Lun 04 Mag, 2026

Premio Extrabio per gli oli biologici, ecco i vincitori dell'edizione 2026

NAPOLI - Tenute Ragozzino De Marco, di Pontelatone in provincia di Caserta per la categoria fruttato leggero; Terre di Molinara, della provincia di Benevento per il fruttato medio; Torretta, di Battipaglia in provincia di Salerno per il fruttato intenso: sono i tre vincitori dell'edizione 2026 del Premio Extrabio per gli oli biologici della Campania. Il riconoscimento BIOLABEL per la migliore etichetta è andato all'Oleificio Dell'Orto di Salerno. L'evento, che compie vent'anni, è organizzato dalla Camera di Commercio di Napoli e la Regione Campana è si è tenuto nel salone della grida dell'Ente, in piazza Bovio a Napoli.

L'iniziativa, che ha portato a una notevole partecipazione, oltre che alla pubblicazione del catalogo ufficiale, è coordinata da SI Impresa in collaborazione con la Federazione regionale Coldiretti Campania e l'Associazione Analisti Sensoriali Associati finalizzata alla valorizzazione degli oli

extravergini di oliva biologici del territorio regionale.

L’evento, moderato da Maria Luisa Ambrosino, capo panel della Camera di Commercio di Napoli, ha visto la partecipazione dell’assessora all’Agricoltura della Regione Campania, Maria Carmela Serluca, del presidente della Camera di Commercio di Napoli, Ciro Fiola, e del direttore di Coldiretti Campania, Salvatore Loffreda. Sono inoltre intervenuti Flora Della Valle, dirigente del settore Politiche per la Competitività Agroalimentare, che ha sottolineato l’importanza di rafforzare lo storytelling sull’olio campano, Teresa Del Giudice, docente di Economia Agraria dell’Università Federico II, con un intervento su “La costruzione dell’olivicoltura campana di domani: strategie, potenzialità e rischi”, e a Raffaele Sacchi, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università Federico II, con l’intervento “L’olio extravergine in cucina: non un semplice condimento”.

CIRO FIOLA

“L’Italia - ha spiegato Ciro Fiola - ha una grande vastità di insediamenti di olio, e fare qualità ci distingue da altri produttori come Spagna e Grecia. Nell’ambito del sistema Paese anche la regione Campania va in questa direzione. Tutto ciò deve essere raccontato per sviluppare un consumo informato ed una maggiore consapevolezza anche in riferimento ai costi, che seguono sempre la qualità. La sfida è consentire ai consumatori di acquisire competenze, per riuscire ad effettuare acquisti consapevoli. In questi vent’anni del premio abbiamo riscontrato una grande partecipazione e una voglia da parte delle aziende di farsi analizzare e certificare. Questo significa competizione verso una crescente qualità. Sui cambiamenti climatici, i cui effetti sono imprevedibili, sia la Regione che il Governo hanno messo in campo sostegni in favore delle aziende agricole. Ma se ci fosse un’emergenza, come già accaduto per altri comparti, noi saremmo pronti a fare la nostra parte”.

MARIA CARMELA SERLUCA

"La salvaguardia del territorio e un’agricoltura sempre più sostenibile – ha dichiarato l’Assessora Serluca – sono i principi alla base del lavoro che stiamo portando avanti. La Campania si colloca tra le regioni leader in Italia per la produzione di olio extravergine di oliva di elevata qualità, distinguendosi per un’eccezionale biodiversità. Il patrimonio olivicolo campano rappresenta una risorsa di inestimabile valore, fondamentale sia per l’economia agricola regionale sia per la tutela del paesaggio e della cultura mediterranea. La regione vanta un elevato numero di cultivar autoctone e ben cinque oli DOP, oltre all’IGP Campania. In questa cornice, gli oli biologici rappresentano un ulteriore punto di forza: produzioni di altissimo profilo, capaci di rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento e di interlocutori internazionali qualificati. Il Premio e la pubblicazione del Catalogo, che include tutti gli oli candidati, rappresentano utili strumenti per promuovere e far conoscere queste eccellenze, valorizzandone la qualità e la distintività".

SALVATORE LOFFREDA

“Stiamo lavorando quest’anno per rilanciare numerose iniziative per gli oli più importanti e più buoni”, ha aggiunto Salvatore Loffreda. “La selezione Extra Bio rappresenta l’eccellenza del nostro comparto che vanta un paniere di oli di altissima qualità. La Regione Campania ha recentemente investito molto sul settore, in particolare con l’intervento SRG07 del CSR Campania che ha stanziato circa 30 milioni per la filiera olivicola regionale. Ci sono dunque la volontà e le progettualità necessari a far crescere l’uliveto campano, puntando all’ammodernamento dei frantoi e alla conservazione delle bellezze dei territori. Laddove non ci sono infezioni sui vecchi oliveti, contiamo inoltre sulla possibilità di mettere a dimora anche nuove piante di ulivo. Questo è un modo sano per salvaguardare il nostro territorio, sottraendolo alle insidie di incendi e altre criticità legate ai

cambiamenti climatici”.

Giunto alla sua diciassettesima edizione (la prima edizione risale al 2006), il concorso si conferma anche un’importante occasione di confronto e dibattito tra gli operatori del comparto olivicolo regionale, favorendo la condivisione di esperienze, buone pratiche e modelli produttivi sostenibili. Da quest’anno, l’iniziativa rientra anche tra le attività di comunicazione del Complemento di Sviluppo Rurale 2023–2027 della Campania, con l’obiettivo di rafforzare la visibilità degli interventi orientati alla sostenibilità e al sostegno della filiera olivicola.
È da oggi disponibile online, sul sito www.agricoltura.regione.campania.it, il Catalogo contenente le schede sintetiche di tutti gli oli presentati al Premio EXTRABIO 2026. Il volume si propone di accompagnare i consumatori alla scoperta degli oli bio campani, dai fruttati leggeri ai più intensi, approfondendone le caratteristiche chimiche e sensoriali.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Lun 04 Mag, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Media: 4 (1 vote)

Aliquota