

L'Evo di Coratina nei PAT della Puglia, Unapol: giusto riconoscimento ad un prodotto d'eccellenza tra i più rappresentativi del nostro mondo contadino

written by Marco Salvaterra | 12 gennaio 2024



È di pochi giorni fa la notizia che il pregiato **olio extravergine di oliva Coratina** è stato inserito nei **16 prodotti pugliesi dell'elenco regionale PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale**. Il marchio identifica caratteristiche di produzione legate alle tradizioni e alla cultura contadina, offrendo al consumatore garanzie in termini di tipicità del prodotto.

Grande orgoglio da parte del **Presidente Unapol Tommaso Loiodice**, coratino doc, che afferma: "l'entrata del nostro preziosissimo olio extravergine d'oliva coratina nei PAT, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali è un riconoscimento dovuto ad un prodotto che ha saputo distinguersi nel vasto panorama delle cultivar italiane. Questo vuol dire che negli anni, anche grazie a un lavoro incessante di promozione e divulgazione, l'Evo di coratina si è ritagliato un posto d'onore sulle tavole dei palati più esigenti e delle cucine blasonate dei grandi chef internazionali. Un lavoro corale, che rende merito a tutta la filiera: contadini, cooperative, frantoiani, produttori, associazioni, organizzazioni di prodotto e istituzioni. Un traguardo ambizioso finalmente raggiunto, che pone il nostro olio extravergine di coratina tra i prodotti agroalimentari pugliesi d'élite".

Questo riconoscimento ci impone, in una annata olivicola positiva come quella ancora in corso, di non abbassare la guardia ma di continuare e incentivare il lavoro di valorizzazione e promozione della cultivar Coratina, rimarcando il concetto che per il consumatore l'acquisto di un olio extravergine di qualità, specialmente se da cultivar "Coratina" rappresenta un investimento e non un costo perché fa bene alla salute.

La Coratina è una cultivar diffusa e coltivata in tutto l'agro del Nord Barese e questo deve rappresentare un ulteriore valore aggiunto perché la rende ambasciatrice di un ampio territorio la cui storia si lega orgogliosamente a Federico II. L'olio extravergine di Coratina si caratterizza per il suo gusto inconfondibile, con un livello medio/intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo. La storia di questa varietà ha origini antiche, viene menzionata per la prima volta con il nome di "uliva a racimolo" (o a *racioppe*, dal dialettale 'grappolo') dal medico e agronomo **Giovanni Presta** nel suo testo *Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio, presentati alla maestà di Ferdinando IV, re delle Due Sicilie*. Fu poi **il Prof. Girolamo Caruso**, a fine '800, a collocare definitivamente questa varietà nel comune di Corato, dal quale poi vedrà una rapida diffusione tra le provincie di Bari, BAT e di Foggia.

"Un primato - conclude Loiodice - che deve farci capire come il lavoro di squadra sia necessario per aprire nuove prospettive di crescita, anche e soprattutto in termini di conquista di nuovi mercati nazionali e internazionali. Solo così il duro lavoro dei nostri agricoltori potrà essere ripagato il giusto, e si potrà riconoscere in maniera duratura il giusto valore ad un prodotto d'eccellenza tra i più rappresentativi del nostro mondo contadino".