



# Olio d'oliva, il mare verde della Dop 100 aziende per Colline Salernitane

Da Positano fino ad Agropoli passando per il capoluogo, è quasi tutta qui la produzione della Campania. Un grande progetto per rilanciare il marchio di tutela europeo e coinvolgere i consumatori del territorio

**Daniela Faiella**

**O**ltre cento produttori di olio associati, in un'area territoriale che comprende ottantasette comuni della provincia di Salerno (da Agropoli a Positano), caratterizzata da una superficie complessiva di produzione che supera i 19mila ettari.

Sono i numeri del Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva dop "Colline Salernitane", riconosciuto nel 2005 dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali quale organizzazione deputata alla vigilanza, alla valorizzazione del prodotto e alla tutela della denominazione. E' tra le più quotate realtà nel circuito degli organismi consortili che operano in Campania per tutelare le produzioni agroalimentari Dop e Igp.

Rappresenta i più importanti imprenditori del settore a livello provinciale, che hanno deciso di unire le forze per crescere insieme, riconoscendosi nel marchio "Colline salernitane", garanzia di un olio di qualità certificata. Tra i soci consorziati si contano oltre cento produttori olivicoli e una ventina, tra frantoiani e confezionatori. «Essere riusciti a raggruppare i più importanti produttori di olio della provincia - spiega il direttore Lucia Lelle - è il valore aggiunto del lavoro fatto negli anni da chi ha operato con grandi sforzi per dar vita a questo Consorzio. Il nostro prodotto, l'olio extravergine di oliva dop Colline Salernitane» ha consentito di mettere insieme tutti i principali protagonisti della produzione olearia della provincia, che operano in si-

nergia, condividendo le stesse problematiche e mirando ad uno stesso scopo, valorizzare sia l'olio sia il territorio di provenienza, che gli conferisce peculiari caratteristiche di qualità».

Colore intenso, che va dal verde al giallo paglierino, consistenza corposa, odore fruttato e sapore deciso, con un leggero retrogusto piccante, l'olio extravergine d'oliva "Colline Salernitane", prodotto "dop" (denominazione di origine protetta) dal 1997, è tra i migliori prodotti alimentari riconosciuti a livello regionale, la "dop" degli oli campani che registra i maggiori valori in termini di prodotto certificato.

Si ottiene dalla premitura di olive delle varietà autoctone della zona di produzione, da sole o congiuntamente: Rotondella, Frantoio, Carpelleso o Nostrale per almeno il 65%; Ogliarola e Leccino in misura non superiore al 35%, (è ammessa la presenza di altre varietà locali per un massimo del 20%). Trae la sua peculiare qualità proprio dal territorio in cui viene prodotto, un'area particolarmente vocata, caratterizzata da un patrimonio varietale ricco e diversificato.

Ha origini molto antiche. Si narra che siano stati gli antichi focesi, coloni della Magna Grecia, a diffondere la coltivazione dell'olio nella Piana dell'Alento e nelle aree collinari circostanti; sarebbero stati poi i romani a diffondere l'olivicoltura in tutta l'area salernitana. La zona di produzione e di lavorazione dell'olio extravergine di oliva dop "Colline Salernitane" è inserita in una vasta area olivetata che comprende: la costiera amalfitana, la valle del Calore, i Picentini, gli Al-

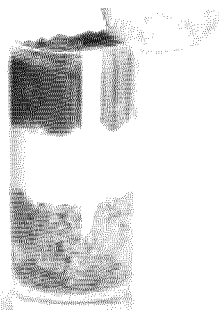
burni, l'Alto e Medio Sele, le colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano. Le olive destinate alla produzione di questo olio dop devono essere raccolte esclusivamente a mano, entro il 31 dicembre di ogni anno, vanno conservate e trasportate in cassette forate dalla capacità massima di 25 chili e molite entro e non oltre il secondo giorno dalla raccolta. «Il nostro obiettivo - aggiunge Lucia Lelle - è dare dignità ad un prodotto che, finora, non ha avuto l'attenzione che merita, ponendo le basi per un rilancio dell'economia di questo territorio, che passi attraverso la promozione e la valorizzazione del nostro olio dop».

Il primo passo da compiere è far conoscere il prodotto al consumatore, esaltandone la qualità e quelle peculiari caratteristiche che lo rendono differente dagli altri tipi di olio extravergine di oliva e, per questo, certificato con il marchio "dop". Andrà, proprio, in tale direzione l'attività di promozione che il Consorzio di tutela "Colline Salernitane" metterà in campo a partire dal mese di novembre, nell'ambito di un articolato progetto di valorizzazione del prodotto finanziato dalla Regione Campania. Azioni mirate da un lato a promuovere l'olio come prodotto di consumo, dall'altro a coinvolgere nuovi imprenditori del settore che operano nella stessa area di produzione per potenziare ulteriormente, con l'adesione di nuovi soci, il livello di rappresentanza del Consorzio, rafforzando la sua azione di tutela del prodotto e del marchio "dop", garantita attraverso il rispetto del disciplinare di produzione da parte delle aziende associate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# La ricetta «Scomposta» di Fabio Cristiano



Ecco la ricetta di Fabio Cristiano caricata su [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com) nell'ambito del contest Pomorosos d'autore organizzata con la Fiammante.

Per la salsa:

40 g passata di pomodoro La Fiammante; 5 g olio evo; 4 g cipolla; un pezzetto di cotenna di maiale

Per il pesto:

40 g basilico; 5 g pinoli; 5 g Parmigiano Reggiano; 5 g olio evo; un pizzico di sale; uno spicchio d'aglio

Per lo strato bianco:

50 g ricotta

Per la base:

40 g cicoli

Per il disco di pizza:

20 g di pasta per pizza

Preparazione

Per la salsa: in un pentolino soffriggere olio, cipolla e cotenna fino a doratura della cipolla, quindi aggiungere il pomodoro. Lasciare cuocere per trenta minuti, fino a ottenere una salsa molto compatta.

Per il pesto: lavare e asciugare le foglie di basilico, mettere le foglie in un bicchiere da frullatore e aggiungere i pinoli, il sale, l'aglio e il Parmigiano. Iniziare a frullare e aggiungere l'olio a filo fino ad addensare tutto.

Per lo strato bianco: montare la ricotta con il blender.

Per la base: tagliare i cicoli a dadini.

Tagliare con un bicchiere un disco di pasta per pizza, friggere fino a doratura. Prendere un bicchiere e pressare sul fondo i cicoli, per creare uno strato compatto. Aggiungere il pesto dopo averlo lasciato a colare (per fargli perdere parte dell'olio), quindi mettere la ricotta e infine il pomodoro. Incidere il disco di pasta per circa un centimetro e completare posizionandolo sul bordo del bicchiere. Servire a temperatura ambiente.

**IL DIRETTORE  
LUCIA LELLE: IL NOSTRO  
OBIETTIVO È DARE  
DIGNITÀ A UN GRANDE  
PRODOTTO TROPPO  
SOTTOVALUTATO**

