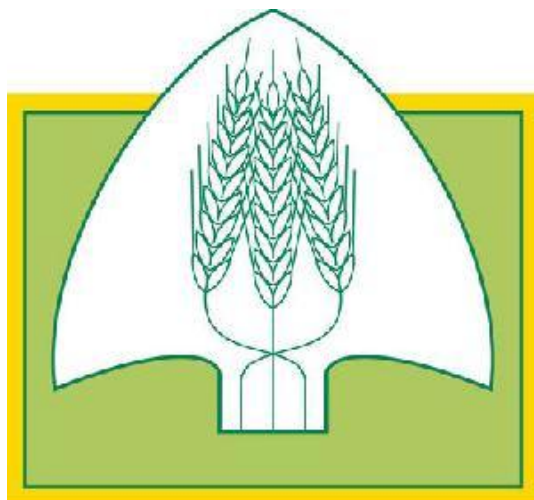




Coldiretti; Via libera dell'Ue all'IGP Olio Campania



COLDIRETTI

Una grande occasione per tutta la Campania. Con il via libera dell'Ue all'IGP Olio Campania tutto il territorio è coperto da un marchio di origine, rafforzando la capacità di arrivare sul mercato, vista la crescente richiesta di riconoscibilità e autenticità da parte dei consumatori. È il commento della federazione regionale di Coldiretti Campania, in prima linea nell'iter per il riconoscimento attraverso i suoi tecnici, alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale europea n. 84 del regolamento di esecuzione della Commissione europea con il quale viene registrata la denominazione geografica. Un riconoscimento che arriva dopo un 2022 che ha visto un dato in controtendenza in Campania rispetto al resto d'Italia, con la produzione nazionale di olio di oliva a -37%, a causa della siccità. La produzione di olio in Campania, infatti si è attestata a circa 11 mila tonnellate. In Campania – secondo le stime di Coldiretti e Aprol Campania – sono presenti circa 74 mila ettari coltivati ad oliveto, di cui il 5% circa con metodi di produzione biologica. La regione possiede una straordinaria ricchezza di biodiversità olivicola con oltre 60 cultivar, molte ancora in fase di studio. Le principali varietà olivicole sono diciannove: l'Ogliarola, la Marinese e la Ravece in provincia di Avellino; l'Ortice, l'Ortolana e la Racioppella in provincia di Benevento; l'Asprinia, la Tonda, la Caiazzana e la Sessana in provincia di Caserta; l'Olivo da olio (detta anche Cecinella o Minucciolo) in penisola Sorrentina, Napoli; la Rotondella, la Carpelllese, la Nostrale, la Salella, la Biancolilla e la Pisciotana in provincia di Salerno. A queste autoctone vanno aggiunte varietà come il Leccino e il Frantoio, che pur non essendo autoctone sono presenti da lungo tempo in varie zone della regione. In Campania sono cinque le Dop: Cilento, Colline Salernitane, Irpinia - Colline dell'Ufita, Penisola Sorrentina e Terre Aurunche.

