

L'invito L'assessore regionale all'agricoltura punta alla difesa del prodotto

Investire sui marchi dell'olio Hausmann traccia la rotta

IL CONVEGNO

«Tutto il mercato dell'olio ha bisogno di essere un po' riposizionato e i marchi sono uno strumento importante non solo per qualificare il prodotto ma anche per difenderlo dalla concorrenza soprattutto internazionale».

E' quanto dichiarato Carlo Hausmann, assessore all'Agricoltura della Regione Lazio, intervenuto alla cerimonia di premiazione del XXIII Concorso regionale per i migliori oli extravergine di oliva 'Capolavori del gusto', che si è svolta a Roma, al Tempio di Adriano. «Il mercato di Roma, quello regionale e nazionale, ma anche quello internazionale, hanno un grande bisogno di origine geografica. Su questo il Lazio fino ad oggi è stato un po' in ritardo. Attualmente, il set degli strumenti è costituito essenzialmente da quattro denominazioni di origine che coprono solo una parte di tutto il territorio regionale. Per questo, il disegno di qualificare tutto il territorio regionale con una indicazione geografica protetta mira a elevare il posizionamento del prodotto sui mercati. Le Igp e le Dop - ha aggiunto Hausmann - non sono due strumenti concorrenti tra loro. In realtà, proprio la possibilità per un produttore di poter scegliere ogni anno se avvalersi dell'Igp o della Dop darà una possibilità in più nella politica commerciale sia delle imprese ma anche della stessa re-



Al tempio di Adriano a Roma premiati i migliori prodotti del Lazio

gione, perché il nostro olio ha dei requisiti di qualità straordinari ma abbiamo bisogno di accompagnarlo soprattutto nei mercati internazionali con strumenti più efficaci». I lavori sono stati introdotti e moderati da Pietro Abate, segretario generale di Unioncamere Lazio, che ha sottolineato l'importanza registrata dal Concorso regionale in questi ultimi anni come alto momento di valorizzazione delle produzioni olivicole laziali. Strategico il ruolo del concorso, in

particolare, in un'annata come quella attuale in cui gli esperti segnalano una ripresa quantitativa e qualitativa dopo il calo produttivo dell'anno passato. «Gli 80.000 ettari coltivati a olive e le quattro Dop dai diversi territori sono elementi - ha detto Vincenzo Zottola, presidente di Unioncamere Lazio nel suo intervento di apertura - che danno un'idea immediata della rilevanza degli oli extravergine all'interno delle nostre eccellenze agro-alimentari». Sono intervenuti anche Vin-

Un momento della cerimonia di premiazione del XXIII Concorso regionale per i migliori oli extravergine di oliva 'Capolavori del gusto'

cenzo Regnini, vicepresidente di Unioncamere Lazio con delega alle politiche agricole, e rappresentanti delle associazioni di categoria di settore (Cia, Coldiretti, Confagricoltura). Il crescente successo della selezione è confermato dai numeri: quest'anno il concorso regionale per i migliori oli extravergine d'oliva ha fatto registrare la partecipazione di 75 aziende per un totale di 88 etichette, con una prevalenza di Viterbo con 22 prodotti in concorso, seguita da Latina con 22 partecipanti, 18 da Rieti, 14 da Roma e 9 da Frosinone. Tra queste, ben 41 aziende hanno manifestato interesse a partecipare al concorso nazionale 'Erocole Olivario' con 47 oli. Oltre alla categoria extravergine di oliva, dunque, in concorso le 4 denominazioni regionali: Sabina Dop, Canino Dop, Tuscia Dop e Colline Pontine Dop. I premi sono stati attribuiti ai primi due classificati per ognuna delle categorie in concorso (Dop ed extravergine) che si articolano, sulla base del fruttato, in leggero, medio e intenso. Come migliori extravergine 'fruttato intenso' sono stati premiati le aziende agricole Americo Quattrociocchie Alfredo Cetrone, "fruttato medio" l'azienda agricola biologica Orsini e Oscar Soc. Coop. Agricola, "fruttato leggero" il Centro Produzione Olio F.lli De Gregoris Srl e l'azienda agricola Antonelli Quinzio. Sono stati inoltre attribuiti i premi al miglior olio biologico, al miglior olio monovarietale, al miglior olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli, oltre al "Premio Tonino Zelinotti" per la migliore confezione, "Premio Grandi Mercati" e "Premio della Critica". I vincitori sono stati selezionati attraverso specifiche sessioni di assaggio da una commissione esaminatrice composta da degustatori professionisti individuati, tra l'altro, in base all'anzianità di iscrizione nell'Albo ufficiale degli assaggiatori e all'esperienza specifica di sedute di assaggio degli oli regionali. ●