

L'extravergine degli antichi marcia verso il Nord Europa

La più giovane tra le Dop abruzzesi esporta oltre la metà della produzione
La conquista dei mercati passa dal brand. L'idea: un marchio unico regionale

Il pregio assoluto dell'olio extravergine dop Pretuziano delle Colline Teramane è tutto nel territorio che lo esprime. *Territorio* che abbraccia una quarantina di località della provincia di Teramo comprendendo l'intera fascia collinare distesa tra l'Adriatico e il massiccio del Gran Sasso. Paesaggio morfologicamente diversificato e ad alta biodiversità agraria l'agro pretuziano, così detto per la presenza nell'area degli italici Pretuzi. Area di produzione di Leccino, Frantoio e Dritta, le varietà di olivo che in massima parte (75%) concorrono congiuntamente alla dop Pretuziano delle Colline Teramane, ultima Dop ad essere istituita (2003) nel panorama olivicolo abruzzese, dopo la dop Aprutino Pescara - prima in Italia nel 1996 - e la dop Colline Teatine, del '97.

La composizione dell'olio dop teramano si completa con varietà locali minori tra cui le più diffuse Tortiglione, Carbonecchia e Castiglione, importanti, per non dire fondamentali, nell'accrescere il valore biologico del prodotto finale, risultato di una combinazione di eccellenze uniche e irripetibili altrove. Produzione, trasformazione e confezionamento tutelati da un consorzio ad hoc voluto dai produttori, attualmente venticinque tra frantoiani e confezionatori, con una produzione intorno ai 250 quintali che dà luogo a un fatturato sui 250 mila euro.

Almeno il 50 per cento del prodotto totale è indirizzato all'estero, mercato nordeuropeo in prevalenza dove le produzioni certificate (bio e dop) sono particolarmente ricercate. Il resto della produzione trova collocazione sul mercato interno, per il quale il Consorzio di tutela porta avanti da qualche tempo iniziative di promozione e divulgazione ri-

volte al consumatore medio: «L'importante è farsi conoscere la prima volta, poi sarà il consumatore stesso a cercarci», afferma con legittima soddisfazione **Flaviano Di Giovanpietro**, a capo del Consorzio nonché della società cooperativa agricola Aprul Abruzzo, entrambe nell'unica sede sulla provinciale a Colonnella (via Vibrata 72, telefono 0861 757014).

Una realtà di nicchia ma in crescita quella dell'extravergine dop delle colline teramane, alla conquista dei palati degli intenditori in virtù dell'alta qualità del prodotto e grazie alle "strategie di sistema" messe in campo con le altre dop abruzzesi. In modo particolare con la dop Aprutino Pescara «in considerazione della contiguità territoriale che caratterizza entrambe», spiega il presidente di Federdop **Silvano Ferri**, a capo del Consorzio di tutela dell'extravergine dop Aprutino Pescara. «In un mercato sempre più globale - sottolinea Ferri - si avverte la necessità di parlare di olio extravergine abruzzese con un unico marchio, aggregando le punte di diamante di un settore primario come questo, che nonostante la crisi è in crescita nel rapporto qualità-prezzo e nei volumi di produzione. L'extravergine abruzzese può rappresentare unitariamente il made in Abruzzo. Il vero olio italiano è frutto del territorio, di tradizione e cultura dei nostri produttori, qualità certamente non rintracciabili negli oli di origine comunitaria o extracomunitaria commercializzati a prezzi sleali nella distribuzione di massa».

Jolanda Ferrara





La spremitura meccanica delle olive al frantoio

3

LE PRODUZIONI DI OLIO DOP IN ABRUZZO: APRUTINO PESCARESE (PESCARA), COLLINE TEATINE (CHIETI) E PRETUZIANO (TERAMO)

26

LE VARIETÀ AUTOCTONE DI OLIVO. TRA LE PIÙ COLTIVATE IN ABRUZZO CI SONO FRANTOIO, TOCCOLANA LECCINO, GENTILE DI CHIETI, E DRITTA

400

I FRANTOI ATTIVI SUL TERRITORIO REGIONALE. L'ABRUZZO È LA QUINTA REGIONE ITALIANA PER PRODUZIONE DI OLIO DI OLIVA

41 MILA

GLI ETTARI DELLE CAMPAGNE ABRUZZESI IN CUI SI COLTIVANO GLI ULIVI: DALLA FASCIA COSTIERA FINO ALLE PRIME PENDICI APPENNINICHE

60 MILA

LE AZIENDE OLIVICOLE ABRUZZESI. QUELLE DEI TRE CIRCUITI DOP PRODUCONO FINO A 3.500 QUINTALI DI OLIO ALL'ANNO

9 MILIONI

LE PIANTE DI ULIVO IN ABRUZZO. LA COLTIVAZIONE È FAVORITA DALL'OTTIMO EQUILIBRIO TRA ESPOSIZIONE AI VENTI E UMICITÀ



Un ulivo tortiglione, varietà dell'area tra Castellalto, Giulianova e Bellante

IDENTIKIT

II OLIVAGGIO

LECCINO, FRANTOIO E DRITTA PER IL 75%, LA RESTANTE PERCENTUALE È DATA DA VARIETÀ AUTOCTONE "MINORI" TRA CUI LE PIÙ DIFFUSE TORTIGLIONE, CARBONCELLA E CASTIGLIONESE.

II PRODUTTORI

VENTICINQUE AZIENDE TRA FRANTOIANI E CONFEZIONATORI

II PRODUZIONE

CIRCA 250 QUINTALI, PER UN FATTURATO INTORNO AI 250 MILA EURO

II MERCATI

OLTRE LA METÀ DELLA PRODUZIONE È AVVIATA ALL'ESTERO, IN PARTICOLARE VERSO IL NORDEUROPA. IL RESTANTE SI COLLOCA SUL MERCATO INTERNO

PRETUZIANO

● **COLORE**
giallo verdognolo

● **ODORE**
fruttato medio

● **SAPORE**
fruttato medio con media sensazione di amaro e piccante

● **ACIDITÀ MASSIMA**
0,50%

● **ACIDO OLEICO**
70%

