

Una nuova primavera per l'olivicoltura italiana

di FRANCESCO CHERUBINI

"Non è forte chi non cade, ma chi, cadendo, ha la forza di rialzarsi". Tra le tante citazioni attorno alla capacità dell'uomo di risollevarsi dopo essere stato scaraventato a terra, prendiamo in prestito quella di Jim Morrison, così apolitica e così immediata, per accostarla all'olivicoltura italiana.

Perché nel disastro di una campagna tra le peggiori della storia nazionale, associata all'emergenza Xylella, ai ritardi nei pagamenti, a Psr bloccati e sullo sfondo di una nuova Pac 2021-2027 che non promette nulla di buono, l'olivicoltura italiana non solo è caduta, ma ha sbattuto pure forte. Mai in passato si erano registrate tante concause come quelle che oggi hanno decimato la produzione, lasciato senza reddito decine di migliaia di olivicoltori, ridotto notevolmente la capacità di investimento.

In un sistema così frammentato come quello olivicolo italiano, dove 1,2 milioni di ettari di oliveti sono appannaggio di oltre 800 mila attività (con una media di un ettaro e mezzo a testa), dove solo il 37% di tali attività sono aziende agricole strutturate, mentre le restanti sono in larga parte rappresentate dall'olivicoltore della domenica (per altro con tutto il rispetto per tale figura), le problematiche che sono state associate a questo settore nel corso degli anni erano riconducibili principalmente a due criticità: l'incapacità di una ristrutturazione in grado di aggregare e fare massa critica per abbattere i costi di produzione, l'impossibilità di ridistribuire equamente un giusto valore lungo tutta la filiera di fronte ai colossi stranieri del 2,99 euro al litro.

Ma ora che l'olivicoltura è stata messa al tappeto, ora che ha toccato veramente il fondo, qualcosa finalmente si sta muovendo. Partendo dalla Puglia, come è giusto che sia, non solo perché è la regione che ha registrato i danni maggiori, ma perché vanta oltre il 50% della produzione nazionale.

Forte di un tam tam che ha risvegliato coscienze e riscosso animi, si è via via creato un movimento che ha unito voci su voci, migliaia di voci, trovando



sponda tra i produttori dalle altre regioni, facendo sentire ancora più forte la disperazione degli olivicoltori. Un messaggio dirompente innanzitutto verso la popolazione, verso i cittadini-consumatori: attenzione che qui è in gioco il futuro di uno dei settori chiave dell'agricoltura italiana, qui è in gioco il prodotto d'eccellenza della dieta mediterranea!

Un grido che non elemosina pietà, ma rispetto e dignità. Un grido forte e chiaro di chi lavora e di chi è anche un presidio del territorio perché l'olivicoltura, non va dimenticato, proprio per la capacità di adattarsi alle zone più impervie e difficili, mantiene a vocazione agricola terreni che altrimenti sarebbero destinati all'abbandono. Un grido che, alla fine, è arrivato dove doveva arrivare, che ha aperto una breccia nella politica, che ha obbligato ad ascoltare, comprendere e decidere chi ha responsabilità di governo ai vari livelli.

I decreti su Xylella e gelate, il nuovo Piano Olivicolo Nazionale con numeri e prospettive ben diverse rispetto a quello passato dove neanche un soldo è arrivato nelle tasche dell'olivicoltore, l'accelerazione nei pagamen-

ti di Agea, la sospensione delle rate mutuo di Ismea, l'annunciato sblocco delle graduatorie del Psr pugliese, la piena valorizzazione del claim salustico. Si è registrata una corralità di azioni che mai l'olivicoltura italiana aveva potuto anche solo immaginare nel passato.

Si sta assistendo, forse inconsapevolmente, ma in maniera molto efficace, ad una nuova primavera dell'olivicoltura nazionale. Questo settore, forse troppo marginale perché dato per scontato, sta ritrovando piena legittimità, diritto di cittadinanza, capacità di ascolto.

Sarà importante ora mantenere alta la tensione e l'attenzione, sia nelle istituzioni che tra i consumatori, per non ricadere nell'anonimato del passato, per trasformare in opportunità le problematiche che ora sono state portate alla luce del sole.

Già la luce del sole, quella in fondo al tunnel: c'è chi la vede arancione e chi gialla, dietro l'atavica incapacità di dialogo tra organizzazioni professionali. Noi scegliamo il verde per il nostro olio d'oliva e auspichiamo di ritrovarci un giorno tutti uniti a lottare compatti per questo medesimo colore!

SOMMARIO

2

• Anche la Cina punta decisa sull'olivo

3

• Una campagna da dimenticare

4

• Xylella, in cerca di varietà resistenti

5

• Un Decreto congiunto per ripartire
• Spagnoletti Zeuli: "La Spagna ci ha asfaltato"

6

• Fruttato, amaro, piccante: in una parola salutare

7

• Storia di orgoglio e di appartenenza

8

• Separazione: l'ultimo tassello per un olio di alta qualità

9

• Non bastano nuovi oliveti, serve competenza
• EnoliExpo a Bari, un pieno di consensi

10

• Olio d'oliva, urge adeguare il sistema sanzionatorio

11

• Nell'olio di oliva una sostanza contro l'obesità infantile

A cura di



La Peaktop Olive Oil Limited, azienda formata da vari soci asiatici e con Xavier Marqués come investitore, è protagonista del primo progetto commerciale ad alto contenuto tecnico e di dimensioni importanti sviluppato in Cina.

Con un'estensione di circa 500 ettari situati nella contea di Liangshan, provincia di Sichuan, nella zona centrale della Cina e parte dell'altopiano tibetano, il progetto è supportato dal governo cinese, il cui obiettivo non è altro che convertire in oliveti le coltivazioni predominanti della regione, che sono principalmente cereali e tabacco.

La Cina ha provato a sviluppare la coltivazione dell'olivo sin dagli anni '60. Gli alberi furono importati via mare dall'Albania ma, a causa di problemi tecnici e climatici ed alla mancanza di selezione della varietà, questo tipo di coltivazione non si è potuta sviluppare con successo. Fino ad oggi, quando Peaktop ha dimostrato che anche nel gigante asiatico si possono ottenere regolarmente tra 10 mila e 15 mila kg di olive per ettaro.

Va ricordato che in questo paese la raccolta è a settembre, due mesi prima che nei principali paesi produttori dell'emisfero nord e della zona mediterranea. Una circostanza non banale dato che permette alla Cina di irrompere nel mercato con un olio fresco prima del resto dei paesi produttori e rappresentare un importante vantaggio competitivo nel segmento di oli verdi freschi d'alta qualità.

Le stime del governo di questa regione del centro della Cina, che in questa fase d'espansione del progetto sta apportando capitale come altri investitori strategici, prevedono di piantare un totale di 50.000 ettari nei

Nella zona centrale del Paese asiatico ha preso corpo il più grande progetto olivicolo

Anche la Cina punta decisa sull'olivo



Una bottiglia da mezzo litro si vende a 25 euro, perché viene considerato come prodotto nutraceutico per la salute e non come semplice condimento

prossimi 10 anni.

Il progetto di Peaktop Olive Oil Limited ha avuto inizio nel 2010. Prima di realizzare la piantagione commerciale in Liangshan, si erano installate piantagioni sperimentali in 15 zone del paese, tutte con caratteristiche climatiche molto diverse. Dopo aver valutato i livelli produttivi e qualitativi dell'olio ottenuto, si è giunti alla conclusione che la zona di Liangshan fosse la più appropriata.

In Cina, nonostante la mano d'opera sia più economica rispetto all'Europa o agli Stati Uniti, i movimenti migratori verso le città e l'aumento dei costi hanno fatto sì che l'unica strategia fattibile a lungo termine fosse la meccanizzazione. La piantagione è tecnologicamente avanzata con una struttura superintensiva con irrigazione a goccia e preparata per la meccanizzazione con macchine scavallatrici. Tutto ciò per ridurre l'impatto ambientale e massimizzare la qualità del prodotto finale.

L'OLIVETO CINESE PIÙ IMPORTANTE

Quella di Liangshan è diventato l'oliveto cinese più importante per le sue dimensioni. Presenta due frantoi, uno

di dimensioni ridotte e dotato di macchine tedesche di GEA Westfalia per processare piccoli lotti, e un altro con la tecnologia del fornitore italiano Pieralisi, costruito nel 2018.

