

Fermo a Bruxelles il disciplinare inoltrato dal ministero per creare una sola grande indicazione geografica protetta. Il marchio europeo coprirebbe tutta la produzione della nostra regione, in gran parte già biologica certificata



I PRODOTTI DA TUTELARE

TERRAVIVA CAMPANIA
 Si è svolto a Caserta, il primo congresso di Terra Viva Campania, associazione di secondo livello affiliata alla Fai Cisl, che in regione rappresenta oltre 3mila aziende agricole. L'assemblea ha eletto Nicola Scrima presidente regionale e al suo fianco come vicepresidente Alfonso Iannace. In Campania nel comparto agricolo trovano occupazione 105.000 addetti, pari al 6% della forza lavoro stimata a livello nazionale. La ricchezza del territorio è anche riconosciuta in 569 prodotti tipici regolamentate sotto la dicitura PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) e numerosi DOP e IGP, inoltre cresce in maniera esponenziale l'agricoltura biologica.

OLIO CAMPANIA IGP
 Sul tavolo di Bruxelles la proposta del ministero di un disciplinare. In basso, Raffaele Amore, presidente del Comitato



Luciano Pignataro

Dopo Puglia, Calabria e Sicilia, la Campania occupa stabilmente il quarto posto nella produzione di olio d'oliva. Una risorsa importante che domina il paesaggio nel Cilento, nel Sannio, in Penisola, e in gran parte delle province di Salerno, Avellino e Caserta. Da solo l'olivo occupa il 12% della superficie agricola mentre sui 3.000 ettari ben 700 sono gli operatori coinvolti nel biologico. La provincia di Salerno (54% del totale della produzione) è quasi interamente coperta dalle due dop, Cilento e Colline Salernitane. Benevento, seconda provincia con il 18% non ne ha nessuna mentre Napoli (3%) ha la dop Penisola Sorrentina, Avellino (11%) Colline dell'Ufita e Caserta (12%) Terre Aurunche.

Senza entrare nel merito della forza comunicativa di alcune denominazioni, si è formato un comitato promotore per ottenere una igp (Indicazione Geografica Protetta) Campania in grado di coprire tutto il territorio regionale con l'obiettivo di qualificare il prodotto e venderlo meglio sul mercato in un contesto dove è ancora viva la pratica dello sfuso, un po' come era nel vino negli anni '80.

Ovunque la qualità sta migliorando e gli oli della Campania stanno ottenendo numerosi riconoscimenti ai concorsi più qualificati. Dopo il via libera del ministero nel marzo 2021 adesso il di-



sciplinare è a Bruxelles in attesa del via libera.

Nel Consiglio direttivo promotore di cui fanno parte Sabino Basso, per l'azienda olearia Basso Fedele e Figli Srl, Salvatore Falco, per l'azienda olearia Olio Dante Spa, e i rappresentanti del mondo agricolo e dei frantoiani Michele Russo, Roberto Zambelli, Maurizio Capitelli, Luigi Milano e Pasquale Moscaritolo, Raffaele Amore, come Presidente del Comitato, Angelo Petolicchio come vice e Antonio Casazza.

In una relazione introduttiva di Maria Sicuranza, purtroppo



scomparsa per un incidente alla fine del 2020, si spiega la logica dell'iniziativa e vale la pena di riportarla: «Il comparto è fortemente frammentato e le 5 DOP esistenti prese singolarmente non riescono a coprire i quantitativi richiesti dal mercato internazionale. Occorre realizzare un riadattamento del comparto oleario alle logiche del mercato che spesso pretende semplicità comunicativa e una maggiore riconoscibilità del nome geografico che con le DOP non sempre si riesce ad ottenere. E' difficile far capire ad un tedesco o un americano che la DOP Irpinia colline dell'Ufita o quella Terre Aurunche provengono dalla Campania. Invece, l'IGP Campania in questo senso rappresenta uno strumento che consente di ottenere una maggiore massa critica in grado di poter meglio affrontare il mercato, soprattutto nei confronti della GDO».

Ma quali caratteristiche deve avere l'olio Campania Igp? Ecco le spiegare nel primo articolo del disciplinare: «L'IGP «Olio Campania» deve essere ottenuta dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente: Asprinia, Caiazzana, Carpellesse, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, Marinese, Minuciola, Nostrale, Ogliarola campana, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Rotondella, Sarella, Sessana, Tonda. Possono altresì concorrere altre varietà fino ad un massimo del 15%. L'interazione tra i genotipi varietali storicamente acclimatati, le caratteristiche pedoclimatiche e le tecniche di produzione adottate in tale zona fa sì che l'IGP «Olio Campania» si caratterizzi per parametri chimico-fisici ed organolettici specifici. In particolare, per quanto riguarda il profilo organolettico, l'IGP «Olio Campania» presenta un fruttato di oliva di intensità medio-alta. Tale fruttato risulta caratterizzato dalla presenza di sentori aromatici riconducibili principalmente a «mandorla», «pomodoro» e «carciofo» presenti, da soli o congiuntamente, con intensità variabile in funzione della composizione varietale, nonché delle variabili agronomiche e tecnologiche adottate. La componente aromatica è, inoltre, accompagnata da una percezione di «amaro» e «piccante» in linea con la concentrazione di polifenoli totali».

Adesso le organizzazioni dei produttori premono affinché già la prossima raccolta olearia possa utilizzare il marchio di tutela europeo. Sul piano della comunicazione, senza nulla togliere alla qualità delle dop, sarà sicuramente un grande passo in avanti come ha già dimostrato l'analogia igp del vino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA