

## La riscossa dei frantoiani

**Elia Pellegrino, vicepresidente Aifo: "Per la prima volta il ristoro economico per le emergenze non va solo agli agricoltori, ma anche a chi non ha potuto lavorare le olive per le gelate o la Xylella"**

di FRANCESCO CHERUBINI

"Per la prima volta anche i frantoiani otterranno un ristoro dalle emergenze in agricoltura. Un risultato per certi versi storico".

Elia Pellegrino, vicepresidente Aifo, l'Associazione Italiana Frantoiani Oleari, è doppiamente felice. Perché, in Puglia, si è riusciti a tutelare gli interessi sia degli oleifici operanti nell'area colpita dalle gelate, sia di quelli presenti nelle aree dove da anni imperverosa la Xylella.

**Dott. Pellegrino, a chi dare il merito?**

"Credo che Aifo, ed in particolare la nostra associazione pugliese AFP, abbia fatto un lavoro straordinario. Ci è riuscita, occorre dirlo, grazie ad una buona politica: il ministro Gian Marco Centinaio, il sottosegretario Alessandra Pesce, l'on. Giuseppe L'Abbate, la Commissione Agricoltura della Camera. E insieme ad Aifo merita di essere sottolineato il grande lavoro di coordinamento dei #giletarancioni coi quali il sottoscritto ha operato".

**Cominciamo con i frantoi dell'area delle gelate su cui il Decreto emergenza fa direttamente riferimento. A chi spetta l'indennizzo?**

"Il Decreto prevede che il ristoro sia garantito ai frantoi ricadenti in 32 città della Puglia, per la verità oggi diventate d'improvviso 36. Parliamo di circa 200 frantoi tra industriali e cooperative, e dunque al netto dei frantoi agricoli, quelli per così dire aziendali, che in quanto tali sono ricompresi tra le aziende agricole sostenute dal Fondo di Solidarietà Nazionale (il cosiddetto Decreto legislativo 102 del 2004)".

**E a quanto ammontano tali risorse?**  
"Nel Decreto sono stanziati complessivamente 8 milioni di euro, una risorsa che ora dovrà essere ripartita".

**In che modo?**

"Sta qui il problema. O meglio, il Decreto è estremamente chiaro: per stabilire quanto spetta a ciascun frantoio occorre basarsi sulla mediana delle ultime tre annualità. Ma c'è un ma..."

**E sarebbe?**

"Per una questione di privacy Agea, che è l'unico organismo ad avere que-



Elia Pellegrino

sti dati, non li vuole rendere pubblici, neanche al Governo".

**Dunque?**

"Dunque è impensabile che possa essere fatta una semplice divisione degli 8 milioni tra i 200 frantoi, in pratica 40 mila euro a testa. In questo caso, infatti, si farà ricco il frantoio che ha lavorato mediamente 1.000 quintali di olive l'anno e si farà il solletico a chi in media ne ha lavorate 200 mila quintali. A tal fine Aifo sta mettendo esperti a disposizione per poter definire l'equo ristoro ponendo un tetto massimo e suddividendo le risorse in maniera proporzionale all'attività svolta".

**Come uscirne?**

"Ci auguriamo che Agea possa fornire presto, molto presto, a chi di competenza tali numeri, magari depurati di tutti quei dati che possano essere sensibili per questioni di privacy".

**Ed invece per i frantoi in area Xylella?**

"Qui è un problema per lo più interpretativo. Secondo Aifo nei due decreti sulla Xylella, nelle dotazioni della Regione Puglia, nei 300 milioni previsti tra Unione europea e Stato italiano vi sono le risorse anche per i frantoi. Riteniamo infatti che l'Europa si debba far carico della Xylella così come si è

adoperata in epoca di mucca pazza, vale a dire affrontando un problema extranazionale e di caratura europea quale la Xylella assolutamente è. Ad ogni buon conto Aifo sarà ben vigile affinché siano ripartite in maniera equa le risorse tra vivaisti, agricoltori e frantoi e che tali risorse vadano a ristorare anche le aziende che hanno visto nel triennio abbattuto il loro fatturato del 90% per via della mancanza di olive da trasformare. E non ci fermeremo qui sul fronte Xylella".

**Perché, cos'altro ha in mente Aifo?**

"Due cose. La prima lavorare affinché sia garantita la rottamazione, così come è avvenuto per i pescherecci, con un valore equo degli impianti a quei frantoi vetusti, che non hanno opportunità di investire, che non si sentono più competitivi, insomma che vogliono uscire dal sistema. E saremo ben attenti affinché non vi siano imbrogli, del tipo che a riaprire l'impianto sia poi la moglie con altra partita Iva. Rottamare, infatti, significa demolire una volta per tutte".

**E la seconda?**

"È rivolta a chi vuole restare nel settore. Non vediamo di buon conto la riconversione dei frantoi indicata dal Decreto. I frantoiani non vogliono fare né i ristoratori né gli albergatori, ma vogliono continuare a svolgere il loro mestiere che è lavorare le olive. Tra l'altra favorire la riconversione strutturale del frantoio per attività diverse non è facile, per la presenza di vasche ed elementi inamovibili che non sono facili da contemplare, ad esempio, con un ristorante. Chi vorrà fare il bed & breakfast lo farà come scelta autonoma e singola, ma non deve essere questo l'indirizzo di fondo. Così come siamo contrari anche a che i frantoi diventino deposito di legna. Identificare il frantoio come luogo di stoccaggio della legna degli olivi attaccati da Xylella per noi non è una buona soluzione. Per dirla breve: i frantoiani vogliono semplicemente accedere ai fondi di ristoro per la propria attività, per continuare a svolgere il proprio lavoro in territori vocati all'olivocultura come il Salento e la Valle d'Itria".



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

## SOMMARIO

2

• Riflessioni sul Panel Test alla luce delle recenti modifiche della norma COI

3

• Perialisi, il futuro ha radici profonde

4

• Xylella, fondamentale l'informazione

5

• Se l'olio è destinato a diventare il nuovo petrolio dei Paesi arabi

6

• Chlorpyrifos, quando il divieto non ferma l'uso in olivicoltura  
• Rovesciatore Idraulico MRS, innovazione nel rovesciamento

7

• Storia e modernità, incontro in Salento

8

• Controllo della maturazione e della qualità delle olive

9

• "Con lo Scorpion più capacità con un minor apporto d'acqua"

10

• "L'olio in cucina saprà farsi strada"

11

• La prima scuola di olio extravergine

# Riflessioni sul Panel Test alla luce delle recenti modifiche della norma COI



di ALFREDO MARASCIULO\*

A distanza di poco più di 5 anni dall'ultimo aggiornamento, ed in un momento molto critico per il Panel Test, il Comitato Oleico Internazionale rinnova uno dei documenti cardine dell'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini, il documento COI/T.20/Doc.n.14/Rev.5 Giugno 2018, ovvero la Guida per la selezione, l'addestramento ed il controllo degli assaggiatori qualificati di olio di oliva vergine.

Tale aggiornamento introduce importanti novità nella materia, ma al contempo solleva alcuni spunti di riflessione.

Una necessaria premessa: sin dal suo avvento, nel lontano 1991, la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ai fini della classificazione merceologica degli stessi è stata considerata dai suoi detrattori qualcosa più simile ad un'alchimia che ad una scienza e, periodicamente negli anni si è assistito ad attacchi di chi ha sempre cercato di proporre una soppressione o uno svilimento. Attacchi palesi spesso giustificati da necessità di certezze che il panel test sembrerebbe non garantire a causa della sua presunta scarsa ripetibilità e riproducibilità.

Ovviamente, trattandosi di una analisi che (al pari di quella chimica) serve a classificare merceologicamente gli oli di oliva vergini, il panel test produce effetti con conseguenze rilevanti per chi pone in commercio un prodotto, conseguenze che potrebbero interessare anche la sfera del penale ed è pertanto fondamentale che i comitati di assaggio incaricati di effettuare tale analisi siano sempre competenti, ben addestrati ed altrettanto ben allenati.

In quest'ottica si è mosso il legislatore sia a livello nazionale con il DM 18/06/2014 che fissa i criteri e le modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini, sia a livello Europeo con l'allegato XII al Reg CEE 2568/1991 che disciplina il metodo del Consiglio Oleicolo Internazionale per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini e che spesso rimanda ad altri documenti COI che trattano specifici aspetti della materia. Il documento COI/T.20/Doc.n.14/Rev.5 Giugno 2018 sopra citato, è uno dei



documenti più importanti e rappresentativi in materia, e disciplina le procedure per l'addestramento ed il controllo degli assaggiatori qualificati di olio di oliva vergine, introducendo con l'ultimo aggiornamento sostanziali novità rispetto al passato.