L'azienda ha un proprio vivaio da dove provengono le piante d'olivo sia proprie, che quelle per gli agricoltori della zona. Attualmente si producono intorno ai due milioni di piante l'anno, con tendenza in aumento. Agli agricoltori che acquistano oliveti si garantisce anche il ritiro delle olive che vengono poi macinate nei due frantoi. Inoltre, l'azienda destina parte dei suoi benefici a progetti senza scopo di lucro come l'insegnamento della lingua inglese a minoranze etniche che non dispongono delle capacità finanziarie per poter scegliere il sistema educativo standard.

La strategia di marketing e vendite è molto diversa rispetto a quella adottata dalle imprese d'importazione d'olio italiane e spagnole che vendono in Cina, concentrate nel commercio dell'olio d'oliva esclusivamente come ingrediente culinario. Peaktop, invece, si è basata su una strategia di marketing che presenta l'olio d'oliva come prodotto nutraceutico racco-



mandato per il miglioramento della salute, in piccole dosi o imbottigliato, ma sempre concentrato nei benefici salutari. È un fattore essenziale per la cultura cinese che dà massima importanza alla salute.

Negli ultimi dieci anni questo tipo di prodotti ha avuto una grande impennata in Cina grazie ad una crescente classe media con maggior potere d'acquisto e all'attrazione per i prodotti d'immagine europea d'alta qualità.

La bottiglia da 500 ml di extravergine d'oliva è venduto per 160 RMB, pari a circa 25 euro. In questa strategia d'alta qualità e prezzo di vendita elevato si trovano due fattori essenziali. In primo luogo, il prodotto dev'essere elaborato in loco, con un impatto ambientale benefico per tutte le comunità locali e minoranze etniche. In secondo luogo, dev'essere un prodotto fresco, vivo, che non sia stato maltrattato dall'oscillazione di temperature durante il trasporto dall'Europa.

L'olio prodotto ha un sapore fruttato caratteristico con note d'erba fresca, mandorla e carciofo ed un'elevata concentrazione di polifenoli e antiossidanti.

Le principali varietà utilizzate sono Arbequina, Arbosana e Koroneiki dalle quali si ottengono oli fruttati, ma non troppo amari o piccanti, che sono ideali per i palati asiatici e da consumare direttamente.



cdR OXI Tester

Il sistema di analisi più usato nei frantoi

Da oggi disponibile anche il modello Junior portatile a batteria



CDR S.r.l. - Firenze +39 055 871431 - www.cdroxitester.it

Una campagna da dimenticare

La produzione olivicola italiana si ferma a 185 mila tonnellate (-57%), crescono i prezzi

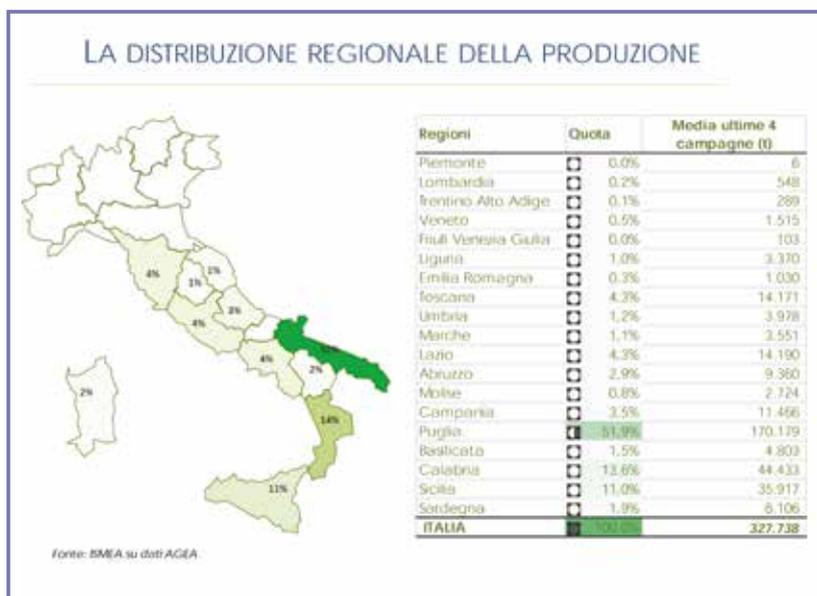
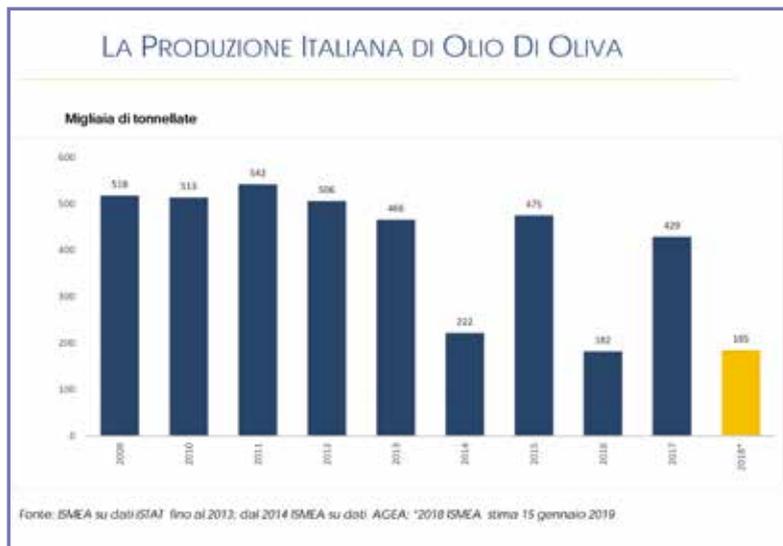
Una delle peggiori annate di sempre per l'olivicultura nazionale, con una produzione di olio di oliva più che dimezzata rispetto al 2017 (-57%). È quanto emerge dalle ultime elaborazioni Ismea sulla base dei dichiarativi di dicembre, che collocano la produzione di olio di oliva del 2018 a 185 mila tonnellate, in ulteriore ribasso rispetto alle stime - già poco ottimistiche - presentate a ottobre, a frantoi ancora chiusi.

In particolare sono state le regioni del Mezzogiorno ad accusare le perdite maggiori, con la Puglia, che da sola rappresenta circa la metà della produzione nazionale, colpita da una flessione stimabile attorno al 65%, a causa delle gelate e dei problemi fitosanitari che hanno colpito gli uliveti. Negli ultimi sei anni - sottolinea l'Ismea - è già la terza volta che le campagne di "scarica" si presentano con flessioni produttive che vanno oltre la fisiologica alternanza, a causa della frequenza con cui si manifestano eventi meteorologici avversi.

I riflessi sul mercato della scarsità di prodotto non hanno tardato a manifestarsi. I listini dell'extra vergine hanno raggiunto, infatti, a dicembre i 5,60 euro al kg (+40% rispetto a giugno), con valori superiori ai 7 euro al chilo in Sicilia e vicini ai 6 euro nel Barese. Nonostante tali recuperi, rimane comunque negativo il confronto dei prezzi su base annua anche per la pressione determinata dal mercato spagnolo che, di contro, può contare su una campagna produttiva abbondante. Secondo le ultime stime, la produzione iberica sfiora infatti 1,6 milioni di tonnellate (24%) sul 2017, determinando una flessione dei listini spagnoli e condizionando anche il mercato greco e tunisino, dove invece la produzione è prevista in calo di oltre il 30%.

Nel report che presenta i dati dell'ultima campagna, Ismea prova a dare una fotografia anche del settore olivi-

colo, evidenziandone limiti ed opportunità. Un settore che in Italia registra oltre 800 mila aziende con impianti di uliveto, distribuiti su una superficie di quasi 1,2 milioni di ettari (e dunque con una media di neanche un ettaro e mezzo per azienda). Solo il 37% di tali aziende risultano essere in grado di sostenere la competitività del mercato, mentre la parte restante è caratterizzata da attività più dedicate all'autoconsumo che ad una vera e propria rete commerciale. Una frammentarietà data anche dall'elevato numero di frantoi: 4.600 quelli attivi in Italia, contro i 1.600 della Spagna. Elevato, ma in questo caso è tutto un valore in positivo, il numero degli oli di qualità riconosciuti dall'Unione Europea: ben 46 tra Dop e Igp, quasi il 40% del totale,



molto concentrata su poche denominazioni: le prime 5 (Terre di Bari, Toscana Igp, Val di Mazara, Umbria e Sicilia Igp) assorbono oltre il 75% dell'intera produzione nazionale. Cresce del 6% la produzione di olio biologico, raggiungendo il 21% della superficie olivicola italiana: in Puglia e Calabria le percentuali maggiori.

