

SPECIALE DEDICATO ALL'OLIO ITALIANO



In collaborazione con il MIPAAF



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Bianco&Verde

LA OIL ROAD DELLA QUALITÀ

di Stefano Polacchi *

Ci si ostina a considerare l'olio extravergine di oliva come una commodity. Come lo era il vino sfuso una quarantina di anni fa. Ma l'olio extravergine, e quello made in Italy in particolare, non è un prodotto massificabile: dentro ci sono valori nutrizionali e proprietà terapeutiche. Più è sano e più è buono. Molti produttori, piccoli ancora, lo hanno capito e in quelle bottiglie ci mettono l'anima e tutta la loro passione. A differenza, si capisce, dei commercianti che spingono per l'omogeneizzazione.

Il limite degli alchil esteri per poter chiamare 100% italiano un olio di oliva ha portato nel volgere di pochi mesi a un aumento del prezzo del 15-20%, come rileva l'osservatorio Unaprol. Il percorso è ancora lungo, ma quando si punta sulla qualità le cose cambiano. Come il legame con il territorio: diventa naturale in un discorso di qualità. Ma non basta: le aziende olivicole italiane devono trovare la forza di mettersi insieme, fare fronte comune, superare le diatribe di campanile e le diffidenze tradizionali della filiera agricola. Devono porsi come controparte unitaria e devono promuovere insieme l'olio e il territorio, insieme, come un tutt'uno. Solo così potranno riuscire a tener testa alla GDO, solo così potranno muovere la politica, fare quell'azione di lobbying positiva che serve all'olio extravergine italiano.

*caporedattore del Gambero Rosso

BENVENUTI NEL PAESE DEGLI EXTRAVERGINE



Il ministro Catania Voglio cambiare olio

di Indra Galbo



Parla il Ministro delle politiche agricole e forestali Mario Catania: tutela del made in Italy per l'olio extravergine di qualità, nuovo slancio alle imprese agricole, modifiche alla politica comunitaria, il mercato globale... A 360° l'impegno del Mipaaf per ridare un senso, un mercato, un'identità all'agricoltura italiana.

Segue a pag. 2 >>>

OLIO&RACCOLTO
Un'annata
"carica" di
buona qualità

a pag. 2

OLIO&CONSUMI
Grande
Distribuzione
Grandi oli

a pag. 4

OLIO&CONTROLLI
È italiano?
Si scopre solo
col panel test

a pag. 5

OLIO&CUCINA
I consigli
del professore
gourmet

a pag. 6

Come si muoverà il governo sulla tutela dell'olio extra vergine made in Italy alla luce anche del recente decreto sui limiti degli alchil esteri? Promuoverete iniziative di modifica di norme europee che tendono invece a omogeneizzare tutti i prodotti consentendo parametri molto permissivi rispetto a quelli che il made in Italy di alta qualità naturalmente fa propri?

L'Italia è impegnata in prima linea per difendere la qualità dei suoi prodotti anche in sede comunitaria. E l'olio extra vergine di oliva, per noi, ha una importanza primaria. Del resto sul fronte della tutela stiamo ottenendo degli ottimi risultati, come dimostrano il Pacchetto Latte e il Pacchetto Qualità. Si tratta di misure importanti per il nostro Paese, frutto di un

intenso lavoro: siamo riusciti a portare avanti le nostre posizioni sebbene ci trovassimo inizialmente in una condizione di minoranza. Ora la nostra battaglia in Europa non è certo finita, ci sono molte altre questioni da risolvere, come per esempio quella fondamentale dell'etichettatura d'origine. Ma gli obiettivi che abbiamo conseguito finora mi lasciano ben sperare anche per il futuro.

