



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



8 Ercole Olivario CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE

Cartella Stampa
XXVI Edizione

Perugia, 7 Aprile 2018



Ercole Olivario®



Ercole Olivario

Nato nel 1993, l'**Ercole Olivario** è il premio più prestigioso nel settore dell'olio extravergine di qualità italiano. Fin dalla sua nascita, il Concorso ha sempre perseguito i suoi obiettivi:

- potenziare le eccellenze olearie (Dop, Igp e Biologici) dei tanti territori della penisola;
- sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto con iniziative che li aiutino a commercializzare il prodotto e contraddistinguersi nel mercato globale;
- valorizzare la figura dell'assaggiatore in quanto professionista in grado di promuovere l'eccellenza dell'olio extravergine italiano in patria e all'estero.

Il Premio è promosso da:

Unione delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia;
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Con la partecipazione di:

Unione delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura,
Unioncamere Umbria, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e
Agricoltura di Perugia, Camera di Commercio del Molise, Agenzia per la
Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane e
Associazione Mirabilia.

Con il supporto di:

Sistema camerale nazionale; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi
dell'economia agraria (CREA) - Centro di Ricerca Ingegneria e
Trasformazioni agroalimentari (IT); associazioni dei produttori olivicoli e
delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano.

L'Ercole Olivario è rivolto a olivicoltori produttori di olio in proprio, ai frantoi
le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura, a consorzi,
cooperative, reti di impresa e a soggetti sottoposti al sistema dei controlli,
detentori, nella relativa zona d'origine, di prodotto pronto per l'immissione al
consumo, con certificazione a denominazione d'origine.



Ercole Olivario: un nome antico, ma prestigioso

Simbolo del concorso è una rielaborazione grafica - attraverso la tecnica dell'acquarello - del tempio di Ercole Olivario. Posto nel Foro Boario, di fronte alla Chiesa di Santa Maria in Cosmedin, a Roma. Il monumento costituisce la rappresentazione più adeguata del rapporto che lega la produzione dell'olio di oliva con le sue origini, con le principali testimonianze archeologiche e monumentali del mondo antico e con la stessa cultura classica. Dedicato al mitico dio Ercole - divinità patrona del mondo agricolo - il tempio fu costruito nel I° secolo avanti Cristo a spese dell'antica corporazione romana dei produttori di olio d'oliva.

I Premi

Vengono premiati gli oli extravergine di oliva che raggiungono i primi due posti nelle due categorie, **DOP/IGP** e **EXTRAVERGINE** per le singole tipologie:

a) fruttato leggero b) fruttato medio c) fruttato intenso

A questi vanno aggiunti altri **4 premi speciali**:

- **Amphora Olearia** - per la miglior confezione
- **Lekythos** - alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero
- **Menzione Speciale Olio Extravergine Biologico** - al prodotto, certificato biologico a norma di legge, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti
- **Premio "Il Coraggio di fare Nuove Imprese Agricole"** - riservato alle aziende finaliste avviate nell'ultimo quinquennio

La Giuria

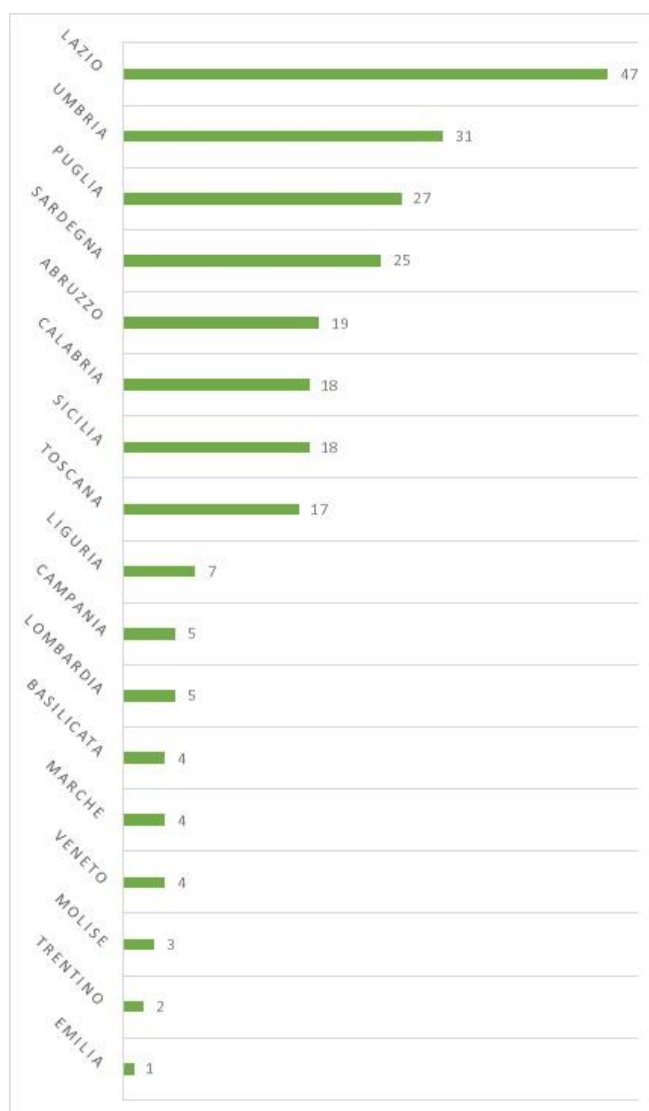
La **Giuria nazionale** è costituita da **17 degustatori**, in rappresentanza delle regioni a maggiore vocazione olivicola, scelti tra i soggetti iscritti nell'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergine ed extravergine. In linea con i principali obiettivi della manifestazione, ovvero contribuire alla valorizzazione del ruolo dell'assaggiatore di olio di oliva e alla diffusione a livello regionale di tecniche di assaggio sempre più raffinate, all'interno della giuria saranno assicurati una presenza delle professionalità femminili e meccanismi di rotazione fra gli iscritti all'elenco nazionale, non nominando, per quanto possibile, persone che hanno già partecipato ai lavori della Giuria.

