



Olio Campania, iniziato confronto per riconoscimento Igp

È iniziato il confronto per la proposta di riconoscimento dell'IGP "Olio Campania" tra Comitato Promotore e Commissione europea, attraverso il ministero delle Politiche Agricole. Confagricoltura ha sostenuto fin dall'inizio questo progetto impegnandosi nella definizione del disciplinare e nella preparazione della documentazione a sostegno dell'istanza. "La nostra regione è da sempre fortemente vocata alla coltivazione dell'olivo - ha affermato il presidente di Confagricoltura Campania, Fabrizio Marzano - e la reputazione della denominazione "Olio Campania" poggia su un legame antico: riferimenti e reperti storici fanno risalire la sua produzione addirittura al VI-VII secolo a.C. E questo legame tra il nostro territorio, l'olivo, l'olio e la cultura è ancora forte e attuale". "Questo riconoscimento - prosegue Marzano - oltre a rappresentare un attestato all'impegno ed alla reputazione di tanti olivicoltori della nostra regione, distinguerebbe l'eccellenza del nostro olio, già conosciuto ed apprezzato proprio per le sue peculiarità". Oggi la Campania è nota, a livello internazionale, per il suo olio extra vergine, caratterizzato da un fruttato di oliva nel quale è sempre possibile riconoscere uno o più dei seguenti descrittori: mandorla, carciofo e pomodoro. Questi, unitamente alle note equilibrate di amaro e di piccante, contribuiscono a garantire l'apprezzamento e la riconoscibilità dell' "Olio Campania" dei consumatori sempre più esigenti in termini di qualità. La Campania, con il 6% circa del totale della superficie nazionale olivetata e un patrimonio olivicolo di oltre 8,5 milioni di piante, si colloca al quinto posto nella graduatoria delle regioni italiane. La produzione media rappresenta l'8% di quella nazionale.

FONTE ANSA