Infine uno sguardo ai consumi ed ai mercati: in Italia si stima un consumo di 500 mila tonnellate annue. Siamo il principale importatore di olio d'oliva con oltre 530 mila tonnellate, siamo il secondo esportatore (dietro la Spagna) con 411 mila tonnellate.

ben avanti rispetto a Grecia e Spagna con 29 riconoscimenti a testa. La produzione di olio certificato, tuttavia, non supera il 2%-3% del totale in quantità. Si raggiunge il 6% ragionando in termini

di valore. La produzione italiana di olio Dop/Igp certificato nel 2017 è stata di 10.293 tonnellate. Decisamente troppo poco rispetto alle potenzialità. Peraltro la produzione resta ancora

NUOVO ROVESCIATORE MRS:

Senza braccio, non c'è alcun contatto tra prodotto e parti della macchina

Disponibile un'ampia gamma di rovesciatori di bins, cassoni, contenitori con attacchi a misura per carrelli elevatori



MRS
new
ELIVE



Xylella, in cerca di varietà resistenti

Donato Boscia: "Limitarsi solo a Leccino e Favolosa potrebbe essere pericoloso"

di FRANCESCO CHERUBINI
Donato Boscia, dirigente di Bari dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del Cnr, è in prima linea sul fronte della ricerca contro la Xylella. Con lui facciamo il punto sullo stato di avanzamento dell'attività volta a fronteggiare questo batterio che ha decimato l'olivicoltura salentina e sta inesorabilmente salendo verso nord.

Dott. Boscia, a che punto siamo con la ricerca?

"È stata completata innanzitutto la fase di conoscenza del batterio. Questo ci ha consentito di mettere a punto delle linee guida. Si tratta di indicazioni tecniche quali, ad esempio, le lavorazioni del terreno nel periodo tra marzo e aprile quando c'è la fase giovanile del vettore. Si tratta di operazioni a basso impatto ambientale che consentono di contenere in maniera importante la popolazione del vettore".

E sul fronte dell'individuazione di



Il dott. Donato Boscia

varietà resistenti?

"Si sta facendo un grande sforzo a trovare germoplasma olivicolo resistente o tollerante alla Xylella. Finora sono state individuate due cultivar, il Leccino e la Favolosa, con interessanti caratteri di resistenza. Tuttavia questo

è un incoraggiante punto di partenza, non un traguardo".

Beh, però non è un risultato di poco conto, vista la situazione che sfiora il drammatico, non crede?

"No, perché programmare il rinnovo varietale solo su due cultivar potrebbe essere molto pericoloso".

In che senso?

"Lo stiamo sperimentando proprio con la Xylella che ha fatto il vuoto in un'area reale dove insistono prevalentemente due varietà come l'Ogliarola salentina e la Cellina di Nardò. Fermo restando che su Leccino e Favolosa abbiamo ancora una conoscenza limitata, mancano le osservazioni di lungo periodo. E abbiamo anche poche informazioni sull'eventuale differenza di capacità produttiva, ad esempio, tra un Leccino sano e un Leccino resistente ma infetto".

E dunque?

"Dunque abbiamo avviato, ed è in corso, una serie di attività sperimentali

volte a valutare centinaia di cultivar diverse per poter determinare in ognuna di queste suscettibilità o resistenza a Xylella".

Di che varietà parliamo?

"Sono centinaia, comprese varietà autoctone sostanzialmente dimenticate. In questo senso è stata effettuata anche una ricerca di germoplasma autoctono nato dal seme in Salento spontaneamente e che, manifestando caratteri di resistenza, potrebbe candidarsi a diventare una delle cultivar del futuro".

C'è anche un'attività volta a provare a salvaguardare il patrimonio monumentale, giusto?

"Sì, vi sono in corso una serie di azioni a carattere sperimentale che si propongono di verificare se la tecnica dell'innesto, utilizzata in oltre 12 ettari di oliveto secolare per una più rapida valutazione del germoplasma, possa essere impiegata per la salvaguardia del patrimonio monumentale".

Una strada obbligata: tagliare le piante infette

La relazione finale dell'indagine conoscitiva della Camera non lascia spazio a compromessi

Procedere con "estrema urgenza, attuando ogni misura utile al contenimento del batterio e alla ripresa produttiva dei territori colpiti". È quanto suggerisce la relazione finale dell'indagine conoscitiva della Camera sulla Xylella. Dopo l'ascolto di numerosi esperti, del ministro Centinaio, del governatore Emiliano e del procuratore di Lecce De Castris, il quadro che emerge è di grave allarme per "la drammaticità della situazione in cui versano gli olivicoltori pugliesi". Proprio per questo, è necessario "definire con urgenza un piano di intervento che individui con esattezza le azioni da intraprendere, definisca le risorse finanziarie destinate a combattere l'emergenza e a ristabilire gli olivicoltori e tutti coloro che partecipano, a diverso titolo, alla filiera olivicola dai danni subiti, fornendo loro un supporto per riavviare una redditizia attività produttiva".

"Risulta ormai certo - prosegue il documento - che la causa del disseccamento degli ulivi in Puglia è dovuta al diffondersi del batterio della Xylella fastidiosa e alla capacità di essere trasportato da vettori, tra i quali il più noto è quello denominato Philaenus spumarius L., nota come "sputacchina media". La presenza del batterio richiede interventi di contenimento,

risultando, pressoché impossibile, al momento, un'eradicazione totale. La Xylella fastidiosa deve essere cioè eradicata laddove sia possibile e contenuta laddove l'eradicazione non sia più attuabile.

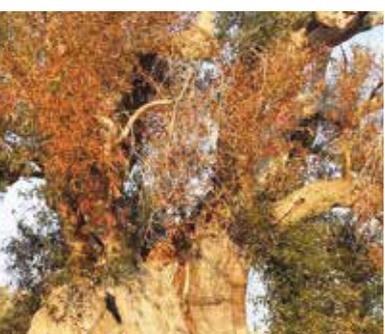
E dunque, accanto a un "piano di comunicazione" e al "monitoraggio" da parte del Servizio fitosanitario della Regione Puglia, occorre "adottare un piano di lotta ai vettori, privilegiando misure fitosanitarie di natura agronomica e fitoiatrica a basso impatto ambientale". Quanto alle "procedure per l'abbattimento delle piante infette", l'indagine suggerisce di snellire le pratiche per gli abbattimenti che devono essere effettuati con tempestività. Molto articolate anche le proposte per le aree colpite da Xylella. Si al reimpianto delle specie resistenti, sì al sostegno per le imprese, sì anche alla revisione del Piano olivicolo nazionale.

"La Commissione ritiene in particolare che debba essere incoraggiata nella zona infetta, attraverso strumenti di sostegno al reddito degli agricoltori, la riconversione verso altre colture, presenti in passato e sostituite nel tempo, anche al fine di diversificare il paesaggio agrario e aumentare la biodiversità nel territorio".



Sono stati distrutti 50 mila ettari di oliveti

Italia Olivicola: "Quattro milioni di alberi senza più capacità produttiva, perso il 10% dell'olio italiano"



Sono poco più di 4 milioni le piante che hanno perso totalmente la propria capacità produttiva a causa della Xylella ed entro un paio di anni il numero è destinato almeno a raddoppiare (l'area colpita dal batterio complessivamente raccoglie circa 22 milioni di piante). Sono le stime diffuse da Italia Olivicola, primaria organizzazione di produttori, che per la prima volta, da quando la fitopatia ha colpito la Puglia, ha elaborato delle stime confrontando i dati di Istat, Ismea, Sian e aziende agricole sul territorio.