La XXVI edizione del Concorso

I numeri dell'edizione 2018

- 17 Regioni;
- 237 etichette iscritte*, con in testa **Lazio (47)**, **Umbria (31)** e **Puglia (27)**; seguono Sardegna (25), Abruzzo (19), Calabria e Sicilia (rispettivamente 18), Toscana (17), Liguria (7), Lombardia e Campania (rispettivamente 5), Basilicata, Marche e Veneto (rispettivamente 4), Molise (3), Trentino (2), Emilia Romagna (1).

** **NOTA del COMITATO:** questi numeri sono da intendersi provvisori e non definitivi. Sono infatti in corso le valutazioni sui requisiti di partecipazione presentati al momento delle iscrizioni.*



26 anni di Ercole Olivario: in numeri

- Totale iscritti nei 25 anni del Concorso: 8.378 (escluso il 2018)
- Totale finalisti: ca. 1.649*
- Totale premi assegnati: 265*
- Le regioni più premiate in assoluto: Oro alle isole, con Sicilia (44 premi) e Sardegna (38). Seguono, come task force del Centro Italia, Lazio (38) e Toscana (33), Umbria (33), più giù le regioni del Sud come Puglia (16), Campania (14), Marche (12), Calabria (11) e Abruzzo (11).
- A partire dall'edizione del 2000 il Concorso ha previsto una partecipazione diversa, introducendo due nuove categorie, DOP e IGP, che sono andate ad affiancare la Extra. Fino al 2010 la prevalenza di iscrizioni è sempre stata per la categoria extra ma dal 2010 in poi le due categorie viaggiano più o meno alla pari.

* ad esclusione del 2018



- *I dati statistici riportati nei paragrafi dedicati alle si riferiscono alle stime di: Marco Oreggia, Flos Olei 2018; stime Ismea su dati Agea (elaborazioni su dichiarazioni frantoi a consuntivo della campagna 2016/2017); National Institute of Statistics, Service Institute for the Agricultural and Food Market on data from the Agency for Agricultural Payments*

Trentino

Al 46° grado di latitudine – corrispondente al lago di Garda – la coltivazione dell’olivo raggiunge uno dei limiti più a nord nel nostro emisfero. Grazie al clima mite la coltivazione dell’olivo nel Basso Sarca (TN) e nella zona del Garda trentino rappresenta un unicum in Italia e in Europa. I primi a portare la pianta alle pendici delle Alpi, scoprendo che si potevano ottenere ottimi risultati, furono i Romani. Poi i monasteri della zona continuarono questa pratica rendendola abbastanza comune nel Medioevo. Oggi la superficie coltivata regionale – 460 ha con circa 120.000 piante - interessa soprattutto l’Alto Garda e la Valle dei Laghi in Trentino, variando dai 70 agli 850 metri di quota.

Sette i frantoi attivi, per una produzione 2017 che si attesta intorno alle 300 tonnellate.

La varietà prevalente è quella dell’olivo Casaliva o Gargnà, la cui caratteristica principale consiste nel produrre un’oliva che non diventa mai completamente nera, neppure quando è matura. Altre cultivar piuttosto diffuse sono il Frantoio, il Leccino e in minor misura il Pendolino.

La raccolta avviene ancora per lo più a mano e si svolge da Novembre a Dicembre, quando il frutto non ha ancora raggiunto la completa maturazione. La molitura segue di pochi giorni la raccolta: un tempo con macine di pietra, oggi con moderni frangitori. In entrambi i casi l’estrazione avviene esclusivamente a freddo, con una temperatura costante di poco inferiore ai 27° C. L’olio così ottenuto viene opportunamente filtrato prima dell’imbottigliamento.

Uno degli oli extravergine di oliva più rinomati del Trentino è quello DOP del Garda. Esso appartiene alla grande famiglia degli oli del Garda DOP che si compone delle sottozone “Garda bresciano”, “Garda orientale” ed appunto “Garda trentino”. Il Garda DOP si distingue per il colore verde dai riflessi oro, i profumi erbacei con sentori di mandorla e carciofo, il gusto rotondo, il fruttato leggero con note piccanti e amare. Abbinamenti ideali: minestre d’orzo, insalate, carni bianche ai ferri e soprattutto pesce di lago.