Entrando nel tecnico si osserva come si sia cercato di rafforzare prima di tutto le metodiche di preselezione degli assaggiatori, eliminando finalmente la parte del questionario in cui si chiedeva velatamente all'assaggiatore la propria disponibilità a lavorare gratuitamente (si pensi che addirittura il Reg CEE 2568/1991 nella versione modificata dal Reg UE 1348/2013 e per più di 2 anni sino alla versione modificata dal Reg UE 1833/2015 riportava all'art.7 punto 2 che "le persone che intervengono come assaggiatori nelle prove organolettiche di oli di oliva devono farlo a titolo volontario, con tutto ciò che questo comporta in termini di obblighi e di non-remunerazione"). Difficile aspettarsi che un soggetto terzo riconosca la professionalità di un assaggiatore e la validità di una analisi se lo stesso legislatore considera un hobbista chi effettua tale analisi.

Sempre in tema di selezione degli assaggiatori si è continuato rivedendo la metodica di determinazione della soglia di ciascun attributo sia ampliando la rosa di difetti utilizzabili nelle prove ed offrendo la possibilità di sostituire l'attributo amaro con il fruttato (evitando in tal modo di far ingerire all'assaggiatore la caffeina o il chinino neces-

sari alla preparazione dei campioni di amaro che, sebbene utilizzati in piccole dosi, restano dei medicinali che usati in maniera impropria potrebbero provocare effetti indesiderati), sia introducendo la metodica di calcolo della soglia prevista dalla norma ISO 5495 in alternativa a quella già esistente.

La modifica più rilevante appare però quella relativa all'addestramento degli assaggiatori che, inglobando parte di quanto già disciplinato dall'allegato 1 (Guida ai controlli interni di qualità per i laboratori di analisi sensoriale) al documento COI/T.28/Doc. No 1/Rev. 4 Nov 2018, introduce una serie di valutazioni statistiche volte a verificare l'accuratezza e la ripetibilità delle valutazioni ed a misurare le performance sia di ogni singolo assaggiatore sia del gruppo panel nel suo complesso.

Nella sostanza appare evidente lo sforzo del COI di provare a difendere dai ripetuti attacchi il panel test rafforzando le procedure di selezione, addestramento e controllo dei singoli assaggiatori e del gruppo panel al fine di fornire evidenza scientifica della professionalità degli assaggiatori e dell'accuratezza, ripetibilità e riproducibilità dei risultati ottenibili con questo tipo di analisi.

In tutta onestà, pur apprezzando gli sforzi fatti, non sono però sicuro che gli stessi basteranno a tacitare i detrattori. A mio modo di vedere, infatti, uno dei principali problemi che mina la credibilità del panel test è causato dalla difficoltà di ottenere risultati omogenei da parte di panel operanti in aree geogra-

fiche spesso molto distanti tra loro, abituati ad assaggiare campioni ottenuti da cultivar differenti con caratteristiche organolettiche che dipendono spesso non solo dalla varietà o dal livello di maturazione delle stesse ma anche da fattori climatici ed ambientali oltre che pratiche agronomiche ed elaiotecniche "tipiche" del territorio.

Per far ciò sarebbe necessario che il COI mettesse a disposizione campioni omogenei di riferimento su cui tararsi ed allenarsi.

Non è infatti sufficiente selezionare, addestrare e valutare le performance degli assaggiatori e dei panel se poi gli stessi danno un nome diverso o una diversa intensità allo stesso attributo. L'eterna discussione volta a stabilire se le note aromatiche proprie di alcuni oli sono riconducibili a caratteristiche varietali proprie di un fruttato maturo oppure sono riconducibili a fermentazioni troverà la parola fine soltanto quando il COI riprenderà a mettere a disposizione di tutti i panel i campioni dei difetti e ad organizzare frequenti e periodici ring test non limitati ai soli comitati di assaggio governativi.

Solo in questo modo gli sforzi intentati per dare credibilità a questa analisi raggiungerebbero l'obiettivo, e la soluzione appare così semplice che non riesco a spiegarmi come non sia stata ancora adottata.

*\*Professore a contratto in valutazione organolettica degli oli di oliva vergini e Capo Panel riconosciuto dal MIPAAF dell'Università degli Studi di Bari*

# Pieralisi, il futuro ha radici profonde

**L'ing. Gennaro Pieralisi ha presentato il nuovo management. Alessandro Leopardi è il general manager. Indicata una precisa traiettoria di sviluppo: "Sostenibilità e resilienza per una crescita sana: sana per l'azienda, per i nostri clienti e per l'ambiente"**

La fiera Expoliva di Jaen, in Spagna, è stata l'occasione per presentare al mondo dell'olivicoltura il nuovo assetto organizzativo del Gruppo Pieralisi. L'esigenza del rinnovamento l'ha spiegata l'ing. Gennaro Pieralisi che - ad 81 anni e dopo oltre mezzo secolo al timone di comando - ha sottolineato come, pur restando presidente, sia importante affidare l'azienda ad un team di professionisti in grado di dare ulteriore smalto e puntare a nuovi obiettivi.

Un team che ha al suo vertice Alessandro Leopardi, nuovo general manager, una brillante carriera ai vertici di primarie società, ed oggi impegnato a raccogliere questa stimolante sfida insieme a Paolo Merighi direttore finanziario e Giorgio Pintagro, direttore commerciale. Con loro Rodrigo Jaen e Adàn Carrascosa, a capo della consociata spagnola, e un consolidato gruppo di primo livello costituito da Cristina Fabrianesi, Stefano Ponzetti, Giovanni Rocchio e Marco Ponzetti. "Ricevere questo imprimatur da Pieralisi che definirei "l'uomo dell'olio d'oliva" - ha detto Leopardi - è un onore e allo stesso tempo una responsabilità enorme che sento fortemente. Come si può immaginare, è tutt'altro che facile assumere la direzione dell'azienda guidata dal genio che ha influenzato l'industria, la tecnologia e l'intero mondo dell'olio d'oliva negli ultimi 50 anni. Ciò che mi fa sentire a mio agio è che condividiamo la stessa visione. Siamo entrambi d'accordo sul fatto che molte aziende credono ancora nella dottrina di Milton Friedman: "la responsabilità sociale dell'impresa è quella di aumentare il suo profitto". Noi non lo facciamo.

La crescita è certamente al centro del modello di business, ma questo modello è stato sviluppato in un'epoca in cui non venivano tenuti in considerazione i limiti naturali della crescita. La crescita industriale a scapito delle risorse naturali sta mostrando tutti i suoi limiti. Noi di Pieralisi abbiamo una visione diversa di come raggiungere questa crescita. La nostra filosofia commerciale è la sostenibilità, un tema che vogliamo affrontare a tutto tondo. E crediamo che nella sostenibilità aziendale un concetto fondamentale sia la resilienza.

Con la resilienza non solo si riconosce l'importanza di essere un'azienda produttiva, ma si valorizza anche la longevità della stessa e la continua sostenibilità del business per favorire una leadership tecnologica attraverso sia una ricerca approfondita per l'innovazione, sia la facilità di fare business per il cliente. Cambiare il nostro approccio di business con "la sostenibilità come resilienza", rivela alcune importanti intuizioni.



Alessandro Leopardi, CEO Pieralisi e, a destra, la conferenza stampa tenutasi a Expoliva per presentare il nuovo management del Gruppo



Innanzitutto la lunga durata. La nostra azienda è nel settore delle attrezzature per l'olio d'oliva da oltre 130 anni e saremo qui per almeno altri 130 più forti che mai, con un insieme diversificato di risorse, persone e investimenti mirati e selezionati.

Le aziende sostenibili, poi, sono aperte e ascoltano i loro clienti: dunque apertura. Pieralisi come azienda sostenibile è aperta a ciò che sta accadendo al di fuori dei nostri confini e delle nostre competenze chiave, in modo da percepire l'orizzonte e ridisegnare continuamente la value proposition per i nostri clienti. È aperta all'ascolto di suggerimenti e feedback sia da parte dei clienti che dei fornitori e delle nostre risorse.

