

Annata record per l'olio Dop Pretuziano

Sono state prodotte oltre 14mila tonnellate, il massimo da quando è stata creata la certificazione di qualità del "colline teramane". Campagna eccellente anche sul piano qualitativo.

UN'ECCELLENZA DEL TERRITORIO

Olio Pretuziano, campagna da record

Produzione eccezionale del Dop "Colline teramane": oltre 14 tonnellate, il massimo da quando esiste l'etichetta



L'esperto Pollastri: annata ottima sia per la quantità che per la qualità, con una acidità molto bassa



La Camera di commercio: prodotto in espansione, che viene venduto sia in Italia che all'estero

di Antonella Formisani

► TERAMO

Un'annata strabiliante per l'olio teramano. Il bilancio della raccolta 2017 parla di un'annata record per il Dop "Pretuziano delle colline teramane". Ottima sia dal punto di vista della quantità che della qualità. A tracciare il bilancio, con estrema soddisfazione, è la Camera di commercio, la struttura di controllo della denominazione di origine protetta, ormai dal 2005.

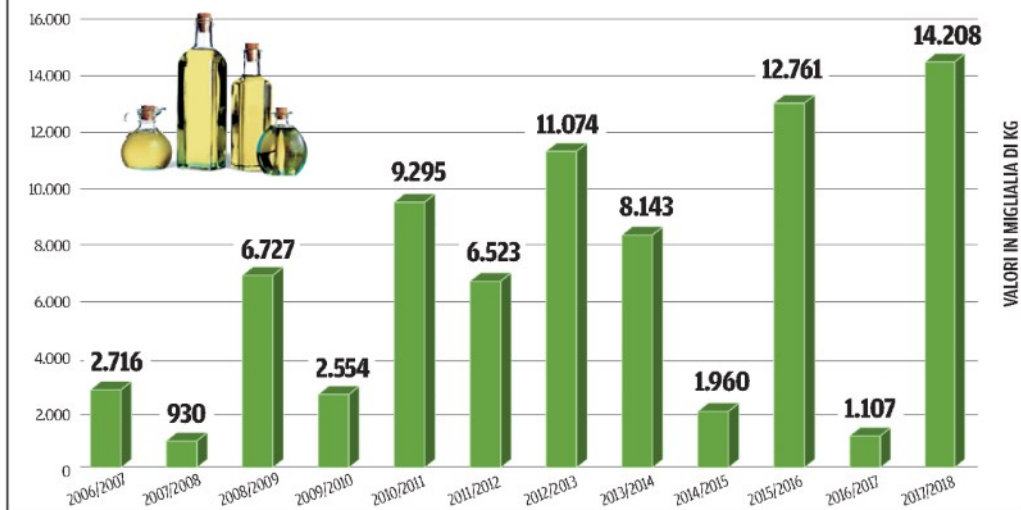
«Si tratta di una Dop riconosciuta nel 2003», ricorda il presidente dell'ente, **Gloriano Lanciotti**, «quando un insieme di produttori rivendicarono la denominazione di origine protetta all'Unione europea. Tutto il processo avviene nel territorio della provincia di Teramo, noi certifichiamo che il processo sia aderente al disciplinare che detta dei parametri qualitativi più stringenti rispetto all'olio extravergine di oliva». Ad esempio, l'acidità totale, espressa in acido oleico, non deve essere superiore a 0,5 grammi ogni 100 di olio. Quest'anno la Camera di commercio ha certificato la produzione di 14 tonnellate di olio Dop, il massimo dalla sua nascita. «Sono 73 i produttori iscritti alla Dop, che però non partecipano tutti gli anni alla produzio-

ne di olio "Pretuziano". Quest'anno ce ne sono stati 18, con un trend in continua crescita», spiega **Fabrizio Frezzini**, funzionario dell'ente responsabile della gestione del panel, «noi abbiamo soprattutto piccoli produttori, che con piccole quantità difficilmente hanno l'accesso alla grande distribuzione: non ci sono grosse strutture come in Umbria, Toscana o nel Chietino. Il nostro "Pretuziano" viene commercializzato sia in Italia che all'estero, con un prezzo leggermente superiore all'extravergine, quest'anno oscilla fra i 9 e i 10 euro in media».

Frezzini spiega che l'olio per essere Dop "Pretuziano" deve passare non solo un esame chimico, ma anche l'esame di un panel di degustazione. E' un gruppo di assaggio che fa un'analisi sensoriale secondo una procedura certificata dal ministero e dal Coi. Il Dop deve superare l'esame organolettico ogni anno: i commissari si accertano che odore e sapore aderiscano al disciplinare. Disciplinare, pubblicato in Gazzetta ufficiale nel 2003, che stabilisce regole precise, fra cui le varietà di ulivi: devono essere frantoio, dritta o leccino (almeno al 75%), più le altre varietà locali tortiglione, castiglione e carboncella (al 25%).

«La produzione in provincia di Teramo nel 2017 è stata ottima, dal punto di vista qualitativo e quantitativo», spiega il capo panel **Luciano Pollastri**, «venivano dalla campagna 2016 assolutamente negativa per la presenza della mosca olearia: nel 2017 non c'è stata per niente. La produzione è stata abbondantissima malgrado i danni della nevicata di gennaio. Anche per la qualità gli oli sono particolarmente buoni, con acidità molto basse e soprattutto senza difetti organolettici. Forse c'è stata una piccola diminuzione delle sensazioni aromatiche, il cosiddetto fruttato, causato dalla siccità estiva. Facendo uno spaccato situazione olivicola regionale: a Chieti e a Teramo la campagna è stata ottima, a Pescara c'è stato un grosso problema fruttificazione con un decremento del 50%. Il vantaggio del Teramano è che castiglione e tortiglione, due varietà locali, hanno prodotto tantissimo perché hanno avuto una minore incidenza negativa dell'andamento climatico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LA PRODUZIONE DI OLIO CERTIFICATO D.O.P.
PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE**

Un momento della raccolta delle olive sulle colline teramane e in alto il panel in azione alla Camera di Commercio di Teramo: Luciano Pollastri guida i degustatori nella valutazione delle qualità organolettiche dell'olio candidato a diventare Dop "Pretuziano"