


IL FATTO - 20 AGOSTO 2017

Nella Marca c'è una nuova Dop: "Asolo olio extravergine d'oliva della Pedemontana del Grappa"

È di pochi giorni fa la comunicazione giunta al Comune di Asolo dal Ministero delle Politiche Agricole  e dalla Commissione Europea, del riconoscimento della "sottozona DOP Asolo olio extravergine d'oliva della Pedemontana del Grappa". Un'ulteriore certificazione di un prodotto tipico delle colline Asolane. Un marchio che ne certifica luogo di nascita, di sviluppo, di produzione, raccolta e lavorazione. Gli olivi che vengono coltivati nelle colline Asolane e Pedemontane sono infatti in assoluto quelli posizionati nella latitudine più settentrionale di tutta Europa.

Grazie alla latitudine, alle caratteristiche orogenetiche e alle condizioni atmosferiche, le piante di olivo producono delle olive con peculiarità organolettiche eccezionali. Gli olivicoltori della zona sono piccoli produttori, che si limitano a consegnare le eccedenze del fabbisogno familiare alla "Tapa Olearia" di Cavaso del Tomba. La raccolta delle olive viene fatta a mano, consegnate al frantoio, dove su ogni partita di olio vengono eseguite analisi su acidità, per ossidi e acido oleico. Recentemente, grazie ad uno scrupoloso studio sulle varietà autoctone di olivo della Pedemontana Trevigiana condotto dal dottor Giovanni Alberton, sono state identificate un centinaio di piante ultrasecolari della varietà denominata "Asolana". Un tassello molto importante si aggiunge alla valorizzazione dei prodotti tipici e delle attività agroalimentari e tradizionali locali, utili anche alla promozione di Asolo e delle sue colline. Un chiaro esempio di come il nostro territorio non sia solo Prosecco, ma di come possano convivere diverse varietà vegetali, con l'intento di tutelare la biodiversità dell'ambiente e i valori antropologici. Della denominazione posso usufruirne solo i produttori di Asolo, Maser, Fonte, Castelcucco e Monfumo. Ma è allarme per il raccolto in tutta la Pedemontana. Alberi senza frutti negli olivi secolari della Dop appena riconosciuta.