Chiediamo di più a noi stessi per re-

stituire molto di più ai nostri clienti: la maggior parte dei concorrenti pensa ad ottimizzare le prestazioni e ottenere sempre di più con meno. Questo li ha messi nella condizione di fare le stesse cose più velocemente ogni giorno, salvo poi doversi misurare con il vincolo delle risorse.

In Pieralisi, attraverso un modello resiliente, pensiamo non ad una crescita costante ma ad una crescita sana: sana per l'azienda, per i clienti e per l'ambiente, dove non pensiamo di prendere di più per dare meno, ma dove chiediamo il giusto riconoscimento della nostra leadership tecnologica, restituendo al cliente molto di più e per lungo tempo in termini di innovazione (rispetto a qualsiasi altro attore), presenza mirata e duratura in

ogni angolo del mondo.

Tutto questo, però, non sarebbe niente se non è combinato con il terzo concetto: la relazione. Ci piace pensare alla nostra clientela come un "Club Esclusivo" dove l'esclusività non è il risultato dello status, ma dove siamo l'azienda esclusiva che può mettere in contatto tutto il mondo dell'olio di oliva, dove i nostri clienti, in qualunque parte del pianeta si trovino, possono condividere esperienze e vantaggi, possono sentirsi parte di una famiglia, una famiglia molto grande e speciale.

Questo è ciò che ha ispirato negli ultimi 130 anni e questo continuerà ad essere il nostro motivo di vita e il nostro motore di crescita per il prossimo futuro insieme".



# Xylella, fondamentale l'informazione

**Pierfederico La Notte: "La prevenzione resta importante per contenere il vettore  
A giugno il secondo trattamento. Sugli innesti vi sono le prime incoraggianti evidenze"**

di FRANCESCO CHERUBINI

"Per contrastare l'avanzata del batterio ciascuno deve fare la propria parte. Si impone una nuova consapevolezza e determinazione, un cambio di passo nell'applicazione totale delle misure di contrasto".

Pierfederico La Notte, ricercatore presso l'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del Cnr di Bari, si richiama all'opuscolo realizzato insieme ad un gruppo di volontari tra tecnici, ricercatori, agronomi (infoxylella.it su sito e social) per sottolineare l'importanza che tutti si rendano attivi nel combattere l'epidemia che sta decimando gli ulivi in Puglia.

**Dott. La Notte, perché questo ulteriore richiamo?**

"Perché malgrado il clima stia cambiando e si registri una presa di coscienza tra istituzioni, territorio, cittadinanza, l'informazione è ancora troppo carente. E pensare che il Decreto Ministeriale sul Piano Xylella indica proprio l'informazione come prezioso strumento di prevenzione. Mi hanno riferito, ma ho potuto notarlo anche personalmente, che ad esempio il controllo delle erbe infestanti con lavorazioni superficiali tra marzo ed aprile, obbligatorio o raccomandato in funzione delle diverse aree e fondamentale per il contrasto allo stato giovanile del vettore, non sia stato effettuato in maniera così generalizzata come sarebbe stato auspicabile".

**E allora informiamo: cosa prevede il calendario delle misure fitosanitarie da giugno in avanti?**

"A giugno occorre procedere al secondo trattamento insetticida su olivo dopo quello effettuato a maggio. Ed è bene seguire le indicazioni del monitoraggio regionale dei vettori, attivo da quest'anno e disponibile sul portale regionale Emergenza Xylella, che dà consigli sul periodo preciso per effettuare questi interventi. È infatti questo il mese in cui si registra il picco della popolazione di vettori ed è dunque estremamente importante intervenire nuovamente contro gli adulti. Ricordiamo che tale intervento è obbligatorio nelle zone cuscinetto e di contenimento e raccomandato in zona infetta



*L'oliarola colpita da Xylella e innestata per metà leccino: una bella iniezione di fiducia che ci viene dall'imprenditore Giovanni Melcarne. A destra Pierfederico Lanotte*

ed in zona indenne. A luglio ed agosto poi è importante l'asportazione precoce dei polloni fortemente attrattivi nei confronti dei vettori".

**Interventi solo sugli oliveti, giusto?**

"Sì, e dico purtroppo. Perché vi sono altre specie ospiti come il ciliegio ed il mandorlo per i quali, mancando prodotti insetticidi registrati sulle colture contro le sputacchine, non vi sono prescrizioni, benché siano estesamente coltivate in aree sensibili come ad esempio Conversano e Castellana".

**A proposito di vettori, c'è un nuovo monitoraggio della Regione. In cosa consiste?**

"La Puglia ha avviato un programma di monitoraggio delle popolazioni dei vettori individuando 40 campi spia su tutto il territorio regionale. Serviranno per controllare l'entità delle popolazioni e soprattutto lo stato di avanzamento del ciclo dei tre vettori individuati ai fini del controllo".

**Capitolo innesti: che novità?**

"Ci sono ormai diverse evidenze empiriche, in fase di valutazione sperimentale, che indicano come sostituendo la chioma di una varietà suscettibile



con una varietà resistente il tronco resti funzionale facendo sopravvivere la pianta. Ovviamente come prevenzione l'innesto dovrebbe essere effettuato prima dell'arrivo del batterio. Di sovrainnesti del resto si parla e si sperimenta fin dal 2016 con attività che consentono di affermare che vi sono maggiori probabilità di avere successo nella sostituzione varietale su piante ove la malattia è in fase di incubazione o con sintomi iniziali appena visibili, rispetto a piante con sintomi avanzati e chioma già fortemente compromessa".

**Innesti dunque da consigliare?**

"Siamo fiduciosi ma i dati sperimentali sono ancora temporalmente limitati quindi i produttori che volessero effettuarli devono assumersi consapevolmente il rischio di insuccesso. Tra l'altro nel caso del Leccino si è riscontrato che tale varietà, oltre ad aver manifestato resistenza, sia anche un pessimo serbatoio di inoculo/

batterio per il vettore. Aspetto tutt'altro che secondario: perché il Leccino potrebbe avere, oltre ad una valenza produttiva per convivere col batterio nelle aree infette, anche una funzione epidemiologica, vale a dire una sorta di barriera naturale per la propagazione del batterio sul territorio".

**Sono da suggerire anche nella piana degli ulivi monumentali?**

"Va detto che in questa zona, compresa principalmente tra Monopoli, Fasano e Ostuni, ora che iniziano a comparire le prime piante infette, alcune aziende - ma ci sta pensando anche la Regione Puglia - hanno in animo di sovrainnestare le piante monumentali, alcune anche di 3.000 anni fa, proprio per preservarle dall'attacco della malattia".

**E nella zona ormai infetta?**

"Qui la convivenza con Xylella fastidiosa è inevitabile poiché il batterio non è purtroppo più eradicabile. Si stanno percorrendo le strade già indicate su questa rivista da Donato Boscia, e cioè una serie di attività sperimentali volte a valutare centinaia di cultivar diverse per poter determinare in ognuna di queste il grado di suscettibilità o resistenza alla Xylella".

**Convinto anche lei che Leccino e Favolosa da sole non bastano?**

"Aver individuato due varietà resistenti è una buona base di partenza, ma non certamente un punto di arrivo. Resto abbastanza fiducioso che si possa trovare più germoplasma resistente per rilanciare l'olivicoltura nelle aree infette. Anche se non è solo questa la strada su cui indirizzarsi".

**Quale sarebbe l'altra?**

"Quella di lavorare per individuare colture diverse, anche essenze forestali, da affiancare all'olivo. Abbiamo visto come indirizzarsi verso una monocoltura sia estremamente rischioso per un territorio che diviene estremamente vulnerabile. Credo ci sia molto da lavorare, e la priorità va data all'attività di ricerca, per capire quali altre specie possano essere impiantate per permettere all'agricoltura pugliese di avere un futuro certo e remunerativo nonché ripristinare un paesaggio agrario fortemente danneggiato".



## Il ministro Centinaio: "Chiedo scusa alla Puglia"

"Chiedo scusa alla Puglia perché lo Stato, che si può chiamare ministri, Regione, politica italiana o magistratura, in questi anni ha voltato la faccia dall'altra parte". Sono le parole del ministro dell'Agricoltura, Gian Marco Centinaio, dopo essere salito in un elicottero e sorvolato i 165 km di area infetta da Xylella: "Più vedevo questi alberi diventati ormai dei tronchi bruciati e più mi arrabbiavo".

