

AMBIENTE

© Riproduzione riservata

Il presidio dei luoghi | L'olio Dop Umbria, un percorso in continua evoluzione

condividi | martedì 30/12/2025 | 09:00 |

[Angela Canale](#)



solo le percentuali di composizione. Nel tempo la diversità sensoriale fra le sottozone si è assottigliata. La qualità ha raggiunto valori altissimi. Con il *Movimento Turismo dell'Olio*, un consorzio di aziende olivicole ha pensato bene di fare rete e valorizzare prodotto, territorio, arte e paesaggio

pubblicità



Sono passati più di trent'anni da quando all'olio proveniente da olive si è voluto dare un'origine geografica. Da allora niente è stato più come prima.

L'Europa ha dato l'opportunità di valorizzare molti prodotti agricoli riconoscendone il valore storico, tradizionale, di riconoscibilità, di unicità, identitario di un determinato luogo, al fine non solo di valorizzare un prodotto, ma anche di salvaguardare sia il produttore che il consumatore da eventuali frodi e appropriazioni non vere, attraverso un bollino validato e rilasciato da un ente terzo certificatore.

Agli inizi degli anni '90 del secolo scorso, in ogni luogo dove si coltivava l'olivo e si produceva olio, in Europa, nella zona mediterranea, si individuavano territori, o meglio comprensori, in cui gli oli venivano identificati attraverso caratteristiche comuni, riconducibili a varietà, tradizioni, processi di coltivazione ed estrazione, caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio.



Nella stesura dei disciplinari si guardò a quanto era stato fatto per il vino e ogni territorio si adoperò per comporre il proprio regolamento che doveva rigorosamente essere osservato e rispettato dai produttori aderenti volontariamente a questa certificazione che poteva essere Dop (Denominazione di origine protetta) oppure Igp (Indicazione geografica protetta).

La voglia di identità storica e territoriale portò in alcuni casi a usare nomi poco noti e riconoscibili solo ai produttori, sottovalutando l'importanza comunicativa che doveva essere immediata, per arrivare al consumatore che si stava trasformando in estimatore. Da subito si disse che quello era solo l'inizio e che in seguito si sarebbero fatte eventuali modifiche per migliorare sia il processo che il prodotto.

certificazione. Vennero però individuate cinque sottozone distinte per catene collinari: colli del Trasimeno, colli Assisi-Spoleto, colli Martani, colli Amerini e colli Orvietani. La base varietale era la stessa, tranne nelle percentuali di composizione negli oliveti e per alcune varietà locali autoctone che riportavano alla storicità della coltivazione. Oggi la diversità organolettica fra le sottozone si è assottigliata, innalzando la qualità a valori altissimi.

L'elemento più forte che ha dato una svolta al settore è stata proprio l'introduzione della valutazione organolettica normata, che nell'ultima fase del controllo ha il veto sull'olio da certificare con marchio Dop, attraverso un test organolettico, eseguito da un Panel certificato e riconosciuto dal Ministero, anche se tutto il processo è stato inappellabile fino a questo momento. Con il Panel Test, l'assenza di difetti e la presenza di fruttato, attribuisce la categoria di olio extra vergine di oliva, mentre la presenza di fragranze olfattive, nonché l'amaro e il piccante nelle dovute intensità, descritte nel disciplinare, permettono di dare l'attribuzione della Dop.

Una capillare comunicazione, fatta di corsi di assaggio, degustazioni in tutte le occasioni possibili, concorsi, guide e riviste di settore, nel tempo ha sensibilizzato sia i produttori, sia i consumatori, a riconoscere una qualità dell'olio diversa e di gran lunga migliorata rispetto agli inizi di questa avventura.

Raccolte anticipate, controllo della sanità e dell'integrità del frutto, sistemi di estrazione all'avanguardia, miglioramento delle condizioni igieniche, permettono di produrre oli di altissima qualità che non rappresentano più gli oli della tradizione, ma si sono spinti verso una nuova identità sempre però collegata ai luoghi di produzione delle olive.

La tradizione segue la legge darwiniana, può sopravvivere al tempo solo se è in grado di adeguarsi ai cambiamenti.

è entrata a far parte, in questo momento storico, anche del settore turistico.

L'olivicoltura è quel paesaggio meraviglioso che identifica i diversi territori e che al solo sguardo racconta secoli di storia, dove l'uomo ha basato tutto sull'agricoltura. Soltanto una pianta come l'olivo, in grado di sopravvivere ai secoli, può darci questa lettura attraverso olivicolture che nel tempo sono state adattate ai diversi ambienti e alle diverse condizioni sociali.

Molte le aziende che oggi sono pronte all'ospitalità, a ricevere quei turisti che vogliono saperne di più, che forse non sono mai entrati in un frantoio, che non hanno mai osservato una pianta da vicino, che non conoscono il profumo dell'olio. Oggi queste aziende, gestite da imprenditori-professionisti, sono in grado di raccontarsi e soprattutto di dare un segnale di autenticità dei loro prodotti e della reale provenienza. Visitarle da' anche la possibilità di giustificare i prezzi che a volte sono ritenuti troppo alti e che invece coprono di poco i costi. Le aziende olivicole non sono più solo luoghi di produzione e di vendita dell'olio, sono luoghi di cultura, di storia, di valorizzazione della nostra cucina, di conoscenza della biodiversità. Sono luoghi dove è possibile capire quanto il settore agricolo sia fondamentale per la sopravvivenza dell'economia di un territorio, per mantenere il presidio di luoghi meravigliosi, per godere di quella natura controllata dagli agricoltori, veri custodi della terra. A questo proposito è nato in Umbria il **Movimento Turismo dell'Olio**, un consorzio di aziende olivicole che vogliono fare rete e che in diversi modi si propongono di fare quel turismo di settore collegato al prodotto, al territorio, all'arte e al paesaggio.



L'Umbria oggi è quella regione dove un vivo passato si sta integrando con un presente fortemente tecnologico, sostenibile e produttivo. Dove l'agricoltura a conduzione biologica cresce ogni anno di più, dove la meccanizzazione viene usata per ridurre i costi, dove la comunicazione viene fatta nelle aziende e nei comuni per raccontare nella maniera più vera quanto si produce.



Ti è piaciuto l'articolo?

Iscriviti alla newsletter settimanale

Iscriviti al canale video di Olio Officina Su YouTube

tag

Dop Umbria



Angela Canale

Laureata presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, svolge la professione di agronomo ed è una qualificata esperta in materia di analisi