Un tempo gli avanzi della spremitura delle olive, in nome di un’economia povera in cui nulla doveva essere sprecato, venivano impastati insieme a lievito e farina, e talvolta a vino e a zucchero, per la preparazione del tipico “pan de molche” (briciole).



Lombardia

Così come il vicino Trentino, la Lombardia è una delle zone più settentrionali dell'emisfero boreale in cui l'olivo riesce a sopravvivere, un'area che non spicca per la quantità delle produzioni ma sicuramente per la qualità. L'olivo ha trovato un clima adatto attorno ai maggiori laghi lombardi, dove il clima è sufficientemente dolce e dove è diventato un elemento importante del paesaggio locale. Le principali cultivar presenti sono ecotipi locali della varietà Frantoio, chiamata Casaliva sul Benaco e Sbresa sul Sebino, è poi numerosa la presenza del Leccino.

Le radici dell'olivicoltura lombarda risalgono all'età cristiana, come testimonia la presenza di frantoi in antiche ville rurali come quella di Desenzano, di epoca romana. Nel Medioevo i monaci della Badia di Leno, nella Valtènesi (Brescia), bonificano paludi e dissodano colline per impiantarvi vigne e oliveti; l'olio prodotto sulle coste del Lago di Garda diventa il più apprezzato sul mercato veneziano, fino a divenire, nel XVI secolo, addirittura surrogato creditizio nei contratti di fitto. Il Novecento registra invece un'inversione di tendenza: molte colture di olivo vengono sostituite da coltivazioni di lino, canapa e filari di gelso per l'allevamento dei bachi da seta.

In Lombardia la superficie investita ad oliveto è di circa 2.418 ettari con 31 frantoi attivi per una produzione che, sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna 2016/2017, è stimata da Ismea in 745 tonnellate. Nel 1998 sono state riconosciute due DOP: Garda, con le menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano" (prov. Brescia), "Orientale" (prov. di Verona e Mantova) e "Trentino" (prov. di Trento); Laghi Lombardi, con le due menzioni geografiche aggiuntive "Sebino" e "Lario" (prov. di Brescia, Bergamo, Como, Lecco).



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Veneto

È molto probabile che la coltura dell'olio nel Triveneto sia stata introdotta dai coloni romani dell'Imperatore Augusto, inizialmente lungo le rive del Lago di Garda.

Notizie certe ci sono nell'Alto Medioevo: documenti del IX sec. citano di oliveti che dall'area gardesana - Riva del Garda e Malcesine - si svilupparono poi verso le colline della Lessinia fino a quelle vicentine, asolane e alle pendici dei Colli Berici ed Euganei, fino ad arrivare nel Friuli Venezia Giulia.

Dalla campagna veronese fino al limitare della provincia di Treviso, l'olivo trova terreno fertile, affiancandosi ai celebri vigneti simbolo della regione.

La superficie olivetata regionale si espande su 5.020 ettari, con una produzione che sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna 2016/2017 è stimata da Ismea in 2.182 tonnellate, potendo contare sull'attività di 54 frantoi.

La produzione veneta, presenta quattro realtà territoriali: la menzione geografica "Orientale" della - interregionale - DOP Garda, e le sottozone "Valpolicella", "Euganei e Berici" e "Del Grappa" facenti parte della DOP Veneto.

Varietà tipiche sono la Grignan, la Favarol, la Trep e la Rasara, cultivar resistenti alle basse temperature. Gli oli sono molto apprezzati e dotati di ottima personalità, con note di banana verde e fruttato medio.



Liguria

La Liguria ha la fortuna di essere una tra le regioni olivicole più note ai consumatori. Ma la sua fortuna, si sa, non è frutto del caso: la si è costruita in anni e anni di laboriose fatiche. Sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna 2016/2017, la produzione secondo Ismea ammonta a 1.644 tonnellate su una superficie olivetata di 15.340 ettari. E' pari a 153 il numero dei frantoi attivi, grazie ai quali la Liguria è in grado di fornire al consumatore un prodotto in cui si trovano contemporaneamente tracciabilità e caratteristiche qualitative specifiche legate all'ambiente.