Il ministro ha poi rivolto analoghe responsabilità all'Unione europea: "L'Europa sa bene che se la Xylella è arrivata in Salento non è perché vi sia arrivata da Marte, ma perché i confini dell'Europa non sono sicuri. La responsabilità dell'arrivo in Salento della Xylella sta in un'Europa che rispetto ad alcuni Paesi come l'Italia, sembra matrigna, permettendo tutto ad altri Paesi. Voglio una promessa

dall'Europa - ha concluso - e cioè i soldi per dare una mano all'agricoltura italiana per uscire da questa situazione allo stesso modo come è stata data all'agricoltura spagnola o francese quando avevano gli stessi problemi". Ed a proposito di Xylella, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha certificato che non esiste ancora una cura in grado di eliminare il batterio.

**L'INTRUSO**  
 Rubrica a cura  
 di Alberto Grimelli



## Se l'olio è destinato a diventare il nuovo petrolio dei Paesi arabi

Quando mi laureai, più o meno vent'anni fa, la nuova frontiera dell'olivocultura mondiale era l'Australia. Si diceva che avrebbe presto soppiantato l'Italia olivicola, grazie alle enormi estensioni di terreno a buon mercato e all'enorme potenziale commerciale con il vicino Estremo Oriente.

Al netto di errori di gioventù, con impianti con cultivar autosterili su grandi superfici, e di errori di programmazione territoriale, con pochi invasi creati per il soddisfacimento delle esigenze idriche della coltura, l'Australia aveva tutte le premesse per diventare una grande potenza olearia. Oggi produce 15-20 mila tonnellate, ovvero all'incirca quanto la Toscana e senza grandi prospettive di crescita, tanto che anche il governo ha tolto tutti i forti incentivi fiscali per chi piantumava oliveti.

Sfumato il sogno australiano tutte le attenzioni si sono concentrate sulla California, con la Napa Valley che doveva trasformarsi nel nuovo eden olivicolo. È vero che, da una decina d'anni, le piantumazioni di oliveti crescono ma a ritmi che non coprono neanche l'aumento dei consumi americani di olio d'oliva. In questo caso il limite è proprio la competizione con la vite, a cui sono destinati i terreni

e le esposizioni migliori, lasciando all'olivocultura i territori più marginali. Sebbene esistano realtà imprenditoriali importanti, anche alla luce degli ultimi investimenti, in brand di imbottigliamento più che in terreni e oliveti, appare evidente che la California rappresenta un ulteriore sogno infranto dell'olivocultura mondiale.

L'attenzione, anche mediatica, si è quindi concentrata sul Sud America, Cile e Argentina in primis, che hanno cominciato a piantumare oliveti, vedendo nel mercato americano un bacino di sbocco particolarmente interessante. Dopo aver raggiunto una produzione di alcune migliaia di tonnellate di olio prodotte, gli investimenti sono fortemente rallentati, anche alla luce delle difficoltà di trovare nuove aree olivicole vocate. Approvvigionamento idrico e problemi di qualità dell'extra vergine prodotto, che spesso ha contenuti in acido oleico modesti, oltre a ritorni dell'investimento sotto le attese, hanno frenato gli entusiasmi iniziali. Tutte queste nuove olivoculture, viste come potenziali e temibili concorrenti all'olio europeo, presentano un minimo comun denominatore: la visione olivicola intensiva e superintensiva per la produzione di



un olio commodity.

Oggi la nuova frontiera dell'olivocultura mondiale, secondo la narrazione mediatica, è rappresentata dall'Oriente. Non solo la Cina, che sta investendo risorse per cercare di ottenere varietà resistenti al freddo per potenziare un'olivocultura da 5000 tonnellate di olio all'anno, più o meno quanto il Molise, ma anche il Pakistan, l'Azerbajjan, la Crimea e, in ultimo, la Georgia. Proprio quest'ultima nazionale si è presentata alla recente riunione del Comitato consultivo del Consiglio oleicolo internazionale, al Cairo, proponendosi per ospitare la successiva adunanza e proponendosi come nuova frontiera olivicola, per attrarre investimenti.

Nel frattempo, concentrandosi sulle nuove frontiere, al momento tutte rivelatesi un flop, abbiamo perso di

vista l'area geografica dove sta avvenendo il vero sviluppo dell'olivocultura a livello mondiale: il bacino del Mediterraneo. Se la Spagna ha rallentato le nuove piantumazioni, preferendo investire nel vicino Portogallo, Tunisia e Marocco, grazie ai Piani Verdi, hanno investito migliaia di ettari. L'Egitto, qualche settimana fa, ha lanciato un programma per la piantumazione di 100 milioni di alberi. La Turchia, pur alle prese con la crisi economica, sta investendo fortemente in olivocultura. Ormai la somma produttiva di tutti i Paesi arabi supera le 700 mila tonnellate di olio con la prospettiva, entro pochi anni, di aver raggiunto il potenziale produttivo spagnolo, contendendo all'Europa la leadership olivicola. La nuova frontiera dell'olivocultura mondiale è quindi molto più vicina di quanto si pensi.

## È Piero Gonnelli il primo Mastro d'Oro



Piero Gonnelli premiato da Giampaolo Sodano

Al Tuttofood di Milano dello scorso mese vi è stata la cerimonia di premiazione del concorso Mastro d'Oro.

Una giuria composta dai presidenti di Associazione dei Mastri Oleari, Associazione Italiana Frantoiani Oleari, Consorzio dei frantoi artigiani, Italia Olivocola, Confartigianato e capo panel Università di Bari ha assegnato il "Premio speciale Mastro d'Oro" a Piero Gonnelli che negli anni si è distinto per la produzione di oli di alta qualità, per la difesa della biodiversità e della tipicità, per la valorizzazione del territorio e il rispetto dell'ambiente, per l'impegno nell'innovazione e nella ricerca, per la difesa del diritto dei consumatori ad un cibo buono, sano e nutriente. "Il Premio vuole promuovere un mercato dell'olio dalle olive garantito dalla trasparenza e tracciabilità della filiera produttiva - ha dichiarato Giampaolo Sodano, presidente della giuria e dell'Associazione dei Mastri Oleari - nel quadro del riconoscimento dei diritti dei consumatori, anche attraverso la valorizzazione dell'Albo professionale dei Mastri Oleari istituito dalla Regione Puglia che con la legge n.9 del 2014 ha riconosciuto l'impresa olearia artigiana quale unità produttiva dell'olio dalle olive".

## Dagli scarti olivicoli anche soluzioni naturali per i farmaci e gli alimenti

Dagli scarti dell'olivocultura arrivano novità per l'industria alimentare e farmaceutica. Lo evidenziano alcuni risultati intermedi della ricerca di sei Università italiane, capofila l'Ateneo di Bari, con il progetto "Sos" (Sustainability of the Olive-oil System), finanziato da dieci fondazioni bancarie (Ager) con 7 milioni nel triennio 2018-2021.

Sono i materiali di scarto della produzione di olio a risultare interessanti, tra i sei assi della ricerca: per la farmaceutica - si legge in una nota diffusa dal progetto - è emerso "l'uso degli estratti di foglie di olivo per bloccare l'azione genotossica del cadmio"; poi, "sono stati ottenuti estratti utili per combattere patologie associate a infiammazioni e stress ossidativo". Per l'alimentare, gli stessi estratti sono "ottimi per aumentare la conservabilità (la shelf-life) di taralli" e altri prodotti come "il paté di olive o le olive da tavola fermentate in salamoia. Insomma, bye bye ai conservanti chimici e spazio a quelli naturali" dalle foglie d'olivo.

Nuove soluzioni sono in arrivo anche per il packaging e l'uso dei sottoprodotti, "con un approccio sempre più sostenibile nella produzione e nella trasformazione".

Per l'Ateneo di Bari è al lavoro il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (coordinatore Francesco Caponio) e partecipano Università di Milano (Dipartimento di Scienze Alimentari, Ambientali e Nutrizionali), Parma (Dipartimento di Scienze Alimentari), Sassari (Dipartimento di Agraria), Teramo (Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali) e Università Mediterranea di Reggio Calabria (Dipartimento di Agraria).

