
Agroalimentare: Coldiretti/Unaprol, al Colosseo l'olio dell'antica Roma. Italia regina in Ue con il 40% di produzioni Dop e Igp

Rinasce l'olio degli antichi romani con l'oasi di 189 piante di ulivo all'ombra del Colosseo. È quanto affermano Coldiretti e Unaprol in occasione della prima raccolta con spremitura in diretta delle olive nel Parco del Colosseo a Roma in un frantoio collocato all'ombra dell'Arco di Tito che darà vita all'olio degli antichi romani, dopo il riconoscimento dell'Igp Roma da parte dell'Unione europea. Una oasi dell'olio rinata grazie alla collaborazione tra il Parco archeologico del Colosseo, Coldiretti e Unaprol, che provvedono alla cura degli alberi e alla raccolta delle olive nel pieno rispetto del loro ruolo paesaggistico e del contesto storico, oltre che della sostenibilità, con la produzione di un olio unico al mondo. L'Italia è la regina dei riconoscimenti di qualità in Europa con il suo patrimonio di 42 Dop e 7 Igp olivicole, pari al 40% delle certificazioni comunitarie. Più della metà della produzione nazionale di oli Dop e Igp viene esportata – spiegano Coldiretti e Unaprol - con il valore degli scambi cresciuto del +55% negli ultimi cinque anni, passando da 40 a 62 milioni di euro. Le tre denominazioni più importanti a livello produttivo sono Dop Terra di Bari, Igp Toscana e Dop Val di Mazara, ma le produzioni di qualità caratterizzano l'intera penisola da Nord a Sud nonostante le difficoltà legate ai cambiamenti climatici che hanno anche alzato la "linea dell'olio" portandola a ridosso delle cime delle Alpi con coltivazioni in Valtellina. "Il consiglio ai consumatori – suggerisce il responsabile olio di Coldiretti Nicola Di Noia - è quello di diffidare dei prezzi troppo bassi, guardare con più attenzione le etichette e acquistare extravergini a denominazione di origine Dop e Igp, in cui è esplicitamente indicato che sono stati ottenuti al 100% da olive italiane o di acquistare direttamente dai produttori olivicoli, nei frantoi o nei mercati di Campagna amica dove è possibile assaggiare l'olio Evo prima di comprarlo e riconoscerne le caratteristiche positive".

Giovanna Pasqualin Traversa