Per quanto riguarda poi nello specifico il comparto oleicolo, un passo importante è stato fatto in sede comunitaria dopo l'incontro, presieduto dal Commissario Ciolos, con gli altri Ministri dei Paesi produttori, in cui è stato trovato l'accordo per un'azione complessiva che consente al comparto di fare un salto di qualità e di uscire da una crisi di mercato che dura

Segue a pag. 3 >>>

Direttore editoriale Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino (resp.)
 06 55112244
 quotidiano@gamberorosso.it
Editore Gambero Rosso Holding spa
 Via E. Fermi 161 - 00146 Roma

RACCOLTO 2012/1

Non sarà una grande annata di carica e il meteo variabilissimo - caldo, freddo, caldo - nei periodi critici della maturazione potrebbe mettere a rischio il livello di qualità. A meno che i produttori non applichino precise strategie agronomiche...



LA VERA CARICA

di Giulio Scatolini*

Prendiamo a prestito una citazione dal compianto Lucio Dalla - un omaggio alla sua poesia - per parlare dei freschi e nuovi oli dei nostri territori: un prodotto così nobile e buono che il paragone non ci sembra né irriverente né azzardato.

La campagna produttiva 2012/2013 era partita alla grande con una fioritura eccezionale e copiosa su tutto il territorio nazionale. Siccome l'olivo è una pianta alternante e nell'anno passato la produzione era stata "di scarica", esistevano i presupposti per una annata da produzione record.

Tuttavia non tutto poi è andato per il verso giusto in quanto sin dall'inizio di maggio sino alla fine di agosto sono venute a mancare le piogge di qualsiasi entità ed intensità.

Il passaggio perciò del periodo della fioritura a

quello dell'allegagione è avvenuto per le piante di olivo non irrigue, in forte stress idrico. Abbiamo avuto così prima una serie di "aborti fiorali" seguiti in fase di vera e propria allegagione da fenomeni di "piombatura" che hanno lasciato alcune olive allo stadio "nano", ossia grandezza "baco di pepe". Infine si sono verificati, sempre a causa dell'esasperata siccità, significativi casi di "cascola naturale", ossia fenomeni di prematura caduta dei frutti dell'olivo.

Con questi presupposti l'annata produttiva non sarà neanche quest'anno di carica, ma, registrerà ancora un probabile, se pur leggero, calo rispetto all'anno passato. Forse sotto le 500.000 tonnellate di olio. (L'anno passato, stime ISMEA la produzione è stata stimata in 502.000 tonnellate). Dobbiamo sottolineare tuttavia, ai fini qualitativi, alcune importanti cose:

1) le altissime temperature e le basse umidità che hanno caratterizzato il finire della primavera e tutta l'estate, hanno impedito in modo sistema-

tico lo sviluppo dei principali nemici dell'olivo ossia la tignola e la terribile, per la qualità, mosca olearia.

2) Le piogge di inizio settembre e ottobre hanno notevolmente fatto ingrossare e gonfiare il frutto portandolo ad una situazione ottimale per la raccolta/maturazione.

3) Chi non ha voluto esageratamente anticipare i tempi di raccolta (una tendenza questa a volte troppo stimolata da noi stessi tecnici), a prima delle preziose piogge sta ora raccogliendo ora con la giusta temperatura ambientale e al giusto grado di maturazione della drupa.

4) Le temperature molto elevate della fase centrale del mese di ottobre hanno creato, a chi ha invece anticipato troppo la raccolta, dei problemi di "olive calde": che arrivavano calde alla frangitura, dando all'olio sentori non negativi, ma in ogni caso diversi dalle solite fragranze.

Segue a pag. 3 >>>

Continua da pag. 2 >>>

da troppo tempo. C'è stata una convergenza comune sulla necessità di stabilire una strategia condivisa su tre punti fondamentali, che riguardano il rafforzamento di qualità e controlli, la struttura della filiera e la promozione. Anche questa è stata una battaglia che il nostro Paese ha portato avanti per molto tempo e che finalmente ora è condivisa e sostenuta anche dalla Commissione.

Ultimamente c'è stata una polemica che ha avuto un respiro internazionale (coinvolgendo anche il COI) sull'importanza o meno dei panel test nella valutazione e classificazione degli oli. Lei come giudica il ruolo degli assaggiatori professionisti nella tutela e valorizzazione dei nostri prodotti alimentari?

