

ERA ORA! L'oliva di Gaeta è DOP

Finalmente le olive da tavola italiane si arricchiscono di una nuova star europea. Infatti da dicembre 2016 insieme alle DOP Nocellara del Belice, Bella della Daunia ed Ascolana del Piceno si è aggiunta un'altra grande oliva da tavola: l'oliva di Gaeta.

Un'oliva che proviene dalla cultivar "*Itrana*" che può essere addolcita al naturale sia quando la drupa è perfettamente matura, (**Gaeta DOP**) sia quando è ancora verde, in questo caso si presta ad una lavorazione al naturale intera, oppure schiacciata al sale e poi condita con condimenti vari.



In ogni caso, per le sue caratteristiche:
frutti $\geq 4g$, rapporto polpa /nocciolo > 4 , spiccagnolo molto alto, è ottima da utilizzare sia in cucina che come antipasto o aperitivo.

Altre cultivar potrebbero fregiarsi di questa certificazione, ma per motivi diversi non riescono ad ottenerla.

Sono olive che provengono da diverse zone italiane: la Taggiasca ligure, la Peranzana del Tavoliere, la Cellina di Nardò salentina, la Maiatica del materano, la Dolce di Rossano e la Carolea calabresi, la Tonda Iblea, la Giarraffa e la Moresca Siciliane ecc.

ERA ORA! L'oliva di Gaeta è DOP

Valorizzare la produzione delle nostre olive da tavola, con altre Denominazioni di Origine, è un dovere che tutti coloro che hanno a cuore la tutela della biodiversità delle cultivar italiane, dovrebbero impegnarsi a sostenere, perché oltre ad essere un valido supporto per le nostre aziende, rappresenta un'opportunità per l'economia italiana e un sostegno ad un patrimonio olivicolo continuamente soggetto ad abbandono.

Sono anni, che Il settore delle olive da tavola pur rappresentando una nicchia di mercato, si arricchisce di nuovi sviluppi ed opportunità, legate anche alla modifica dello stile di vita che vede il cambiamento delle abitudini alimentari con l'aumento dei pasti fuori casa e fuori orario e dove le olive sono protagoniste di antipasti, snack e aperitivi, tanto che secondo il COI (Consiglio Oleico Internazionale) c'è stato un netto incremento del loro consumo negli ultimi 25 anni (+173%).

