

L'Ing. Stefano Ponzetti analizza i rischi a cui vanno incontro i frantoiani

“La scelta di ricambi originali a tutela di salute e macchine”

Un'inchiesta sulle tracce di idrocarburi presenti in oli extravergine ripropone l'attenzione sull'utilizzo di materiali certificati e assistenza tecnica qualificata

di FRANCESCO CHERUBINI
Il campanello d'allarme lo ha suonato qualche tempo fa la rivista tedesca specializzata Öko Test. Ben 18 su 20 oli extravergini esaminati in laboratorio sono risultati contaminati da oli minerali. In particolare Mosh (*Mineral Oil Saturated Hydrocarbons*, vale a dire idrocarburi saturi, sia lineari che ramificati) e Moah (*Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons*, cioè idrocarburi aromatici, costituiti da uno o più anelli benzenici con catene di idrocarburi), entrambi cancerogeni. L'effetto domino che ne è conseguito è che tutti gli importatori hanno chiesto test analitici da parte dei produttori, al fine di dare garanzie a rivenditori e consumatori. Da cosa può essere derivata questa contaminazione? Lo abbiamo chiesto all'Ing. Stefano Ponzetti, life cycle manager del Gruppo Pieralisi.

Ing. Ponzetti, l'inchiesta della rivista tedesca è molto curata. Come spiegare i risultati?

“Si spiegano con l'utilizzo di lubrificanti non alimentari. Se la contaminazione è avvenuta in frantoio, possibile che sia stato utilizzato un lubrificante non alimentare nei cuscinetti della coclea di un decanter. Magari per risparmiare si cercano prodotti certamente più economici, ma che derivano dal ciclo di raffinazione petrolifera e dunque rilasciano idrocarburi cancerogeni che danneggiano il prodotto. C'è una soglia limite prevista dalla legge, ma anche restando al di sotto della stessa, è inevitabile che l'olio sia comunque contaminato. Per questo raccomandiamo sempre l'utilizzo di prodotti originali in tutti i prodotti di ricambio di un frantoio”.

Vi sono dunque anche altri prodotti non originali potenzialmente nocivi per la salute?

“Certamente. Un esempio sono le gomme non alimentari che troviamo nei tubi, negli statori delle pompe, nelle guarnizioni in generale. Gomme che rilasciano eptalati, vale a dire prodotti chimici che vengono aggiunti alle materie plastiche per migliorarne



L'Ing. Stefano Ponzetti, life cycle manager del Gruppo Pieralisi

la flessibilità e la modellabilità. Sono sostanze tossiche per la riproduzione, soggette a restrizione europea. Anche qui un prodotto originale, con gomme alimentari, certamente potrebbe usurarsi più facilmente, ma preserva la qualità del prodotto finale. Per non parlare poi dei materiali metallici”.

Quali contaminazioni sono possibili?

“Vi sono componenti per la costruzione di griglie, martelli, giranti dei frangitori oltre ad altre parti secondarie delle varie macchine che entrano in contatto con l'olio durante la molitura. Se questi materiali non sono certifi-

cati, se non vi è una tracciabilità controllata, il frantoiano va incontro a vari rischi. Il primo è che possono rilasciare radioattività perché magari realizzati con materiali che hanno assorbito isotopi che vengono di conseguenza rilasciati con effetti dannosi per il prodotto e quindi per la nostra salute”.

Vi sono anche danni per le macchine?

“Sì, il ricambio originale è fondamentale per avere la garanzia di un prodotto qualitativamente elevato. Prendiamo un cuscinetto su un qualsiasi gruppo rotante sia esso l'albero in una coclea o un tamburo. Oltre ad essere di dimensioni selezionate, tali cuscinetti sono sottoposti ad un controllo di qualità aggiuntivo che definisce uno specifico campo di tolleranza. Ed oltre alla tolleranza cuscinetti “selezionati” hanno tipi di gabbia per i rulli di materiale specifico, scelto per le alte velocità. Sostituirlo con un altro cuscinetto non originale trovato sul mercato ancorché della stessa taglia, significa utilizzare un prodotto con una tolleranza diversa, che può andare a creare interferenza con l'alloggiamento, con conseguente rischio di probabile guasto e fermo macchina dovuto al grippaggio dello stesso cuscinetto”.

(continua a pag 2)



SOMMARIO

2

• Protoreattore®, studio spagnolo conferma le alte performance

3

• Covid, le linee guida COI per il panel test

4

• Tempo di raccolta

6

• “Le norme antincendio siano proporzionate”

7

• Xylella, primi indennizzi

8

• L'Aipo viaggia con il drone

9

• Regione che vai, frantoio che trovi...

10

• L'intruso: la rubrica di Alberto Grimelli

11

• La grande opportunità legata all'oleoturismo



FILIERA OLIVICOLA
OLEARIA ITALIANA

DIAMO VALORE
ALLA QUALITÀ

Via Piave, 8 - Roma
www.fooi.it
direttore@fooi.it
tel. 335 6490857

(segue da pag 1)

Ricambi originali, fa rima con assistenza qualificata. Cosa può dirci al riguardo?

"Diciamoci chiaramente che chiunque, dotato di una buona manualità, riesce a sostituire un componente di una macchina. Ed i frantoiani sono "professionisti" che la manualità ce l'hanno. Ma non hanno né attrezzature specifiche per l'effettuazione della manutenzione né conoscenze sulle caratteristiche dei pezzi da sostituire. Il tecnico autorizzato, viceversa, viene costantemente aggiornato in funzione dei nuovi materiali e prodotti con cui si deve misurare realizzando dei lavori nel rispetto delle "specifiche tecniche del prodotto".

Come si muove in questo contesto Pieralisi?

"L'azienda ha posto l'assistenza al centro della propria missione, con una capillare rete service nel mondo composta da ben 90 unità di tecnici interni a cui si aggiungono 50 officine esterne. Questo permette di essere sempre presenti e dare giusta attenzione sia al grande che al piccolo frantoiano. Le norme (art. 71 della legge 81/2008), tra l'altro, pongono in capo al proprietario del frantoio l'obbligo di una idonea manutenzione alle attrezzature da lavoro affinché siano sempre garantiti i requisiti minimi di sicurezza. E proprio perché in Pieralisi riteniamo l'assistenza un valore fondante, abbiamo a disposizione una polizza assicurativa che tutela il frantoiano da un eventuale intervento non corretto. Va aggiunto che una puntuale manutenzione, effettuata da personale qualificato, non solo consente alla macchina di funzionare meglio e più a lungo, ma dà alla stessa un valore aggiunto importante nel caso in cui si decidesse di venderla".

Protoreattore[®], studio spagnolo conferma le alte performance

Il rivoluzionario sistema di gramolazione del Gruppo Peralisi coniuga maggiore resa e qualità ad una riduzione di tempi e consumi

I risultati del progetto Extraoil - condotto in Spagna dal centro tecnologico di ricerca Fundacion Tecnova insieme all'associazione di produttori Asaja Almeria - confermano come il Protoreattore[®] Peralisi garantisca un extravergine di qualità superiore, in presenza di una riduzione di consumi e di tempo.

Il Protoreattore[®] Peralisi, come noto, è l'innovativa macchina che rappresenta un unicum nella gramolatura: tramite un'azione meccanica e termica che si concentra in appena 70 secondi favorisce il processo di lacerazione dei frammenti di polpa di olive e la coalescenza.