Dalle ricerche storiche emerge l'importanza dell'olivo in Liguria, dal periodo pre-romano alla Repubblica di Genova, fino al raggiungimento, nell'800, del massimo splendore della sua coltura e per finire con l'istituzione della Denominazione di Origine Protetta Riviera Ligure nel 1997. L'olivicoltura, favorita da un clima temperato dalle brezze marine, può vantare dunque una tradizione secolare. La cultivar Taggiasca, introdotta con successo dai Benedettini, è la regina delle olive, visto che domina gran parte degli oliveti liguri; ma vi sono altre varietà che non sono certo da meno, dalla Razzola alla Pignola, e altre ancora, i cui oli esprimono una piacevole rotondità e delicatezza. Grazie alle menzioni geografiche aggiuntive è possibile distinguere le tre diverse anime del territorio. La sottozona "Riviera dei Fiori", in provincia di Imperia, dona oli morbidi e suadenti, espressione, qui, del predominio pressoché assoluto dell'oliva Taggiasca, da cui nascono dei rinomati Monocultivar. La sottozona "Riviera del Ponente Savonese", nell'omonima provincia, esprime oli dal leggero profumo fruttato, fini e complessi, mandorlati e dal gusto vegetale, ricavati in gran parte da olive Taggiasca, ma anche da Mortina, Colombina e altre varietà. La sottozona "Riviera di Levante", infine, nelle province di Genova e La Spezia, è caratterizzata da oli da olive Lavagnina (alter ego della Taggiasca), Razzola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, decisamente più fruttati e sapidi, comunque delicati, seppure dalle accentuate punte di piccante in chiusura. Nel suo complesso, l'olio Riviera Ligure DOP si caratterizza per il fruttato leggero o medio e per il colore giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline. Al palato risulta morbido e delicato, dai sentori di mela e con una buona fluidità, nonché equilibrio tra amaro e piccante.



Emilia Romagna

Il radicamento dell'olivo nelle colline romagnole è forte e storicamente documentato fin dall'epoca romana: risale infatti al II secolo d.C. un rudimentale frantoio familiare in pietra ritrovato presso la Pieve del Thò. La coltivazione dell'olivo vanta dunque una tradizione millenaria in questo territorio. Le aree geografiche di riferimento e più importanti per la coltivazione dell'olivo in Regione sono: le valli dei fiumi Marecchia, Marano e Conca in provincia di Rimini, le valli del Rubicone, del Savio, del Bidente e del Montone in provincia di Forlì-Cesena e le valli del Senio e del Lamone in provincia di Ravenna. Una recente e significativa ricomparsa della coltura dell'olivo si ha anche in provincia di Bologna, in alcune aree collinari e limitatamente ai versanti più riparati dai venti freddi settentrionali.

Qui gli olivi si aprono a ventaglio sulle colline, disposti a file o in gruppi, a volte misti a vigneti, su un terreno di medio impasto, tendente al sabbioso. La collina è caratterizzata da un clima mite, piovoso, riparato dalle correnti più fredde.

La produzione deriva principalmente da tre cultivar tipiche locali: Nostrana di Brisighella, Ghiacciola e Orfana. Si tratta di una produzione estremamente controllata e selezionata. La raccolta, o brucatura, è eseguita a mano con l'aiuto di "pettini" e avviene facendo cadere le drupe in reti disposte sotto la chioma degli alberi. Le olive vengono poi trasportate in cassoncini ampi (bassi e traforati, che garantiscono la migliore circolazione dell'aria e impediscono l'avvio di processi che possono alterare la qualità del prodotto) e sono preferibilmente molite nello stesso giorno o nei giorni immediatamente successivi. L'estrazione dell'olio avviene per sgocciolamento e a temperatura controllata.

Due i riconoscimenti DOP che vanta l'Emilia-Romagna: Brisighella (il primo olio extra vergine di oliva commercializzato con l'etichetta Dop dell'Unione Europea già dal marzo 1998) e Colline di Romagna.

La struttura del mercato dell'olio extra vergine prodotto in Emilia-Romagna è costituita da circa 3.500 aziende. Nel complesso la superficie olivetata regionale è pari a 3.896 ettari (di cui oltre il 50% in provincia di Rimini, circa il 30% in provincia di Forlì-Cesena e il resto nelle province di Ravenna e Bologna), con 37 frantoi attivi.

Sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna 2016/2017, secondo Ismea la produzione ammonta a 973 tonnellate.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Toscana

L'olivicoltura e la produzione dell'olio extravergine di oliva rivestono in Toscana una significativa valenza, oltretutto economica, anche ambientale, paesaggistica, sociale e turistica. Più di 91.000 ettari olivetati nel territorio regionale - localizzati in zone collinari o di bassa montagna - oltre 17 milioni di piante, 50.328 aziende attive nel settore, 408 frantoi, circa 14.644 tonnellate di produzione, sono i numeri di questo pregiato comparto dell'economia toscana.

Il patrimonio olivicolo è composto, nella quasi totalità, dalle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, Pendolino e Olivastra Seggianese, con alcune varietà minori. Un patrimonio genetico vastissimo, selezionato e riprodotto nel tempo, che va a caratterizzare, insieme alla secolare esperienza dell'uomo, l'olio toscano. La coltivazione dell'olivo è tradizionalmente condotta con metodi di tipo estensivo, con limitato impiego di fertilizzanti e fitofarmaci, e negli ultimi tempi con un crescente sviluppo del metodo di produzione biologico. I 418 frantoi sono distribuiti su tutto il territorio regionale e consentono una tempestiva lavorazione delle olive, in un lasso temporale sempre più breve, con esiti positivi sulla qualità dell'olio.

