

L'OLIO EXTRAVERGINE LUCANO OTTIENE IL MARCHIO DI QUALITÀ EUROPEO

POTENZA\ aise\ - L'olio extravergine lucano IGP è stato registrato il 20 maggio scorso nella Gazzetta Ufficiale Europea. “Un tassello importante per il lavoro e i sacrifici fatti in questi anni da produttori e frantoiani”, ha commentato l'Assessore alle Politiche Agricole e Forestali di Regione Basilicata, Francesco Fanelli. Questo riconoscimento rappresenta dunque un “valore aggiunto” dell'olio lucano che permetterà di “valorizzare e promuovere al meglio la Basilicata agricola e agroalimentare, il suo ricco paniere a cui oggi si aggiunge il diciottesimo prodotto a marchio”, ha spiegato ancora Fanelli. Fra tre mesi, in assenza di opposizioni, l'Unione europea pubblicherà il regolamento di registrazione che darà diritto ai produttori olivicoli lucani la possibilità di utilizzare per le proprie produzioni il marchio “IGP Olio lucano”. Nel frattempo, il Consorzio Igp Olio Lucano potrà utilizzare il marchio in protezione provvisoria e dietro autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. “Questo riconoscimento – aggiunge l'assessore lucano - è il risultato del lavoro di squadra fatto dal Dipartimento che, ha impresso una marcia in più per giungere al risultato ottenuto oggi e al lavoro delle nostre imprese. La campagna olearia 2019-2020 per la nostra regione è stata ottima classificandosi tra le prime regioni d'Italia non solo da un punto di vista qualitativo, incrementando la produzione del 412%. Dobbiamo portare avanti il discorso di puntare sempre di più sulle nostre piccole produzioni di nicchia e di qualità che, sicuramente, non possono competere sui mercati che soddisfano la richiesta di oli di massa e industriali. Con questo ulteriore riconoscimento salgono a 18 i prodotti a marchio d'eccellenza della Basilicata: 5 Dop, 7 Igp, 4 Doc, 1 Docg, 1 Igt. L'oliva in Basilicata riassume l'identità dell'agricoltura lucana fatta di tempi lunghi, pazienza, passione e risultati”. (aise)