Lo studio, sviluppato nell'azienda agricola Oro del Desierto, situata nella suggestiva provincia spagnola di Almeria, ha permesso di valutare i parametri di processo del Protoreattore[®], confrontando i risultati in due campagne di produzione complete (quelle delle annate 2018/19 e 2019/20), così da verificare se, rispetto alle precedenti campagne, vi siano stati miglioramenti nel livello di produzione, nella qualità o sui risparmi dei costi. "Il Protoreattore[®] - si evidenzia dalla ricerca - sostituisce la gramola tradizionale, riducendo i tempi di questa fase, lavora ad alta pressione diminuendo il contatto con l'ossigeno. In queste condizioni si osserva una minore degradazione dei composti che formano l'olio di oliva, ottenendo come prodotto finale un olio extravergine di oliva ad alto contenuto di polifenoli". Il modello di Protoreattore[®] utilizzato per l'occasione era integrato da uno scambiatore di calore che ha consentito di raffreddare o riscaldare la pasta a seconda delle esigenze. In considerazione delle caratteristiche della macchina, lo studio ha preso in esame i seguenti obiettivi: miglioramento della qualità del prodotto otte-



Immagini del Protoreattore[®] oggetto di uno studio in Spagna da parte del centro tecnologico di ricerca Fundacion Tecnova

nuto, risparmi idrici, elettrici, perdite di olio.

I risultati ottenuti al termine delle due campagne sono stati i seguenti:

- l'uso del Protoreattore[®] ha permesso di ottenere un miglioramento del processo sia dal punto di vista energetico che temporale, riducendo i costi;
- i valori di resa sono risultati più alti, con una minore perdita di contenuto di grassi;
- si osservano miglioramenti nella qualità dell'olio d'oliva ottenuto in termini di contenuto di polifenoli, pari ad un 8,5% in più, rendendolo così più

sano e più ricco di antiossidanti; - su acidità e perossidi non vi sono differenze rispetto al sistema di gramolatura tradizionale, così come nel contenuto di acido oleico.

Lo studio ha evidenziato inoltre come il Protoreattore[®] Peralisi possa essere adattato in qualsiasi oleificio già in funzione, senza la necessità di modificare significativamente le strutture esistenti e a un costo relativamente basso, ammortizzabile nell'arco di una o al massimo tre campagne olivicole, in base alle dimensioni del frantoio.

cdr OXI Tester
Sistema di analisi per il controllo di qualità dell'olio di oliva

Analisi rapide direttamente in frantoio

Covid, le linee guida per il panel test

Emanate dal Consiglio Oleico Internazionale per garantire la piena efficacia del lavoro degli assaggiatori e la tutela della loro salute



di ALFREDO MARASCIULO*
Una delle tante conseguenze indirette dell'emergenza sanitaria globale causata dal Covid-19 è stata quella di dover pensare a come gestire un panel d'assaggio degli oli di oliva vergini garantendo al contempo l'efficacia del lavoro degli assaggiatori e la tutela della loro salute, cercando di ridurre al massimo i rischi di contagio.

In questa direzione, a metà luglio scorso, il COI - Consiglio Oleico Internazionale - ha emanato delle linee guida relative alle gestione dei panel durante periodi caratterizzati da pandemia. Come chiarito nel documento, l'obiettivo principale delle linee guida è quello di minimizzare il rischio potenziale di trasmissione respiratoria del virus e predisporre un ambiente sicuro per i costituenti il panel di assaggio. Fondamentale comprendere che si parla di minimizzare il rischio e non di azzerarlo, in quanto l'unica reale possibilità di abbattere del tutto detto rischio è quello di non riunirsi e rispettare un isolamento totale, con tutto quello che ne consegue in termini di impossibilità di procedere alla valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed alla loro successiva classificazione merceologica.

L'unica alternativa possibile - ovvero aprirsi alla possibilità di consentire l'organizzazione di un panel diffuso (ossia un panel nel quale il capo panel e gli assaggiatori lavorano ciascuno da casa propria) nel rigoroso rispetto di quelle che sono le norme imposte dall'allegato XII al Reg CEE 2568/91 - avrebbe risolto in maniera definitiva la questione del rischio di contagio, ma al contempo avrebbe posto seri problemi sulla gestione del panel e sulla difficoltà di standardizzare le condizioni degli assaggi, tematiche che avrebbero potuto incidere sulla affidabilità dei risultati e sulla credibilità dello stesso panel test. Per tale ragione, probabilmente, non si è presa in considerazione l'ipotesi di normare ufficialmente la materia, sebbene esistano già panel diffusi riconosciuti da COI, e si è preferito pertanto procedere con la redazione delle linee guida. La guida, ottimamente pensata e re-

datta dal Gruppo di Lavoro Elettronico (e-WG) "Pandemic issues", costituito da esperti del COI in analisi sensoriale degli oli di oliva vergini provenienti da diverse nazioni e coordinato da Andrea Giomo, uno tra i professionisti al mondo più competenti in materia, è strutturata in capitoli nei quali si affrontano tutte le tematiche utili a organizzare e gestire un panel in periodo di emergenza sanitaria.

Al fine di non compromettere l'efficacia del test si ribadisce immediatamente che la responsabilità e le funzioni del panel leader non sono delegabili, dopo di che si passa alla parte strettamente tecnica (contenuta nel capitolo 6) nella quale si tracciano i principi di base da seguire. Così si affrontano, con l'opportuno rigore, tematiche relative all'utilizzo di dispositivi di protezione individuale da parte del personale coinvolto, alle procedure da adottare al momento della ricezione dei campioni, della loro preparazione e presentazione agli assaggiatori, alle procedure di preparazione e sanificazione degli ambienti e degli strumenti necessari all'assaggio ed alla sala panel, al comportamento degli assaggiatori ed alle procedure da seguire durante l'assaggio vero e proprio dell'olio vergine di oliva con la raccomandazione di non utilizzare sistemi di ventilazione forzata o di condizionamento durante la fase di valutazione e di suddividere il panel in due o più gruppi che assaggino in momenti successivi qualora la dimensione della sala non consenta un adeguato distanziamento. Concludendo, consiglio vivamente una approfondita lettura delle linee guida del COI a chiunque faccia parte di un panel di assaggiatori, nella speranza che quanto prima non sia più necessario ricorrere alla loro applicazione e che si possa abbandonare nel dimenticatoio il pur utilissimo lavoro svolto dal gruppo di esperti del COI.

*Capo Panel del Comitato di assaggio riconosciuto dal MIPAAF presso l'Università degli Studi di Bari



Controlli e-commerce Stretta sull'olio d'oliva

In periodo di Covid l'attività dell'Ispettorato centrale repressione frodi - meglio conosciuto con l'acronimo Icqrf - è stata davvero intensa per l'intera filiera agroalimentare in generale e per la tutela del settore olivicolo-oleario in particolare.

Nei primi sei mesi di emergenza pandemica, infatti, gli Uffici e i Laboratori dell'Istituto hanno svolto complessivamente 40.795 controlli antifrode nell'intero territorio nazionale. E, relativamente agli oli di oliva, i controlli sono stati 6.419, pari al 15,7% dell'intera filiera agroalimentare (secondi solo a quelli sul vino). Di questi 5.700 sono stati ispettivi e 719 analitici.

Ma a far notizia è un altro dato che l'Autorità antifrode ha diffuso, vale a dire l'attività di controllo del canale e-commerce. Un settore, questo, che è stato tenuto sotto controllo in maniera incisiva, visto l'incremento delle vendite online che si sono registrate a seguito delle misure restrittive della circolazione delle persone e delle merci durante il lockdown. Ebbene nel periodo febbraio - luglio, l'Icqrf ha operato 710 interventi per la rimozione di inserzioni irregolari di prodotti agroalimentari sulle principali piattaforme (Alibaba, Amazon e soprattutto ebay), con il 100 per cento di successo. Ed in questo contesto assume particolare rilevanza che quasi la metà dei casi ha riguardato proprio commercio on line di olio d'oliva. In particolare 132 casi di olio della Puglia, 69 di olio della Calabria, 58 casi di olio extravergine senza indicazione geografica, 28 casi di olio toscano e 25 di olio siciliano.

Sotto il profilo sanzionatorio, sono state emesse 26 ingiunzioni per produttori e rivenditori di olio per un importo complessivo di oltre 320 mila euro. Da rilevare infine che nello stesso periodo preso in esame dal report (febbraio-luglio), l'Icqrf ha ricevuto dai vari organismi di controllo la certificazione di 2,7 milioni di litri di olio a denominazione di origine o Igp.

