

il giornale di olivicoltura più diffuso in Italia

“Serve un serio e concreto piano olivicolo nazionale”

Gennaro Pieralisi: “In Italia ci sono sia potenzialità produttiva che domanda interna. Grande assente resta la politica”

di FRANCESCO CHERUBINI
Gennaro Pieralisi, presidente dell'omonimo gruppo industriale leader mondiale nella produzione di macchine olearie, prova sempre a vedere il bicchiere mezzo pieno in un settore dove è da oltre mezzo secolo un indiscusso protagonista.

“Se in Italia consumiamo 600 mila tonnellate di olio e ne esportiamo 500 mila, quando ne produciamo appena poco più di 300 mila o giù di lì - spiega - significa che 800 mila tonnellate le importiamo. Dunque la domanda c'è ed è sostenuta. E c'è anche potenzialità produttiva, magari partendo proprio da quel Salento falciato dalla Xylella e che potrebbe tornare a produrre in maniera sostenuta con le nuove varietà resistenti al batterio. Il vero problema è che manca una politica che sappia dare le risposte che il settore richiede”.

Ingegnere, procediamo con ordine. Innanzitutto questa campagna sembra decisamente migliore di quella dello scorso anno!

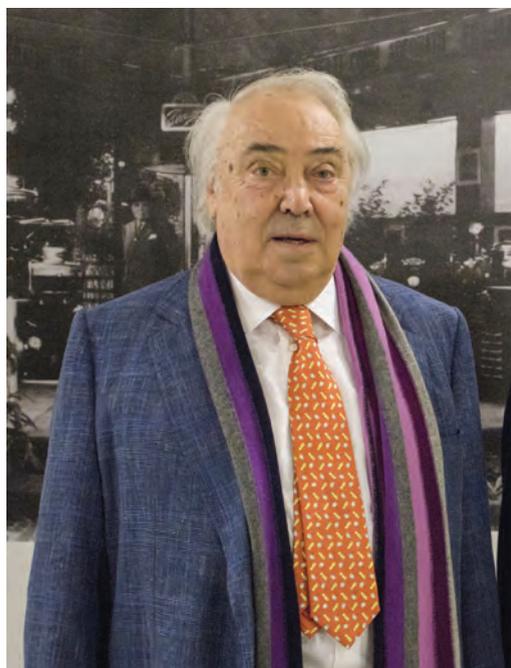
“Certo, ma siamo sempre sotto la media degli anni passati. Se va bene in Puglia, eccezion fatta ovviamente per la provincia di Lecce, nel centro-nord la produzione è stata carente. Sembra un paradosso, ma l'olivicoltura sta crescendo in tutto il mondo, tranne che in Italia dove si consuma maggior olio di oliva”.

Da che dipende?

“Decida lei: la Puglia, che è la principale regione olivicola, seguita a non emanare bandi del Piano di Sviluppo Rurale e probabilmente dovrà restituire a Bruxelles gran parte dei soldi che avrebbe dovuto invece mettere a disposizione degli operatori e delle imprese per sostenere l'agricoltura e l'agroalimentare. In Italia, poi, siamo all'assurdità completa dove continua a non esserci un organismo che si occupi dell'olivo. Basta guardare la Spagna e capire come va il mondo”.

Cosa dovremmo guardare della Spagna?

“Innanzitutto l'indirizzo politico. C'è un tavolo dell'olivicoltura dove sono



L'ing. Gennaro Pieralisi

presenti tutti i protagonisti della filiera che individuano gli obiettivi che servono alle istituzioni per decidere nel modo migliore. Ci sono grossi vivaisti che hanno cambiato le regole della coltivazione dell'olivo e cooperative di dimensioni sempre più grandi. La Spagna produceva come l'Italia, oggi è arrivata a un milione e 700 mila tonnellate. E come se non bastasse il governo spagnolo è attento anche ai prezzi, sostenendo i produttori che mantengono le scorte per contenere l'offerta e non svendere l'extravergine”.

Cosa consiglierebbe da noi?

“Che si faccia un serio e concreto piano olivicolo nazionale. Non sta a me indicare i contenuti, ma va assolutamente impostato per consentire un vero rilancio. Rispetto ai numeri che ho indicato prima, per coprire il fabbisogno italiano dovremmo piantare olivi nell'intera penisola. Si immagini dunque di che potenziale parliamo. Ma deve essere sostenuta questa azione, con il settore pubblico

in grado di favorire nuovi impianti, sostenendo i giovani che vogliono crederci. Senza dimenticare che abbiamo una emergenza Xylella che sta salendo progressivamente. In assenza di interventi concreti, rischiamo che arrivi ad intaccare anche gli areali della Coratina ed a quel punto sarebbe davvero un disastro per l'Italia intera. Anche qui servono scelte. Scelte e risorse perché non si può lasciare il settore a se stesso quando altrove, e parlo non solo dell'Europa mediterranea, ma anche del Sud America e dell'Asia, i governi ci investono risorse significative”.