Grazie alla qualità dell'olio, la regione vanta una IGP - Olio Extra-Vergine di Oliva Toscano - e quattro DOP - Chianti Classico, Terre di Siena, Lucca e Seggiano. Negli ultimi anni si è affermata una forte sensibilità per il rinnovamento tecnologico, volto al miglioramento dei processi di lavorazione e alla produzione di oli extravergini di oliva di "alta qualità". Cresce inoltre l'attenzione verso la produzione di oli ad alto contenuto di polifenoli, in un'ottica proiettata sugli aspetti salutistici e nutrizionali. L'analisi dello scenario regionale non può tuttavia limitarsi a considerare gli aspetti economici. A trarre beneficio dagli oliveti spesso impervi, e dunque inadatti alla raccolta meccanizzata, è la tutela ambientale, sebbene a fronte di maggiori costi di produzione. La presenza delle piante di olivo caratterizza inoltre il paesaggio della collina toscana, armoniosamente modellato dall'uomo nel corso dei secoli. Importante è poi la funzione sociale svolta dalla coltivazione dell'olivo, che interessa non solo le aziende agricole professionali, ma anche molti agricoltori a tempo parziale, concorrendo ad assicurare la presenza dell'uomo in campagna. Da ricordare lo stretto legame con la cucina tradizionale, di cui l'olio di oliva è ingrediente fondamentale. Il ruolo dell'olivicoltura toscana deve però essere visto anche in relazione alla integrazione con gli altri settori dell'economia regionale, in particolare con il turismo, l'artigianato, il commercio di prodotti tipici. Anche in virtù di queste sinergie, l'olivicoltura svolge, in molte aree della Toscana, una funzione strategica e trainante.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Umbria

L'origine dell'olivicoltura in Umbria è molto antica. I primi a praticare le coltivazioni furono gli Etruschi, mentre i Romani ne perfezionarono le tecniche; l'olio umbro, infatti, era considerato uno tra i più pregiati e veniva apprezzato nell'Urbe per le sue caratteristiche organolettiche, al punto da far sviluppare fiorenti rapporti commerciali aventi il Tevere come via preferenziale.

Ma è solo nel 1830, seguendo l'invito di Papa Pio VIII, grazie a un grande aumento della coltivazione, che l'olivicoltura umbra raggiunse il massimo dell'espansione. Sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea, a consuntivo della campagna 2016/2017, l'Ismea stima per l'Umbria una produzione di 4.398 tonnellate. La superficie olivetata regionale inoltre raggiunge i 27.064 ha, coinvolgendo attivamente 215 frantoi.

L'olivo, sfidando un clima avverso e un terreno difficile, continua ad essere coltivato con grande sforzo e passione, valorizzando e caratterizzando il paesaggio; si tratta senz'altro della pianta che più si identifica con il territorio umbro. Ambiente, varietà e professionalità degli olivicoltori e dei frantoiani, fanno così dell'extravergine umbro un prodotto unico al mondo. Olio che risulta essere sempre più l'elemento principe della semplice cucina di tradizione, condensandone ed esaltandone i sapori. L'olio DOP Umbria rappresenta in pieno la dieta mediterranea, fondendo la qualità al gusto, il cibo alla cultura e allo stile di vita.

La Denominazione di Origine Protetta Umbria, prima denominazione in Italia a coprire l'intera produzione oleicola regionale, nasce nel 1998 e comprende cinque menzioni geografiche: "Colli Amerini", "Colli Assisi-Spoleto" (la più vocata), "Colli del Trasimeno", "Colli Martani" e "Colli Orvietani".

Le cultivar principali sono: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia, San Felice, Rajo; tra le varietà minori troviamo: Nostrale di Rigali, Borsciona, Morcona, Pendolino.

L'olio extravergine di oliva DOP Umbria ha un colore che varia dal verde intenso al giallo dorato, il profumo è complesso ed elegante, con ampi sentori di erbe di campo, carciofo e cardo selvatico, con un'appagante nota balsamica e un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. Le peculiarità specifiche delle differenti cultivar e le escursioni termiche, dovute al clima continentale presente in tutta la regione, rendono il DOP Umbria un olio ricco di sostanze fenoliche.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Marche

Nei 9.766 ettari di superficie olivetata, distribuita su tutto il territorio regionale - con prevalenza nelle colline Anconetane e nei colli Pesaresi, nei Castelli di Jesi e nell'Ascolano - si ottengono produzioni olearie di altissimo pregio e valore. Una la Dop: Cartoceto, a tutela di una tradizione ampiamente documentata fin dal Cinquecento.

In totale la produzione regionale per la campagna 2016/2017, sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna, si aggira secondo Ismea sulle 1.607 tonnellate, coinvolgendo attivamente 145 frantoi.

Eredi di una tradizione millenaria, i produttori marchigiani hanno accolto con spirito di collaborazione le tante iniziative, implementate da qualificati tecnici ed esperti agronomi, volte al miglioramento qualitativo.

Dalle varietà tipiche, Piantone di Mogliano, Raggia, Carboncella, Rosciola, Leccio del Corno, Piantone di Falerone, si ottengono oli dal fruttato anche intenso, con note di mandorla verde e apprezzabili livelli di amaro e piccante.



Lazio

L'olio di oliva e l'ulivo stesso hanno da sempre caratterizzato Roma e la sua storia e sono da sempre parte integrante di tutto il panorama laziale.