Mediamente, secondo Italia Olivicola, ogni anno - confrontando i dati delle ultime tre campagne - sono state perse 29 mila tonnellate di olio d'oliva, pari in media quasi al 10% della produzione olivicola italiana, per un totale

di 390 milioni di euro complessivi di valore della mancata produzione.

Gli ettari di oliveti completamente distrutti, cioè ridotti a cimiteri di alberi completamente secchi, secondo i dati di Italia Olivicola, sono 50 mila, suddivisi tra Lecce (40 mila ettari, pari quasi al 50% degli ettari complessivi della provincia, che dalla parte ionica ormai distrutta avanza inesorabile verso la zona adriatica), Brindisi (quasi 10 mila ettari, pari al 15% complessivo dell'intera provincia) e Taranto (3,5 mila pari al 10%).

Per far ripartire le aziende olivicole salentine, quindi, Italia Olivicola chiede un intervento straordinario di 500 milioni di euro per realizzare nuovi impianti olivicoli nei 50 mila ettari completamente desertificati.

Il costo comprende 400 milioni per la realizzazione dei nuovi impianti (preparazione del terreno, piantine, messa a dimora, cure agronomiche, formazione ecc.), cui si aggiungono 100 milioni di euro da erogare a favore degli olivicoltori e dei frantoiani come contributo di mancato reddito per le prime 4 annualità successive alla piantumazione.

Per tale conteggio si è considerato un contributo annuo per ettaro di 500 euro.

Un Decreto congiunto per ripartire

Per i danni dalle gelate accesso al fondo di solidarietà nazionale, deroga sulle fitopatie

Atteso da una parte, promesso dall'altra, il Decreto legge che affronta le diverse emergenze in agricoltura - in particolar modo Xylella e gelate - alla fine ha messo d'accordo tutti e creato un clima di fiducia nei rapporti tra istituzioni e produttori che ci si augura possa essere la base per un proficuo lavoro a difesa e valorizzazione dell'olivicoltura nazionale.

Il Decreto dispone che le imprese che hanno subito danni dalle gelate eccezionali verificatesi dal 26 febbraio all'1 marzo 2018, e che non hanno sottoscritto polizze assicurative agevolate a copertura dei rischi, "possono accedere agli interventi previsti per favorire la ripresa dell'attività economica e produttiva", in base al Fondo di solidarietà nazionale. Spetterà alla Regione Puglia deliberare la proposta di declaratoria di eccezionalità degli eventi entro 60 giorni dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del Decreto. Previste anche misure a sostegno delle imprese del settore olivicolo-oleario per il recupero



Il Ministro Centinaio

e rilancio della produttività e della competitività con 5 milioni di euro per il 2019, per "la copertura, totale o parziale, dei costi sostenuti per gli interessi dovuti

per l'anno 2019 sui mutui bancari contratti dalle imprese entro la data del 31 dicembre 2018".

Riguardo il contrasto della Xylella fastidiosa e di altre fitopatie "le misure fitosanitarie ufficiali e ogni altra attività ad esse connessa, ivi compresa la distruzione delle piante contaminate, anche monumentali", potranno essere attuate "in deroga a ogni disposizione vigente". Le piante monumentali non saranno rimosse "se non è accertata la presenza dell'infezione" e saranno i servizi fitosanitari competenti per territorio ad attuare "tutte le misure ufficiali ritenute necessarie a evitare la possibile diffusione di una malattia, ivi compresa la distruzione delle piante contaminate, anche sui materiali di imballaggio, sui recipienti, sui macchinari o su quant'altro possa essere veicolo di diffusione di organismi nocivi". Previste anche sanzioni per i proprietari che omettono di denunciare l'infestazione o di estirpare le piante infette (fino a 30 mila euro).

"Così la Spagna ci ha asfaltato"

Il conte Onofrio Spagnoletti Zeuli, portavoce dei gilet arancioni, spiega perché abbiamo perso la leadership olivicola e rilancia una migliore programmazione che metta al centro il produttore



di ONOFRIO SPAGNOLETTI ZEULI
Il Piano Olivicolo Nazionale italiano, tanto atteso, è stato reso pubblico con decreto del Ministero delle Politiche Agricole il 22 luglio 2016.

Gli obiettivi erano chiari e precisi:
- incrementare la produzione nazionale di olive e olio extra vergine, attraverso la razionalizzazione degli oliveti tradizionali, il rinnovamento degli impianti e l'introduzione di nuovi sistemi colturali;
- sostenere la ricerca per migliorare l'olivicoltura italiana;
- promuovere l'olio extra vergine italiano;
- stimolare il recupero di cultivar nazionali di olivo da mensa;
- incentivare l'aggregazione.
Tutti bellissimi obiettivi che dovevano servire a rilanciare l'olivicoltura italiana che, nel frattempo, aveva segnato il passo rispetto ad altri Paesi ed in particolare rispetto alla Spagna. Proprio dal confronto con la Spagna, dal confronto con la programmazione spagnola nasce la differenza sostanziale

che vede il nostro Paese soccombere dopo essere stato leader nel mondo.

L'Italia da tempo ha perso la leadership nella produzione di olio di oliva a favore della Spagna. La regressione è dovuta principalmente alla mancanza di investimenti nella produzione olivicola, a differenza di quanto ha fatto la Spagna, come pure la Grecia. L'Italia invece è rimasta al palo.

In particolare nel triennio 1995-98 la Spagna ha impiantato 45 milioni di olivi, l'Italia appena 1,5 milioni. È nella seconda metà degli anni '90 che è partita la rincorsa della Spagna all'Italia, fino al sorpasso avvenuto nei primi anni 2000, segnando un divario che cresce inesorabilmente sia nella produzione sia nelle esportazioni in tutto il mondo. Avete capito bene: 45 milioni di olivi impiantati in Spagna a fronte di 1,5 milioni di olivi piantati in Italia.

Questa è la differenza fondamentale: saper programmare il futuro di un Paese partendo dalla risorsa principale, ovvero il settore primario.

In Spagna per un trentennio si programma il rilancio dell'olivicoltura investendo importantissime risorse economiche ed una serie di piani olivicoli che, partendo dai nuovi impianti, si sono occupati molto seriamente anche della promozione. In Italia abbiamo giocato. Il risultato è stato devastante sui mercati. Nel periodo a ridosso degli anni 2000 negli Usa, da sempre un mercato di riferimento per il nostro olio, l'Italia ha perso il 15,06%. In Giappone, altro mercato primario, la Spagna è complessivamente cresciuta del 21,24%. In Canada l'Italia ha perso il 3,6, mentre la Spagna è cresciuta del



38,55%.
Surclassati dal Paese iberico avremmo dovuto rispondere con una programmazione altrettanto seria: bastava una copia-incolla fatto bene.

Ed invece ci mettiamo 20 anni per arrivare ad un Piano Olivicolo con una dotazione complessiva di circa 30 milioni di euro.

Ma davvero con 30 milioni di euro volevamo rilanciare l'olivicoltura italiana? Fossero andati almeno agli agricoltori questi soldi, seppur ridicoli, ma sarebbe stato un segnale.

Invece, vi spiego dove sono finiti:

- programmi di ricerca per definire i migliori modelli produttivi;
- costituzione di un regime di qualità certificato;
- agevolazioni a reti di impresa per programmi comuni;
- campagna informative ed azioni pro-

mozionali;
- recupero varietale delle olive da mensa;

- realizzazione del registro nazionale olive da mensa;

- misure per l'accesso al credito.

Che cosa c'è in tutto questo per gli olivicoltori, per rinnovare gli impianti di olivo, per rilanciare il settore seriamente? Un bel niente! Un Piano Olivicolo atteso per decenni per dare i soldi ai soliti noti, tranne che ai veri attori della filiera: gli olivicoltori.

Non è igienico lamentarsi se la Spagna ci ha distrutto. Il nostro è un problema culturale, siamo incapaci di programmare, abbiamo avuto una politica assente e, quando proviamo a fare qualcosa, pensiamo a tutti tranne a chi paga e fa occupazione, tutela il territorio e regge l'economia, ovvero gli agricoltori.