In tutto questo Pieralisi come si sta muovendo?

“Nell'unico modo che conosce: innovando. Anche il prossimo anno presenteremo nuove soluzioni per migliorare i processi produttivi e garantire migliori rese e migliore qualità dell'olio. L'Italia, da questo punto di vista, è top mondiale nella produzione di macchine olearie. E noi siamo orgogliosamente al vertice”.

Da pochi mesi sono state introdotte importanti novità nel management aziendale. Come vanno lette?

“L'età del presidente impone che si facciano scelte rivolte al futuro. In questa logica è stato nominato Alessandro Leopardi amministratore delegato e sono state individuate nuove figure di responsabilità. Continuiamo a lavorare sodo in un settore certamente complesso, ma rispondiamo bene in ogni Paese dove si produce olio. Consapevoli di diffondere non solo tecnologia, ma anche cultura dell'olivicoltura. Perché un conto è coltivare l'olivo, un altro è fare l'olio e farlo buono”.

SOMMARIO

2

• Claim salutistici, approfittiamone

4

• Lercker: “Raffreddare le olive e argon nell'olio in deposito”

5

• Regione che vai frantoio che trovi...

6

• Le regole sull'acquisto di olive e olio da parte dei frantoiani

7

• Grido d'allarme dei sansifici

8

• Una Fondazione per sostenere l'extravergine in Spagna

9

• L'Intruso: la rubrica di Alberto Grimelli
• Resta a Bari la prima fiera nazionale sulla filiera olivicola-olearia

10

• Indagine Ismea: che confusione davanti allo scaffale!

11

• Giovani di talento protagonisti per innovare la filiera

Claim salutistici, approfittiamone

È possibile utilizzarne in etichetta ben quattro, dei quali uno esclusivo per l'olio di oliva
La professoressa Filomena Corbo: "È una grande opportunità per distinguere l'alta qualità tra gli extravergini e dare così un maggiore valore aggiunto alla bottiglia"

di FRANCESCO CHERUBINI

Le proprietà nutrizionali e salutistiche sono una leva di marketing strategica per le aziende del settore agro-alimentare e i claim autorizzati dall'EFSA - l'Agenzia europea sulla sicurezza alimentare rappresentano lo strumento ideale per valorizzarle in etichetta. Per l'olio di oliva, in particolare, è possibile inserire addirittura quattro diversi tipi di claim.

Ciononostante, a distanza di oltre 6 anni dalla pubblicazione del relativo decreto che li autorizza, pochi produttori o aziende di commercializzazione di extravergine di oliva hanno sfruttato questo strumento.

Ne parliamo con la prof.ssa Filomena Corbo, docente di Chimica degli Alimenti presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco dell'Università di Bari, facente parte del gruppo di lavoro di "Competitive", un progetto sviluppato da un partenariato multidisciplinare che coinvolge varie Università italiane teso proprio a incentivare il consumo di olio extravergine di oliva italiano attraverso l'uso dei *claim* salutistici approvati dall'EFSA.

Prof.ssa Corbo, quali claim è possibile inserire in una etichetta di extravergine di oliva?

"Ad oggi è possibile inserire in etichetta quattro tipi di claim salutistici. Due claim fanno riferimento rispettivamente ai polifenoli e alla vitamina E, componenti della frazione insaponificabile, mentre gli altri due sono riconducibili alla frazione lipidica, in particolare l'a-



cido oleico e gli acidi grassi insaturi". È importante sottolineare che i claim salutistici sono tali solo se indicano chiaramente i componenti dell'alimento e le dosi responsabili dell'effetto funzionale o fisiologico riportato in etichetta.

E dovendone scegliere uno?

"Dei quattro claim utilizzabili in etichetta, il più importante, per le implicazioni di marketing, è il claim dei polifenoli. L'aspetto interessante è che è un claim esclusivo per l'olio extravergine di oliva, e non può essere esteso ad altri prodotti alimentari, come accade invece per la vitamina E e l'acido oleico. Inoltre, considerate le condizioni d'uso, risulta abbastanza chiaro che l'olio che ambisce a vantare la presenza

in etichetta, deve possedere una quantità di bio-fenoli, all'atto dell'imbottigliamento, mediamente elevata per garantire la validità della dichiarazione in etichetta fino alla data di scadenza del prodotto. Essendo le molecole fenoliche di natura idrofila, i produttori sanno bene quanto sia difficile ottenere oli ricchi di questi antiossidanti, la cui presenza nell'olio è funzione, oltre che dell'origine varietale, delle pratiche agronomiche (potatura, concimazione, irrigazione e trattamenti fitosanitari) e tecnologiche".