81.175 ettari di superficie olivetata, oltre 127.865 aziende coinvolte e 352 frantoi attivi, sono cifre che attestano l'importanza del settore olivicolo del Lazio. Un'importanza, quella dell'olio d'oliva, che nel Lazio va ben oltre il dato meramente statistico, trattandosi di un prodotto che affonda le proprie radici nella storia e nella cultura regionale e che contribuisce non poco al sostegno dell'economia locale, anche in chiave di sviluppo del turismo enogastronomico. Già gli Etruschi apprezzavano il prodotto dell'ulivo, ma furono i Romani a diffondere la coltivazione dell'ulivo in tutto l'Impero, come anche la commercializzazione dell'olio d'oliva in tutte le sue più varie applicazioni.

Oggi come allora, sono molte le zone del Lazio vocate ad una olivicoltura di qualità, come dimostrato dalla presenza di quattro DOP. La DOP Sabina – una delle prime d'Italia - tutela gli oli ottenuti dalle varietà Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo, Rosciola, Carboncella, oltre che dalle cultivar locali Raja, Olivastrone, Olivaga e Salviana. Tuscia e Canino sono le due DOP presenti nel viterbese, dove recita un ruolo da regina la cultivar Canino. Mentre le varietà Minutella, Vallanella e Itrana sono le protagoniste della DOP Colline Pontine, nella provincia di Latina.

Tutte le province del Lazio sono oggi coinvolte nel rinnovamento della propria tradizione oleicola, cercando opportunità di sviluppo in un mercato che negli ultimi anni, al pari di quanto già avvenuto nel mondo del vino, è finalmente sensibile a valori come la qualità, la riconoscibilità e l'origine.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Abruzzo

L'olivicoltura rappresenta da sempre un settore importante per l'agricoltura abruzzese, tanto che i dati pongono l'Abruzzo al settimo posto in Italia in relazione alle superfici olivate coltivate.

La superficie coltivata regionale è infatti di 41.923 ettari e la campagna 2016/2017 ha prodotto 5.150 tonnellate di olio, coinvolgendo attivamente 60.776 aziende olivicole e 377 frantoi.

Le piante di olivo sono circa 8.528.359 e le varietà principali presenti sono la Dritta, il Leccino e la Gentile di Chieti; non mancano numerose varietà locali: Tortiglione, Toccolana, Castiglione, Rustica, Intosso, Gentile dell'Aquila, Carboncella, Crognaleto, Nebbio di Chieti, Leccio del Corno, Itrana.

Gli oliveti sono presenti per lo più nella fascia collinare, sia nei pressi del litorale, sia internamente, ma non mancano olivi nella fascia pedemontana.

Le DOP presenti sono tre: Aprutino Pescarese, il cui disciplinare di produzione prevede come territorio una buona parte della provincia di Pescara; Colline Teatine, principalmente nella provincia di Chieti, con le due sottozone "Frentano" e "Vastese"; Pretuziano delle Colline Teramane, per lo più in provincia di Teramo.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Molise

Su un territorio in gran parte impervio, montuoso per quasi l'80%, l'olivicoltura viene praticata da tempo immemorabile, almeno da due millenni. È lungo l'elenco delle citazioni classiche che parlano del Molise oleario: Catone il Censore, Marco Terenzio Varrone, Strabone, Quinto Orazio Flacco, Giovenale e Plinio il Vecchio. La letteratura latina ci ha tramandato numerose testimonianze storiche sull'apprezzamento degli oli prodotti nel Frentano e nel Venafrano.

Gli oliveti molisani sono impiantati prevalentemente a ridosso della fascia litoranea e sulle colline preappenniniche. La cultivar più rappresentativa della DOP Molise è la Gentile di Larino, seguita dalla Aurina, Rosciola, Oliva nera di Colletorto, Cellina di Rotello, Cerasa ed altre minori.

Gli oli molisani si contraddistinguono per un fruttato di particolare delicatezza e intensità, con apprezzabili note di amaro e piccante.

Il settore olivicolo molisano può contare su una superficie olivetata di 12.901 ettari, con una produzione stimata da Ismea di 1.665 tonnellate (sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna 2016/2017), avvalendosi dei 97 frantoi attivi sul territorio regionale.



Campania

La Campania può vantare una storia olivicola molto antica e una struttura produttiva dalle grandi potenzialità. Nel Cilento, nella Penisola Sorrentina, a Paestum, ma anche in numerose altre aree della regione, la presenza storica dell'olivo è ampiamente documentata. La tradizione vuole che le prime piante fossero introdotte dai Focesi, nel IV sec. a.C. L'olivo domina il paesaggio nelle aree interne e svolge una funzione insostituibile nella protezione del suolo e nella conservazione dell'ambiente.

Nel complesso l'olivicultura in Campania interessa una superficie di 75.748 ettari. A tale superficie corrisponde un patrimonio olivicolo di oltre 14 milioni 265.507 di piante, 112.093 aziende con 353 frantoi attivi, che nella media delle ultime 4 campagne hanno contribuito alla produzione di circa 18.244 tonnellate di olio.