Fruttato, amaro, piccante: in una parola salutare

Tante utili informazioni e curiosità sulle proprietà dell'extravergine di oliva dall'incontro-confronto tra diverse professionalità e ricercatori

“Fruttato Amaro e Piccante... il gusto della salute” promosso da Unapol e moderato dal suo Presidente, Tommaso Loiodice, ha chiuso la fiera nazionale Enolixpo di Bari.

Il convegno si è aperto con la prolusione di **Raffaele Sacchi, professore ordinario di Tecnologie Alimentari presso l'Università Federico II di Napoli**, incentrato sulla interazione tra componente volatile, composti fenolici, dimensione sensoriale e aspetti salutistici dell'ingrediente principe della dieta mediterranea. Raffaele Sacchi è tra l'altro alla guida di uno specifico progetto finalizzato a migliorare la competitività dell'olio extravergine di oliva italiano, valorizzando le sue proprietà salutistiche e nutrizionali, trasferendo alla filiera le innovazioni tecnologiche frutto della ricerca e applicando nuove tecniche di marketing.

L'intervento del prof. Sacchi ha svelato al vasto pubblico presente che, nel definire la qualità sensoriale di un extravergine di oliva, è di fondamentale importanza considerare il contenuto polifenolico, non solo per le percezioni di amaro e piccante che conferisce all'olio, ma per le interazioni che questi stessi composti hanno con le altre molecole generando una modulazione delle percezioni sensoriali riconducibili a effetti antagonisti, sinergici e di modificazione della qualità dello stimolo indotto da ciascuna molecola odorosa.

Nel caso specifico dell'olio extravergine di oliva l'esame organolettico assume un ruolo fondamentale: è importante ai fini della definizione della qualità legale dell'olio commercializzabile. Infatti, la normativa dell'Unione Europea prevede che un olio di oliva, per essere commercializzato con la definizione di “extravergine”, debba presentare, oltre ai valori degli indici analitici (acidità, numero di perossidi, ecc.) nei limiti prefissati, l'assenza di qualsiasi difetto organolettico valutato secondo il metodo del Panel test del COI (Consiglio Olivicolo Internazionale).

Tra i costituenti minori dell'olio extravergine di oliva si ritrovano infatti tanto i composti fenolici che i componenti volatili, i primi stimolano i recettori gustativi e le terminazioni libere dei nervi trigeminali, generando la percezione gustativa dell'amaro, del piccante, dell'astringenza e del metallico; mentre i secondi sono responsabili dell'odore, o aroma, a seconda del percorso che le molecole volatili compiono per raggiungere l'epitelio olfattivo, se per via diretta (attraverso le narici) o retronasale



(attraverso il tratto nasofaringeo).

Quando un olio è portato in bocca, la percezione olfattiva (aroma) può significativamente aumentare o diminuire rispetto all'odore. Questo perché la salivazione, le dimensioni della bocca, la respirazione e la temperatura sono tutti fattori in grado di modificare la volatilità delle molecole aromatiche prima che arrivino ai recettori olfattivi. Inoltre, i polifenoli dell'olio extravergine di oliva, potendo interagire con alcuni componenti della saliva, possono modificare il delicato equilibrio che si viene a creare in bocca.

In particolare è stato dimostrato che in bocca si viene a creare una emulsione saliva-in-olio che influenza significativamente il rilascio dei composti aromatici dell'olio in presenza di polifenoli, quindi un olio ricco di polifenoli ed uno povero avranno percezioni dell'aroma retronasale differenti. In poche parole, i fenoli dell'olio extravergine d'oliva possono mascherare o amplificare alcuni difetti, segno che la scienza dell'analisi sensoriale ha ancora molto da scoprire ed integrare.

L'intervento di **Marika Cariello, allieva di Antonio Moschetta dell'Università di Bari** si è concentrato sugli effetti epigenetici dell'olio extravergine

di oliva. La dott.ssa Cariello ha spiegato in modo chiaro ed efficace come il cibo, incluso l'olio extravergine d'oliva, sia in grado di “dialogare” con il corpo attraverso il DNA con un linguaggio unico, specifico da individuo ad individuo. Nel caso dell'olio extravergine, gli studi del team hanno dimostrato che i polifenoli hanno un potente effetto benefico sulla salute dell'uomo, soprattutto un'azione antiinfiammatoria e antitumorale. La ricerca nel settore della nutrigenomica, che ha per protagoniste due varietà pugliesi, Coratina e Peranzana, ha dimostrato che oli extravergini d'oliva provenienti da cultivar diverse svolgono nell'organismo azioni differenti determinando l'espressione di geni specifici. Questo lavoro suggerisce che i biofenoli, le molecole bioattive abbondantemente presenti negli extravergini di alta qualità, inducono risposte metaboliche che vanno ben al di là del concetto di molecola antiossidante e dell'azione scavenger nei confronti delle specie reattive dell'ossigeno, utile a contrastare gli effetti dei radicali liberi interrompendo la propagazione delle reazioni a catena tipiche dei processi ossidativi. Il prof. **Vincenzo Lionetti della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa** ha illustrato le potenzialità di



La prof.ssa Maria Lisa Clodoveo e, a fianco, il prof. Raffaele Sacchi

una scienza emergente che porta il nome da lui stesso coniato di ristoceutica. La ristoceutica è la coniugazione della nutrizione con la farmaceutica, un dialogo tra l'epigenetica e la ristorazione. L'obiettivo della ristoceutica, una scienza nata di recente, è portare in tavola un'alimentazione adatta ai soggetti affetti o a rischio di malattie cardio e cerebrovascolari, senza togliere loro il piacere di scegliere il proprio pasto alla carte. Il ristoceuta è lo scienziato, non uno chef, che si lascia contaminare da diverse conoscenze provenienti dal mondo della biomedicina e delle biotecnologie, come da quello delle agrobioscienze e delle scienze dell'alimentazione. Il ristoceuta dovrà dialogare con i medici e i produttori agroalimentari, dedicandosi allo studio dell'interazione tra diversi alimenti funzionali, degli effetti delle tecniche di conservazione e cottura sui composti nutraceutici presenti negli alimenti funzionali, delle interazioni tra i nutraceutici epigeneticamente attivi degli alimenti funzionali e i farmaci o le comorbidità degli individui. L'evento si è chiuso con l'intervento della **dott.ssa Maria Lisa Clodoveo, del Dipartimento Interdisciplinare di Medicina dell'Università di Bari**, che traendo ispirazione dal romanzo di Goethe “Le affinità elettive” ha affrontato il tema delle differenze e delle similitudini tra olio e vino - «*Alcuni si incontrano come amici e vecchi conoscenti che subito si uniscono e si accordano senza mutarsi reciprocamente in nulla, così come si mischiano l'acqua e il vino. Altri invece restano estranei uno accanto all'altro e non si congiungono neppure quando siano mescolati e strofinati meccanicamente; così come l'olio e l'acqua che, agitati assieme, tornano immediatamente a separarsi*». Il discorso orientato sulle opportunità di marketing dell'olio nella ristorazione ha mirato alla definizione di una dimensione esperienziale del consumo di olio extravergine di oliva e, in particolare, sui riti che occorre sviluppare in sala per stimolare l'apprezzamento del cliente verso la dimensione edonistica del prodotto e la sua disponibilità a pagare per un alimento che attualmente è “gratis”.

Regione che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



Con Italyheart, quattordici soci stanno recuperando il patrimonio olivicolo dei Colli Amerini valorizzando una particolare cultivar: la Raio

Storia di orgoglio e di appartenenza

Questa è una storia di orgoglio e di appartenenza ad un territorio di straordinaria bellezza: le terre dell'Infinito che si estendono in Umbria tra Amelia, Narni ed Orvieto. Quattordici soci fondatori, nel 2016 in nome di valori comuni come l'onestà, la trasparenza, la ricerca del buono e del bello, la voglia di tramandare tradizioni appartenenti alla cultura contadina di un tempo, decidono di organizzarsi in una attività allo scopo di condividere tutto questo con altri.