Il panel test è uno strumento molto importante perché è un metodo valido per identificare oli non conformi, cioè difettati, e consente inoltre di rilevare gli aspetti organolettici dell'olio extravergine di oliva, come il sapore, il gusto, l'aroma che differenziano i nostri oli extravergini di oliva che prima, avvalendosi solo delle analisi chimiche, non potevano essere evidenziati.

Per quanto riguarda in particolare gli assaggiatori, ritengo che anch'essi ricoprano un ruolo fondamentale nell'ambito della 'certificazione della qualità' degli oli extravergini e in Italia svolgono un lavoro importante, come dimostra lo stesso numero di gruppi di assaggiatori che abbiamo: 12 panel ufficiali abilitati

Segue a pag. 4 >>>

Pubblicità
Direttore commerciale Franco Dammico
06 55112356 - mail: dammico@gamberorosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it

RACCOLTO 2012/2

Quest'anno il clima secco consegna un prodotto "pulito" ad alto tasso di polifenoli. Ideale per realizzare grandi oli lavorando con attenzione nella fase meccanica dell'estrazione nei frantoi. Ecco i consigli degli esperti di Unaprol.

Puliti e profumati, buoni al primo assaggio

Continua da pag. 2 >>>

Come sono invece i primi oli ottenuti e assaggiati, anche al Gambero Rosso, nei giorni scorsi?

Integri di certo nella pulizia organolettica dei sapori, per la mancanza totale della presenza di mosca olearia, e leggermente elevati nei toni degli amari e dei piccanti dovuti alla presenza elevata dei polifenoli prodotti dalla pianta come conseguenza dello stress idrico.

Sono tuttavia le annate come questa, dove il prodotto è in ogni caso pulito, che permettono di realizzare grandi oli tenendo conto e agendo sulla fase tecnologica di estrazione.

I profumi, non presenti nel frutto si formano e si fissano nell'olio, a seguito di particolari reazioni di innesco, nel frangitore e hanno bisogno di ossigeno e basse temperature per meglio essere esaltati.

I polifenoli invece si stabilizzano, con tenori elevati nell'olio, in mancanza di ossigeno e, con ossigeno assente o poco presente, con temperature elevate in gramola chiusa.

La temperatura elevata, superiore ossia ai 25/27° C, brucia in ogni caso gli aromi dell'olio, anche se in realtà, come ci insegna il grande Maurizio Servili, ogni cultivar ha la sua temperatura critica di perdita di profumo.

Gli oli assaggiati in questi giorni quindi possono avere due tendenze:

A) Oli puliti, poco profumati, molto amari e piccanti, per chi ha molito troppo presto ed ha operato in condizioni troppo standard con frangitore, gramola e decanter.

B) Oli puliti, profumati con giusto tenore di amaro e piccante, per chi ha organizzato in modo intelligente i tempi di raccolta e ha molito e gestito con giuste attenzioni la discontinuità tecnologica del frantoio.

Ossia, per un verdetto generale finale, la campagna olearia 2012/2013 vede oli buoni in ogni caso, che possono diventare anche buonissimi.



*Capo Panel Unaprol e consulente esterno per la Guida "Oli d'Italia" del Gambero Rosso

Continua da pag. 3 >>>

ai controlli e 44 panel professionali per le transazioni commerciali. A questo proposito vorrei ricordare anche che lo scorso febbraio abbiamo emanato un decreto ministeriale, appunto per mettere insieme tutte le disposizioni che riguardano la valutazione e il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini.

Più in generale sono convinto che tutte le professionalità che operano per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari italiani rivestano un ruolo determinante nella diffusione, sia in Italia che all'estero, di una cultura della qualità e nella promozione del lavoro dei nostri produttori più meritevoli, rendendo sempre più competitivo il marchio Made in Italy.

Veniamo all'Europa e all'agricoltura. Pensa che la Politica comunitaria (PAC) dovrebbe cambiare?

