Scritto da Red.
Mercoledì 07 Aprile 2021 10:47



AVELLINO – "L'olivo rappresenta uno degli elementi più caratterizzanti del paesaggio e svolge una funzione insostituibile per la protezione del suolo e la conservazione dell'ambiente. L'olivicoltura in Campania vanta una storia millenaria, infatti alcuni affreschi sono stati trovati nelle ville di Pompei e nei templi di Paestum". È quanto afferma Ciro Picariello, presidente della Federazione dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Regione Campania che ha partecipato al webinar "I paesaggi olivicoli italiani – biodiversi e identitari".

"La Campania – spiega Picariello – rappresenta circa il 7% della produzione italiana, ha una superficie olivata di circa 70-80mila ettari e risulta la quarta regione olivicola italiana per quantità di olio prodotto e la sesta per superficie.

Oltre il 50% è prodotto in provincia di Salerno, sia in termini di superficie che di produzione seguita da Benevento (16%), segue Avellino e Caserta, e per ultima Napoli con la penisola sorrentina. Vi sono diversificazioni paesaggistiche, colturali e varietali tra i territori costieri: Cilento, Penisola Sorrentina, Caserta (terre aurunche) e le zone interne dell'Irpinia e del Beneventano.

Nel Cilento e nelle aree interne collinari e montuose con condizioni orografiche difficili, insieme ad una frammentazione aziendale, con piante secolari e sesti irregolari non è sempre possibile l'impiego delle macchine e contenere i costi.

Mentre nelle aree pianeggianti, come l'area di Paestum, dell'Alto e Medio Sele e in molte aree interne di Benevento, Avellino e Caserta si sono verificate intense ristrutturazione e

ammodernamenti degli impianti con una olivicoltura intensiva, meccanizzata, innovativa con riduzione di costi, anche grazie ad un’intensa azione informativa e di consulenza di tecnici agronomi qualificati, associazioni di categoria”.

“La tecnica colturale - evidenzia Picariello - si è innovata e ciò ha permesso l'uso generalizzato delle cassette anziché i sacchi. Si sono ridotti i tempi di attesa tra la raccolta e la molitura con conseguente miglioramento della qualità degli oli. La Campania è la patria della dieta mediterranea e l’olio Evo è il vero punto di forza che ha reso la regione nota in tutto il mondo”.

Il patrimonio varietale è estremamente ricco e diversificato.

Sono state descritte e catalogate oltre 60 varietà autoctone attualmente coltivate e tramandate da secoli.

Abbiamo cinque Dop:

- Irpinia colline dell’Ufita, olio extra vergine di oliva dop, Ravece;

- Cilento, olio extra vergine di oliva dop;

- Penisola Sorrentina, olio extra vergine di oliva dop;

- Colline salernitane, olio extra vergine di oliva dop;

- Terre aurunche olio extra vergine di oliva dop.

“È stato pubblicato da pochi giorni – sottolinea Picariello – l’Igp “Olio Campania” dal ministero delle Politiche agricole che mette insieme tutte le figure degli operatori del comparto al fine di competere sui grandi mercati, nazionali e internazionali”.

È, inoltre, stato costituito il Distretto Agroalimentare di qualità tra la Dop Colline Salernitane e Dop Colline dell’Ufita e Oro della Campania al quale l’Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Avellino ha partecipato dando il proprio contributo.