

PRODUZIONE DI ECCELLENZA

► CAPACCIO PAESTUM

Pubblicata sulla Gazzetta ufficiale la richiesta di riconoscimento dell'Olio d'oliva Campania Igp. Un'occasione per tutta la produzione di extravergine campana, salutata con favore dalla gran parte degli imprenditori agricoli anche se c'è qualcuno che, erroneamente, teme una diminuzione del peso dei prodotti che hanno il marchio Dop. Entro 60 giorni dalla data di pubblicazione ci si potrà eventualmente opporre alla Indicazione geografica protetta per olio extravergine d'oliva Campania. Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, saranno vagliate dal ministero delle Politiche Agricole prima della trasmissione della richiesta di riconoscimento alla Commissione europea. Il disciplinare di produzione dell'Igp Olio Campania prevede l'uso esclusivo di 18 varietà autoctone. La Campania è una delle maggiori realtà del settore olivicolo italiano. In tutta la regione, oltre 75.365 sono gli ettari olivetati, il 6% di quelli nazionali, una media che si aggira sulle 12 mila tonnellate, che ha anche raggiunto picchi di 22 mila tonnellate e 356 frantoi attivi ed ora a proteggerlo con il marchio del Vesuvio, verde e sbuffante una goccia d'olio sarà l'Igp. Di questo mondo, va ricordato, il 64% della produzione regionale è realizzato in provincia di Salerno, quasi tutto nella fascia a Sud del capoluogo, con un'importante area pure sulla Costa d'Amalfi. Il 24% della produzione regionale, infatti, è concentrata tra Montecorvino Pugliano a Campagna, quella dell'olio delle Coline salernitane Dop. Una gran parte della produzione campana è nella zona da Capaccio verso Sud, con il Cilento Dop, e nel Vallo di Diano. «E' un risultato importante - afferma **Angelo Pedolicchio**,

vicepresidente salernitano del comitato promotore dell'Igp - Questo è il primo progetto che ha avuto la condivisione di tutte le organizzazioni del mondo agricolo, attesa l'importanza che avrà per la promozione di un prodotto che in Campania ha un notevole valore economico e culturale. A beneficiarne saranno tutte le province campane, specie quella di Salerno che fa la parte del leone in ambito regionale ». Nel mondo delle Dop salernitane c'è qualcuno che teme la concorrenza del marchio Igp con altri marchi di protezione con quello della Denominazione di origine protetta. «L'indicazione geografica protetta è un valore aggiunto e di supporto alla Dop - ricorda Pedolicchio - . L'olio Igp ha ovviamente un valore di mercato più alto di un altro non certificato ed automaticamente la Dop avrà a sua volta un valore maggiore del prodotto base che si avvale dell'Igp. Opposizioni che non hanno alcuna ragione di essere». (sdn) ©RIPRODUZIONE RISERVATA



In Campania la produzione di olio extravergine è di notevole qualità