# Chlorpyrifos, quando il divieto non ferma l'uso in olivicoltura

**Angela Savino (Icqrf): "Si tratta di un antiparassitario presente in quasi tutti i campioni di olio biologico segnalati agli Organismi di Controllo"**

di FRANCESCO CHERUBINI  
È uno degli antiparassitari più usati in agricoltura per la sua particolare efficacia come insetticida e acaricida. È il Chlorpyrifos di cui si continua a far uso anche in olivicoltura, benché il Ministero della Salute ne abbia revocato l'autorizzazione su olivo dal 2012 considerata l'alta liposolubilità della molecola. È ovviamente vietato nelle produzioni biologiche. Ma i controlli dell'Icqrf (Ispettorato centrale della tutela, della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari) fotografano una realtà ben diversa.

Ne parliamo con la dott.ssa Angela Savino, responsabile del Laboratorio di Salerno, che all'EnoliExpo di Bari ne ha dettagliatamente illustrato lo scenario italiano.

**Dott.ssa Savino, che situazione ha riscontrato sul territorio nazionale?**

"Va premesso che l'Ispettorato svolge ogni anno controlli su tutti i settori agroalimentari in armonia con disposizioni Nazionali e Comunitarie. Il Laboratorio ICQRF di Catania, specialista nei controlli sulla produzione

biologica, ha raccolto i dati su scala nazionale. E qui l'olio è il prodotto che presenta non solo la più alta percentuale di segnalazione agli Organismi di Controllo, ma anche il più alto numero di campioni con presenza di Chlorpyrifos che non dovrebbe proprio esserci sia perché è vietato per l'olivo, tanto più perché è biologico".

**Scendiamo nel dettaglio: di che numeri parliamo?**

"I campioni di prodotti agroalimentari biologici analizzati nel triennio 2016-2018 sono stati complessivamente 1748. Di questi 38 (pari al 2% di quelli analizzati) sono risultati irregolari per presenza di antiparassitari oltre ai limiti di legge. Per 234, invece, sono state effettuate segnalazioni agli Organismi di Controllo, così come disposto dal Decreto 309/2011, per verificare se la contaminazione di prodotti fitosanitari accertata, sia accidentale e tecnicamente inevitabile".

**E per l'olio biologico?**

"Qui i numeri sono ben differenti. Su 219 campioni analizzati, ben 54, pari al 25%, sono stati segnalati agli Orga-

nismi di Controllo e in 47 casi proprio per la presenza di Chlorpyrifos".

**Operatori scorretti o altre concause?**

"Difficile valutare altre concause. Se si vuole produrre biologico certi prodotti non vanno usati né sul terreno né sulla pianta".

**Fuori dal biologico, non è comunque autorizzato, giusto?**

"Esatto. Parliamo di un insetticida organofosforico dotato di ampio spettro di azione che, a dosi elevate, ha effetti collaterali per la salute umana. Va detto che l'Italia ne ha vietato l'uso su olivo (ma non su terreno) già dal 2012 e l'Unione Europea nel 2018 ne ha ridotto i limiti emanando un apposito regolamento. In esso, infatti, il limite massimo di residuo del Chlorpyrifos su olive da olio è pari a di 0,01 mg/kg (era di 0,05 in precedenza) mentre per l'olio da olive (vale a dire il prodotto trasformato) su tutto il territorio comunitario si deve applicare un fattore di processo, ormai consolidato, pari a 5. Quindi, il limite massimo di tale residuo nell'olio è fissato a 0,05 mg/kg". È evidente la problematica: pur trat-



Angela Savino



tandosi di agricoltura convenzionale i limiti per il Chlorpyrifos sono ormai molto stringenti e l'uso di questo antiparassitario andrebbe bandito definitivamente per evitare contaminazioni. **Al netto del problema Chlorpyrifos, che risultati ha portato l'attività di controllo dell'Ispettorato nella filiera olivicola?**

"Nel 2018 l'attività operativa dell'Icqrf ha fatto registrare 7.157 controlli tra ispettivi (5.483) e analitici (1.674). Oltre 3.300 gli operatori controllati, di cui il 18,9% è risultato irregolare. Sotto il profilo dei risultati operativi nel 2018 si sono avuti 59 notizie di reato, 400 contestazioni amministrative, 545 diffide, 53 sequestri, circa 40 tonnellate di olio d'oliva e derivati sequestrati per un valore complessivo di oltre 151 milioni di euro".

informazione promozionale

## Rovesciatore Idraulico MRS: Innovazione nel Rovesciamento

Da 35 anni presente nel campo della meccanizzazione dell'agricoltura, l'azienda ravennate Tecnoagri presenta il suo modello d'élite: il Rovesciatore Idraulico MRS.

Fior fiore nella serie dei rovesciatori Tecnoagri, è particolarmente adatto per i prodotti alimentari, perché evita che il contenuto ribaltato entri in contatto con le parti della macchina nella fase di ribaltamento, nel rispetto delle più severe norme in ambito di sicurezza alimentare.

Infatti, la macchina presenta un particolare sistema brevettato a morse con doppio serraggio che assicura una solida presa dei bins o dei contenitori, anche di altezze diverse, assicurando una uscita graduale del prodotto contenuto all'interno dei bins o contenitori stessi. Il rovesciatore MRS è applicabile a tutti i tipi di carrelli elevatori, elevatori a forche, e a macchine operatrici. Il dispositivo di aggancio e di sgancio delle connessioni idrauliche mediante innesti rapidi consente di gestire la fase di montaggio in maniera rapida e semplice, inoltre un particolare dispositivo consente di effettuare il serraggio del

bins e il rovesciamento utilizzando una unica leva di comando, rendendo in questo modo molto versatile l'utilizzo della macchina.

Un ulteriore particolare vantaggio è dato dal fatto che il sistema di bloccaggio a morse permette l'utilizzo del rovesciatore anche in ambienti con altezze ridotte.

Il prodotto è stato brevettato dall'azienda e viene utilizzato in tutte le attività di ribaltamento di contenitori, di bins e di cassoni, dai frantoi alle cantine, dall'industria conserviera all'agroalimentare. Il procedimento di realizzazione del rovesciatore MRS è passato attraverso molte fasi.

La richiesta del mercato di un rovesciatore particolarmente adatto per prodotti alimentari nel rispetto delle più severe norme in ambito di sicurezza alimentare ci chiamava ad una sfida che era quella di progettare e realizzare una macchina diversa e più performante di quelle presenti sul mercato. Lo studio, la ricerca, le riunioni, i prototipi, le prove, i test, le modifiche sono state attività lunghe che hanno richiesto un notevole dispendio di energie,

ma la soddisfazione è stata quando abbiamo potuto presentare sul mercato il rovesciatore MRS, pratico, di alta qualità, extraperformante.

La risposta del mercato è stata immediata, vivace, e tra i clienti c'è chi si è complimentato, chi ancora ci ha ringraziato offrendoci i prodotti del proprio lavoro. Quando un prodotto è particolarmente apprezzato, di elevata qualità, particolarmente performante è molto probabile che qualcuno tenti di imitarlo, proponendo una copia simile ad un costo nettamente inferiore approfittando della notorietà che il prodotto ha generato. È quello che sta succedendo per il rovesciatore **TECNOAGRI MRS**.

Ci rivolgiamo a voi che state valutando l'acquisto di un rovesciatore senza braccio trasversale consigliandovi di confrontare nei dettagli le caratteristiche delle macchine, invitandovi a riflettere se riscontrate imitazioni ad un

prezzo molto inferiore.

Diffidate delle imitazioni ad un prezzo molto più basso, chiedetevi il motivo, e non esitate a contattarci direttamente per conoscere nel dettaglio le prestazioni che rendono unico **IL ROVESCIAITORE BREVETTATO TECNOAGRI MRS**.

