

Olio, verso una Igp d'Abruzzo. Il punto dell'iter al Forum Olivicolo di Cia Chieti-Pescara

5 Dicembre 2023

di **Marcella Pace**



CITTÀ SANT'ANGELO – Ottenere il riconoscimento di una Igp Olio d'Abruzzo, per valorizzare la tipicità del prodotto olivicolo regionale, strettamente connesso al suo ambito geografico, ma pure alle tradizioni e alla cultura del territorio. È partito mesi fa l'iter per far riconoscere il marchio dall'Unione europea.

Il punto su quanto fatto e quanto ancora c'è da fare per raggiungere l'obiettivo è stato delineato questa mattina a Città Sant'Angelo, nel Mood Hotel, durante il primo Forum Olivicolo organizzato dalla Cia Chieti-Pescara. Un momento per fare riflessioni e proposte sulla identità, la valorizzazione, la sostenibilità della filiera olivicola.

Il percorso del riconoscimento dell'Igp è stato al centro dell'intervento di **Pietro Di Paolo**, coordinatore del comitato promotore che si è costituito lo scorso aprile. Ma i primi passi dell'iter sono cominciati circa un anno fa, proprio durante un convegno della Cia.

“La domanda è stata inviata alla Regione e al Ministero il 5 luglio”, ha ripercorso Di Paolo “e il 18 novembre è giunta una richiesta di chiarimenti da parte del ministero”. La criticità da superare sta proprio nel nome. Da Roma chiedono infatti documenti storici che attestano già nel passato l'utilizzo della identificazione olio d'Abruzzo. “Studi storici sono già stati trovati”, ha chiarito Di Paolo, “quello che serve ora è qualche documento commerciale storico”.

Il Comitato ha buttato giù tutto il disciplinare che dovrà essere rispettato per ottenere il marchio, se l'istanza verrà approvata, ossia una serie di requisiti sulle cultivar da utilizzare almeno all'80 per cento, scelte “tra quelle maggiormente presenti in tutta la regione, tra autoctone e non autoctone, ma sempre italiane”, ha specificato. E poi le caratteristiche di coltivazione, le modalità di raccolta, ma anche le caratteristiche chimico fisiche e organolettiche dell'olio. Dati recenti evidenziano che l'Abruzzo è la quinta regione in Italia per produzione olivicola, con 530 frantoi e una produzione di oltre 250mila quintali di olio, di cui, quasi il 50% si concentra nella provincia di Chieti, mentre l'altra metà della produzione è ripartita nelle città di Pescara (30%), Teramo (16%) e l'Aquila (4%). L'istituzione di un'Igp abruzzese può conferire un valore aggiunto al settore, garantendo che tutte le fasi della filiera siano effettuate in Abruzzo, con benefici economici e paesaggistici.

“L'istituzione del marchio Igp è vicino, ma sarà solo un punto di partenza, dobbiamo valorizzare la nostra terra e supportare in maniera strategica la produzione di olio”, ha affermato l'assessore regionale all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente**, intervenuto a conclusione del convegno. “Abbiamo da poco emanato un bando specifico per i frantoi per l'ammodernamento degli impianti di trasformazione, stoccaggio e confezionamento dell'olio extravergine di oliva, con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità del processo produttivo”.

Dopo i saluti istituzionali del direttore Cia Chieti-Pescara, **Alfonso Ottaviano**, il sindaco di Città Sant'Angelo, **Matteo Perazzetti**, del presidente della Camera di Commercio Chieti-Pescara, **Gennaro Strever** e del presidente Cia Abruzzo, **Nicola Sichetti**, ha aperto il lavoro il presidente provinciale **Domenico Bomba** con il suo discorso inaugurale. “Lo slogan scelto per questo convegno, ‘guardiamo al futuro, con radici profonde’, riflette appieno lo spirito dell'iniziativa. La giornata di oggi non solo ci consente di aggiornarci su nuove tecniche e conoscenze, ma funge anche da ponte per la condivisione di esperienze e la costruzione di rapporti solidi, elementi chiave nella crescita e nello sviluppo dell'agricoltura e nello specifico della comunità olivicola”, ha esordito.

Il forum è stata l'occasione per scattare una fotografia del comparto. Il sottile equilibrio tra sviluppo e crisi è stato al centro dell'intervento di **Riccardo Gucci**, professore all'università di Pisa e presidente dell'Accademia nazionale dell'Olio e dell'Olio, nata nel 1960. “Quella dell'olio è una filiera particolare”, ha detto. “Parliamo di un milione di ettari diffusi in

praticamente tutte le regioni italiane". La parte del leone della produzione nazionale è ricoperta dalla Puglia che da sola fa il 51 per cento. "E poi ci sono l'aspetto della biodiversità, con l'ampissima varietà di cultivar che abbiamo in Italia e delle coltivazioni biologiche. L'indice è altissimo, perché è pari al 24 per cento e se pensiamo che l'agenda 2030 dice che bisogna arrivare al 25 per cento, l'olio ha già raggiunto quell'obiettivo".

La nota che rappresenta al tempo stesso croce e delizia del settore sta nella quantità di produzione. "La domanda di consumo cresce costantemente", spiega il professore, "motivo per il quale la produzione a livello mondiale negli ultimi 30 anni è aumentata, praticamente ovunque, tranne che in Italia che non sta seguendo quella dinamica dei consumi". C'è margine di sviluppo, quindi, secondo il docente, ma al tempo stesso l'Italia oggi è in crisi proprio perché non risponde a quella domanda.

In questo contesto si sta registrando sempre di più un fenomeno di abbandono degli uliveti, legato a uno scarsissimo ricambio generazionale dei conduttori, ma pure allo spopolamento dei piccoli centri in favore dei grandi. Su come poter lavorare le piante per recuperare gli uliveti tradizionali ha incentrato l'intervento **Errico Maria Lodolini** professore associato dell'Università Politecnica delle Marche.

Per rinnovare il settore, è stato appena concluso il progetto di macrofiliera InnovaOlio, cominciato nel 2017 che in Abruzzo ha coinvolto 20 partner, tra produttori, università Gabriele d'Annunzio e di Teramo, e una società privata per la verifica della sostenibilità aziendale. Ne ha parlato **Dario Ricci**, coordinatore tecnico Op, cooperativa Capo Pianella. Il progetto ha portato una serie di ricerche sulle tipologie di impianto e le cultivar da adottare, nonché ha prodotto l'ammodernamento di diverse aziende e di garantire loro attraverso nuovi modelli di ottenere migliori performance in termini di tempi e qualità di lavorazione delle olive. "Il comparto olivicolo non può sopravvivere senza aggregazione, programmazione di comparto su tutta la filiera", ha analizzato Ricci, "innovazione e una promozione dell'olio abruzzese legando il valore aggiunto del prodotto finale a tutte le peculiarità della regione".

Tommaso Visco, responsabile ufficio Promozione delle filiere in ambito sviluppo rurale e programmi OP della Regione Abruzzo ha illustrato le attività della Regione per la valorizzazione della filiera olivicola e a supporto delle Organizzazioni di Produttori del comparto.

Conclusioni affidate a **Gennaro Siculo**, vice presidente Cia Agricoltori Italiani e presidente Cia Puglia, che ha sottolineato come "uno degli obiettivi primari della nostra organizzazione è la diffusione della cultura dell'olio evo che deve servire a raccontare la bellezza e lo sforzo produttivo dei nostri territori, oltre che a far conoscere le caratteristiche organolettiche e

salutistiche, la sostenibilità dell'alimento principe della Dieta Mediterranea".

LE FOTO