Un elemento di grande importanza, che contribuisce all'affermazione dell'olivicultura campana, è rappresentato dal patrimonio varietale della regione, che appare molto ricco e diversificato. In tutte le principali aree olivicole, infatti, sono presenti varietà autoctone di elevato pregio e spiccata tipicità: Ogliarola, Nostrale e Ravece, in provincia di Avellino; Raccioppella, Sprina, Ortice e Ortolana, in provincia di Benevento; Olivo da olio in Penisola Sorrentina; Asprinia, Tonda, Caiazzona e Sessana in provincia di Caserta; Rotondella, Carpellese, Nostrale, Biancolilla e Pisciotana, in provincia di Salerno.

Ben cinque le DOP riconosciute dall'Unione Europea: Cilento; Colline Salernitane; Penisola Sorrentina; Irpinia - Colline dell'Ufita; Terre Aurunche.



Basilicata

La coltivazione dell'olivo ha radici antiche in Basilicata, già dal XV secolo a.c. infatti è possibile trovare tracce che testimoniano l'applicazione di tecniche di coltivazione, trasformazione e conservazione del prodotto abbastanza evolute. La coltura dell'olivo è praticata in maniera specializzata sia nel Materano, dove tra le varietà autoctone spiccano la Maiatica e l'Ogliarola del Bradano, sia nel Potentino dove prevale l'Ogliarola del Vulture.

L'attività dei 92 frantoi operanti nella regione ha contribuito per la campagna 2016/2017 alla produzione di 1.212 tonnellate (stime Ismea sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna), su una superficie pari a 27.900 ettari. Il comparto costituisce uno dei settori più importanti dell'economia agricola lucana, non solo per il numero degli addetti e per il volume di affari che genera, ma anche per le superfici occupate e le implicazioni che da queste discendono in termini di difesa del suolo e tutela del paesaggio. Nella provincia di Potenza le principali produzioni sono l'Olio extravergine di oliva del Vulture DOP, gli oli del Sauro e dell'Alta Val d'Agri. L'Olio Dop del Vulture è ottenuto principalmente dalla molitura di olive Ogliarola del Vulture. Arricchito anche da cultivar di provenienza locale, si presenta limpido, con un colore giallo ambrato con riflessi verdi. Il profumo è delicatamente fruttato; il sapore caratteristico è di oliva matura dolce con una lieve nota di amaro e di piccante. Le varietà usate per l'olio del Sauro sono quelle locali, fra cui spiccano Ogliarola e Nostrale. L'aroma caratteristico dell'olio extravergine del Sauro è descritto dal fruttato di oliva e da note erbacee, come erba tagliata e foglia di pomodoro. Il Sauro è un olio equilibrato per la moderata intensità di queste caratteristiche, come pure delle note di amaro e piccante. Nella provincia di Matera possiamo distinguere due vaste aree in cui è distribuita l'olivicoltura, quella del metapontino, dove la qualità di ulivo più diffusa è l'Ogliarola del Bradano e quella che comprende la collina materna, dove è diffusa la Majatica di Ferrandina. L'olio ricavato dall'Ogliarola del Bradano è molto aromatico, dal sapore fruttato ed intenso, di tipo verde, in cui si avvertono i profumi di erba, carciofo, pomodoro e foglia d'ulivo. L'olio ricavato dalla Majatica è molto fruttato e di intensità medio leggera, è un olio dolce e l'intensità del piccante è lieve. La maggior parte delle aziende per la produzione di olive da olio, sono a conduzione familiare.



Puglia

L'olio extravergine d'oliva pugliese non è solo un prodotto alimentare, ma molto di più. La sua importanza in termini economici si fonde con un forte valore simbolico e storico. Le piante di ulivo, moltissime secolari, offrono al paesaggio pugliese, da nord a sud, dalla campagna fino al mare, tratti distintivi unici. Tutto evidenzia la valenza sociale e culturale del prodotto olio extravergine, la sua utilità collettiva, anche nella salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio, nonché il suo contributo alla qualità della vita.

I numeri del primato italiano della regione sono schiacciati. La Puglia è la prima regione in Italia quanto a superficie, produzione e numero di frantoi operanti sul territorio: rispettivamente 378.000 ettari, 103.791 tonnellate prodotte (stime Ismea sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna 2016/2017) e 854 frantoi. Infine 267.203 le aziende attive.

Sono tanti i territori dell'olio extravergine in Puglia, per cui occorre sapersi orientare fra le diverse cultivar. Coratina e Ogliarola – che donano oli dal gusto intenso e deciso - sono le varietà più diffuse.

A nord, nella provincia di Foggia, nel Gargano, nella Daunia e nell'alto e basso Tavoliere, si coltivano anche la Peranzana, la Rotondella e la Gentile di Larino; qui troviamo oli ben caratterizzati dagli aromi varietali, che vanno dal leggero e scorrevole al medio corpo.

Andria, Canosa, Corato e Ruvo, nelle province di Bari e Bat, rappresentano il regno della Coratina che dà oli piuttosto fruttati e spesso piccanti. Patria dell'Ogliarola è invece Bitonto, con oli di finezza straordinaria, leggermente fruttati e con uno spiccato retrogusto di mandorla.

