

Le nostre eccellenze

## Oliva dop, progetto di filiera

A pagina 5

# «Fondi europei per rilanciare le nostre olive»

Una filiera parteciperà al bando del Piano sviluppo rurale. Valenti: «Il Consorzio ha promosso la filiera, ma ora serve investire sulle piante»

**Nasce ad Ascoli**, grazie al Consorzio tutela e valorizzazione dell'oliva ascolana del Piceno Dop, la prima filiera per consentire agli imprenditori agricoli di beneficiare di contributi europei. Filiera che consentirà di partecipare al bando del Piano di sviluppo rurale Marche destinato proprio a quelle che sorgono nelle aree del cratere. Da qui il lavoro del Consorzio presieduto da Primo Valenti che è riuscito a creare un'importante sinergia con le organizzazioni degli imprenditori agricoli Cia, Coldiretti, Confagricoltura e Copagri, proprio allo scopo di rilanciare la coltivazione dell'oliva 'da mensa' ascolana tenera. «Ci sono - dice Valenti - trenta nuovi ettari di uliveto da poter impiantare. Da qualche tempo avevamo pensato di partecipare a questo bando per gli investimenti in agricoltura. Il Consorzio ha promosso la filiera, ma ora gli investimenti di cui ha bisogno sono le materie prime, ovvero le piante».

**A farsi carico** delle incombenze di soggetto capofila della filiera saranno Augusto e Nazzareno Migliori, che hanno provveduto agli adempimenti burocratici. Mentre le organizzazioni degli imprenditori agricoli hanno ottenuto dalla Regione l'ulteriore proroga al 19 marzo del termine per il deposito dei progetti. In questo modo saranno completate le attività necessarie per cogliere questa opportunità di



concreto sviluppo della olivicoltura locale, e di rilancio della coltivazione della varietà di oliva 'da mensa' ascolana tenera, nelle aree comprese nel disciplinare dell'oliva ascolana del Piceno Dop che ricadano nel cratere delle province di Ascoli e Fermo. La produzione di olive 'da

### LE RICHIESTE

**La produzione di olive in salamoia negli ultimi decenni è stata abbondante, eppure la domanda è in continua crescita**

I rappresentanti del Consorzio tutela e valorizzazione dell'oliva ascolana del Piceno Dop

mensa' (cioè in salamoia) in Italia negli ultimi decenni è stata sostanzialmente abbandonata. Eppure la domanda è in continua crescita e il mercato offre prevalentemente prodotto estero.

«**La varietà ascolana tenera** - spiega Valenti - rappresenta obiettivamente la punta di diamante delle olive da mensa in Italia, e quindi nel mondo, sia per le caratteristiche organolettiche che per il rapporto polpa-nocciolo. E' altresì certificabile come Dop, consentendo agli olivicoltori una remunerazione molto più elevata. Il maggiore impegno richiesto all'olivicoltore nel comportarsi da vero e proprio frutticoltore per ottenere olive da mensa Dop potrà essere ora affrontato aderendo al contratto di filiera che garantisce agli agricoltori la certezza di acquisto del prodotto e il rispetto del prezzo pattuito, oltre alla copertura dei costi di certificazione per il sistema di controllo Dop e a finanziamenti per la realizzazione di nuovi impianti olivicoli. Si invita chi già possiede oliveti della varietà ascolana tenera e chi voglia impiantarne di nuovi a contattare le proprie organizzazioni di riferimento, o il Consorzio». Info 333/6570800.

**Lorenza Cappelli**

**GLI SCENARI EUROPEI**

**Brexit, a rischio i prodotti piceni**

L'uscita del Regno Unito potrebbe causare conseguenze economiche

**Con l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea, per i prodotti italiani agroalimentari rischia di aprirsi uno scenario problematico che potrebbe costare caro alle eccellenze del made in Italy, e quindi a diversi prodotti del nostro territorio. Secondo Coldiretti, che ha lanciato l'allarme, a rischio sarebbe il 30% dei prodotti agroalimentari italiani, per forniture stimate pari a circa 3,4 miliardi di euro. L'Italia è il Paese europeo col maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Ue: quelli delle Marche sono 37, di cui 16 prodotti agroalimentari e 21 vini e tra questi, ovviamente, figura anche l'oliva ascolana.**



152944