



Confederazione Italiana Agricoltori Savona

COMUNICATO STAMPA

Verso la DOP dell'oliva da mensa taggiasca

La Confederazione Italiana Agricoltori avvia un nuovo percorso per ottenere la certificazione di denominazione di origine protetta (DOP) dell'oliva taggiasca. Una strada già intrapresa diversi anni fa ma ben presto abbandonata a causa di diversi problemi di natura burocratica e tecnica.

Per “denominazione d'origine” s'intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

“Per quanto riguarda la produzione ligure, creare un disciplinare per salvaguardare le olive del territorio, fino ad ora certamente non è stato facile, anche perché le varietà prodotte sono molteplici – dichiara il rappresentante del Gruppo di interesse economico della CIA di Savona Sandro Gagliolo -.

Nonostante le difficoltà, la nostra associazione vuole avviare un nuovo percorso, da studiare e verificare, per dare un valore aggiunto a questo pregiatissimo prodotto e chiama a raccolta i produttori locali per trovare un percorso comune, in grado di evitare gli interessi di pochi o di qualche grande industria, garantendo la salvaguardia del territorio che deve essere sviluppato e creare eccellenze. Solo in questo modo sarà possibile favorire le produzioni locali ed evitare che prodotti che “passano” dalla Liguria possano diventare liguri – continua Gagliolo -.

Ottenere la DOP è certamente importante, ma deve essere uno strumento che funzioni correttamente, con garanzie per lo sviluppo del territorio. Così come tutte le DOP anche quelle per l'olio è in forte sofferenza perché nonostante il ritorno d'immagine non c'è l'incremento sperato. Le percentuali sono basse, quindi per fare in modo che la certificazione possa funzionare bisogna puntare sul discorso del territorio.

Una Dop funzionante, come quella che si vuole creare per le olive taggiasche, conosciute ed apprezzate a livello internazionale, sicuramente porterebbe qualche vantaggio economico agli olivicoltori che finalmente otterrebbero il giusto riconoscimento per il lavoro svolto. Se le olive fossero pagate il giusto, alla lunga anche i giovani, magari quelli che non riescono ad inserirsi nel mondo del lavoro, sarebbero stimolati a recuperare i vecchi oliveti abbandonati dell'entroterra – conclude il responsabile CIA -.

Spero che questo percorso vada a buon fine per la tutela del territorio, dei produttori e dei consumatori finali che finalmente avrebbero certezze sulla qualità di prodotto”.

Con questi obiettivi, venerdì 14 novembre, dalle 16.30, nella sala del consiglio dell'antico Palazzo Comunale “Cremlino” di Imperia, si svolgerà il convegno “Verso la DOP dell'oliva da mensa taggiasca”.

Dopo l'introduzione del presidente regionale CIA Aldo Alberto, il tecnico CIA Pasquale Restuccia illustrerà le peculiarità dell'oliva taggiasca: tecniche di coltivazione e trasformazione; il presidente regionale AIFO (Associaz. Italiana Frantoiani Oleari) Federico Fresia descriverà il mercato italiano

e straniero dell'oliva da mensa taggiasca. Opportunità e rischi; il giornalista Carlo Cambi illustrerà come l'olio extravergine d'oliva sia un'eccellenza della gastronomia italiana; il presidente provinciale CIA Stefano Roggerone indicherà le ragioni e gli obiettivi del convegno.

Al dibattito parteciperanno anche la Senatrice Donatella Albano, l'assessore regionale all'agricoltura Giovanni Barbagallo, il sindaco di Imperia Carlo Capacci; il vice Ministro delle Politiche Agricole Andrea Olivero ed il vicepresidente Nazionale CIA Cinzia Pagni.

Albenga, 13 novembre 2014

Per maggiori informazioni:

Arianna Pinto

Cell 347 0495751