Una terra, quella dei Colli Amerini, che nel corso dei millenni è stata abitata prima dagli Etruschi e poi dai Romani, i quali hanno lasciato indelebili tracce sia nelle costruzioni cittadine che nell'agricoltura attraverso la coltivazione dell'olivo. Questa pianta trovò subito un habitat idoneo a soddisfare le sue esigenze, diffondendosi ovunque fosse consentito l'accesso all'uomo. Una varietà che tra tutte caratterizza ancora oggi l'olivicultura amerina: la cultivar Raio. Tronchi di notevole dimensione mostrano tutta la sua resistenza ai duri freddi inver-



La nostra Angela Canale con il presidente di Italyheart Giovanni Crocchi

nali che nei secoli si sono sempre registrati in Umbria. Ancora oggi alberi giganti producono bellissime drupe da cui si ricava un tipico e pregiato

olio, caratterizzato da eleganti note vegetali di erba fresca e cardo selvatico.

Italyheart, il nome della società a responsabilità limitata, proprio su questo olio ha basato l'eccellenza dei diversi prodotti che sul mercato propone, chiamandolo con il nome di "Infinito".

All'olio affianca anche formaggi, salumi, pasta, farine di grani antichi, fichi essiccati, tutti tipici del territorio che si stanno riscoprendo anche redditivi.

In seguito all'avvio di questo progetto molti oliveti, volti all'abbandono, hanno ripreso vita coinvolgendo così anche altre attività locali che hanno riattivato forze

lavoro. Riquilificare un paesaggio agrario implica, gioco forza, la necessità di realizzare un prodotto che dia reddito in un mercato che oggi è in grado di riconoscerne una qualità totale. Italyheart è diventata non solo elemento propulsivo e di supporto a una gestione agricola produttiva degli oliveti, ma anche punto di ricevimento delle olive che nel territorio si raccolgono, attraverso la costruzione di un frantoio ipermoderno e di notevole dimensione. È stato acquistato nel 2016 un Leopard 6, che oggi lavora circa 10 mila quintali di olive l'anno, con l'ausilio di sei gramole. L'olio può essere conservato in opportuni silos personalizzati, per conto delle aziende a cui si offre anche il servizio di confezionamento, oppure ritirato per produrre olio a marchio Italyheart. Stanno aggiungendo l'ultima tessera per chiudere questo mosaico con un locale ristorante, dove si potranno degustare tutti questi prodotti secondo le antiche ricette che le signore del posto riescono a riprodurre con grande capacità.

EASY LINE SYSTEM LA PRIMA MACCHINA COMPATTA E COMPLETA PER IMBOTTIGLIARE ED ETICHETTARE

Il monoblocco **EASY LINE SYSTEM OIL** rappresenta una vera rivoluzione nel panorama delle macchine per l'imbottigliamento dell'olio: piccolo e compatto ma allo stesso tempo capace di grandi produzioni fino a **800 bottiglie** ora circa. Macchina con capsulatrice ed etichettatrice a 2 teste per bottiglie tonde e quadre, disponibile anche con etichettatrice a 1 testa per sole bottiglie cilindriche e possibilità di riempimento AOX con deareazione e iniezione gas prima del riempimento attraverso gli stessi ugelli in una unica operazione.



www.quintisrl.it

QUINTI
BOTTLING MACHINES

Quinti S.r.l., 52047 Marciano d. Chiana AR, T. +39 0575 842129, F. +39 0575 842374, email: info@quintisrl.it

Separazione: l'ultimo tassello per un olio di alta qualità

Beniamino Tripodi: "Grazie al brevetto Mr Cip di Pieralisi, una accurata e costante pulizia senza fermi macchina che garantisce migliori performance e lunga durata"



di FRANCESCO CHERUBINI

Giunti all'ultima fase del processo di trasformazione, i residui di acqua e di solidi devono essere ben separati dall'olio che proviene dal decanter. E devono essere eliminati velocemente per mantenere alta la qualità del prodotto.

Ne parliamo con Beniamino Tripodi, responsabile commerciale Pieralisi che anche nei separatori, anello finale della catena di un frantoio, ha sviluppato interessanti innovazioni tecnologiche.

Dott. Tripodi, quant'è importante una buona separazione?

"Direi fondamentale, per non rovinare, ma anzi per esaltare tutto quello che di buono il decanter ha prodotto. La caratteristica principale deve dunque essere l'alta capacità di chiarifica".

E da cosa dipende?

"Certamente dalla scelta dei migliori materiali e da un corretto processo produttivo. Sono questi elementi che danno non solo la garanzia della migliore chiarifica, ma anche del perfetto funzionamento e della lunga durata della macchina".

Pieralisi propone la serie Pianeti in questo segmento. Cosa ci può dire al riguardo?

"La serie Pianeti rappresenta l'ultima generazione di separatori eco-sostenibili. Rispetto a macchine equivalenti, garantiscono una chiarifica del 30-40% in più e, grazie alla sua geometria e alla composizione dei piatti, una portata maggiore del 25/30%".

Ma al di là delle migliori performance, cosa significa separatori eco-sostenibili?

"Che conciliano le esigenze dei frantoiani con quelle degli ecologisti. L'assenza di acqua nella fase di separazione elimina all'origine il problema della produzione di acqua inquinante e del suo oneroso e im-



A sinistra Beniamino Tripodi e, qui accanto, il separatore Marte della serie Pianeti del Gruppo Peralisi

olio sempre pulito e senza fondami per tutto il periodo della campagna. Tutti questi vantaggi si traducono in una maggiore produttività giornaliera ed economicità di esercizio che garantiscono separazione perfetta, elevato rendimento e lunghissima durata".

Ma questi separatori sono adattabili a ciascun frantoio?

"Certamente, la serie Pianeti è stata pensata perché, in base all'esigenza di portata, ogni singolo frantoiano può scegliere tra i diversi modelli, dal più piccolo al più grande".

pegnativo smaltimento nell'ambiente, nel rispetto delle rigorose leggi vigenti. Questi separatori consumano inoltre meno energia elettrica a parità di olio trattato: un concreto risparmio economico a cui si somma il beneficio di un prodotto processato migliore dovuto all'eliminazione costante e automatica dei sedimenti acidi dal tamburo grazie alle elettrovalvole e al dispositivo elettronico".

A proposito di pulizia, un bel problema nella separazione, non è così?

"Sicuramente. Un separatore dovrebbe essere pulito almeno tre o quattro volte la settimana ed è un processo complicato perché i pezzi sono pesanti, smontarli e rimontarli, con pulizia degli stessi, fa perdere dalle 2 alle 3 ore di tempo. Senza contare che tutte queste azioni fanno sì che nel tempo i pezzi si sciupino causando una minore capacità performante della macchina".

E come ha risolto Peralisi questo problema?

"I sistemi di separazione Peralisi sono stati progettati per permettere un'ottima pulizia dei macchinari grazie al sistema di lavaggio Mr Cip, che è un brevetto esclusivo. Tale sistema consente di lavare l'interno del tamburo e i relativi piatti a macchina in movimento, senza dover smontare il tamburo stesso. Insomma, niente più interruzioni, niente perdite di tempo. Grazie alla facilità di pulizia del tamburo e ad una separazione al top delle performance, si ottiene un

SOCIETA' COOPERATIVA BILANCIAl | **SOLUZIONI DI PESATURA per il VOSTRO SETTORE**

Piattaforme di pesatura fino a 100 t

Piattaforme di Piccola e Media Pesatura

Riempitrici Omologate

Soc. Coop Bilanciai - Via Ferrari, 16 41011 Campogalliano (MO)
tel 059 893611 fax 059 527079 - www.coopbilanciai.it - ob@coopbilanciai.it

L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



Non bastano nuovi oliveti, serve competenza all'olivicoltura

Se nel calcio siamo tutti commissari tecnici della Nazionale, in olivicoltura tutti si sentono in grado di dispensare consigli. Che si abbiano cinque piante come cinquantamila, le opinioni vengono espresse come fossero verità assolute, scolpite nella pietra. Naturalmente ci sono argomenti che accendono le discussioni più di altri. Nella potatura si scatenano le tifoserie, allo stesso modo quando si parla di superintensivo.

La passione è positiva, indice anche di un settore ancora vivo e vitale. Occorre però ritrovare il senso della competenza, parola ormai smarrita nei vocabolari. E allora ricordiamone il significato: "piena capacità di orientarsi in un determinato campo" ovvero "perizia, abilità, cognizione, esperienza in un campo, in una determinata attività".

