

L'olio extravergine d'oliva abruzzese presto Igp, manca solo l'ok del Ministero

11 Luglio 2024

di **Redazione**



PESCARA – L'olio extravergine d'oliva abruzzese si appresta a ricevere un prestigioso riconoscimento: l'Indicazione Geografica Protetta (Igp). La proposta per l'istituzione di questo marchio è stata fortemente voluta dalla Cia Agricoltori Italiani-Abruzzo e ha ricevuto un parere favorevole dalla Regione Abruzzo. Questo passo significativo mira a valorizzare i produttori locali e a incrementare il reddito derivante dalla produzione di olio in Abruzzo.

Con la determinazione n. 19/140 del 12 giugno scorso, pubblicata sul Bura Abruzzo ordinario N. 26 del 3 luglio, la Regione ha espresso parere favorevole all'istituzione dell'Igp "Olio d'Abruzzo", rappresentando un passaggio cruciale per il riconoscimento definitivo da parte

del Mipaaf (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali).

L'introduzione dell'Igp "Olio d'Abruzzo" comporterà la redazione di un disciplinare di produzione che stabilirà i metodi di ottenimento, le cultivar ammesse, le modalità di raccolta, stoccaggio e oleificazione, le zone di produzione e le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche. Questi passaggi sono sinonimo di qualità per il consumatore finale, garantendo un prodotto di vera eccellenza.

"Siamo estremamente orgogliosi di questo importante traguardo", commenta il presidente Cia Abruzzo, **Nicola Sichetti**. "L'ottenimento dell'Igp per il nostro olio extravergine d'oliva rappresenta un riconoscimento significativo per le aziende abruzzesi. Questo marchio non solo valorizzerà le produzioni locali, ma consentirà anche ai nostri olivicoltori di ottenere un reddito più significativo. Inoltre, la tutela degli uliveti, che rappresentano una parte fondamentale del nostro paesaggio, avrà ricadute positive anche dal punto di vista turistico".