

L'agricoltura / 1 Si è costituito il comitato regionale promotore per il riconoscimento dell'Igp

Extravergine d'oliva, ora più tutela

Antonio Mastella

Si è costituito il comitato promotore per il riconoscimento della Igp (indicazione geografica protetta) all'olio extravergine di oliva della Campania. A guidarlo, è stato indicato Raffaele Amore, presidente provinciale della Cia (confederazione italiana agricoltori) di Benevento; come vice, è stato nominato Angelo Petolicchio; Antonio Casazza, tesoriere. L'organismo, che raccoglie le organizzazioni agricole, i trasformatori, gli imbottigliatori e le organizzazioni di prodotto avrà «l'obiettivo - ha spiegato il presidente - è di tutelare il nostro olio per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari anche attraverso la registrazione, utilizzazione di marchi speciali e contrassegni, tutti depositati a norma di legge». È un programma, in sostanza, col quale si punta a compiere un salto di qualità, sia sotto il profilo quantitativo sia sotto quello qualitativo. È un piano, peraltro, al quale guardano con estremo interesse gli olivicoltori del Sannio, i cui oli, a differenza di quelli prodotti in altre province della Campania, non godono di alcun riconoscimento formale come l'Igp e meno che mai come la Dop.

«Abbiamo il dovere di impegnarci tutti insieme e a fondo - ha sostenuto Amore - perché l'olivicoltura, che è

già una realtà consistente, diventi sempre più un volano per la nostra economia». Che si debba procedere in tal senso, lo sollecitano in primo luogo i numeri. Dei 72mila e passa ettari messi a produzione sul territorio regionale, un buon 23 per cento è nel Sannio; sotto questo aspetto la provincia beneventana, con suoi 14.000 ettari, è seconda solo a quella di Salerno, che guida la classifica con il 53 per cento (39.000 ettari). La coltivazione impegna circa 90mila aziende, 15.000 delle quali sono sannite. Secondo i dati dell'ultimo raccolto, sono stati prodotti a Benevento e la sua provincia 66mila quintali di olio. Va ricordato, tra l'altro, che il Sannio ed i suoi olivicoltori hanno saputo difendere bene la produzione autoctona dall'invasione di colture extra regionali. Le varietà tipiche del territorio più presenti sono la Ortice la Ogliarola e la Raciopella. Più in generale ed in ogni caso, alla Campania sono state riconosciute 5 Dop, a dimostrazione di quanto sia qualificata la produzione.

«Siamo ad una svolta e ne siamo fieri - ha sottolineato Alessandro Mastrocino, presidente di Cia Campania - dal momento che abbiamo voluto fortemente la nascita del comitato, investendo energie e risorse nella consapevolezza che maggiore valore alle filiere significa maggiore valore

al lavoro degli agricoltori e all'economia del nostro territorio».

Il comitato, già dalla prossima settimana, si metterà al lavoro. «Il nostro intendimento - ha puntualizzato in merito Amore - è quello di procedere alla definizione del disciplinare; un passaggio indispensabile per completare la documentazione necessaria alla richiesta di riconoscimento in parte, peraltro, già avviata alla comunità europea».

Nel consiglio direttivo sono stati nominati Salvatore Falco, Sabino Basso, Michele Russo, Roberto Zampelli, Maurizio Capitelli, Luigi Milano, Pasquale Moscaritolo. Ai lavori di insediamento ha partecipato Franco Alfieri, consigliere regionale delegato per l'Agricoltura.

Il presidente è Amore già al vertice della Cia della provincia sannita



Agricoltura / 3
«Marchigiana», tra turismo e gastronomia

«Le Igp e il vitellone bianco dell'Appennino come volano di sviluppo economico e promozione turistica del territorio» è il titolo del convegno svoltosi ieri a Castel Campagnano nell'ambito della Festa delle carni Marchigiana Igp in corso fino a oggi nella piccola comunità sul Volturno, nei luoghi del Pallagrello con cui si sposa bene la prelibata carne rossa.



Oliveto Nel Sannio il 23% della produzione d'olio della Campania con 15mila aziende coinvolte nella produzione



Peso: 34%