

PERLEDO - L'olio Dop prodotto nella regione più a nord d'Europa, conta sulla coltivazione di 55 mila ulivi di stanza nelle sole province di Como e Lecco. A rivelarlo è la **Coldiretti** interprovinciale in occasione del **summit sull'olivicoltura lariana**, previsto nella mattina del 20 luglio a Villa Monastero di Varenna. Organizzato dalla Coldiretti lariana, in collaborazione con l'**Aipol** (Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi) e con il **Consorzio di tutela Olio Extra Vergine di Oliva Dop Laghi Lombardi Lario e Sebino**, il meeting nasce dalla volontà comune di creare nuovi percorsi di valorizzazione per un alimento di assoluto pregio del nostro territorio, considerando anche l'importante mercato che rappresenta la Lombardia. La nostra regione, infatti, con 24 milioni di litri, è quella che consuma più olio extravergine d'oliva in Italia.



“Il nostro olio — racconta il direttore della Coldiretti interprovinciale, **Raffaello Betti** — è un prodotto di assoluta eccellenza, con **caratteristiche di delicatezza più pronunciate rispetto ad altri oli**. L'effetto mitigante del lago di Como rende possibile la coltivazione degli ulivi soprattutto nelle aree della Tremezzina, di Bellagio, di Perledo e Varenna. Gli oli del centro e, soprattutto, del Sud Italia, invece, hanno caratteri marcati, in virtù del terreno e del clima: sono più amari e piccanti”.

Questa specialità con denominazione di origine protetta, continua l'associazione degli agricoltori, vede impegnate 5 aziende a Como e 10 a Lecco. Gli olivicoltori, però, nelle due

province sono circa 1.000, a testimonianza di quanto sia radicata sul territorio questa tipologia di coltivazione, anche a livello di produzione familiare. In totale, **si producono tra i 2.000 e i 3.500 quintali di olive all'anno**, con una resa di circa 200, 300 quintali di olio (non solo Dop).



L'olio del lago di Como — continua la Coldiretti lariana — si presta molto bene per **accompagnare piatti leggeri**, come il pesce o insalate, **ma è perfetto anche in ricette semplici e povere**, come le patate bollite: il calore fa emettere gli aromi, valorizzando al massimo il profumo e il sapore di questa eccellenza. L'olio del Lario, in virtù della sua leggerezza, può essere **particolarmente adatto alla dieta dei bambini piccoli**.

“Questo è un prodotto d'eccellenza da tutelare, valorizzare e proteggere — racconta **Emanuele Bezzi**, responsabile economico di **Coldiretti Como Lecco**, assaggiatore d'olio e relatore dell'incontro — soprattutto proteggere, visto che quest'anno **è atteso un calo di produzione di circa 1/3 del totale**, trasformando una fisiologica annata di scarico in qualcosa di più, per colpa di un clima che ha visto alternare periodi di gelo nel momento della fioritura, al grande caldo e la siccità delle ultime settimane. L'anno scorso, che invece è stata un'annata di carica, i nostri produttori hanno dovuto combattere la forte presenza della **Bactrocera oleae**, un parassita comunemente chiamato mosca dell'oliva”.



In Lombardia sono 700mila gli alberi e 2mila gli ettari a oliveto e, spiega la Coldiretti, sono presenti oltre 1.900 aziende olivicole e una trentina di frantoi distribuiti fra le province di Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Varese, Sondrio e Mantova. **Le Dop sono due: Laghi Lombardi e Garda;** mentre sette sono le varietà autoctone. **L'olio d'oliva lombardo viene esportato in Germania, Francia, Stati Uniti, Giappone ed Emirati Arabi.**