell'associazione, docente dell'Istituto Agrario di Pratola Peligna - Se riusciamo in questo obiettivo coinvolgendo i giovani, poco attenti a queste dinamiche se non introdotti adeguatamente al settore, possiamo recuperare un prodotto di qualità superiore che può essere anche commercializzato".

Rustica e Gentile è un'associazione di circa trenta iscritti che si è costituita nel 2008, ulivicoltori e frantoiani che già esportano in alcuni paesi europei l'olio "nostrano" particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche particolari. Un olio di montagna, corposo, con una carica di polifenoli molto elevata, piccante, amaro e forte al punto giusto, con aromi di mandorla, carciofo e pomodoro.

In Abruzzo si trovano nove milioni di piante di olivo, dalle quali si ottengono in media più di un milione e duecentomila quintali di olive e si producono duecentocinquanta quintali di olio all'anno. Tutto questo rende l'Abruzzo la quinta regione produttiva di olio in Italia.

A seconda delle caratteristiche del suolo e del clima, generazioni di olivicoltori hanno selezionato le piante più adatte al territorio in cui vivevano, creando quelle che adesso sono conosciute come zone di produzione Dop.

L'Abruzzo custodisce tre oli extravergine di oliva Dop: il "Pretuziano delle Colline Teramane", l'"Aprutino Pescara" e il "Colline Teatine", in provincia di Chieti. Quello delle Valli Aquilane sarebbe il quarto.