

## **PREMIO REGIONALE OLIO DOP UMBRIA**

### ***Discorso Giorgio Mencaroni, presidente Unioncamere Umbria***

Unioncamere Umbria, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e la sua azienda speciale Promocamera, ha curato la realizzazione di questo premio regionale.

Lo ha fatto mettendo insieme tutto il mondo dell'olio regionale, con la partecipazione convinta di Coldiretti, Confagricoltura, Cia, del Consorzio di Tutela dell'olio Dop Umbria, dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo, della Regione dell'Umbria, del Parco Tecnologico Agroalimentare di Pantalla, delle Strade dell'Olio, delle Città dell'Olio e dell'Istituto per il Commercio estero.

Pubblico e privato insieme, per un premio che si chiama Olio Dop Umbria. Il sistema camerale, la Regione, il mondo produttivo e le associazioni agricole uniti per valorizzare un marchio: quello dell'Umbria.

E' quello che vorremmo vedere più spesso in molti altri ambiti della vita regionale. E' quello che dobbiamo fare sempre per costruire il futuro dell'Umbria. Si può fare. Si può lavorare insieme intorno ad un comune obiettivo di qualità.

Questa dodicesima edizione è quella dei record: 33 aziende produttrici, una bella annata, una grande qualità. Segnali che ci fanno essere ottimisti per l'Ercole Olivario, l'appuntamento con l'eccellenza olearia nazionale.

Puntiamo ancora, come sempre sulla qualità, con serietà e rigore. Controlli accurati e passione: dalla cultivar alla zona di produzione, passo passo, durante tutto il percorso della filiera estrattiva e produttiva.

La forza della qualità. In un momento nel quale anche sul mercato compaiono oli profumati, al pomodoro o al basilico. E proprio a pochi giorni dall'entrata in vigore di una normativa europea che dal 1 aprile autorizzerà i deodorati.

Una legge “compromesso” che nell'extravergine di oliva permetterà di aumentare le concentrazioni massime di alchil esteri, i composti chimici che si formano nei prodotti di scadente qualità. E di conseguenza, autorizzerà, la commercializzazione di “condimenti” deodorati.

Il rischio, evidente è quello di spalancare le porte dei supermercati di tutta Europa a delle miscele di qualità dubbia.

Cosa può fare il consumatore per difendersi? Imparare ad assaggiare l'olio come si fa con il vino, apprezzare il sapore e le sfumature di aroma.

Il consumatore del futuro sarà più competente e consapevole. Ma c'è ancora molta strada da fare. Questa crescita “culturale” per capire ed apprezzare le caratteristiche dell'olio di qualità deve coinvolgere, prima di tutto i ristoratori e la rete distributiva. Questi primi ambasciatori del prodotto olio, devono crescere nella conoscenza. E tutto il sistema regionale si deve impegnare, con costanza, verso questo obiettivo.

La qualità, sempre di più, farà la differenza. Questa sfida ci deve appassionare.

Noi, nella piccola Umbria, offriamo uno straordinario succo di frutta: una semplice spremuta di olive ottenuta con mezzi meccanici. Dentro, grazie ad una maturazione lenta, legata alle particolari condizioni della nostra terra, c'è una intensa aromaticità, una persistenza particolare, con note di verde foglia, di amaro e piccante insieme. E' la magia di un sapore, che esprime la forza millenaria di un territorio in cui gli ulivi, da secoli, sono il segno distintivo del paesaggio stesso. E disegnano l'inimitabile affresco dell'Umbria che tanto colpisce chiunque abbia modo di frequentarla.

Raccogliamo olive dal tempo degli etruschi. Si parlava dell'eccellente olio dell'Umbria già durante l'impero romano, quando il porto di Otricoli era uno dei più importanti centri di smistamento del prodotto.

Preziosi documenti medievali decantano le colline umbre, cariche di ulivi. La cultura dell'olio è un segno indelebile della nostra identità, da difendere e valorizzare. Ad Arrone c'è un mulino di epoca romana. A Giano si prova l'emozione di toccare ulivi vecchi di duemila anni. Il mulino di Santa Chiara, ad Orvieto, ha spremuto olive dal tempo degli etruschi fino alla metà del 1600.

