

L'oliva da tavola pugliese Dop piace negli Usa e trova sempre maggiori consensi anche in Russia

La Bella di Cerignola vola all'estero

Soltanto il 5% della produzione viaggia con il marchio Ue - Lo scorso anno certificati 1.500 quintali

CERIGNOLA - Punta sull'export la «Bella della Daunia», la Dop dell'oliva da mensa (di grosse dimensioni e ricchissima di polpa) coltivata nell'area produttiva degli agri di Cerignola, Sorauro, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli e Sorauro.

Più nota come la «Bella di Cerignola», questa oliva da mensa di origine autoctona le cui produzioni si fide al 1400, è venduta non solo in Italia, in particolare nelle reti della grande distribuzione organizzata, ma anche all'estero. Tra i tanti Paesi di destinazione i mercati più consistenti sono soprattutto gli Stati Uniti, dove la Bella di Cerignola viene esportata fin dalla fine del 1800 ed è molto richiesta data la presenza in quel Paese della più alta concentrazione al mondo di consumatori di oliva da tavola. Ma anche dall'altra parte del pianeta, in Russia, crescono i consensi e per la Bella della Daunia anche questo mercato è diventato, ormai da un anno, molto interessante.

Ogni anno, in tutto l'area, vengono prodotti, mediamente, quasi 30mila quintali

di cui il 5% del totale, è ottenuto seguendo le prescrizioni dei disciplinari e dunque certificati dal consorzio di tutela della Dop. In media, dunque, sono solo 1.400-1.500 quintali commercializzati, in ogni campagna, con il bollino alla Bella della Daunia con de-

terminazione soprattutto in Nord America. A controllare su disciplinari di produzione, coltivazione, confezionamento e caratteristiche del prodotto è il consorzio di tutela della Dop, nato nel 2002 e presieduto da Stefano Pavese, che, dal 1993, guida anche

la cooperativa «La Bella di Cerignola», una greca realtà produttiva con oltre 40 soci che nel 2006 ha raggiunto un fatturato vicino a 1,5 milioni di euro, in aumento rispetto al 2005 quando aveva toccato 1,35 milioni di euro. «L'azienda Pavese», spiega

che se la campagna 2006 è stata caratterizzata da condizioni climatiche non favorevoli che hanno inciso sulle coltivazioni e quindi sulla qualità e grandezza del frutto. In ogni caso si producono piastre migliori, merito anche dell'azione di promozione

e valorizzazione svolta in questi anni dai privati, dai soci della nostra cooperativa e dal ministero delle Politiche agricole che investe sui prodotti a denominazione di origine.

Nella campagna 2006 la quantità certificata è stata superiore alla media e ha raggiunto i 1.500 quintali, nettamente superiore a quella della Nocellara del Belice. Questa oliva da mensa piace ai consumatori perché possono gustarla da sola, insieme a un aperitivo, o accompagnata da formaggi. L'oliva di forma allungata e di grandi dimensioni, può essere sia verde che nera, è ricchissima di polpa (85%) rispetto al nocciolo e viene consumata in appositi consenti degli scapite.

Particolare anche il procedimento di lavorazione, chiamato «Sivigliano»: i frutti vengono trattati con soda per desamariarli, poi vengono lavati con acqua corrente e conservati in fusti o vasi di vetro o di ceramica, aggiungendo del sale da cucina sciolto. Sul mercato un vaso di 580 grammi di queste olive costa fino a 7,8 euro al dettaglio e all'estero, per esempio in Russia, anche 20 euro.

Dalle aree del Belice e dell'Etna i prodotti sono richiesti dalla Gdo La Nocellara fa gola ai grandi marchi

TRAPANI - L'olio d'oliva spinge anche le olive da mensa. È la Sicilia, che con una produzione media annua di 15mila tonnellate, rappresenta i due terzi della produzione nazionale, ne è la prima regione produttrice, rinomata sui mercati la Nocellara del Belice e la Nocellara Etna, le olive da tavola di maggior pregio.

La prima è coltivata a Castelvetrore, Campobello di Mazara e Partinico (Trapani), la seconda alle pendici dell'Etna tra Palermitano e Biancavilla (Catania). Per la diffusione nel territorio (8.200 ettari di uliveto), la quantità prodotta (1mila tonnellate) e l'elevata specializzazione degli impianti (il 95% degli uliveti sono a Nocellara) l'olivicoltura della Valle del Belice è tra le

che collaterali adottate (potatura annuale, trattamenti mirati contro i parassiti, concimazione) hanno elevato la qualità del prodotto e ridotto l'incosistenze dell'alternanza della produzione. Al resto ci hanno pensato i trasformatori che lavorano le olive sia in verde, con il metodo Castelvetrore (oltre addolcite con trattamento alcalino e leggermente salate consumate prevalentemente in Campania e Lazio) o Sivigliano e al naturale (intere o schiacciate, di sapore leggermente amarognolo, vanno per la maggior parte in Sicilia e nel Sud), sia in nero. «I consumatori piacciono la Nocellara e la Gdo si sta avvicinando al prodotto», dice Francesco La Croce, presidente del consorzio Nocellara del Belice.

«Sono Carrefour e perfino Barilla», dice il presidente del consorzio di tutela della Dop, Stefano Pavese, che ha appena

Nocellara del Belice Dop con le loro etichette. La valorizzazione della Dop può fare la differenza rispetto all'oliva convenzionale. «È un genere di forma allungata - dice Enzo Di Prima, responsabile commerciale dell'azienda Peruzzi di Castelvetrore -». Ne producono e confezionano 2.500 quintali che collaborano nella Gdo a un prezzo di 7 euro al chilo, mentre quello convenzionale confezionato costa tra i 5,5 e i 6 euro al chilo. Questo significa un valore del nostro fatturato che è di 1,5 milioni di euro. Tutto bene dunque? No. «Occorre più promozione e ampliare la platea dei consumatori - dice Di Prima - la moltiplicazione del valore aggiunto e stimolare i produttori a rafforzare più prodotti».

Gianbattista Peni