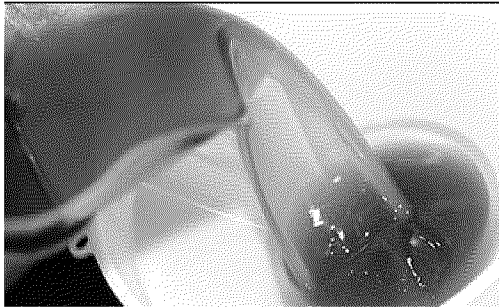


OLIO » COLLINE TEATINE



Olio appena spremuto il frentano e il vastese tendono al verde

FRENTANO

- **COLORE** verde con riflessi dorati
- **ODORE** fruttato con sentore erbaceo
- **SAPORE** fruttato medio con sensazione leggera di amaro e piccante
- **ACIDITÀ MASSIMA** 0,60%



VASTESE

- **COLORE** dal verde al giallo
- **ODORE** fruttato con leggero sentore di foglia
- **SAPORE** fruttato medio con sensazione leggera di amaro
- **ACIDITÀ MASSIMA** 0,60%



Prodotto dop col contagocce

La certificazione paga, ma in Abruzzo è a quota 2%. Il consorzio: serve uno slancio

Potrebbe essere una delle risorse dell'Abruzzo, l'olio dop, sempre più richiesto dai mercati esteri, prima fra tutti quello tedesco, e qualitativamente tra i migliori d'Italia. E invece l'olio extravergine di oliva abruzzese, con circa 41mila ettari coltivati a uliveti, è ancora una realtà di nicchia nel panorama degli oli italiani. A farla da padrone tra gli oli Dop (denominazione di origine protetta) è l'Igp (indicazione geografica protetta) toscano seguito subito dopo da quello umbro. L'olio Dop abruzzese, nonostante la crescita degli ultimi anni, resta tra i fanalini di coda nella classifica del mercato italiano.

La percentuale di olio extravergine abruzzese non incide nemmeno nel panorama strettamente locale e regionale: su una produzione che va dai

180mila ai 200mila quintali di olio l'anno, la certificazione Dop occupa sì e no 3mila quintali, circa il 2% dell'intera produzione. Perché? «Fino a pochi anni fa - spiega **Marino Giorgetti**, uno dei "nasi" migliori del mondo in fatto di oli, e Capo panel della commissione di degustazione degli oli vergini di oliva Dop Colline Teatine - l'Abruzzo era conosciuto solo come regione di produzione all'ingrosso di olio». Un po' quello che è accaduto al vino. Nonostante l'indubbia qualità delle viti e dei terreni, solo negli ultimi anni si è cominciato ad imbottigliare seriamente puntando alla qualità, più che alla quantità. E sugli oli il discorso è ancora tutto in salita. Pochi i produttori che investono nell'etichetta di denominazione protetta, spinti più dalla passione che da un serio pro-

getto imprenditoriale. I numeri sono ancora troppo bassi per poter parlare di investimenti. E manca il supporto alle aziende nella presenza in fiere e workshop, un miglioramento dal punto di vista tecnologico e un vero e proprio salto di qualità nel settore. La mentalità corrente è ancora legata al prezzo: vince quello più basso.

«Inoltre - prosegue Giorgetti - c'è ancora poca consapevolezza sulle potenzialità di questo prodotto. Da un lato c'è la scarsa conoscenza del consumatore, dall'altro i produttori non sono invogliati a investire». Ne sa qualcosa **Pietro Della Fazia**, produttore di olio Dop colline teatine con il frantoio Della Fazia di Rocca San Giovanni: «Non riusciamo ad avere visibilità - spiega - qualche anno fa il nostro olio è stato esposto nei ma-

gazzini Lafayette di Parigi. Il responsabile ha assaggiato l'olio abruzzese, gli è piaciuto, e ha deciso di metterlo sugli scaffali assieme all'olio ligure e a quello toscano. Ma l'operazione è finita lì, non c'è stata continuità».

Resta il problema del prezzo, un argomento ancora tabù in una regione dove l'olio si vende quasi all'ingrosso. L'olio Dop costa in commercio dai 7,50 euro alla bottiglia fino ai 16 euro. «Si tratta però di un prodotto certificato che garantisce al consumatore un controllo organolettico e chimico prima ancora di essere imbottigliato - spiega Giorgetti - è impensabile vendere l'olio a prezzi irrisori come tre euro al litro, si tratta di prodotti di basso rango o importati dall'estero. Bisogna pretendere la qualità».

Daria De Laurentiis