La competenza è quindi frutto di conoscenza e di esperienza. Si possono aver potati migliaia di olivi, commettendo sempre lo stesso errore, oppure avere precise nozioni

di fisiologia della pianta, senza però aver mai toccato una forbice. Non importa che si sia partiti dalla pratica in campo per approfondire poi sui libri o il contrario. Conoscenza ed esperienza devono fondersi per creare competenza. Sento dispensare con troppa facilità consigli su concimi e trattamenti fitosanitari, ignorando tanto il Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari quanto il buonsenso, facendo valere solo il principio "da me ha funzionato". Per far rinascere l'olivicoltura italiana non servono solo nuovi impianti di olivi ma soprattutto competenza. Una gestione agronomica approssimativa porta a scarsi risultati anche nell'oliveto meglio concepito. Inutile aver l'impianto di irrigazione se l'acqua, o peggio la fertirrigazione, viene data a casaccio. Pensare di irrigare solo dopo la fioritura, perché "tanto in primavera è piovuto molto", può portare a diminuzioni significative delle percentuali di allegazione.

Allo stesso modo prolungare l'irriga-



zione nei mesi di settembre o ottobre, senza una valutazione dello stato idrico dell'oliveto, può pregiudicare la qualità dell'olio. Senza sufficiente competenza si rischiano errori, in campo e in frantoio, che possono costare cari in termini di qualità e valore aggiunto del prodotto. Non è il numero di trattamenti a far la differenza nella lotta contro la mosca delle olive ma il tempismo e l'attenzione con cui si effettuano. Inutile aver il frantoio tecnologicamente più evoluto se poi non si ha la competenza per regolare i parametri di processo in ragione delle olive e dell'andamento della cam-

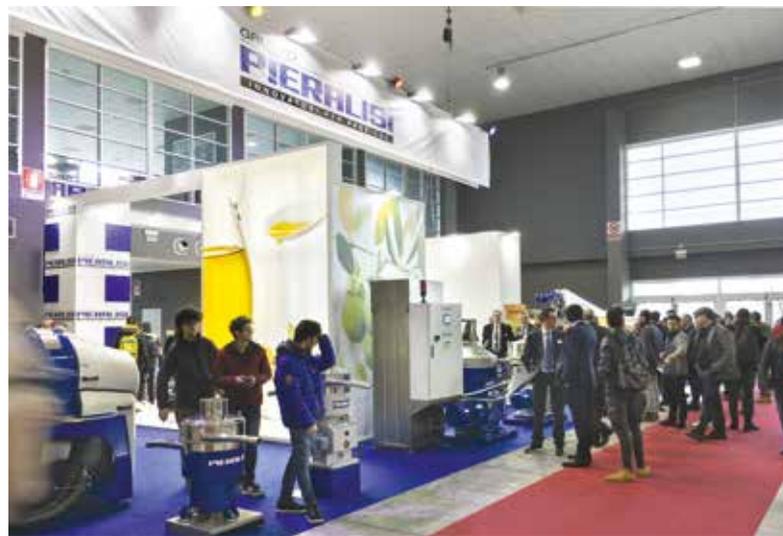
pagna olearia.

È come avere una Ferrari ma pretendere di guidarla come fosse una 500. Spesso si sente dire che la fortuna economica dell'Italia si deve al know how degli artigiani e dei tecnici. Know how, letteralmente "sapere come", non è altro che la parola inglese che sta per competenza. Non è necessario avere il pezzo di carta, la laurea o il diploma, per avere competenza. Conosco imprenditori olivicoli e frantoiani, pochi a dir la verità, che leggono articoli scientifici per review in inglese per tenersi aggiornati, salvo il giorno dopo salire sul trattore per andare a lavorare l'oliveto o cambiare lo statore di una monopompa. Occorre recuperare il valore della competenza se vogliamo veder risorgere l'olivicoltura nazionale. "Nulla è più potente per il tuo futuro che l'essere un raccogliatore di buone idee ed informazioni. Questo si chiama fare i tuoi compiti a casa" ha dichiarato l'imprenditore americano Jim Rohn, divenuto miliardario a 31 anni.

EnoliExpo, pieno di consensi

Grande affluenza allo stand Peralisi per conoscere le innovazioni

Con migliaia e migliaia di visitatori presenti, la generale piena soddisfazione degli espositori e i più vivi apprezzamenti da parte di organizzazioni professionali, università, enti di ricerca ed istituzioni, EnoliExpo si consacra appuntamento centrale nel panorama espositivo nazionale e fa di Bari e della Puglia il suo naturale punto di riferimento. Da tutti, nessuno escluso, un auspicio: che la Fiera del Levante di Bari resti la sede di questa iniziativa e che, sotto il profilo olivicolo-oleario, EnoliExpo possa svilupparsi sempre più, ponendosi in alternanza ad Expoliva di Jaen (Spagna). Perché vi sono tutti i presupposti affinché l'evento di Bari possa raggiungere i livelli della principale manifestazione mondiale dedicata all'olivicoltura, specialmente se le sinergie che si sono rafforzate durante la tre giorni, saranno ben alimentate per programmare al meglio le edizioni future. La scelta di abbinare ad una ampia parte espositiva, un ricco programma di convegni dove sono intervenuti alcuni dei maggiori protagonisti delle filiere dell'olio e del vino, oltre a rappresentanti del Governo, del Parlamento e della Regione si è rivelata una scelta vincen-



te, nell'obiettivo di fare di EnoliExpo un momento di divulgazione di tecnologie e conoscenze a beneficio di chi gestisce oliveti e frantoi, vigneti e cantine. Senza contare una significativa presenza di operatori stranieri, a conferma di come Bari possa essere centrale nel bacino del Mediterraneo per calamitare l'attenzione da parte dei Paesi balcanici, della Grecia, del-

la Turchia e del vicino Oriente, oltre che del nord Africa. In tale contesto grande affluenza di operatori si è registrata nell'imponente stand allestito dal Gruppo Peralisi dove l'azienda ha voluto portare tutte, ma proprio tutte, le numerose innovazioni realizzate per il frantoio che la consolidano leader mondiale nella produzione di macchine olearie.

Giuseppe Parma un grande professionista



Ci ha lasciato improvvisamente, nel febbraio scorso, Giuseppe Parma, 55 anni, direttore generale della Peralisi Spagna, figura di riferimento del Gruppo per la professionalità, la competenza, la disponibilità.

In una nota il presidente Gennaro Peralisi e il general manager Alessandro Leopardi ne hanno voluto testimoniare le grandi qualità: "in lui abbiamo riconosciuto l'elemento fiduciario e la certezza di avere di fronte un grande lavoratore che si è prodigato senza risparmiarsi nel progetto di rilancio della nostra consociata Peralisi Spagna". Alla famiglia i sensi di affettuoso cordoglio anche dalla redazione de L'Olivo News.

Olio d'oliva, urge adeguare il sistema sanzionatorio

L'on. Giuseppe L'Abbate spiega la sua proposta di legge

di GIUSEPPE L'ABBATE*

Ogniqualvolta compriamo una lattina o una bottiglia di olio di oliva, prezioso condimento immancabile protagonista della dieta mediterranea e dei sapori della cucina Made in Italy, dobbiamo fare attenzione a che tipologia di olio stiamo acquistando.

L'attuale classificazione degli olii d'oliva, infatti, è stabilita dalla regolamentazione dell'Unione Europea che ha introdotto, relativamente alle caratteristiche che devono possedere le diverse categorie di olio, elementi non previsti all'epoca in cui fu emanata la legge italiana inerente le sanzioni. Ovvero la legge 1407 del 1960 attualmente in vigore.

Ad esempio le caratteristiche organolettiche, i limiti degli isomeri trans dell'acido oleico, principale componente dell'olio di oliva, ed altre caratteristiche legate all'evoluzione analitico-scientifica. Inoltre, non vengono previste alcune tipologie di esame per la classificazione degli olii di oliva.

In definitiva l'apparato sanzionatorio



non è adeguato a quelle che sono state le evoluzioni nel mondo dell'olio di oliva negli ultimi 50 anni e, incredibilmente, non utilizza strumenti, tecniche e caratteristiche divenute scientificamente obiettive per stabilire le diverse tipologie e qualità di olio di oliva. Pertanto, per rassicurare i consumatori sull'olio d'oliva che stanno acquistando e per tutelare e sostene-

re i produttori di qualità si rende necessario adeguare il panorama sanzionatorio nazionale in funzione alle designazioni e definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva così come previste dal legislatore dell'Unione Europea.