Raccolta, il giusto compromesso

Angela Canale: "La qualità dell'olio è proporzionale al livello di meccanizzazione dell'impresa agricola che permette di cogliere il giusto momento di maturazione dei frutti"

di FRANCESCO CHERUBINI

"La qualità dell'olio extravergine è direttamente proporzionale al livello di meccanizzazione dell'impresa agricola che gestisce gli oliveti. Il momento giusto, quando l'obiettivo è quello di fare qualità, dura soltanto alcuni giorni e come in tutte le colture rappresenta l'atto finale del lavoro di un anno e che se mal eseguito può compromettere il risultato".

Angela Canale, agronoma e capo panel, figura di riferimento dell'olivicoltura nazionale, ha le idee ben chiare sul modello di sviluppo a cui deve tendere il settore. E lo conferma in questa intervista dedicata alla nuova campagna, o meglio al tempo giusto di raccolta.

Dottoressa Canale, il quesito è ricorrente nell'olivicoltura e in tanti hanno una loro personale idea circa la risposta: quando raccogliere le olive?

"In un tempo non molto lontano si iniziava la raccolta delle olive quando gli altri lavori agricoli erano terminati, dopo la fine delle semine. Era il lavoro che chiudeva l'anno e si prolungava fino ai primi mesi di quello seguente, soprattutto nelle regioni del sud Italia. L'obiettivo era avere una resa alta, ma anche quello di poter estrarre olio con macchinari che mostravano efficienza solo se il grado di maturazione era avanzato. Non si distinguevano pregi e difetti ed era molto apprezzata la dolcezza e la morbidezza di un olio. Dagli anni '90 del secolo scorso le cose sono cambiate. Ha prevalso l'aspetto salutistico che ci ha fatto apprezzare sempre di più oli erbacei, amari e piccanti. È evidente che il momento ideale di raccolta per la produzione di un olio "moderno" è quello in cui le olive sono ricche di profumi, note erbacee e sostanze fenoliche. Momento che tiene conto del grado di invaiatura che non sempre, però, corrisponde al grado di maturità del frutto. Sempre più stiamo valorizzando la provenienza varietale di un olio. In questo caso è la varietà che ci suggerisce il momento ideale di raccolta, diverso da una cultivar all'altra. L'itrona, ad esempio, esprime al massimo le sue spiccate note vegetali di pomodoro e mela, tanto apprezzate, solo se viene raccolta prima dell'invaiatura, ritardare di qualche settimana vorrebbe dire avere un olio completamente diverso".

Dunque, da dove partire?

"Sicuramente partire dal considerare la quantità di frutti da raccogliere, dalla carica che spesso è diversa da un anno all'altro. Quindi organizzarsi con i tempi che non devono andare oltre l'invaiatura totale della cuticola,



Angela Canale, agronoma e capo panel

quando anche la polpa inizia a cambiare colore verso il viola. Per cui se la carica è alta, prudentemente iniziare in anticipo, per non finire troppo in ritardo. È infatti impensabile raccogliere tutto al momento giusto, che è racchiuso soltanto in un paio di settimane".

Quali variabili incidono di più?

"Quella più evidente è la stagionalità. Le condizioni climatiche incidono molto sulle fasi fenologiche, dalla ripresa vegetativa, alla fioritura, alla maturazione. Temperature e precipitazioni sono determinanti nello stabilire l'epoca in cui questi fenomeni avvengono. Un anno possiamo tranquillamente iniziare la raccolta a metà ottobre



perché l'inolizione è completamente avvenuta, mentre nel successivo bisogna magari aspettare l'inizio di novembre. Anche le operazioni colturali hanno il loro effetto. Potature razionali che espongono i frutti alla luce favoriscono l'accumulo di olio e la maturazione anticipata. Una carica di frutti eccessiva può invece rallentare il processo di maturazione mantenendo a lungo i frutti acerbi. Nelle zone fredde dobbiamo poi tener conto delle gelate precoci che danneggiano irreversibilmente i frutti, il cui olio sarebbe terribilmente difettato".

C'è poi il problema dei parassitari...

"Esattamente. Oggi è diventato uno dei problemi più temuti dagli olivicoltori. Questo insetto è sempre esistito, soprattutto in alcune zone vicino il mare e al sud. Ma come abbiamo detto all'inizio, oggi l'olio deve essere rigorosamente privo di difetti. Quindi se in passato un minimo di attacco era tollerato, negli oli di adesso mai si accetterebbe un minimo difetto di "verme". A questo si aggiunge che se l'attacco è forte si ha una grande perdita di prodotto per la cascola anticipata delle olive. Va tenuto sotto controllo a partire dal mese di luglio, quando le olive iniziano ad essere recettive dopo l'indurimento del nocciolo; la deposizione dell'uovo avviene nel frutto e la larva si nutre di polpa scavando gallerie da cui fuoriesce al momento dello sfarfallamento. A seconda delle condizioni di umidità e temperatura si possono avere più generazioni, in quanto l'obiettivo dell'insetto è quello di arrivare ad avere l'ultima generazione incubata nel frutto per conservarsi sotto forma di "pupa" fino alla primavera seguente. Gli interventi, per lo più di difesa disincentivanti, come schermature con polveri di argille e rocce oppure con l'utilizzo di esche proteiche avvelenate, non garantiscono una protezione certa e richiedono molti passaggi durante la fase di accrescimento. Quelli volti all'attacco del parassita come uso di larvicidi, con l'imminente divieto di usare il dimetoato, idrosolubile ed efficace, non trovano ancora una valida alternativa nel mondo della chimica moderna. Quelli adulticidi, che purtroppo hanno un'azione non discriminante nei confronti di tutti gli insetti presenti, rimangono l'unica alternativa, che non mi sentirei di consigliare, dato l'effetto distruttivo anche sull'entomofauna utile. Insomma, oggi come un tempo, questo parassita diciamo che ha vita facile e il controllo non ha visto nel tempo soluzioni nuove, efficaci e di precisione come invece dovrebbe essere. Il prolungarsi delle estati e delle alte temperature, in alcuni anni, fino



a ottobre-novembre favorisce l'attività di accoppiamento degli insetti e quindi di deposizione. Anticipare la raccolta, tenendo conto dei tempi di carenza di eventuali prodotti usati, può farci evitare qualche generazione tardiva di *Bactrocera oleae* preservando così le olive da ulteriori danni".

Per le modalità di raccolta, cosa possiamo dire?

"Dove gli oliveti di proprietà sono piccoli, oppure dove si hanno forti pendenze la raccolta è per lo più manuale, al massimo agevolata con gli abbacchiatori. In funzione della disponibilità di manodopera l'olivicoltore dovrà decidere il momento d'inizio per non arrivare a raccogliere le ultime a maturazione fisiologica avvenuta, visto che i tempi sono lunghissimi e una persona non è in grado di raccogliere manualmente più di un quintale al giorno, che salgono a tre quintali con l'abbacchiatore. Non dimentichiamo poi che in questo periodo non mancano giornate di pioggia che fanno ritardare la coglitura. Diverso è il discorso se si utilizzano macchine come scuotitori con ombrello: in questo caso si può iniziare a raccogliere quando il frutto cede con il distacco in seguito alle vibrazioni. Quindi non è possibile anticipare troppo la raccolta, ma si

confida sul fatto che in un giorno si raccolgono almeno 350 piante. Se poi si opera in un super intensivo si ha la possibilità di usare una scavallatrice che consente di intervenire al giusto momento di maturazione, potendo eseguire la raccolta di 4 ettari in un giorno. Ma in tutte e tre le procedure vi è un importante aspetto da tenere in considerazione".

E quale sarebbe?