La PAC del futuro dovrebbe tener conto delle sfide attuali dei nostri agricoltori che devono fare i conti con un mercato sempre più globalizzato e competitivo, con la necessità di rapportarsi con una prospettiva di crescita della domanda sempre maggiore, ma allo stesso tempo con una tendenza alla riduzione del reddito delle imprese che dobbiamo assolutamente investire. Abbiamo bisogno di una PAC che difenda e tuteli la redditività delle imprese, il valore della produzione e che aiuti la competitività dell'agricoltura europea. Per questo, non si possono imporre alle imprese soluzioni che hanno un costo difficilmente

Segue a pag. 5 >>>

OLIO & CONSUMI

Le due più grandi associazioni dei produttori (Coldiretti-Unaprol e Cia-Cno) hanno siglato un accordo con la Coop e con Sisa per portare l'extravergine italiano nel canale Gdo sotto l'esclusivity label "Assieme". Che certifica qualità e tracciabilità. Prossimo passo...

L'OLIO VA ALLA GRANDE



Grandi prove per la Grande distribuzione. Così l'olio extra vergine italiano di qualità e certificato cerca le strade per introdursi negli scaffali dei supermercati, dove sembra essere più un ingrediente indistinto, che un prodotto firmato da chi lo produce, come il vino.

Le due maggiori associazioni dei produttori, Cia-Cno e Coldiretti-Unaprol, hanno siglato accordi rispettivamente con Coop e con Sisa per portare sugli scaffali dei punti vendita italiani una serie di oli extravergine certificati 100% italiani: un modo per avvicinare i consumatori al sapore vero dell'olio di qualità, nella convinzione che una volta che lo si assaggia poi non si torna indietro.

Per quanto riguarda Coop, l'accordo è giunto dopo aver messo da parte la querelle sempre aperta sulla "catena del valore", ovvero il fatto che questa sia troppo spesso, o quasi sempre, in funzione degli utili finali del venditore. Il marchio del progetto – presentato dai presidenti della Cia Giuseppe Politi, del Cno-Consortio nazionale olivicoltori Gennaro Sicolo, di Legacoop agroalimentare Giovanni Luppi e di Coop Italia Vincenzo Tassinari – è significativamente "Assieme", a sottolineare la scelta di un percorso diretto e condiviso, di una filiera che, invece di perdersi in mille intermediari che fanno

umentare i prezzi, si accorcia fino a comprendere soltanto olivicoltori, frantoi cooperativi, Grande distribuzione organizzata.

«Anche perché – commenta il presidente del Cno, Gennaro Sicolo – il comparto olivicolo è di primaria importanza per l'economia del Paese. Il settore impegna più di un milione di aziende per una produzione media annua che si aggira intorno a 500 mila tonnellate, di cui il 30-40 per cento destinato all'export. Le piante di olivo in produzione sono circa 160 milioni per un valore sui mercati di oltre 3 miliardi di euro e un consumo pro capite che in Italia raggiunge i 12-14 chili l'anno».

Un percorso, quest'abbordaggio alla GDO, legato anche al fatto che la grande parte dell'olio extra vergine si vende proprio nei supermercati: è qui che bisogna puntare la cultura della differenza e della consapevolezza. «Nel mercato dell'olio Coop è leader in Italia con una quota che si avvicina al 20% e 24 milioni di litri annui venduti. In una fase difficile come quella attuale pensiamo sia compito della distribuzione svolgere un ruolo di cerniera fra chi produce e chi consuma, accorciando la filiera e dando vita a progetti concreti in grado di generare significativi benefici per i soggetti interessati – spiega Vincenzo Tassinari, presidente Coop Italia

–Noi lavoriamo in questa direzione e, come è già successo per i vini della linea Assieme nati dalla collaborazione con cantine associate a Legacoop agroalimentare e con il progetto 100% Pasta Italiana con Coldiretti, abbiamo individuato nell'olio un altro prodotto basilare della dieta mediterranea su cui applicare la stessa esperienza di co-imprenditorialità».

