

L'olio delle Marche è Igp Arriva l'atteso sì della Ue

È tra le 290 specialità italiane. La soddisfazione dell'assessore Casini

ANCONA Finalmente è arrivato. Anche per l'olio, come già per il vino, le Marche fanno un bel salto in avanti. L'olio extravergine d'oliva "Marche" ha infatti ufficialmente guadagnato il logo di indicazione geografica protetta (Igp) dell'Ue e andrà ad aggiungersi alle oltre 290 specialità italiane incluse nel Door, il registro dei prodotti di qualità certificata e tutelata dalle norme Ue. La comunicazione ufficiale direttamente dalla Commissione europea, dopo la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Ue di ieri del regolamento di esecuzione 2017/702 che ufficializza l'iscrizione della Igp Marche al registro Ue. Così dopo l'unica Dop regionale, quella dell'olio di Cartoceto, ecco il marchio Igp.

La soddisfazione

«Un risultato storico che premia l'olivicoltura marchigiana, le istituzioni e i produttori che hanno sempre creduto nella possibilità di raggiungere questo traguardo». Così Anna Casini, assessore regionale all'Agricoltura, ha commentato il riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta dell'olio extravergine Marche. «Risultato storico - spiega Casini - perché conseguito dopo 23 anni di tentativi ma, soprattutto, perché viene riconosciuta alla nostra produzione oleicola una qualità che merita la tutela europea». Casini ha voluto ringraziare, in particolare, «il presidente del Consorzio Marche extravergine, Antonio Di Maio e il ministero dell'Agricoltura che, negli anni, ci hanno sostenuto in questa battaglia con convinzio-

ne e disponibilità. Ora i consumatori potranno contare su una produzione territoriale di qualità, riconosciuta a livello internazionale». L'indicazione geografica protetta (Igp) è riservata all'olio extravergine ottenuto da olive prodotte in una zona, ampia ma delimitata, del territorio regionale, indicata dal disciplinare. Soddisfazione anche tra i produttori e quella di Alberto Mazzoni, direttore di Food Brand Marche: «Un passo fondamentale. Ora con l'olio potremo fare come con il vino e attingere ai fondi comunitari a sostegno del settore».

Le varietà di olive che concorrono all'Igp sono 12, di cui 10 autoctone e 2 consuetudinarie (cioè coltivate, nelle Marche, da circa un secolo). L'olio prodotto è caratterizzato da un fruttato medio, verde, amaro e piccante medio, con variazioni stagionali. Il prodotto verrà commercializzato con, in etichetta, il simbolo europeo Igp.

Andrea Fraboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Per l'olio extravergine delle Marche il riconoscimento della Ue

ORA È IN PARTENZA IL GIROLIO D'ITALIA

Le Marche dell'olio

12.500	gli ettari di oliveti
25/30	mila i quintali di olio prodotto (secondo stagione)
12	varietà autoctone di cui 10 Disciplinare 2 Frantoio e Leccino
40	frantoi

● Sarà dedicata alla dieta mediterranea e al paesaggio olivicolo, la settima edizione di "Girolio d'Italia 2017", il tour promosso dall'Associazione nazionale delle 325 Città dell'olio italiane (30 nelle Marche). La rassegna partirà dal porto di Andora (Savona) (29 aprile - 1 maggio). "Girolio" attraverserà anche le Marche.