**TECNOAGRI**  
Agricultural and Industrial Equipment  
www.tecnoagri.it



Regione che vai  
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



L'azienda agraria di Pantaleo Greco a Caprarica di Lecce conserva ancora un frantoio ipogeo. Oli di pregio e spiccata qualità grazie al Leopard

## Storia e modernità, incontro in Salento

Questo viaggio lo facciamo nella parte più a sud dell'Italia. Siamo in Puglia, in provincia di Lecce. Il padrone di casa è Pantaleo Greco. Un'antica storia olearia di famiglia, testimoniata anche dalla presenza di un frantoio ipogeo di proprietà, all'interno del paese di Caprarica di Lecce. Sull'arco in pietra prima di entrare leggo 1835. Sulle pareti, ricavate dalla roccia scavata dagli "zocatori", ancora presenti i segni delle pesate di olive, a terra il solco lasciato dal calpestio dell'asino, unico motore delle macine in pietra. Il profumo è ancora quello di un tempo, che fa riemergere la forza e la fatica di uomini e donne di un passato non troppo lontano. Al piano di sopra trovo imponente un moderno frantoio realizzato da pochi anni, è un modello Leopard 6 Pieralisi. Tecnologia e professionalità oggi hanno dato lustro a moderni oli di grande pregio e spiccata qualità. L'olivicoltura, che in questi luoghi trova le sue origini al tempo dei fenici e dei greci, è rappresentata da antiche piante di varietà Ogliarola leccese, dalla buona vegetazione,



ma dalle produzioni alternanti e Cellina di Nardò, detta anche Saracena, che ha un contenuto inferiore di olio ma produzioni più costanti. Se in passato queste due varietà, tra tutte le autoctone del Salento leccese, hanno superato diverse avversità, come per esempio la Brusca tra la fine dell'800 e gli inizi del '900, oggi proprio queste due, che rappresentano almeno l'80% del patrimonio varietale autoctono, si stanno mostrando molto sensibili a un batterio giunto

chissà da dove. Dal 2013 migliaia di piante sono morte e continuano a morire a causa della Xylella, diffondendosi verso il nord della regione alla velocità di 2 km l'anno. Leo, così tutti lo chiamano, proprio per questa ragione, preoccupato per il Salento e per la sua azienda, ha iniziato da subito a chiedere interventi a difesa e prevenzione da questa calamità, in virtù anche del ruolo istituzionale che riveste come presidente di un'organizzazione professionale di

olivicoltori: l'Apol di Lecce. È stato tra i primi a partire con nuovi impianti pilota, utilizzando varietà dichiarate resistenti, come la cultivar FS17 e la cultivar Leccino, coinvolgendo gli olivicoltori a lui vicino e mettendo a disposizione di tutti le capacità tecniche che si andranno ad acquisire. La rabbia per quanto accaduto è pari alla voglia di ripartire per mantenere viva nel tempo la coltivazione dell'olivo, in cui questa terra trova forte la sua identità.



## 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](http://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](mailto:info@quintisrl.it)

# Controllo della maturazione e della qualità delle olive

Quando iniziare la raccolta delle olive? Quando sono verdi? A invaiatura appena iniziata? Quando sono nere e mature?

Queste domande sono ricorrenti all'inizio di ogni stagione olearia.

Durante la stagione olearia 2018 abbiamo fatto una "fotografia" della situazione dei principali parametri di qualità delle olive in campo a fine ottobre analizzando come questi varino a seconda della cultivar.

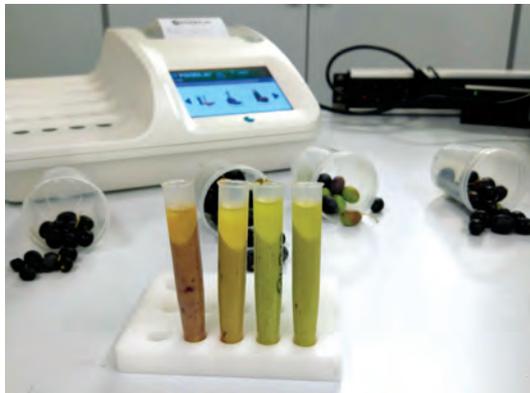
Considerando il caso di una oliveta eterogenea in cui siano presenti diverse cultivar, ci siamo chiesti se i parametri di qualità e la maturazione delle drupe siano simili al momento della raccolta se questa viene fatta nello stesso tempo senza tenere conto delle differenti varietà.

Il campione di olive analizzato è stato raccolto da alberi vicini, nella stessa zona dell'uliveto, prelevando le drupe a campione su tutti i lati della pianta e con invaiatura più variabile possibile.

Le cultivar analizzate sono: Leccino, Frantoiano, Moraiolo e Pendolino.

Grazie all'utilizzo del sistema di estrazione a freddo CDR e di una centrifuga, è stato possibile ottenere da ogni campione di olive una piccola quantità di olio sufficiente per effettuare le analisi con sistema CDR OxiTester.

Le paste che abbiamo così ottenuto presentano colorazioni piuttosto diverse tra di loro e di conseguenza l'olio estratto mediante centrifuga appare di colorazioni nettamente diverse tra una cultivar e l'altra.



I valori analitici ottenuti sui 4 campioni sono i seguenti:

	Pendolino	Moraiolo	Frantoiano	Leccino
Acidità (%acido oleico)	0.08	0.04	0.12	0.07
Perossidi (meqO <sub>2</sub> /Kg)	0.88	1.51	1.9	2.32
Polifenoli (mg/Kg tirosolo)	1300	946	505	829

Come si vede dalla tabella, le 4 tipologie di olive e di olio estratto presentano una notevole differenza su tutti i parametri, l'acidità, seppur bassa per tutti i campioni varia tra 0,04 per il Moraiolo e 0,12 per il Frantoiano e variazioni significative ci sono anche per i perossidi e i polifenoli.



www.cdroidxtester.it

cdR OXI Tester

Quest'ultimo dato è stato il più sorprendente visto che dal colore delle paste ci saremmo aspettati un valore di polifenoli alto per il Frantoiano e basso per il Pendolino e il Leccino e invece abbiamo ottenuto esattamente l'opposto.

Visto il risultato inaspettato di questa analisi, abbiamo ripetuto la campionatura e il test dopo una settimana, con le stesse modalità di prelievo ottenendo i valori seguenti: Polifenoli (mg/Kg tirosolo) - Pendolino 576, Moraiolo 889, Frantoiano 463, Leccino 807.

Nei risultati delle analisi dei polifenoli di questa seconda campionatura si può notare una diminuzione del quantitativo di polifenoli su tutte le cultivar, dovuto sicuramente ad un progresso di maturazione e probabilmente a qualche giorno di pioggia che può aver aumentato la percentuale di acqua all'interno dell'oliva e favorito un passaggio dei composti fenolici nella fase acquosa.

Comunque il valore dei polifenoli minore riscontrato anche in questa sessione di analisi è quello del Frantoiano.

Sono state eseguite anche le analisi sull'olio proveniente dall'oliveta presa in esame, dopo la molitura di tutta la partita di olive in frantoio, a 2 giorni di distanza dalla raccolta e dalla campionatura.

L'olio ottenuto ha prodotto i valori riportati di seguito:

Acidità (%acido oleico)	0.13
Perossidi (meqO <sub>2</sub> /Kg)	3.37
Polifenoli (mg/Kg tirosolo)	485

Analizzando questi risultati non si riscontrano grosse sorprese: acidità e perossidi sono in linea con quanto riscontrato sulle olive, mentre il quantitativo di polifenoli è mediamente molto più basso perché la fase di gramolatura inevitabilmente favorisce il passaggio dei polifenoli dalla fase apolare (olio) alla fase polare (acqua).

Il nostro piccolo studio ha confermato quanto sia complesso capire il giusto periodo per la raccolta che è comunque legato a diversi aspetti produttivi.

Possiamo dire sicuramente che lavorare su mono cultivar potrebbe avere dei vantaggi dal punto di vista del controllo e anche nell'individuare il giusto tempo di raccolta, mentre in un'oliveta eterogenea è più difficile poter "gestire" i parametri qualitativi.

Dallo studio si riconferma anche la perdita di polifenoli in frantoio, fenomeno sicuramente inevitabile, ma probabilmente migliorabile.

## Idrogeno e metano dalle acque dei frantoi

**Una tecnologia targata Enea che può essere applicabile ad aziende di piccola-media taglia**

ENEA ha brevettato un processo per ottenere dai reflui dei processi di molitura delle olive una miscela di gas ricca di idrogeno e metano da sfruttare come combustibile per produrre energia elettrica o calore.

Si tratta di una delle sette tecnologie Enea presentate a "InnovAgorà", l'evento di Milano che mira a valorizzazione i brevetti della ricerca pubblica presso il tessuto imprenditoriale del Paese.

Il processo è stato provato su scala di laboratorio e l'analisi tecnico-economica (business plan) realizzata in collaborazione con l'Università di Tor Vergata ha evidenziato l'applicabilità ad aziende di piccola-media taglia (frantoi con capacità di molitura di 2-3 tonnellate ora) con un tempo di ritorno di circa 3-5 anni per un investimento di circa 100-150

**ENEA**

Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile

mila euro.