"Gli effetti sulle olive dei mezzi di raccolta che incidono poi sulla qualità dell'olio. Nella raccolta con abbacchiatore il problema della rottura della drupa è garantito, dunque le olive vanno subito molite in giornata per non perdere qualità, evitando fermentazioni e ossidazioni. Con lo scuotitore i frutti restano integri in quanto la macchina non va alla ricerca del frutto, ma applicata in un punto del tronco o della branca fa cadere le olive in seguito alla vibrazione. In alcuni casi però lo scuotitore può essere inidoneo, come con le varietà che non hanno un distacco facile, penso ad esempio al moraiolo, oppure con forme di allevamento espanse e pendule, dove la vibrazione arriva smorzata sui rami a frutto. La scavallatrice nei superintensivi ha tempi brevissimi di raccolta, circa 4 ettari al giorno, ma



le aste battenti all'interno del tunnel di raccolta danneggiano i frutti che dovrebbero essere immediatamente lavorati in frantoio. Dunque anche qui sarà importante andare subito al frantoio per evitare fermentazioni ed ossidazioni e la conseguente degradazione dell'olio. Quindi la raccolta migliore al fine del rispetto dell'integrità del frutto potrebbe essere quella manuale, ma quanto mi costa e quante persone dovrei avere a disposizione per intervenire nel momento ideale di maturazione?"

Qualità fa sempre rima con quantità?

"In olivicultura la quantità di olive non è inversamente proporzionale alla qualità come per altri frutti, vedi l'uva. Più olive vuol dire rallentamento della

maturazione e maggiore accortezza da parte dell'olivicoltore nel seguire le operazioni colturali. I profumi hanno lo stesso iter di formazione sia se ci sono poche olive che molte. L'unica cosa che può cambiare è la resa in olio, che può essere più bassa se le olive sulla pianta sono tante".

Concludendo, quali considerazioni trarre?

"Dobbiamo quanto più possibile puntare ad una nuova olivicultura, che prevede forme semplici e accessibilità alle macchine. Una olivicultura che valorizzi le varietà trovando per loro i giusti spazi nell'impianto al fine di personalizzare le cure ad esse mirate. Ripensare una olivicultura meccanizzabile in tutte le sue operazioni, avendo il coraggio di continuare a sostenere l'olivicultura storica di paesaggio e quella tradizionale con valore ambientale che non ha alternativa di rinnovo. Un'azienda che pratica una olivicultura moderna in quanto meccanizzabile, con piante giovani che producono meglio su tutta la pianta e sull'intero oliveto, ha la possibilità di seguire in maniera più puntuale il giusto grado di maturazione e di raccolta, favorendo resa e qualità. Gli oli moderni devono avere profili e sapori ben definiti, le giuste proporzioni di amaro e piccante, una ricca portata di sostanze fenoliche. E tutto questo si ottiene in un'azienda che punta sempre più ad un'agricoltura di precisione economicamente sostenibile".

SOCIETA' COOPERATIVA
BILANCI
SOLUZIONI DI PESATURA
per il VOSTRO SETTORE

Piattaforme di pesatura fino a 100 t

Piattaforme di Piccola e Media
Pesatura

Riempitrici Omologate

Soc. Coop Bilancial - Via Ferrari, 16 41011 Campogalliano (MO)
tel 059 893611 fax 059 527079 - www.coopbilancial.it - cb@coopbilancial.it



“Le norme antincendio siano proporzionate”

Aperto un tavolo di lavoro con il Ministero dell'Interno per una modifica della legislazione affinché l'attività dei frantoi non sia più assimilata a quella di deposito o rivendita di liquidi infiammabili e combustibili

Il FOOI, congiuntamente alle associazioni di rappresentanza dei frantoiani, ritiene ormai superata l'equiparazione prevista dall'attuale normativa tra gli oli di oliva vergini ed i liquidi infiammabili (benzina e derivati del petrolio, ecc.). Per questo ormai da tempo ha aperto, grazie ai suoi tecnici, un tavolo proficuo di lavoro con il Ministero dell'Interno.

Come noto, i frantoi oleari sono ricompresi ad oggi fra le attività soggette ai controlli di prevenzione degli incendi, previsti dal D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151; questo accade per la classificazione dell'olio d'oliva ai fini della legislazione antincendio nella stessa categoria dei liquidi infiammabili. Pertanto i relativi depositi - se di capacità superiore a 1000 litri - rientrano nelle attività previste dal punto 12 dell'Allegato 1 del DPR 151/2011: depositi e/o rivendite di liquidi infiammabili e/o combustibili e/o oli lubrificanti, diatermici, di qualsiasi derivazione, di capacità geometrica complessiva superiore a 1 mc.

Nel dettaglio:

- Attività 12.1. cat A: depositi e/o rivendite di liquidi con punto di infiammabilità sopra i 65° C, con capacità da 1 a 9 mc (esclusi liquidi infiammabili).

- Attività 12.2. cat B: depositi e/o rivendite di liquidi con punto di infiammabilità sopra i 65° C, con capacità superiore a 9 e fino 50 mc; depositi e/o rivendite di liquidi infiammabili con capacità da 1 a 50 mc.

- Attività 12.3. cat C: depositi e/o rivendite di liquidi infiammabili e/o combustibili e/o oli lubrificanti, diatermici, di qualsiasi derivazione, di capacità geometrica complessiva superiore a 50 mc.

Nella categoria A ricadono le attività con limitato livello di complessità, nella categoria B sono comprese attività con maggior livello di complessità, nella categoria C ricadono le attività con un alto livello di complessità.

Attività di categoria A - Le attività di categoria A non devono richiedere l'esame del progetto di adeguamento ai Vigili del Fuoco, ma è sufficiente presentare la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività), che costituisce già atto autorizzativo ai fini antincendi. Questo non significa che non bisogna adeguarsi alla normativa antincendio, ma solo che una volta terminati i lavori necessari, per iniziare l'attività basta presentare al SUAP (sportello unico delle attività produttive) la SCIA con allegato progetto.

Una volta ricevuta la documentazione necessaria, il Comando dei Vigili del Fuoco o il SUAP rilasciano una ricevuta e l'attività si intende autorizzata. In ogni caso entro i successivi 60 giorni, il Comando dei Vigili del Fuoco effettua controlli attraverso visite ispettive che possono essere eseguite a campione o in base a programmi di valutazione su tipologia di attività per verificare la presenza dei requisiti previsti dalla normativa.

Attività di categoria B - Per le attività della categoria B occorre chiedere al Comando il parere di conformità sul progetto di adeguamento. A lavori terminati come per il caso della categoria A, l'istanza per l'inizio dell'attività viene presentata tramite SCIA e quindi l'attività può iniziare subito. Anche in tale situazione sono previste visite ispettive a campione.

Attività di categoria C - Per le attività in categoria C è richiesto il parere di conformità dei Vigili del Fuoco relativamente al progetto di adeguamento. L'attività può iniziare subito dopo la presentazione della SCIA, tuttavia, i Vigili del Fuoco procederanno in ogni caso al controllo dell'attività. Solo in caso di esito positivo del controllo, il Comando rilascerà il CPI (Certificato di prevenzione incendi).

La SCIA antincendio presentata ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 151/2011 non c'entra nulla con la SCIA edilizia! Le verifiche ispettive a campione previste in classificazione cat. A e B comunque sono molto probabili. Le responsabilità in caso di mancanza di applicazione delle norme in questione sono poi di carattere penale.

Unica estensione delle quantità esimente da 1 metro cubo a 6 metri cubi circa l'applicazione del DPR 151/2011 è rappresentata dai depositi di olio di proprietà di soggetti qualificati come "imprenditori agricoli" mentre di norma il frantoio è classificato a livello di Codice Ateco 2007 come attività economica "Industria alimentare".

Attesa la peculiarità del settore olivicolo nazionale e la sua storia e tenuto conto delle reali caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva il FOOI, con la propria iniziativa auspica la disponibilità del Ministero dell'Interno affinché l'attività di "produzione e stoccaggio di oli vergini di oliva ottenuti dal mero procedimento meccanico" possa finalmente trovare una classificazione riservata ed esclusiva con una serie di norme dedicate e proporzionate alla realtà della nostra filiera produttiva.

