

Consorzio di tutela dell'olio Dop del Cilento: arriva il riconoscimento del Ministero

Con un Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 5 giugno scorso, è stato riconosciuto il Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Dop del Cilento. Il Consorzio avrà sede a Laureana Cilento. I suoi atti saranno dotati di rilevanza esterna ed avranno quale scopo sociale la tutela dei propri associati. L'olio Cilento DOP si ottiene dalla premitura di olive delle varietà Pisciotiana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino per almeno l' 85%; possono, inoltre, concorrere altre varietà locali presenti nell'area di produzione in misura non superiore al 15%. L'olio, al consumo, è di colore giallo paglierino con buona vivacità ed intensità; spesso limpido, a volte velato. All'esame olfattivo mostra un leggero sentore di fruttato, talvolta con note di mela e di foglia verde. Il gusto è tenue e delicato di oliva fresca, fundamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante. E' discretamente fluido, con evidenti sentori di pinolo e retrogusto di nocciola e mandorla. L'acidità è sempre inferiore al valore di 0,70%. La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, tipici dell'area di origine, come grigliate di pesce, insalate selvatiche, verdure bollite, legumi e primi piatti in genere. L'olio "Cilento" DOP è il frutto dell'armonizzazione delle più moderne tecnologie di lavorazione con una tradizione millenaria. A livello agronomico, particolare cura è posta durante le fasi della raccolta, del trasporto e della conservazione delle olive. Per essere ammesse alla produzione di olio DOP le olive devono essere raccolte rigorosamente a mano; è autorizzato l'ausilio di mezzi agevolatori meccanici, come scuotitori e pettini vibranti; le reti sono ammesse esclusivamente per agevolare le operazioni di raccolta, che deve essere effettuata entro il 31 dicembre di ogni anno. La produzione massima di olive ad ettaro è di 110 quintali, mentre la resa in olio massima è del 22%. Le olive vanno molite entro 48 ore dalla raccolta. Nell'area della DOP "Cilento" l'olivicoltura interessa complessivamente oltre 18 mila ettari, pari al 30% circa del totale regionale e quasi al 50% circa della sola provincia di Salerno. Le aziende agricole a destinazione olivicola della zona sono circa 19 mila. Nella campagna di produzione olearia del 2005-06 risultano iscritti al registro della DOP "Cilento" n. 294 aziende agricole per complessivi 1.304 ettari di oliveti, con una produzione conferita alla molitura di 15.359 q.li di olive. La produzione di olio certificato DOP nella campagna 2005-06 è pari a 32.645 litri prodotti in 6 frantoi iscritti al registro. I dati confermano una lenta ma costante ascesa sia nel numero delle imprese che del prodotto certificato.