

## Olio - Contro furto d'identità PSR Abruzzo protegge origine suo extra vergine con GIS e NMR

**Chieti** - Per oltre un milione e trecentomila abruzzesi residenti e soprattutto per altri ottocentomila sparsi in tutto il mondo parte l'operazione trasparenza degli oli extra vergine di oliva della regione. Si tratta di oli extra vergine di grande pregio ricavati da varietà autoctone che potranno contare su una carta d'identità realizzata grazie a due progetti finanziati nell'ambito del programma di sviluppo rurale Abruzzo 2007/2013, misura 1.2.4. riguardante la cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale. **Oliando PE** e **Oliando TE**, così denominati i due progetti i cui risultati finali sono stati presentati nell'ambito di un evento presso la Camera di Commercio di Chieti, sono stati cofinanziati dall'**Unione Europea**. Riguardano rispettivamente le cooperative **Aprol Abruzzo** di Val Vibrata (TE) e **Plenilia** di Pianella (PE), organizzazioni di produttori aderenti ad **Unaprol**, consorzio olivicolo italiano, facenti parte della filiera olivicola nazionale organizzata da **Coldiretti** inserite nella rete di **Campagna Amica**. Entrambe le cooperative sono, con il centro di ricerca **COTIR** di Chieti partner scientifico, capofila dei progetti che utilizzano una tecnica messa a punto dallo stesso COTIR per identificare e certificare l'origine delle produzioni olivicole attraverso l'integrazione di due tecniche: i **GIS** - Sistemi Informativi Geografici e l'**NMR** - Risonanza Magnetica Nucleare.

Nei due anni di ricerca sono state coinvolte circa un centinaio di aziende olivicole nelle due province. Le imprese olivicole si sono sottoposte ad indagini, prelievo di campioni, analisi relative allo stato del terreno, alle lavorazioni effettuate, ai sistemi di fertilizzazione e difesa adottati. Sono state effettuate doppie moliture, in frantoio, e presso il COTIR; oltre 400 i campionamenti e le doppie moliture che hanno permesso, attraverso l'incrocio dei dati, di risalire nel 97% dei casi agli areali di produzione.

L'utilizzo dei GIS - Sistemi Informativi Geografici, ha individuato con certezza i territori di produzione in cui si coltivano le varietà **Tortiglione**, in provincia di Teramo, e la **Dritta** in provincia di Pescara. L'impiego della risonanza magnetica nucleare NMR ha poi permesso di individuare le aree omogenee di produzione, riportate in mappa, attraverso il profilo chimico dei campioni prelevati. Tutto ciò per garantire maggiore trasparenza sul mercato ed al consumatore, spesso disorientato di fronte allo scaffale che non distingue e, quindi, non premia la qualità degli oli extra vergine e dei loro territori di produzione.

Le cifre dell'olivicoltura abruzzese vedono al primo posto la provincia di Chieti che contribuisce con circa il 57% alla produzione regionale. Seguono le province di Pescara con il 25% e di Teramo con il 14%. Tre le DOP presenti sul territorio rispettivamente nelle province di Chieti (*Colline Teatine*), Pescara (*Aprutino Pescara*) e Teramo (*Pretuziano delle colline teramane*). 290 circa i frantoi in azione su tutto il territorio abruzzese. Nove milioni le piante di olivo su circa 46.000 ha che rappresentano il 50% della sola superficie agricola arborea utilizzata (SAU). Le aziende che coltivano olivo sono oltre 60.000, ma di queste soltanto un quarto sono ad indirizzo prevalente ed il 75% ha superficie inferiore a due ettari. Aziende piccole con superfici limitate che, nell'era della globalizzazione, potranno contare su sistemi avanzati di certificazione ed evitare il furto di identità dell'origine del loro prodotto extra vergine prodotto in Abruzzo.