Un accordo di filiera



Nel dibattito che si è aperto nel settore olivicolo-oleario su come qualificare la produzione dell'extravergine e che sta registrando l'attenzione del Ministero delle Politiche Agricole, il FOOI propone un accordo interprofessionale di filiera. Uno strumento, questo, che si ritiene utile per rilanciare e qualificare le produzioni italiane prevedendo la tracciabilità, il livello qualitativo elevato, l'equità e la trasparenza nella determinazione del prezzo e la sostenibilità della produzione declinata in tutti i suoi aspetti (ambientale, etica, sociale ed economica). Di seguito si descrivono alcuni essenziali elementi che il regime di sostegno dovrebbe prevedere.

SOGGETTI ECONOMICI PARTECIPANTI

L'accordo interprofessionale di filiera deve vedere la partecipazione di tutte le categorie di operatori coinvolti nel sistema della produzione dell'olio di oliva di qualità in Italia. Pertanto, è necessario coinvolgere gli olivicoltori, le loro organizzazioni economiche (OP, AOP, cooperative e consorzi), i frantoiani, l'industria di imbottigliamento e commercializzazione, gli operatori del commercio e della distribuzione. La loro interazione dovrebbe condurre a favorire la diffusione di accordi interprofessionali di filiera e di contratti individuali di conferimento, tali da rispettare alcuni requisiti e da valorizzare la migliore produzione nazionale.

CARATTERISTICHE DI ACCORDO INTERPROFESSIONALE DI FILIERA

Pensiamo ad un accordo interprofessionale di riferimento sottoscritto da tutte le organizzazioni economiche coinvolte, nel quale si definiscono gli obiettivi strategici da realizzare, i requisiti da soddisfare e gli strumenti da mettere in campo. Inoltre, in questa sede, è necessario formulare dei contratti tipo che i singoli operatori utilizzano per regolare i loro rapporti economici. Infine, vanno formulate delle linee guida che tutti gli operatori coinvolti si impegnano a rispettare per la trasparenza del mercato, la correttezza e lealtà nelle relazioni commerciali e per raggiungere gli obiettivi minimi in termini di qualità, tracciabilità e sostenibilità.

FUNZIONAMENTO DEL REGIME DI AIUTO

La nostra proposta prevede un regime di aiuto nazionale, formulato e gestito dal Mipaaf con fondi pubblici, rispettando le norme comunitarie in materia di aiuti di Stato (regole de minimis). L'intervento non risponde ad una emergenza specifica, ma deve inquadrarsi all'interno della strategia nazionale complessiva di lungo periodo, la quale prevede il recupero della competitività e la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano di qualità, tenuto conto delle criticità del sistema produttivo e della necessità di recuperare margini di competitività rispetto ai paesi concorrenti che, negli ultimi anni, hanno dimostrato di essere più performanti, erodendo la posizione di leadership che l'Italia ha ricoperto storicamente. Inoltre, si propone di coinvolgere nell'iniziativa l'Agenzia italiana per il commercio e gli investimenti (ITA), per organizzare missioni commerciali e promozionali nei mercati internazionali.

Xylella, primi indennizzi ai frantoiani

Sono 161 gli oleifici salentini a cui è stato liquidato il 65% del totale, ma i termini sono ancora aperti. Pronti gli altri bandi per il ristoro dai danni e per il reimpianto con varietà resistenti

Indennizzare i frantoiani per i danni subiti e favorire il ripristino delle attività produttive. Sono gli obiettivi della misura a regia nazionale - valore complessivo 35 milioni - destinata ai frantoi salentini, nel Piano di rigenerazione olivicola della Puglia, e che dalla seconda metà di agosto ha visto al via i decreti di pagamento per circa 2,8 milioni destinati a 161 imprese frantoiane.

"Subito dopo averla avviata, nel maggio scorso, con la pubblicazione sul sito di Agea delle istruzioni operative - ha commentato il Ministro Teresa Bellanova - avevo sollecitato agli Uffici enorme celerità nelle procedure e nei riscontri necessari con una sola parola d'ordine: risposte celeri agli olivicoltori e alle aziende colpite dal diffondersi della xylella. Stiamo mantenendo la parola: sul versan-

te delle misure a regia nazionale come questa, sia sul trasferimento delle somme alla Regione destinate agli indennizzi". Sulla base delle istruzioni operative, le domande di aiuto presentate ad Agea sono state 168 domande di aiuto, di cui, come detto, 161 sono risultate ammissibili e finanziabili. Le somme liquidate equivalgono al 65% dell'importo totale che è superiore ai 4,1 milioni di euro. Da parte di Agea sono inoltre in corso di istruttoria le 68 schede di ricognizione preventiva presentate entro il 20 luglio 2020, con pubblicazione dell'elenco degli ulteriori frantoi che hanno titolo a richiedere l'aiuto. Per chi non ha ancora provveduto alla presentazione della domanda di aiuto, Agea ricorda che - con le istruzioni operative n. 70 del 28 luglio 2020 - sono stati prorogati i termini



Un ramo della varietà Favolosa 17

di presentazione fino al 30 settembre 2020.

Sempre ad agosto, al Ministero delle Politiche Agricole è stato firmato il decreto che trasferisce 68 milioni alla Regione Puglia da destinare a ristorare olivicoltori e imprese per i danni della Xylella registrati negli anni 2016 e 2017.

In questo caso il Ministro ha rivolto un appello alla Regione Puglia affinché si attivi per garantire il sostegno anche per gli anni successivi.

Da parte sua la Regione Puglia ha dato il via libera nel frattempo allo stanziamento di 40 milioni di euro per sostenere il reimpianto delle varietà di olivo resistenti o tolleranti alla Xylella, emanando così i criteri e le modalità di concessione dei contributi previsti dal decreto interministeriale del 6 marzo 2020, n 2484.

Rovesciatore idraulico MRS Tecnoagri: con il sistema di bloccaggio brevettato è il Rovesciatore più veloce, più preciso, con meno rischi.

Grazie al sistema di bloccaggio brevettato, il rovesciatore idraulico MRS si conferma prodotto d'eccellenza per velocizzare, semplificare e ottimizzare le lavorazioni olearie.

La versatilità del rovesciatore idraulico MRS rende l'attrezzatura ideale per settori diversi

Il rovesciatore idraulico MRS è la soluzione ideale per operare in tutte le attività di movimentazione e ribaltamento di contenitori, di bins e di cassoni. È pensato nello specifico per il settore agroalimentare: per le aziende olivicole, vitivinicole e dell'industria conserviera.

È applicabile a tutti i tipi di carrelli elevatori, elevatori a forche, a linee di confezionamento e a macchine operatrici.

Il sistema di bloccaggio brevettato è il più avanzato per la tua azienda

Lo specifico e brevettato sistema a morse e a doppio serraggio permette al rovesciatore MRS di evitare che il contenuto ribaltato entri in contatto con parti idrauliche o meccaniche della macchina nella fase di ribaltamento, rispettando le severe norme in ambito di sicurezza alimentare.

Grazie al dispositivo di regolazione automatica dell'altezza della presa il rovesciatore MRS può lavorare con tutti bins di altezze e dimensioni diverse. Il dispositivo di uscita graduale del prodotto garantisce estrema accuratezza nel rovesciamento ed evita che i prodotti si danneggino. La valvola di sequenza permette poi il bloccaggio e il rovesciamento con una sola leva di comando sul carrello. L'attrezzatura è veloce, precisa, con riduzione dei rischi.