Guardiamoci intorno: oliveti storici, la Torre dell'Olio, il Sentiero degli ulivi a Spoleto, il Museo della Civiltà dell'Olio a Trevi. Musei privati, frantoi che non ci stanchiamo di visitare. Colline dolci ed ulivi: questa è l'Umbria per milioni di persone nel mondo.

In queste condizioni, siamo obbligati alla qualità, che è e dovrà essere la nostra bussola.

La valorizzazione della regione passa attraverso la qualità Dop dell'intero processo produttivo. Non a caso l'Umbria è l'unica regione italiana nella quale tutto il territorio è tutelato dalla denominazione di origine protetta.

Qualità vuol dire certificazione. Adesso questa strada non è obbligatoria, è volontaria. Molte imprese la utilizzano per dare al consumatore una garanzia finale al di sopra di ogni sospetto. Molte ma non tutte. Allora dobbiamo lavorare senza sosta per incrementare la quota di certificazione. E sgombrare il campo da timori, giustificazioni e alibi che ostacolano lo sviluppo del progetto complessivo della qualità.

C'è un altro fatto che vorrei sottolineare. I produttori di eccellenze olearie non devono vedere l'industria dell'olio come una loro antagonista. Sono due mercati completamente diversi, sia per prodotto che per utente finale. A partire dal prezzo. Oggi, in Umbria, al frantoio, un olio extravergine di oliva ha un prezzo che oscilla tra i 6,50 e gli 8,00 euro. Quest'olio, in bottiglia acquisisce caratteristiche di unicità per la qualità intrinseca del prodotto, per la storia di una famiglia che sovente è dietro la produzione. C'è la passione e l'amore per il prodotto. Questa bottiglia dell'olio umbro di eccellenza non è solo un prodotto da scaffale, un prodotto commerciale: è un biglietto da visita della nostra terra, uno strumento di promozione e di valorizzazione del territorio. La carta vincente del marketing territoriale. Paesaggio, prodotti tipici, arte e cultura: il tesoro turistico dell'Umbria che dobbiamo

imparare a valorizzare, nel rispetto della natura che abbiamo ereditato.

Siamo sulla strada giusta.

Questo concorso ha presentato e messo in competizione gli oli migliori dell'Umbria. La conoscenza e l'apprezzamento dell'olio umbro da parte di consumatori italiani e stranieri è stata favorita dal grande impegno di tutto il sistema camerale. Con tutta una serie di iniziative collegate al premio regionale: dalla presentazione degli oli finalisti al Sapore Tasting di Rimini ai dieci ristoranti umbri che negli ultimi dieci giorni, fino a domani, sono diventati gli ambasciatori dell'olio umbro di qualità, proposto nei menu insieme alle pregiate lenticchie di Castelluccio di Norcia.

Iniziativa che continueranno nei prossimi mesi: ad Agriumbria, dal 25 al 27 marzo è prevista la partecipazione degli oli protagonisti di questo concorso con distribuzione di brochures e materiale informativo. E durante il Festival del Giornalismo, che dal 13 al 17 aprile, ospiterà centinaia di qualificati professionisti del mondo dell'informazione, provenienti da tutto il mondo sono previste serate di degustazione libera. Il 13 aprile, qui, nel centro Alessi, si terrà un incontro dedicato alla gastronomia del territorio. Abbiamo già ottimi riscontri anche dalla partecipazione a Tuttofood: dall'8 all'11 maggio gli oli che hanno partecipato a questo premio verranno presentati nella importante manifestazione che si terrà a Milano attraverso degustazioni e distribuzione di materiale informativo. Fino a "Olio nel piatto", la rassegna prevista tra maggio e giugno dove sono



fissati incontri con i ristoratori umbri per illustrare le caratteristiche dell'olio e l'abbinamento con il cibo.

Insomma, un grande sforzo organizzativo di tutto il mondo camerale. Al quale si aggiungono preziosi seminari sulla etichettatura, la tracciabilità e le tecniche per il miglioramento della qualità che l'anno scorso hanno avuto un forte riscontro e che replicheremo nel corso del 2011.

Un grande impegno che sta dando i suoi frutti. Per questo, come presidente di Unioncamere, sento il dovere di ringraziare tutti coloro che con ottimismo e passione lavorano per la promozione e valorizzazione di un grande prodotto, che è l'orgoglio di una regione intera: l'Olio Dop Umbria.

Grazie a tutti voi.

*(12 marzo 2011).*