Verso sud-est, sino ai confini con i territori di Brindisi e Taranto, è invece la Cima di Mola a essere familiare. Infine il Salento, presidiato da estensioni notevoli di oliveti, nei quali frequentemente si trovano le cultivar Ogliarola e Cellina di Nardò.

La Puglia vanta ben 5 Denominazioni d'Origine Protetta: la DOP Terra di Bari – in termini numerici una delle più importanti dell'intero Paese – con le sottozone "Bitonto", "Castel del Monte", "Murgia dei Trulli e delle Grotte"; la DOP Dauno, con le menzioni geografiche "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere", "Gargano", e "Sub Appennino"; infine le DOP Collina di Brindisi, Terra d'Otranto e Terre Tarentine.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Calabria

183.102 ettari destinati all'olivicoltura, 12.345 tonnellate di produzione di olio extravergine di oliva nella campagna 2016/17, 113.907 aziende e 406 frantoi operanti. Questi sono i numeri che testimoniano il valore della Calabria, una terra che risulta essere tuttora uno dei patrimoni olivicoli più importanti del Mediterraneo, ove la coltura dell'olivo è databile almeno al XVI sec. a.C.

Le cultivar diffuse sul versante tirrenico lametino sono la Carolea e sul versante reggino sono la Sinopolese e l'Ottobratica; sul versante ionico, a nord troviamo la Dolce di Rossano e la Grossa di Cassano e a sud la Grossa di Gerace; insieme a quest'ultima, nelle zone interne a nord di Cosenza, è familiare anche la Roggianella.

La Calabria ha ottenuto la registrazione di tre Denominazioni d'Origine: DOP Alto Crotonese, nell'omonima provincia; DOP Lametia, in provincia di Catanzaro; DOP Bruzio, avente quattro menzioni geografiche: "Fascia Prepollinica", "Valle Crati", "Colline Joniche Presilane" e "Sibaritide", a cui si aggiunge l'IGP Olio di Calabria che interessa l'intero territorio olivicolo calabrese.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Sicilia

La Sicilia è tra le aree olearie più importanti al mondo per quanto attiene la qualità e la varietà della sua produzione, potendo contare su una grande ricchezza del patrimonio genetico autoctono, sulla prevalenza di aziende di produzione e trasformazione a carattere “non industriale”, su condizioni pedoclimatiche favorevoli, sulla rilevanza della produzione DOP e da olivicoltura biologica, nonché su un’elevata percentuale di oli ad alto contenuto nutrizionale e nutraceutico. Vi si coltivano ad ulivi 160.090 ettari e per la campagna 2016/2017 la produzione ammonta a 13.941 tonnellate (stime Ismea sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna), anche grazie all’attività svolta dai 441 frantoi presenti sul suolo regionale.

L’olio siciliano proviene prevalentemente da otto cultivar: Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etna, Ogliarola Messinese, Santagatese e Tonda Iblea. A queste si aggiungono una ventina di cultivar con minore diffusione, tra le quali: Brandofino, Calatina, Crastu, Giarraffa, Minuta, Nocellara Messinese, Piricuddara e Verdello.

Le aree di produzione a Denominazione d’Origine Protetta sono sei: DOP Monti Iblei, che annovera ben otto sottozone, “Calatino”, “Frigintini”, “Gulfi”, “Monte Lauro”, “Trigona-Pancali”, “Val d’Anapo”, “Val Tellaro”, “Valle dell’Irmirino”; DOP Valli Trapanesi; DOP Val di Mazara; DOP Monte Etna, con le sottodominazioni “Monte Etna” e “Valle dell’Alto Alcantara”; DOP Valle del Belice; DOP Valdemone.

La produzione olearia da agricoltura biologica è un’importante realtà della regione da attribuire principalmente alle favorevoli condizioni climatiche in cui si sviluppa la coltura.



Camera di Commercio
Perugia



UNIONCAMERE



Sardegna

Il percorso evolutivo cominciato molto tempo fa ha fatto sì che oggi l'olivicultura sarda, a tutti i livelli, si presenti in condizioni di eccellenza. Un formidabile lavoro di ricerca ed assistenza tecnica con personale capace e motivato e con operatori recettivi rende la regione una delle aree più vocate dell'olivicultura nazionale.

La DOP Sardegna, comprende tutto il territorio regionale; molte sono le produzioni fortemente legate alle varietà autoctone, fra cui ricordiamo la Bosana, la Nera di Gonnos, Nera di Villacidro, Pizz'e Carroga, Nera di Oliena, Semidana, Tonda di Cagliari.

Gli oli sardi hanno caratteristiche di grande complessità e normalmente si presentano con note di fruttato verde di livello intenso.

La superficie olivetata regionale raggiunge i 30.413 ettari con la presenza di 108 frantoi. Sulla base delle dichiarazioni dei frantoi fornite ad Agea a consuntivo della campagna 2016/2017, la produzione stimata da Ismea è pari a 3.443 tonnellate.