Informazioni promozionali



www.tecnoagri.it



L'Aipo viaggia con il drone

L'Associazione del nord Italia sta sviluppando un progetto per irrorare da via aerea i migliori trattamenti fitosanitari per l'oliveto. Il direttore Enzo Gambin evidenzia due specificità: "La formazione e l'informazione restano sempre i nostri due principali punti di forza"

di FRANCESCO CHERUBINI
Prosegue incessante l'attività di studio e ricerca di Aipo - l'Associazione interregionale produttori olivicoli - per offrire ai propri associati servizi sempre più mirati nella migliore gestione agronomica dell'oliveto. Attività, questa, che viene sviluppata con il supporto delle università di Verona e Padova, della Regione Veneto e di alcune delle principali aziende della farmacia e ditte che creano nutrienti per le piante. Ultimo, in ordine di tempo, il progetto per l'utilizzo di droni con cui irrorare prodotti mirati contro i parassiti vegetali e animali dell'oliveto o addirittura su specifiche varietà in esso presenti. "Si tratta di un progetto particolarmente interessante - spiega il direttore di Aipo, Enzo Gambin - attraverso il quale possiamo anche rilevare, grazie ad una telecamera applicata al drone, quelle patologie nelle piante che faremmo fatica ad individuare ad occhio nudo. Sempre a proposito di studio per contrastare le fitopatie, stiamo sviluppando un'attività per la concimazione endoterapica con somministrazione di macro e micro elementi più efficaci rispetto ai tradizionali trattamenti a terra o fogliari". Prospettive interessanti per gli oltre 5.800 associati, distribuiti nel Triveneto (Vento, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige), in Liguria e Piemonte, che settimanalmente ricevono tutta una serie di informazione relativa alla



Il direttore di Aipo, Enzo Gambin

difesa delle piante, ma anche agli interventi legati alla potatura e alla raccolta. Informazioni che dodici tecnici ad indirizzo agronomico-fitosanitario raccolgono su 250 punti di monitoraggio per intercettare la presenza di parassiti vegetali ed animali, ma anche le variazioni climatiche e territoriali per orientare al meglio gli interventi da effettuare nell'oliveto.

"I nostri associati - spiega Gambin - sono in continua crescita e rappresentano produttori olivicoli di vari livelli, con circa il 35% di aziende professionali. A queste si aggiungono altri associati all'estero: ne abbiamo 1.800 in Marocco che aderiscono ad una associazione di olivicoltori locale con

cui siamo in stretto contatto e addirittura 800 in Perù, dove sono presenti emigrati del Veneto di terza o quarta generazione che fanno dell'olivicoltura una attività anche professionale". Tra le attività di Aipo, altri due servizi strategici: da un lato le analisi chimiche organolettiche, dall'altra i corsi di formazione.

"Sono circa 4 mila le analisi che effettuiamo ogni anno e che permettono al produttore di ricevere tutte le informazioni utili in ordine ad acidità, perossidi, composizione degli acidi grassi, polifenoli totali, esteri metilici ed etilici e quanto altro ancora il laboratorio può offrire. Chi vuole può inoltre far valutare il suo olio anche da un pun-



to di vista sensoriale. L'Aipo infatti ha al suo interno dei tecnici esperti assaggiatori d'olio d'oliva iscritti all'Albo regionale che sono in grado di fornire un profilo sensoriale sull'olio in base ai regolamenti comunitari e nazionali vigenti".

Relativamente ai corsi di formazione, questi sono a cadenza biennale e, Covid permettendo, il prossimo sarà di veloce programmazione. "Sono corsi rivolti ai frantoiani - aggiunge Gambin - per favorire sempre una loro maggiore professionalità. Sono strutturati con lezioni di chimica degli oli, tecniche di assaggio, determinazione economica degli impianti, tecniche di lavorazione in oliveto. Poi, con il supporto dei tecnici Peralisi, si sviluppa la parte relativa al frantoio fornendo tutte le nozioni utili per il corretto e migliore utilizzo. Una attività di formazione, questa, che vede coinvolta anche Unaprol come prezioso supporto per la migliore divulgazione di conoscenze e competenze".

In Spagna le olive si pagheranno a 30 giorni dal conferimento

Levata di scudi dei frantoiani iberici contro il Governo

Sta facendo discutere, e non poco, in Spagna, la decisione del Ministero dell'agricoltura, tramite l'Agenzia per l'informazione e il controllo alimentare, che prevede un importante giro di vite per i frantoi iberici. Il frantoio sarà infatti obbligato a pagare l'agricoltore entro 30 giorni dal conferimento delle olive e con un prezzo che copra i costi di produzione. Immediata la levata di scudi della Federazione dei frantoi industriali spagnoli secondo la quale tale obbligo renderebbe difficile l'acquisto di olive per la prossima campagna.

Il giro di vite, una volta tanto, non è stato deciso da Bruxelles. L'Unione Europea, nella sua direttiva sulle

pratiche commerciali sleali, prevede la possibilità di calcolare il periodo di 30 giorni dal momento in cui viene fissato il prezzo dell'oliva, cosa che è stata fatta nel settore industriale fino all'anno scorso. Il Ministero, con questa iniziativa, vorrebbe dare liquidità agli agricoltori, senza però considerare che la misura significherebbe la necessità, da parte dei frantoi industriali, di vendere il 40% almeno della loro produzione entro gennaio o febbraio, per far fronte ai pagamenti agli olivicoltori, pena, tra l'altro, pesanti sanzioni da parte dell'autorità.

Secondo la denuncia dei frantoiani, tale imposizione provocherà un

crollo dei prezzi dell'olio e delle olive quando una tale massa d'olio verrà immessa sul mercato con la necessità di venderla a qualsiasi costo.

In questo scenario, appare impossibile per i frantoiani garantire che il prezzo di mercato copra i costi effettivi di produzione. Se durante il periodo di pagamento di 30 giorni il prezzo di mercato è inferiore ai costi di produzione effettivi, come purtroppo è avvenuto durante l'attuale campagna molitoria, cosa deve fare un frantoio industriale: pagare l'oliva sottocosto o aspettare che il prezzo aumenti e pagare l'agricoltore in ritardo? A fronte di un'ispezione dell'Agenzia ministeriale, perché commi-



nare sanzioni in caso di mancato rispetto delle scadenze, per aver fissato un prezzo inferiore ai costi di produzione effettivi o per entrambe le ragioni?

In tale situazione di incertezza, i frantoiani minacciano di non comprare le olive per la prossima stagione, creando i presupposti per una più grave crisi olivicolo-olearia.

Regione che vai
frantoio che trovi...

di Francesco Cherubini



Tra innovazione e sostenibilità per un extravergine bio, l'azienda guidata da Massimo Carlino gestisce anche gli oliveti della Valle dei Templi

Val Paradiso, profumi di Sicilia

Merita senz'altro una visita - se vi trovate a passare da quelle parti della Sicilia - l'azienda Val Paradiso di Naro (Ag), gran bella realtà che da 40 anni ha fatto della produzione olivicola d'eccellenza il proprio fiore all'occhiello. Un'azienda fortemente proiettata al biologico e che valorizza appieno le principali cultivar dell'isola, a partire da Biancolilla, Nocellara del Belice e Cereasuola, fondendole in blend ricchi di aromi e profumi, anche sotto l'égida dell'Igp Sicilia.

Merito di una conduzione aziendale rispettosa di ambiente, certificazioni e disciplinari, con oltre cento ettari di oliveti distribuiti tra Naro, Favara e Licata ed un frantoio Pieralisi con estrazione a freddo e lavorazioni a due fasi con centrifuga Leopard. La raccolta delle olive, quando sono ancora verdi, è effettuata anche meccanicamente, ove possibile, per ridurre i tempi della raccolta e finire entro il mese di ottobre. Lasciando alle macchine Pieralisi il compito di esaltare le qualità organolettiche e le sostanze fenoliche dell'olio, Val Paradiso



Parte dell'impianto oleario nel frantoio Val Paradiso

imbottiglia circa 100 mila litri, avvalendosi dell'argon per preservare nel tempo le proprietà organolettiche e nutraceutiche.

Al timone dell'azienda uno dei fratelli Carlino - Massimo - geologo e capo panel, ma soprattutto persona appassionata dell'olio e di tutto ciò che ruota intorno ad esso.