Avventura simile quella di Sisa, Buonissimo e Unaprol. La partenza è la considerazione che per ogni euro speso dai consumatori italiani per il cibo, solo 17 centesimi vanno all'agricoltore e 23 all'industria: il resto alla distribuzione. Questa la situazione sbilanciata della "catena del valore" cui ci riferivamo sopra. «Se la distribuzione organizzata sceglie di condividere il progetto olio della Filiera agricola italiana, come nel caso del gruppo Sisa – afferma Massimo Gargano, presidente Unaprol – allora si creano le condizioni per valorizzare il concetto di filiera corta firmata dagli agricoltori. L'accordo Olio Fai-gruppo Sisa è un esperimento utile per un nuovo inizio di dialogo tra il mondo della distribuzione organizzata e quello della Filiera firmata dagli agricoltori italiani che si basa sul carattere distintivo ed irripetibile del territorio italiano, unico perché non è clonabile».

sostenibile, ma piuttosto bisogna trovare misure che siano tecnicamente adeguate. Tutto ciò però era presente solo parzialmente nella proposta presentata dalla Commissione europea, ma grazie al nostro impegno e all'apertura del Commissario Ciolos durante il negoziato in corso, abbiamo già raccolto dei risultati importanti. Begli incontri che ho avuto con Ciolos, abbiamo discusso della necessità di modificare ulteriormente la misura del greening, sulla quale abbiamo già ottenuto dei cambiamenti importanti per l'Italia. Ci siamo anche confrontati sui programmi di sviluppo rurale, sulla possibilità di un programma nazionale che sappia comprendere questioni che non possono essere trattate adeguatamente a livello regionale, come le assicurazioni per le crisi di mercato. L'obiettivo di fondo deve essere quindi quello di riportare al centro della nuova PAC l'agricoltore che produce e le sue esigenze reali. Anche se la PAC che ci sarà non potrà essere esattamente quella che vogliamo, i margini di miglioramento per il nostro Paese ci sono e saranno sfruttati.

Quali sono i progetti del Mipaaf per internazionalizzare le imprese agroalimentari italiane e renderle più competitive?

È fondamentale aumentare la competitività delle nostre imprese a livello internazionale e far conoscere ancora di più ai consumatori stranieri la qualità dei prodotti italiani. Grazie all'impegno dei nostri produttori molto lavoro è già stato fatto ed il marchio Made in Italy è attualmente sinonimo di qualità e garanzia a livello mondiale. Lo dimostrano i dati dell'export, che nel primo trimestre del 2012 ha raggiunto il 5,7%, e lo dimostra anche il fatto che l'Italia, con 245 prodotti certificati, è il primo Paese per numero di riconoscimenti in Unione europea. Per dare ulteriore slancio all'export, inoltre, credo possa essere importante il lavoro della nuova ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane che, secondo quanto stabilito nel Consiglio dei Ministri, si avvarrà anche di un rappresentante del nostro Ministero, a riprova dell'attenzione che il Governo ha nei confronti del comparto.



OLIO & PANEL TEST

Polemiche, attacchi, censure. Lo strumento è criticato da chi non ha interesse a differenziare la qualità nell'olio extra vergine. Eppure è l'unica modalità per stabilire se un olio sia italiano o meno. Va affinato e migliorato se non si vuole rischiare di...

PAURA DI ASSAGGIARE



di Alberto Grimelli *

L'abolizione del panel test per l'olio d'oliva non è all'ordine del giorno, ma è in discussione. Se ne parla ormai apertamente in Italia, in Europa e anche in altre sedi internazionali. Nato nell'Ue con un regolamento comunitario, il 2568/91, l'esame organolettico ha contribuito significativamente al miglioramento della qualità degli extra vergini in commercio. Un lavoro, quello degli assaggiatori, che si è svolto sempre sottotraccia, ma a fianco delle aziende olivicolo-olearie. Nei primi anni della sua fondazione molti sono stati i consigli e i suggerimenti dati dai panelisti ai produttori per eliminare difetti organolettici, ovvero profumi e sapori sgradevoli, frutto di qualche procedimento sbagliato in campo o in frantoio. Oggi, soprattutto grazie e concorsi e selezioni, si bada a riconoscere e valorizzare le tipicità, portando a conoscenza del grande pubblico le sfumature e le caratteristiche regionali e delle singole varietà d'olivo. Perché allora si pensa di eliminare questo importante metro di giudizio? Perché, sostengono i detrattori, sarebbe soggettivo e fornirebbe risultati

non ripetibili e non riproducibili. Di conseguenza non sarebbe adatto alla classificazione commerciale degli oli d'oliva, dando luogo a contestazioni.