"Di fatto, la realizzazione dell'impianto verrebbe ripagata dai costi evitati per lo smaltimento delle acque di vegetazione mediante spargimento sui terreni agricoli che si aggirano fra i 5 e 15 euro la tonnellata" ha spiegato Silvano Tosti, responsabile del laboratorio ENEA di "Tecnologie nucleari" e autore del brevetto.

Il processo brevettato da ENEA si basa su un apposito pre-trattamento che consente di filtrare le

acque di vegetazione e ottenere un concentrato di sostanza organica che viene poi inviato ad un apposito 'reattore' dove, attraverso reazioni di reforming, viene prodotta una miscela ricca di idrogeno, metano e altri gas che può essere valorizzata a fini energetici con costi di gestione molto ridotti.

# “Con lo Scorpion più capacità con un minor apporto d’acqua”

**Giovanni Rocchio: “L’estrattore centrifugo Pieralisi coniuga al meglio tradizione e innovazione per rispondere alle esigenze di un oleificio moderno ed efficiente”**



Se è fuori discussione che ciascuna macchina del frantoio risulta determinante per resa e qualità, è altrettanto indubbio che l’estrattore centrifugo (o decanter) rappresenta il cuore pulsante. Ad oggi la tecnologia offre diverse soluzioni di estrattori in grado di rispondere appieno alle esigenze di un oleificio moderno, tenendo conto di quantità e modalità di lavorazione. Ad esempio, in casa Pieralisi - oltre al più noto Leopard che, come noto, ha rivoluzionato il sistema di estrazione - vi è un’ampia linea dedicata agli estrattori centrifughi che coniugano al meglio tradizione e innovazione per offrire al frantoiano la macchina più idonea.

È il caso dello Scorpion, ultimo step evolutivo della gamma decanter, che con la sua tecnologia d’avanguardia nella lavorazione a due o a tre fasi, offre elevatissima capacità e rese eccellenti. Ed è proprio la possibilità di adattare la macchina a due o a tre fasi, la prima importante caratteristica di questo decanter proposto in varie opzioni a seconda del volume di olive lavorato.

Ne parliamo con l’ing. Giovanni Rocchio, responsabile Ricerca e Sviluppo di Pieralisi.

**Ing. Rocchio, a chi è rivolto lo Scorpion?**

“È un estrattore pensato per quegli oleifici che vogliono migliorare le prestazioni, sia in termini di qualità che di quantità del prodotto. Sono oleifici che preferiscono magari continuare a lavorare a tre fasi ed in questo caso hanno a disposizione una macchina che permette loro da un lato di aumentare la portata e dall’altro di ridurre la presenza di acqua. Ma è un estrattore che garantisce ottime prestazioni anche nel due fasi, e cioè senza aggiunta di acqua”.

**Qual è il punto di forza dello Scorpion?**

“Sicuramente il fatto di poter regolare il punto di alimentazione”.

**E in quali vantaggi si traduce?**



L’ingegner Giovanni Rocchio, responsabile Ricerca e Sviluppo della Pieralisi e, accanto, un modello di estrattore centrifugo Scorpion dell’oleificio Scapellato (SR)

“Grazie allo spostamento del punto di alimentazione indietro o in avanti posso allungare o ridurre il tempo di permanenza all’interno del tamburo sia dei liquidi, cioè acqua e olio, sia della sansa, riuscendo quindi ad adattare il decanter alla qualità e alle caratteristiche della pasta. Questo permette di

ottenere un’ estrazione ideale in funzione del tipo di olive trattate”.

**Perché si ha necessità di minore acqua?**

“Per la particolare geometria della spirale e del diffusore della coclea che consentono di ridurre le percentuali di acqua rispetto allo standard”.

**Relativamente ai materiali cosa si può dire?**

“Che i materiali a contatto con il prodotto sono tutti in acciaio inossidabile. Inoltre che le parti soggette a consumo quali coclea, diffusore del prodotto in ingresso e bocche di uscita sansa sono rivestite in

materiale antiusura”.

**Su che volumi lavora?**

“Lo Scorpion è disponibile in tre modelli in grado di soddisfare ogni esigenza di portata che risulta comunque superiore rispetto ad un decanter di pari taglia, proprio grazie alla innovativa tecnologia del tamburo”.

## Prezzi extravergine a due velocità

Le disponibilità a livello mondiale stanno facendo procedere i prezzi su un doppio binario. Da una parte i listini italiani dell’extravergine sono cresciuti durante la campagna fino a sfiorare i 6 euro al chilo, mentre quelli dei principali competitor restano “calmierati” grazie all’abbondante produzione spagnola. Lo rivela l’Ismea, nel report pubblicato nello scorso mese di maggio in cui prende in considerazione i prezzi alla produzione, iva esclusa, franco frantoio e prodotto in cisterna.

Già dall’inizio dell’estate 2018, quando era ormai chiaro che la produzione sarebbe stata scarsa, i listini dell’extra italiano hanno invertito la tendenza flessiva, salendo in maniera consistente passando da euro 4,04 al chilo a 5,60 registrati a dicembre con un incremento che ha sfiorato il 40%. Nel Barese si è tornati a fine 2018 a sfiorare i 6,00 euro al chilo, livello toccato già agli inizi del 2015 e agli inizi del 2017, anche in quel caso a seguito della scarsa produzione. Anche in Calabria i prezzi alla produzione in dicembre si sono attestati sopra i 5,35 euro al chilo, mentre in Sicilia sono stati superati abbondantemente i 7,00 euro al chilo. Solo verso fine febbraio si è iniziato ad avere qualche segnale di cedimento dei listini che in aprile sono tornati in media sotto i 5,65 euro al chilo e questo a causa sia della pressione dell’abbondante produzione spagnola sia del progressivo esaurimento delle partite di



qualità più elevata.

Diametralmente opposto il discorso per la Spagna che, forte appunto di una considerevole produzione, ha visto i propri listini scendere durante l’estate e attestarsi in dicembre a 2,80 euro al chilo contro i 3,34 al chilo dell’estate. La parabola discendente dei prezzi iberici è continuata anche nei primi mesi del 2019 fino ai 2,53 euro al chilo di aprile. Livelli così bassi non si sono mai registrati negli ultimi cinque anni. Discorso analogo per l’extra greco e tunisino che, come di consueto, seguono le tendenze iberiche in maniera quasi indipendente rispetto alle proprie produzioni.

A cura di



di ALFREDO BRIEGA MARTÍN  
Jaén, nel cuore dell'Andalusia, capitale dell'olivicoltura mondiale, ha la sua stella. Pedro Sánchez (Jaén, 1977), chef del ristorante Bagá, è diventato il primo cuoco della provincia ad aver ottenuto una stella Michelin. Dal suo piccolo angolo gastronomico, intimo ed accogliente, Pedrito punta sui suoi piatti e conquista grazie alla cucina pulita e diretta, alla sua minuziosa cura del prodotto e ad una maestria che fa contrasto con la sua esagerata timidezza. Ovviamente con l'olio extravergine d'oliva protagonista.

#### Innanzitutto chi è Pedro Sánchez e cos'è Bagá?

"Pedro Sánchez è un cuoco nato e residente a Jaén, timido ma molto affezionato alla sua gente, alla sua famiglia e agli amici. Jaén è il mio secondo cognome. Non è uno scherzo, anche se alcuni lo pensano: Pedro Sánchez Jaén. Per me è un orgoglio avere la mia terra anche nel cognome.

Bagá è la mia casa, il mio sogno, e dove dopo tanti anni di lavoro finalmente mi sento realizzato. Cucino come mi piace e sono circondato da una squadra perfetta. Ognuno di noi contribuisce con il suo granello di sabbia affinché questo ristorante sia speciale e credo sinceramente che ci siamo riusciti".

#### Quale posto occupa la città di Jaén e la sua cucina nella mappa gastronomica nazionale?

"Jaén è la città della più grande regione produttrice dell'ingrediente che caratterizza la dieta mediterranea: l'olio d'oliva. Dobbiamo valorizzarla: Jaén è una grande sconosciuta. Poco a poco smetterà di esserla".