Accanto alla struttura che ospita il frantoio e dove sono presenti anche un oliveto, una cantina dell'olio, il laboratorio chimico e l'imbottigliamento, Massimo Carlino ha da poco

realizzato una nuova struttura: Accademia Val Paradiso, una vera e propria officina delle idee dove sperimentare, conoscere, promuovere, narrare e sognare una Sicilia diversa. Un luogo dedicato ad eventi e mostre, a incontri ed iniziative varie, laboratori di scuola d'olio siciliano per conoscere i segreti dell'extravergine. Insomma un luogo dove formare ed informare, anche sostenendo i produttori a migliorare le coltivazioni ed intraprendere l'agricoltura biologica. A proposito di bio, Val Paradiso ha ot-

tenuto anche la certificazione specifica ed esclusiva di paesi esteri come la Svizzera, il Giappone e gli Stati Uniti, realtà dove l'azienda esporta con soddisfazione buona parte del proprio olio.

Ma c'è anche una ulteriore "chicca" ad impreziosire l'attività di questa azienda: Val Paradiso è stata infatti prescelta dal Parco Archeologico della Valle dei Templi per la cura dei secolari ulivi presenti e per la produzione di un olio a marchio Diodoros. Storia, natura e ambiente che si fondono insieme, in linea con il messaggio della Val Paradiso che ha fatto della sostenibilità ambientale un obiettivo strategico: un'azienda che produce energia propria attraverso fotovoltaico ed eolico, ma anche dove non vi sono sprechi e tutto viene riutilizzato, come l'acqua della lavorazione, che viene raccolta in una cisterna diventando fertilizzante per gli uliveti, o come il pàtè prodotto dal Leopard destinato agli impianti per la produzione di biogas, o come infine il nocciolino per il riscaldamento.

EASY LINE SYSTEM OIL 60

LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO
COMPLETA IN SOLI 450 CM

 **QUINTI**
BOTTLING MACHINES



L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



Una rivoluzione culturale per un extravergine alla moda

L'extravergine di oliva può diventare un prodotto "di moda" ma non deve seguire le mode. L'olio oggi non è glamour, fashion, trendy semplicemente perché un condimento, un alimento. Nella peggiore delle ipotesi un grasso che sta in cucina e a tavola. Finché sarà così, l'extravergine non può uscire dalla logica dell'offerta speciale, 2,99 euro/litro, 3x2 e chi più ne ha più ne metta. Dirò di più: la signora Maria ha tutte le ragioni di comprarlo in promozione al supermercato. Diventare un prodotto "di moda" significa rompere gli schemi. Gli smartphone, oggi, hanno solo marginalmente l'originaria funzione d'uso di telefonare. Oggi col telefono si chatta, si gioca, si ascolta musica, si lavora, ci si informa. E se pensate che con il food non si possano tentare operazioni simili, vi sbagliate di grosso. Nell'immaginario collettivo il burro ha assunto tutt'altra dimensione dopo il gossip relativo al film "Ultimo tango a Parigi", con Marlon Brando e Maria Schneider (i non ci-



nefili cerchino su internet). Nessuno, fino a qualche decennio fa, avrebbe mai pensato che una buona bottiglia di vino potesse diventare un'arma di seduzione o uno status symbol. Per far diventare un prodotto "di moda" serve una buona dose di creatività e di ingegno perché occorre reinventare il prodotto, facendolo uscire da consolidate consuetudini, trovando nuove modalità di utilizzo, persino una diversa identità. Un prodotto "di moda" segue la società e i suoi cambiamenti, per non cadere fuori dal tempo, diventando un retag-

gio del passato. L'olio extravergine di oliva è stato un prodotto di moda, dono di una Dea, Atena, all'umanità, è servito agli atleti olimpici prima delle loro prove, per finire nelle mani delle ricche matrone romane che lo utilizzarono per la loro bellezza, per approdare nelle cerimonie religiose, cristiane e non. Oggi è un alimento... domani chissà. Seguire le mode, ovvero le tendenze del momento, è invece molto più rischioso poiché cambiano a ritmo vertiginoso, specie al giorno d'oggi. Per qualche mese può essere un successo la bottiglia con lo spruzzino o quella sponsorizzata dal personaggio famoso ma bisogna sapere che, superato il picco, occorrerà un nuovo abito.

Vale per il packaging ma può anche accadere per il prodotto intrinseco: un anno pomodoroso, un anno carciofoso, un anno dovrà essere floreale. Una sensazione all'anno per non passare di moda. Faticoso e oneroso seguire le mode. Occorrono alte marginalità ed elevati valori aggiunti per

gli investimenti necessari in campo, in frantoio, nel marketing, nella comunicazione e del settore commerciale. È necessario stare al passo. Perdere un colpo può divenire fatale per i conti dell'azienda. Il settore olivicolo-oleario, allo stato attuale, è un comparto povero.

Anche il mondo industriale, non considerando quello agricolo, ha marginalità talmente basse da non potersi permettere di seguire le mode. Potrebbe però valere la pena un investimento strategico, di ampio respiro, che pensi a reinventare il prodotto, facendolo diventare "di moda". Il settore si è invece trovato avvolto, a tutti i livelli, da diatribe autoreferenziali. Dal superintensivo si al superintensivo no, fino al due fasi-tre fasi, per approdare ai parametri chimici e all'utilizzo dell'olio come prodotto civetta. Si parla di riformare il settore. È anzi il tempo delle riforme, come quella sull'Ocm olio di oliva, già contestata. Sarebbe invece il tempo di una rivoluzione.

Dal programma Viridem®, IlsaC-on.
Più resa in olio.



VIRIDEM®

estratti vegetali per uso agricolo

Biostimolanti Viridem® di ILSA.
Aiutano le tue a piante a fare bene il loro lavoro.

ILSAC-ON è un biostimolante naturale ottenuto da idrolisi enzimatica di tessuti di Fabaceae che aumenta l'efficienza di assorbimento dell'acqua e dei nutrienti. Favorisce l'equilibrio nutrizionale che incide sul benessere delle piante limitando gli effetti negativi di stress ambientali, termici, idrici e da eccesso di salinità. Le piante possono esprimere così tutto il loro potenziale: applicato durante lo sviluppo delle olive fino alla fase di invaiatura, stimola l'innalzamento aumentando, così, la resa in olio al frantoio.

Anche ILSAC-ON fa parte del programma Viridem®, l'innovativa generazione di prodotti di matrice vegetale, efficaci e sostenibili, sviluppati da ILSA.

Buon lavoro alle tue piante. E a te.



Indicato per: Olivo, Mais e altri cereali, Pomodoro, Peperone, Melanzana, Melone, Pomacee, Drupacee, Actinidia, Vite da vino, Tappeti Erbosi, Floricole, Piante Ornamentali, Vivai.

www.ilsagroup.com

La grande opportunità legata all'oleoturismo

Con la Legge di Bilancio una precisa definizione che apre importanti scenari per l'immediato futuro



Era il 2017 quando veniva varata la legge che definiva la disciplina inerente all'eno-turismo. Tre anni dopo, con la Legge di Bilancio 2020, anche l'oleoturismo ha una sua precisa definizione che lo equipara al mondo del vino. Una normativa importante per l'intero settore, non soltanto perché offre ai produttori olivicoli l'opportunità di godere degli stessi incentivi di cui usufruiscono i colleghi del comparto enoico, ma soprattutto in quanto pone l'universo olio al centro di un palcoscenico, quello del turismo enogastronomico, che da anni rappresenta un asset fondamentale per il Made in Italy.

Un risultato storico che molto deve al lavoro incessante del Sen. Dario Stefano, da sempre attentissimo ai temi legati all'agroalimentare. "Avevo assunto un impegno con i produttori olivicoli italiani - ha spiegato - quando nel dicembre del 2017 avevamo approvato con la Legge di Bilancio l'emendamento che ha istituito l'eno-turismo. Era pertanto un mio dovere, in questa legislatura, riuscire a portare a compimento questo progetto che riconosce valore a un segmento produttivo, quello dell'EVO, che vanta una forma di attrattività che cresce di anno in anno. Ora manca l'ultimo passo perché, come prevede la legge stessa, è necessario che entro tre mesi dall'entrata in vigore sia approvato il decreto attuativo".

E in questa fase, così come in tutta l'operazione, un ruolo determinante è stato quello ricoperto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, realtà che grazie alla sua rete capillare è in grado di garantire un'operatività capace di portare al raggiungimento

degli obiettivi prefissati.

"È una grande opportunità per tutti gli attori della filiera - ha evidenziato Michele Sonnessa, presidente dell'Associazione - e per quanto ci compete impiegheremo tutte le nostre risorse per ottenere il massimo risultato possibile che passa attraverso la promozione dei mille territori che caratterizzano la produzione olivicola del nostro Paese. Lo faremo attraverso il rispetto di alti standard qualitativi, la formazione dei player del settore, la definizione di una strategia nazionale, il rispetto della sostenibilità. E con il valore aggiunto costituito da un Osservatorio nazionale che fornirà periodicamente tutti i dati necessari a migliorare questo percorso".

Un percorso che, ovviamente, prevede una sinergia anche con il mondo del vino proprio al fine di garantire un pacchetto attrattivo per i milioni di turisti che vedono nell'Italia la meta ideale per percorsi all'insegna del gusto e della scoperta di prodotti di qualità.

"Quello tra olio e turismo è un legame che va potenziato e valorizzato - ha dichiarato Roberta Garibaldi, Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico - e certamente questa legge rappresenta una enorme possibilità di crescita. Per questo si sta lavorando, in modo costruttivo e sinergico, a proposte sempre più ampie e coinvolgenti che tengano presenti le aspettative espresse negli anni proprio dai fruitori di queste iniziative. I dati in nostro possesso parlano di un fortissimo interesse nei confronti dell'extravergine, ora sta a noi costruire pacchetti e situazioni dotate di forte appeal e comunicati in modo deciso e impattante".

Le Ricette de L'Olivo News

I sapori della terra e del mare, un gustoso piatto dalla Puglia



Il Frantoio Oleario Cassese di Villa Castelli (Br) ci ha inviato questa originale ricetta realizzata dalla chef Raffaella Carta. Originale ricetta perché è una vera e propria rivisitazione, in chiave moderna, di un piatto tipico della tradizione gastronomica pugliese. Qui ritroviamo infatti, sposate insieme, due specialità regionali come la purea di fave e il polpo arrosto. Ne vien fuori un piatto molto gustoso da apprezzare.

Dosi per 4 persone

Ingredienti

200 gr. di fave secche decorticate
200 gr. di patate sbucciate
300 gr. di cicoria selvatica
200 gr. di polpo (tentacoli)
50 gr. di cuor di burrata (o stracciatella)
1 cucchiaino di caviale rosso
sale e pepe q.b.
olio extra vergine di oliva un "filo" abbondante e generoso

Procedimento

Reidratate le fave mettendole in ammollo in abbondante acqua fredda per 12 ore circa.

Sciacquatele e mettetele a cuocere insieme alle patate che avrete precedentemente tagliato a cubetti grossolanamente, copritele a filo con l'acqua e far cuocere a fuoco lento con il coperchio per almeno 2 ore, aggiungendo, se necessario dell'acqua calda.

Nel frattempo lavate bene le cicorie privandole della parte più dura sottostante ed eliminando le foglie più vecchie.

Cuocere, in acqua bollente e salata, per qualche minuto, finché non diventeranno tenere. Scolare e tenere da parte.

A cottura ultimata delle fave, salate e sbattetele energicamente con un mestolo di legno fino ad ottenere una purea liscia e cremosa, in questa operazione aiutatevi con abbondante olio extravergine d'oliva che conferirà alla vostra purea la giusta cremosità arricchendo di sapore.

Componete il piatto adagiando le cicorie sul fondo, con l'aiuto di un sac à poche stendere la purea di fave in maniera uniforme, adagiarvi sopra i tentacoli di polpo che avrete piastrato in precedenza, disporre al centro un cucchiaino di cuor di burrata ed un cucchiaino di caviale rosso.

Impreziosire il tutto con un filo generoso di olio extravergine di oliva e buon appetito.

Partecipa anche tu a "Le ricette de L'Olivo News" inviando via mail, all'indirizzo olivonews@pialisi.com la propria ricetta completa di ingredienti e le spiegazioni per lo svolgimento della stessa, corredata con foto del piatto ed indicando il nome dell'autore e i suoi riferimenti (indirizzo e recapito telefonico), con relativa autorizzazione alla pubblicazione. Una speciale giuria individuerà la migliore ricetta del trimestre. Chi l'avrà realizzata, oltre a vederla pubblicata ne L'Olivo News, riceverà un originale omaggio.

Per maggiori informazioni scrivere a olivonews@pialisi.com.

Frantoio Pasquini, 100 anni di qualità

A Reggello, nelle colline di Firenze, una bella azienda che celebra il secolo di attività

Un compleanno davvero speciale per il Frantoio Pasquini di Reggello, nelle splendide colline di Firenze. Cento anni di attività, di amore vero e profondo per l'olivicoltura. Era il 1920 quando Adolfo Pasquini acquistò l'immobile al centro del paese destinato ad albergo e negozio, dove era presente anche il frantoio destinato a diventare un punto di riferimento per le fattorie della zona per la frangitura delle olive. Un'attività paziente e laboriosa che si è protratta per decenni fino a quando Attilio, figlio di Adolfo, dà vita a un sogno che coltivava da tempo: quello di realizzare un nuovo frantoio nell'azienda di famiglia. Era il 1973 e, dopo una bella chiacchierata con l'Ing. Gennaro Pieralisi, ecco un nuovo impianto con le migliori macchine che a quel tempo erano disponibili. Qualità dell'olio ancor più elevata e commercializzazione che prendeva sempre più campo, per un'azienda che, nel passaggio generazionale, è oggi in mano al figlio di Attilio, Antonio ed alla sua famiglia. "Celebriamo questi 100 anni di attività con l'orgoglio di continuare la tradizione e la passione per l'olio. Abbiamo rinnovato gli ambienti ed i macchinari, affidandoci sempre al Gruppo Pieralisi, per crescere sempre in quella qualità che nel tempo ci ha premiato con tanti clienti in Italia e nel mondo. Negli anni abbiamo ottenuto prestigiosi riconoscimenti come l'Ercole Olivario, il Premio Montiferru oltre alla presenza costante nella Selezione Regionale Toscana". A suggellare questo splendido compleanno, una scelta artistica di bell'aspetto: le pareti del frantoio disegnate con diversi murales realizzati da quattro artisti che raccontano la storia dell'olio: dalla raccolta delle olive, alla frangitura, fino alla vendita. Compleanno che verrà celebrato durante la raccolta nei giorni 24 e 25 ottobre.

I clienti accolti da splendidi murales di quattro artisti che raccontano la storia dell'olio



La famiglia Pasquini e alcuni murales che abbelliscono il frantoio situato a Reggello, nelle suggestive colline di Firenze

Una bella azienda, quella della famiglia Pasquini, che detiene 2.500 piante distribuite in 6 ettari, con frantoio e moraiolo come varietà prevalenti, capaci di produrre un olio dal gusto

leggermente amaro ma delicato, con sentore di carciofo e ricco di note verdi con caratteristiche che nascono e derivano dal territorio toscano. E poi un lavoro conto terzi a servizio di tanti

piccoli e medi produttori che si avvalgono delle performance delle macchine presenti per il loro extravergine. Accanto al frantoio, dove una volta vi era il vecchio granaio - opportunamente ristrutturato e trasformato - è stata creata una elegante eno-oleoteca, cornice ideale per l'accoglienza dei clienti.

Il Frantoio Pasquini nel tempo ha varcato i confini nazionali nella commercializzazione del proprio olio, raggiungendo stabilmente, tra gli altri, i mercati del nord Europa, Stati Uniti, Canada, Giappone e Korea.