Il panel test è effettivamente una valutazione, ovvero si basa sui sensi di persone specificatamente addestrate e allenatesi a svolgere questo compito, che devono seguire regole ben precise, come astenersi dal fumo o dal caffè almeno 30 minuti prima della seduta d'assaggio. Il settore oleario non è però l'unico che, a fini normativi o commerciali, si basa su valutazioni. Gli studi clinici e quelli epidemiologici si fondano proprio sulla risposta di un gruppo di persone a un determinato farmaco, dieta e stile di vita. È lo studio statistico dei dati, quindi la probabilità, a indicarne l'efficacia. Naturalmente, tanto per gli studi clinici quanto per il panel test, occorre che l'individualità non abbia un peso preponderante. È per questa ragione che la valutazione sugli oli viene svolta da un gruppo (8 - 12 assaggiatori), in condizioni controllate. I singoli gruppi d'assaggio vengono poi annualmente monitorati e controllati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, per valutarne la professionalità. Una procedura nota come ring test. I risultati di questa

verifica, svolta nella primavera del 2012, mostrano che il sistema ha raggiunto ormai un buon livello di maturità e professionalità, con i 60 comitati di assaggio che hanno dato risultati assai simili, sia nel riconoscimento di eventuali difetti sia per la loro intensità. Anche gli indicatori statistici, come il coefficiente di variazione robusto, indicano un'ottima attendibilità degli assaggiatori. Naturalmente il sistema del panel test ha ancora notevoli margini di miglioramento, potendo raggiungere l'ambizioso traguardo di diventare un vero e proprio laboratorio sensoriale. Una norma europea e una ISO indicano la via da percorrere, fatta di controlli ancor più rigorosi, continui e costanti, sia all'interno del panel sia di confronto e allineamento con altri comitati di assaggio, a livello nazionale e internazionale. Una sfida ambiziosa che, se vinta, potrebbe proiettare il settore dell'olio d'oliva a fare da apripista per l'introduzione del metodo organolettico anche in altri comparti dell'agroalimentare.

***agronomo, coordinatore del magazine on line Teatro Naturale**



Tutto liscio in cucina



Lolio extra vergine di Oliva è ottimo a crudo. Ma è un grande ingrediente anche in cucina. Lo spiega attraverso i suoi disegni il professor Raffaele Sacchi, ordinario di Scienze degli Alimenti presso l'Università Federico II di Napoli.



LA FRITTURA

■ Gli alimenti fritti in extravergine oltre ad assorbire grassi meno ossidati assorbono anche gli antiossidanti dell'olio facendo diventare quello che è considerato un cibo nocivo, quasi un vero fried functional food.



LA MARINATURA

■ Marinare le carni in olio extravergine di oliva prima di arrostarle o di cuocerle sulla griglia limita la degradazione delle proteine evitando la produzione di sostanze potenzialmente cancerogene.



OLIO, PIZZA&POMODORO

■ La cottura anche prolungata del pomodoro con olio extravergine d'oliva determina uno scambio di antiossidanti e paradossalmente migliora le proprietà nutrizionali del prodotto cotto rispetto agli ingredienti crudi.



TONNO SOTT'OLIO

■ Nel processo di lavorazione gli Omega 3 del pesce vengono protetti dall'extravergine durante la sterilizzazione dagli antiossidanti che migrano dall'olio di copertura verso il muscolo del tonno arricchendolo e proteggendolo dall'ossidazione.