Per far questo, ho presentato una proposta di legge che integra il decreto legislativo 23 maggio 2016 con disposizioni che consentano di adeguare il sistema sanzionatorio alle nuove disposizioni comunitarie creando una sorta di 'testo unico' sanzionatorio. Per una volta che l'Unione Europea ci garantisce una innovazione a tutela della parte sana della filiera commerciale, dal produttore al consumatore, mi sembra quantomeno opportuno cogliere questa occasione e far sì che le normative italiane in materia non rimangano obsolete. Mi auguro, dunque, che la proposta possa iniziare quanto prima l'iter parlamentare alla Camera a difesa dell'oro verde, dei suoi produttori e dei suoi estimatori.

*Parlamentare Movimento 5 Stelle

On line la nuova guida sull'etichettatura

È on line sul sito del Ministero la seconda edizione della "Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva".

La "Guida", giunta alla sua seconda edizione, fornisce agli operatori del settore uno strumento per commercializzare correttamente l'olio di oliva, sia con riferimento alle indicazioni obbligatorie in etichetta che a quelle facoltative; al tempo stesso aiuta i cittadini ad acquistare in modo consapevole e ad apprezzare le caratteristiche dei diversi oli d'oliva.

La Guida si affianca, agli "Esempi di compilazione" relativi alla tenuta del registro telematico degli oli, sezione del sito del Ministero.

Redatta dagli Ispettori Roberto Ciancio e Roberta Capecci dell'ICQRF, la Guida è aggiornata con le novità normative introdotte dai decreti legislativi n.145/2017 (sede e stabilimento di confezionamento) e n.231/2017 (art.17-identificazione del lotto) e dal Reg (UE) n. 2018/1096 (indicazione dell'acidità e della campagna di raccolta).

GARAGING

per impianti continui e tradizionali*

2019

M P P

Aderisci al nostro Programma di Manutenzione Programmata **GARAGING 2019** e riceverai **sconti**** su manodopera e ricambi utilizzati.

GRUPPO
PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

Per maggiori informazioni

CHIAMA SUBITO!



NUMERO VERDE
800 71 37 37



ricambi.originali@pieralisi.com

www.ricambioriginalipieralisi.com

Nell'olio di oliva una sostanza per combattere l'obesità infantile



L'idrossitiroso, una sostanza contenuta nell'olio di oliva, migliora lo stress ossidativo, l'insulino resistenza e la steatosi epatica nei bambini obesi e affetti da fegato grasso. Lo dimostra uno studio condotto da medici e ricercatori dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma e pubblicato su una rivista scientifica internazionale.

L'obesità è uno dei principali problemi mondiali sia nei bambini che negli adolescenti.

L'aumento del numero dei bambini con sovrappeso e obesità nei Paesi industrializzati ha portato al parallelo aumento di casi di fegato grasso o steatosi epatica non alcolica. Negli ultimi vent'anni infatti la steatosi ha raggiunto proporzioni epidemiche anche tra i più piccoli diventando la patologia cronica del fegato di più frequente riscontro nel mondo occidentale. In Italia si stima che ne sia affetto circa il 15% dei bambini, ma si arriva fino all'80% tra i bambini obesi.

Tra le cause del fegato grasso c'è l'aumento dello stress ossidativo che le cellule subiscono come conseguenza dell'obesità. In questo studio i ricercatori si sono avvalsi dell'esperienza del dipartimento di chimica, biologia e farmacologia dell'Università di Messina. Quello condotto dai medici del Bambino Gesù è il primo trial pediatrico con l'uso dell'idrossitiroso, un fenolo dell'olio di oliva con

elevato potere antiossidante. Il problema è che per avere il desiderato effetto antiossidante sarebbe necessario usare grosse quantità di olio d'oliva col serio rischio di diventare obesi, poiché l'olio d'oliva è molto calorico. Ma oggi è possibile usare, grazie ai progressi della tecnologia farmaceutica, solo le sostanze antiossidanti dell'olio d'oliva senza avere l'effetto calorico ma solo gli effetti benefici.

“Questi prodotti assolutamente naturali - spiega Valerio Nobili, responsabile di epatologia, gastroenterologia e nutrizione del Bambino Gesù - possono essere integrati nella dieta dei bambini obesi per combattere le complicanze dell'obesità come lo stress ossidativo (invecchiamento cellulare, danno delle pareti delle arterie e vene) l'insulino resistenza e la steatosi epatica”.

Lo studio ha coinvolto 80 bambini obesi e con fegato grasso e suddivisi in due gruppi da 40. A un gruppo è stato somministrato l'idrossitiroso (in dosi da 7 mg al giorno), all'altro un placebo. A 4 mesi di distanza e senza modificare il regime alimentare è stato possibile osservare tre importanti risultati nel gruppo trattato: il grande miglioramento dei parametri di stress ossidativo (problema risolto in 3 bambini su 4); il miglioramento dell'insulino resistenza; il miglioramento della steatosi epatica che nel 60% dei casi si è risolta.

Le Ricette de L'Olivo News

Tortino di triglia



Il tortino di triglia è la ricetta che ci ha proposto Valentina Urso per Olio Arkè e Natura di Diliberto Salvatore, con sede a Serradifalco, in provincia di Caltanissetta. Un piatto a base di un prodotto ittico tradizionale della nostra cucina, come le triglie, proposto in una versione originale e suggestiva, dove l'olio utilizzato è aromatizzato al rosmarino.

Tempo di preparazione 1 ora
Difficoltà medio alta

Dosi 4 persone

Ingredienti

10 triglie, pan grattato 300 g, mix di erbe aromatiche (timo, maggiorana, salvia, origano), granella di pistacchio, mandorle, noci, pinoli, scorza di limone, semi di chia, zenzero, semi di papavero nero, olio Arkè extravergine d'oliva aromatizzato al rosmarino, sale e pepe q.b.

Procedimento

Squamate e sfilettate le triglie, separando i due filetti e avendo cura, con una pinzetta, di estrarre tutte le lisce che rimangono all'interno della carne. Nel frattempo preparate il ripieno del tortino: mettete in una ciotola circa 300 g di pan grattato, il mix di erbe aromatiche, la granella di pistacchio, le mandorle e le noci a pezzetti, i pinoli, la scorza di limone, i semi di chia, sale e pepe ed amalgamate tutto con olio Arkè aromatizzato al rosmarino. Prendete degli stampini in alluminio, ricopriteli con i filetti di triglia con la parte dell'attaccatura alla testa verso il basso e la coda verso l'alto. Dovete utilizzare 5 filetti per ogni tortino. Riempite il tortino con il ripieno e richiudetelo con le punte dei filetti verso l'interno, quasi a creare una coroncina. Cospargete il tortino con pangrattato e semi di papavero nero. Cuoceteli in forno a 180° per 20 - 25 minuti. Fateli raffreddare qualche minuto ed estraeteli delicatamente dallo stampino.

Impiattamento

Su un piatto piano mettete qualche goccia di Arkè aromatizzato al rosmarino, una spolverata di zenzero in polvere e adagiate il tortino di triglia al centro del piatto. Potete aggiungere come decorazione anche una pera tagliata a dadini piccoli.

Ricordiamo che chiunque può partecipare all'iniziativa 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 con la propria foto (se lo desidera) ne L'Olivo News, riceverà un originale omaggio.

Maggiori informazioni reperibili su: www.pialisi.com o direttamente su <https://goo.gl/pcztdl>

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

VIRIDEM[®]

estratti vegetali per uso agricolo

**Biostimolanti Viridem
di ILSA. Aiutano le tue
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 ed in particolare quelli da eccesso di salinità.

Le piante possono esprimere così tutto il loro potenziale: i risultati si vedono, ad esempio, nella resa in olio da olive e nell'aumento del grado zuccherino nella vite da vino.

Anche ILSAC-ON è un biostimolante che 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, Vite, Drupacee, Pomacee, Actinidia, Solanacee, Mais e altri cereali.

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution