

EXPO: PROTAGONISTA L'OLIO ABRUZZESE "A PROVA DI INGANNO"

4 Luglio 2015



CHIETI - Un laboratorio "olfattivo" per "annusare l'inganno" e riconoscere le principali caratteristiche dell'extravergine d'oliva, che in Abruzzo rappresenta una produzione di circa 13.000 tonnellate per un totale di circa 45.000 ettari di terreno dedicato e 25.000 aziende sparse su tutte le province con particolare riferimento a Chieti, Pescara e Teramo.

Si chiama "Olio a prova di....naso" è il titolo dell'evento svolto oggi nel Padiglione Coldiretti in Expo a Milano nell'ambito della settimana dedicata all'Abruzzo e intitolata #exportiamoabruzzo.

Non la semplice spiegazione delle caratteristiche dell'extravergine abruzzese, ma il racconto delle aziende e degli oli, i consigli di utilizzo, gli abbinamenti ideali in cucina e qualche dritta per riconoscere immediatamente un prodotto di qualità attraverso un interessante "Laboratorio sensoriale" promosso dalla cooperativa Plenilia in collaborazione con Coldiretti Abruzzo con grande successo di pubblico ed interesse da parte di visitatori, tra cui anche una folta delegazione di giovani.

"Nella settimana in Expo riservata all'Abruzzo non poteva mancare la promozione dell'olio extravergine, che sta riscuotendo negli ultimi anni un incredibile successo supportato anche dai numerosi premi ottenuti a livello internazionale - dice Alberto Bertinelli direttore regionale di Coldiretti Abruzzo - il laboratorio olfattivo proposto in collaborazione con la cooperativa Plenilia è un modo semplice per orientare, senza pretese di professionalità, il consumatore nella scelta dell'olio da comprare e ribadire l'importanza della produzione a chilometro zero, particolarmente significativa in periodi come questi, in cui per carenza di prodotto il rischio di contraffazione è più alto".

Nel corso della mattina sono state presentate le diverse Dop abruzzesi e sono stati proposti, con il supporto dell'agrichef Gabriele Maiezza dell'agriturismo Santa Felicità di Cepagatti, ricette e piatti a base di extravergine, passando così... dalla teoria alla pratica. Grande il successo ottenuto, complice anche il racconto fatto da alcuni produttori presenti, che hanno presentato l'esperienza aziendale e gli antichi rituali legati alla campagna olivicola.

Una mattina diversa dal solito, ma anche un'occasione per ribadire l'allarme falsi.

"Per il consumatore non è stato mai alto come quest'anno il rischio di imbattersi in falsi oli extravergine spacciati per abruzzesi o italiani - aggiunge il presidente Domenico Pasetti - il forte calo della produzione dovuto al clima anomalo ha certamente incentivato il commercio non tracciato dell'extravergine da parte del Nord Africa e Grecia, che non sempre hanno gli stessi requisiti qualitativi e di sicurezza. Per cui, in queste condizioni, il rischio di trovare sulle tavole abruzzesi un olio spacciato per abruzzese è altissimo". Da qui, per evitare di imbattersi in spiacevoli inconvenienti, un semplice monito: scegliere la filiera corta, sinonimo di garanzia e trasparenza. E magari, partecipare ad un laboratorio olfattivo per "annusare" direttamente la probabilità di eventuali inganni.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli