

OLIO EXTRAVERGINE ABRUZZESE PUNTA AL RICONOSCIMENTO DEL MARCHIO IGP

12 Ottobre 2022



CHIETI - Puntare sulla qualità per tornare competitivi. E' con questo obiettivo che Cia Agricoltori-Italiani Abruzzo ha dato il via all'iter per il riconoscimento del marchio Igp (Indicazione geografica protetta) dell'olio extravergine di oliva abruzzese. La proposta è stata presentata ieri mattina presso la Camera di Commercio Chieti-Pescara. Durante l'incontro è stato costituito il Comitato Promotore, che avrà il compito di stilare il disciplinare dell'olio Igp abruzzese da presentare al Mipaaf.

"L'olio Igp può diventare la chiave di volta di un sistema che crea valore aggiunto al territorio", ha dichiarato il Presidente Cia Abruzzo, Nicola Sichetti che ricorda i numeri della filiera olivicola abruzzese, "L'Abruzzo è la quinta regione tra le più produttive in Italia per quanto riguarda la produzione di olio d'oliva. Ci sono circa 60mila aziende e 530 frantoi sparsi nel territorio abruzzese e la produzione annuale ammonta ad oltre 250mila quintali di olio, di cui, quasi il 50% si concentra nella provincia di Chieti, mentre l'altra metà della produzione è ripartita nelle città di Pescara (30%), Teramo (16%) e l'Aquila (4%). Una filiera, questa, che può essere una spinta verso l'innovazione e la valorizzazione di queste produzioni. Abbiamo già 3 Doc di eccellenza ma che non riescono a dare uno slancio importante all'olio abruzzese, un olio che vogliamo diventi riconoscibile a livello regionale, nazionale ed europeo", continua Sichetti, "Tutto questo è importante perché se si premia la qualità si può trasferire valore agli olivicoltori, i quali oggi, con una redditività ridotta all'osso, rischiano di non coprire nemmeno i costi di produzione".

La valorizzazione del prodotto può e deve accompagnarsi anche ad altre politiche di sostegno nazionali e regionali e a questo proposito la Regione Abruzzo si mette a disposizione del comitato, "La Regione sarà al vostro fianco", ha commentato l'Assessore regionale all'Agricoltura, Emanuele Imprudente, "Pur rappresentando un passo importante, costituisce solo il punto di partenza e, soprattutto, dovremo essere in grado di vendere e promuovere l'olio Igp che dovrà rappresentare motivo di orgoglio del nostro territorio. Anticipo, inoltre, che sarà emanata una misura specifica per i frantoi che andrà di pari passo con questa iniziativa".

L'idea della creazione di una Igp abruzzese è stata proposta in accordo anche con il progetto di microfiliera "Innovaolio" nel convegno tenutosi lo scorso luglio a Penne, "Per ottenere risultati positivi occorre instaurare un approccio integrato di sviluppo locale favorendo forme di collaborazione e di integrazione", ha affermato il Presidente del progetto "Innovaolio, Luigi Di Giandomenico, "Siamo in un momento difficile, abbiamo il dovere di reagire ora e partire uniti in questa nuova

avventura”.