**Parlare di Jaén è parlare di extravergine. Come nasce il tuo rapporto con questo prodotto e quali sono le varietà che si utilizzano solitamente nella tua cucina? Se dovessi nominare uno o vari EVO, quali sarebbero? Qual è il miglior olio extravergine d'oliva che hai provato in vita tua?**

"Qui ci nutriamo sin da piccoli di olio. Ci colpisce ad esempio quando siamo in viaggio non vedere olivi. Qui facciamo colazione con olio e pane, e non viceversa. È curioso come ci abituano sin da piccoli all'amaro sapore dell'olio, delle olive, dei capperi e così via. Utilizzo tutte le varietà: carrasqueña, arbequina, arbosana. Ma il mio olio è il picual, quello di Jaén, che considero il miglior olio del mondo".

**Di quali delle tue creazioni con EVO ti senti più orgoglioso? Quale ha ricevuto la maggiore accettazione da parte dei tuoi clienti?**

## Intervista a Pedro Sánchez, chef della città di Jaén, nel cuore dell'olivicoltura spagnola

# "L'olio in cucina saprà farsi strada"



"Non potrei sceglierne una perché utilizzo olio d'oliva in tutte, in alcune è perfettamente visibile mentre in altre no perché si usa prima, durante la fase di preparazione. Se dovessi sceglierne una o due, senza dubbio sarebbero la "ajoblanco de coco" con scaglie di ananas, basilico e gamberi con sottaceto di pernice: sono due dei nostri piatti più classici ed ai quali teniamo molto".

**Gli chef si sono convertiti in grandi influencer della gastronomia spagnola e, di conseguenza, dell'olio extravergine d'oliva, uno dei prodotti più rappresentativi della marca "Spagna". Cosa percepisci di questo alimento base della dieta mediterranea dentro e fuori il nostro Paese?**

"C'è ancora molto lavoro da fare, soprattutto educare all'utilizzo di un prodotto così speciale e delicato. In Spagna non è così necessario ma quando si esce dal nostro Paese ci si rende conto che c'è bisogno di spiegarlo meglio, il valore nutrizionale che possiede e, soprattutto, spiegare per cosa è utilizzato".

**A proposito, com'è possibile che al giorno d'oggi ci siano ancora chef rinomati che non conoscono l'eccellenza dell'oro liquido nella cucina?**

"Non credo che questa affermazione sia del tutto corretta. Tutti i cuochi conoscono le proprietà dell'olio e fanno

utilizzarlo. Forse, in alcune cucine, un prodotto così non si allinea con certi piatti; alla fine è questione di gusto e di armonia con il piatto che si vuole presentare".

**La grande sfida è educare il consumatore e diffondere la cultura dell'olio extravergine a livello nazionale ed internazionale. Secondo te, quale sarebbe il modo migliore di conquistare il consumatore ed arrivare a quei mercati dove l'extravergine non è ancora conosciuto o ha un'importanza marginale?**

"A volte è complicato. Non puoi andare in Francia con un carico d'olio e

dire alle persone che il nostro prodotto è migliore del burro che producono lì. Sono cose diverse, è questione di cultura. Poco a poco l'olio d'oliva si sta facendo conoscere sempre di più anche se ci si è messo molto per arrivare a questo punto. In questo senso le misure che si stanno portando avanti dalla Diputazione Provinciale di Jaén, che ha scelto l'olio d'oliva come fiore all'occhiello e lo sta portando in tutto il mondo, è un lavoro degno d'ammirazione e bisogna esser grati che un'istituzione di questa portata si impegni così tanto per il nostro oro liquido e per noi stessi".

Lo chef stellato  
Pedro Sánchez



# La prima scuola di olio extravergine

Apri Evoo School Italia, promossa da Unaprol



Un luogo, nel cuore della capitale, dove poter diffondere la conoscenza dell'olio, formare professionisti del settore, supportare lo sviluppo delle aziende olivicole e dialogare con le istituzioni. È la Evoo School Italia, la scuola dell'olio extravergine d'oliva promossa da Unaprol, Coldiretti e Campagna Amica che ha aperto a Roma, in via Nazionale.

Si tratta di un nuovo centro di riferimento per tutti gli operatori della filiera olivicola. I docenti della scuola sono assaggiatori professionali, agronomi, tecnici ed esperti del settore olivicolo, scelti sulla base dell'esperienza nell'ambito della formazione e della comunicazione. Molto ampio il campo dei possibili destinatari: imprenditori agricoli, consumatori, buyers, operatori della ristorazione, frantoiani, appassionati e blogger.

L'offerta didattica si divide in una parte teorica e una di formazione sensoriale, attraverso prove, incontri e degustazioni, ed è pensata per offrire una formazione altamente specializzata per quanti operano nella produzione, distribuzione e promozione dell'olio di qualità.

La scuola realizzerà corsi base e tecnici (con attestazione di idoneità e certificazione per l'iscrizione nell'elenco nazionale degli assaggiatori), seminari divulgativi e corsi professionalizzanti dove verranno approfonditi tutti gli argomenti rilevanti per il settore: stili alimentari e di consumo, attributi positivi e negativi dell'olio, cultivar principali, marketing, biodiversità, nutriceutica, usi gastronomici (è prevista la traduzione simultanea in inglese delle lezioni).

Nel sito dedicato ([www.evooschool.it](http://www.evooschool.it)) sarà possibile trovare tutte le informazioni e, nella sezione Corsi, con-



sultare il calendario completo delle attività e scaricare i moduli per iscriversi alle diverse iniziative. La parte esperienziale e sensoriale sarà sviluppata grazie a un apposito laboratorio e una sala panel, conforme alle linee guida del C.O.I., per le valutazioni organolettiche. Previsti anche incontri con i protagonisti del mondo dell'olio extravergine di qualità.

La EVOO SCHOOL ITALIA punta ad essere un luogo di costante confronto tra esponenti della filiera e il mondo accademico, per questo è stato istituito un Comitato scientifico che avrà un ruolo propositivo nello sviluppare tematiche e argomenti connessi all'olio extravergine di oliva e legati all'attualità.

"Vogliamo ricostruire - ha commentato David Granieri, presidente Unaprol - la giusta percezione dell'olio extravergine di qualità e formare professionisti in un settore in continua evoluzione e di grande rilevanza per il panorama agroalimentare italiano. La scuola non sarà solo un luogo di formazione, ma un punto di incontro, dialogo e crescita per gli operatori della filiera, con l'obiettivo di valorizzare qualità e distintività, diffondere la cultura dell'olio, incentivare verso il consumo consapevole e sviluppare tematiche e problematiche nell'ottica di un confronto attivo e propositivo con le istituzioni".

## Le Ricette de L'Olivo News

### Il fiadone abruzzese



Pubblichiamo in questo numero una ricetta rustica tipica della regione Abruzzo: il fiadone abruzzese. È tradizione prepararla nel periodo di Pasqua, ma ogni occasione è buona per presentarla in tavola. Vi sono diverse varianti. Quella che viene proposta ce l'ha inviata la signora Carolina Di Matteo del frantoio Cimini di Paglieta in provincia di Chieti.

Dosi per 4 persone

#### Ingredienti

Per la pasta: 200 ml di olio extravergine di oliva, 200 ml di vino bianco, circa 400 gr di farina 0.

Per il ripieno: 4 uova, circa 400 gr di formaggio di mucca grattugiato, un pizzico di noce moscata

#### Procedimento

Per la pasta, mettere in una terrina olio e vino, mescolare e aggiungere la farina fino a formare un impasto liscio e omogeneo e far riposare 15 minuti.

Per il ripieno, mettere le uova in una terrina e montarle con lo sbattitore elettrico, in modo che siano ben spumose, poi mettere il formaggio un po' alla volta e mischiare delicatamente dal basso verso l'alto. Il ripieno sarà pronto quando risulterà asciutto (non deve rimanere il liquido dell'uovo sul fondo).

Prendere gli stampini rotondi (io uso quelli dei bocconotti), stendere l'impasto e mettere sul fondo dello stampino, aggiungere un cucchiaino di ripieno, con l'impasto creare delle strisciole da mettere a croce sopra il fiadoncino. Con questa dose ne vengono fuori una decina, a seconda della grandezza. Mettere gli stampini su teglia per il forno, infornare a 180° per 45 minuti, a seconda del forno.

Partecipa anche tu a "Le ricette de L'Olivo News" l'iniziativa che vuole valorizzare le migliori ricette regionali a base di olio extravergine di oliva.

Ricordiamo che chiunque può partecipare all'iniziativa inviando via mail, all'indirizzo [olivonews@pialisi.com](mailto: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](http://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](http://www.ilsagroup.com)

**ILSA**  
The green evolution