

ALIMENTARE

**L'olio istriano
 ora diventa
 una Dop Ue**

La Commissione europea ha approvato ieri una nuova denominazione al registro delle denominazioni di origine protette (DOP). Si tratta dell'olio d'oliva «Istra» (Istria, ndr), comune in Croazia e Slovenia. Dopo lo «Istarski pršut / Istrski pršut», un prosciutto affumicato registrato nel 2015, è la seconda volta che Croazia e Slovenia hanno deciso di condividere una DOP comune. «Istra» è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive raccolte e lavorate nella penisola istriana.

Le radici dell'olivicoltura, nella regione, sono antiche e le anfore romane scoperte portavano le iscrizioni Oleil Histrici (olio istriano) e Olei flos (olio per prima pressione).

L'olio ha un aroma da moderato a intenso di olive fresche con note di frutta, verdura o vegetazione verde di diversa intensità.

La nuova denominazione sarà aggiunta all'elenco di oltre 1.440 prodotti già protetti. Questo è il ventunesimo prodotto registrato (cibo, vino e alcolici inclusi), che copre almeno due Stati membri.

