

Con il via libera all'Olio di Roma arriva l'extravergine del Colosseo

Il via libera alla prima denominazione "Olio di Roma" rafforza il primato mondiale del Made in Italy nella produzione di extravergine di qualità grazie al maggior numero di denominazioni riconosciute in Europa (43 Dop e 4 Igp) e il più vasto tesoro di biodiversità del mondo con l'Italia che può contare su 533 varietà di olive contro le appena 70 degli spagnoli che hanno una produzione di massa quasi sei volte superiore. E' quanto annuncia la Coldiretti in riferimento al ritorno della coltivazione degli ulivi al Colosseo grazie a un progetto in collaborazione con Unaprol e Parco archeologico con la produzione di olio identificata da un'apposita etichetta "Palatinum" ispirata ad un antichissimo disegno di un pavimento a mosaico della Casa dei Grifi sul Palatino. L'iniziativa per valorizzare il legame storico tra la produzione di olio e gli antichi romani avviene dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del via libera a livello nazionale alla protezione transitoria alla denominazione Olio di Roma per la quale è stata richiesta la registrazione alla Commissione europea come indicazione geografica protetta. La denominazione Olio di Roma Igp riguarderà 316 comuni del Lazio: 107 nel territorio della Città Metropolitana di Roma Capitale, 27 in provincia di Latina, 35 in provincia di Rieti, 60 in provincia di Viterbo, 87 in provincia di Frosinone per una produzione totale di circa 75.000 tonnellate di olive e 10.550 tonnellate di olio ogni anno, per un valore economico complessivo di quasi 52 milioni di euro. Un patrimonio che rinforza le fila di un esercito nazionale di 250 milioni di piante che da nord a sud della Penisola garantiscono agli italiani, con 400mila aziende agricole specializzate che garantiscono una produzione che raggiunge i 255 milioni di chili nell'anno dell'emergenza Covid. Un quantitativo rilevante ma del tutto insufficiente che va sostenuto con un piano di potenziamento produttivo nell'ambito del nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza varato dal Governo di Mario Draghi dove viene richiamata per ben 62 volte la parola agricoltura insieme a sostenibilità (44) e biodiversità (27). Anche perché il 2020 è stato un anno molto sfavorevole per la produzione di olio d'oliva, crollata del 14,5% con una flessione particolarmente forte nelle regioni del Sud, dalle quali dipende gran parte della produzione nazionale. In particolare, i volumi hanno subito un drastico ridimensionamento in Puglia (-31,7%), Campania (-22,6%) e Calabria (-21,6%), solo in parte compensato dalla ripresa in alcune regioni del Centro (Toscana +28,6%, Umbria +14,7%, Marche +3,6%) e del Nord (Emilia-Romagna +20%, Veneto +19%, Liguria +3,8%). Uno scenario produttivo nel quale 9 famiglie su 10 in Italia consumano olio extravergine d'oliva tutti i giorni con una crescente attenzione verso il prodotto di qualità che ha favorito la nascita di corsi e iniziative. L'Italia è il primo consumatore mondiale di olio di oliva con una media negli ultimi 5 anni di 504 milioni di chili, seguita dalla Spagna con 483 milioni di chili e dagli Stati Uniti con ben 320 milioni di chili. A sostenere la domanda mondiale sono certamente gli effetti positivi sulla salute associati al consumo di olio di oliva provati da numerosi studi scientifici che hanno fatto impennare le richieste di quel segmento di popolazione che nel mondo è attento alla qualità della propria alimentazione. In un momento storico in cui i consumi delle famiglie italiane di olio d'oliva sono in crescita del +9,5% spiega Coldiretti secondo l'Osservatorio Immagino sull'onda del successo della Dieta Mediterranea proclamata patrimonio culturale dell'umanità dall'Unesco, con più di 8 italiani su 10 (82%) che cercano sugli scaffali cerca prodotti Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio, il consiglio della Coldiretti è quello di

a denominazione di origine Dop e Igp, quelli 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.