

Olio di Puglia” Igp, costituito il Consorzio di tutela

Al via la strategia di promozione dell'olio extravergine di oliva del tacco d'Italia con la costituzione del Consorzio per la tutela e la valorizzazione di quello a Indicazione geografica protetta di Puglia. A darne notizia è Coldiretti Puglia che rende nota la chiusura del percorso formale della Igp “Olio di Puglia” e la nomina alla presidenza del Consorzio di Pantaleo Piccinno di Caprarica di Lecce e alla vicepresidenza Maria Di Martino di Trani.

Il marchio Igp “Olio di Puglia” sarà ben riconoscibile per il logo distintivo caratterizzato da un'antica moneta romana che simboleggia l'unità della Regione Puglia - determinata dalla costruzione della via Traiana - ed il suo legame storico con la coltivazione dell'olivo.

“Il brand Igp garantirà che l'olio extravergine sia di alta qualità, con parametri chimico-fisici ed organolettici di assoluto valore, perché il disciplinare prevede che solo oli con un elevato livello di polifenoli - i più importanti antiossidanti naturali - possano diventare Igp” ha dichiarato Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia. Le proprietà dell'Olio di Puglia Igp saranno certificate “con un apposito claim salutistico in etichetta previsto dall'Ue” spiegano a Coldiretti Puglia. L'Igp sarà ulteriore garanzia di freschezza, poiché il disciplinare prevede che dovrà essere imbottigliato entro l'anno di produzione e sia di assoluta provenienza regionale. E anche il confezionamento dovrà avvenire ad una distanza minima dal luogo di produzione, a maggiore garanzia dell'origine del prodotto. “La Igp ‘Olio di Puglia’ sarà un importante strumento di trasparenza proprio mentre si registra la crescita record dei consumi mondiali di olio extravergine d'oliva nel mondo - afferma Coldiretti Puglia - che in una sola generazione hanno fatto un balzo di quasi il 49% negli ultimi 25 anni cambiando la dieta dei cittadini in molti Paesi, dal Giappone al Brasile, dalla Russia agli Stati Uniti, dalla Gran Bretagna alla Germania, sulla scia del successo della dieta mediterranea dichiarata patrimonio dell'umanità dall'Unesco”.

“Si tratta di un progetto di trasparenza e valorizzazione che, come dimostra il disciplinare, punta decisamente - spiega il presidente Muraglia - sulla qualità e sulla distintività in una regione che produce oltre il 50% dell'olio extravergine italiano”.

Per avere un'idea del peso e dell'importanza della produzione olivicolo olearia in Puglia - e dell'urgenza avvertita di tutelare questo prodotto strategico - basti pensare che la sola Produzione lorda vendibile del comparto olivicolo-oleario in Puglia è pari al 20% della totale Plv del settore agricolo, per un valore di 750 milioni di euro medi annui.