
Cucina italiana: Coldiretti, "dopo oltre duemila anni rinasce l'olio dell'antica Pompei"

"Dopo oltre duemila anni rinasce l'olio dell'antica Pompei con le prime bottiglie stappate per sostenere la candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'Unesco, di cui proprio l'extravergine rappresenta una componente fondamentale". Ad annunciarlo è la Coldiretti con Unaprol e Filiera Italia nell'ambito della presentazione del logo ufficiale per la candidatura della "Cucina italiana a patrimonio immateriale dell'umanità", promossa al Parco archeologico a Pompei dai ministri dell'Agricoltura e Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida e della Cultura Gennaro Sangiuliano. A rendere possibile il ritorno sulle tavole dell'olio di Pompei è stato il lavoro di Coldiretti e Unaprol assieme al Parco archeologico nel recupero e nella valorizzazione degli antichi uliveti siti tra le rovine dell'antica città romana. Sono circa trecentocinquanta gli alberi di diversa epoca di impianto che sono tornati alla produzione, con la raccolta delle ulive dalle quali è stato prodotto l'extravergine chiamato "Pumpaiia" per onorare l'antichissimo nome della città. "Il valore delle esportazioni di cibo Made in Italy ha raggiunto il record storico di 60,7 miliardi ma sono convinto che ci siano le condizioni per arrivare a 100 miliardi nel 2030, utilizzando il Pnrr per colmare il gap infrastrutturale e logistico del nostro Paese ma anche mettendo uno stop alla contraffazione alimentare internazionale", ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini, ricordando che "per colpa del cosiddetto 'italian sounding' nel mondo oltre due prodotti agroalimentari tricolori su tre sono falsi senza alcun legame produttivo ed occupazionale con il nostro Paese". Un fenomeno che colpisce tutti i "gioielli" del Made in Italy nel piatto, compreso proprio l'extravergine del quale sui mercati è possibile trovare un Pompeian oil il prodotto in California. "Il binomio enogastronomia-cultura è diventato la principale leva di attrazione turistica, strategica per il rilancio dell'economia e dell'occupazione, e la candidatura della cucina italiana a patrimonio nell'Unesco rappresenta un ulteriore riconoscimento di un legame che rappresenta ormai un asset determinante per il Paese. Da qui il nostro ringraziamento ai ministri Lollobrigida e Sangiuliano per un'iniziativa che può rappresentare un ulteriore volano per il nostro cibo Made in Italy", ha sottolineato Luigi Scordamaglia, amministratore delegato di Filiera Italia. "La rinascita dell'olio di Pompei attraverso il recupero degli ulivi del sito riallaccia un legame millenario riaffermando l'unità del prodotto italiano. Ma il lavoro portato avanti con il Parco è importante anche dal punto di vista promozionale per lo sviluppo del fenomeno dell'oleoturismo e, da qui, per l'affermazione di una nuova cultura dell'extravergine che stiamo portando avanti con la Fondazione Evooschool", ha spiegato Nicola Di Noia, direttore di Unaprol.

Gigliola Alfaro