

# L'oliva dop fino a 5 euro al chilo «Coltivatela, la paghiamo bene»

UN INCENTIVO a coltivare l'oliva dop. Un incentivo che può arrivare anche a 5 euro al chilo. Tanto è disposto a pagare il commerciante Migliori a contadini e proprietari di uliveti, pur di fare in modo che il Piceno torni ad essere tra i principali produttori di oliva. Oliva necessariamente registrata all' Assam con certificazione di denominazione di origine protetta. «Cinque euro al chilo è una bella cifra - dicono Nazzareno e Augusto Migliori, nel corso di una conferenza stampa -. Ma è una cifra che paghiamo volentieri, pur di incentivare la coltura dell'oliva. Il prezzo che abbiamo stabilito nasce sulla base di alcune considerazioni. Il contadino per produrre oliva deve sostenere dei costi e questo potrebbe essere un deterrente. Ad esempio, per la registrazione della dop il primo anno si spendono 250 euro, poi 150 euro. Ci sono poi le spese per i trattamenti, anche biologici, che talvolta devono essere delegati a terzi. Ma noi abbiamo calcolato che con il nostro listino di acquisto si possono coprire tutti questi costi e, con più di 100 piante, andare in attivo. Per rendere l'idea, si tenga presente che le olive che vengono acquistate per fare l'olio vengono pagate appena un euro al chilo». Quindi la prospettiva di guadagno c'è, sia per i proprietari sia per i terzisti. «Per metterli in contatto abbiamo anche dedicato un numero (il 3880921064, anche WhatsApp) al quale possono ricevere delle informazioni - spiegano ancora -. Ogni anno, poi, noi pubblicheremo il nostro listino di acquisto. Quello di quest'anno va dai 2,5 euro per un calibro medio ai 5 euro per un calibro molto grande di olive». L'appello è destinato a tutti coloro che hanno delle piante poco utilizzate, ma anche a chi ha dei terreni e non sa cosa farne. «La valle del Tronto deve diventare come Valdobbiadene - spiegano ancora - dove l'attività agricola vale così tanto che si riconvertono in terreni agricoli anche i terreni edificati in disuso. L'oliva è ormai diventata un business, un'economia sulla quale poter investire». DEL RESTO, Migliori è uno dei maggiori commercianti di oliva all'



ascolana e conosce bene tutta la storia di questo prodotto, un tempo di «nicchia», oggi diffusissimo e richiestissimo in ogni parte d' Italia. «Il periodo peggiore è stato negli anni '80, quando tutte le olive utilizzate per produrre la classica ascolana venivano dalla Grecia». Soltanto che, per essere veramente unico, ha bisogno di essere tutelato attraverso il marchio dop e quindi di essere prodotto nel Piceno. Da qui l' appello ai proprietari di piante e terreni. «Il nostro territorio, essendo collinare, si adatta benissimo alla produzione di olive. Avere prodotti di qualità e unici nel suo genere è il futuro: un futuro che viene dal passato perché nasce dalle nostre radici». Domenico Cantalamessa.