Quali oli dunque ne potrebbero beneficiare?

"Solo i migliori oli extravergini di oliva, ottenuti raccogliendo precocemente le drupe, lavorando tempestivamente

il prodotto, riducendo il più possibile l'acqua di processo, e limitando il riscaldamento delle paste, potranno mantenere un contenuto di sostanze fenoliche bioattive utile all'applicazione del claim. L'aspetto interessante che ne consegue è che l'applicazione di tutte le succitate buone pratiche condiziona in maniera positiva anche gli altri parametri previsti dalla legge per la classificazione merceologica degli oli vergini d'oliva (acidità, numero di perossidi, coefficienti di assorbimento nell'ultravioletto)".

In che modo può dare valore aggiunto rispetto ad altri extravergini?

"Il claim dei polifenoli si presta ad essere uno strumento legislativo utile

Tipo di claim	Sostanza nutritiva, sostanza	Claim	Condizione d'uso
Claim salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di bio-fenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg) fino al termine minimo di conservazione, periodo entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Essendo molecole che vanno incontro a reazioni di ossidazioni, il contenuto iniziale di bio-fenoli, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.
Claim salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Vitamina E	FONTI DI VITAMINA E La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Ciò significa che considerata la razione di 20 g/die e la percentuale del 15% dell'RDA, è necessario che la concentrazione di vitamina E nel prodotto sia ≥ 90 mg/kg. Essendo una molecola che va incontro a reazioni di ossidazioni, il contenuto iniziale di Vitamina E, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.
Claim salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Acido oleico	RICCO DI ACIDI GRASSI INSATURI* La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo	Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.
Claim salutistico per la riduzione del rischio di malattia (art. 14)	Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi	RICCO DI GRASSI INSATURI * È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.	Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

*I claim sugli acidi grassi possono essere applicati anche agli oli di oliva e di sansa di oliva

“I polifenoli dell’olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo - 20 g di olio (2 cucchiari) al giorno consumati a crudo nell’ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano consentono di ottenere l’effetto benefico indicato”.

È necessario che **la concentrazione di bio-fenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg)** fino al termine minimo di conservazione, periodo entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro proprietà specifiche della categoria merceologica in adeguate condizioni di conservazione. Essendo molecole che vanno incontro a naturali reazioni di ossidazioni, **il contenuto di bio-fenoli iniziale**, indispensabile per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, **dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.**

I lipidi ematici sono le lipoproteine che **nel gergo comune prendono il nome di colesterolo buono** (lipoproteine ad alta densità - HDL) e **colesterolo cattivo** (lipoproteine a bassa densità - LDL). Entrambe le molecole sono necessarie per lo svolgimento di attività fisiologiche. Per esempio, le LDL sono fondamentali per distribuire il colesterolo alle cellule. Se però a causa di stress ossidativi causati da agenti ossidanti come i radicali liberi, vanno incontro a modificazioni strutturali, LDL diventa capace di infiltrarsi sulle pareti dei grossi vasi arteriosi creando ostruzioni. **In sintesi LDL integro è utile, mentre LDL ossidato è pericoloso per il rischio di ictus e infarto.** I polifenoli proteggono le lipoproteine dall’ossidazione e di conseguenza svolgono un’azione preventiva a livello cardio-vascolare.



La professoressa Filomena Corbo

poco diretto ed immediato. Oltre a questo ostacolo linguistico ce ne è poi uno tecnico: la mancanza di un metodo ufficiale di analisi a tutela del produttore che l’ha impiegato, in caso di verifica da parte degli organi di controllo e di contestazione.”

Cosa consiglierebbe ad un produttore che vuole valorizzare il proprio olio?

“Abbiamo preparato una sorta di decalogo, per semplificare i concetti ed aiutare il produttore”.

Lo vogliamo elencare questo decalogo?

“Certamente. La prima regola è ovviamente quella di imparare a conoscere i claim autorizzati che possono essere riportati in etichetta e le relative condizioni d’uso. Secondariamente va scelto un laboratorio accreditato per effettuare le analisi. Si tratta di un passaggio fondamentale perché, venendo al terzo punto, vi deve essere consapevolezza che i polifenoli dell’olio di oliva sono stati considerati elementi che contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. Dunque, andando avanti con il quarto punto del decalogo, il claim dei polifenoli si presta ad essere uno strumento legislativo utile alla segmentazione della categoria dell’extravergine d’oliva, consentendo al consumatore di riconoscere “l’alta qualità”. Regola numero cinque è quella di riportare la dicitura «20 g di olio (2 cucchiari)



alla segmentazione della categoria dell’extravergine d’oliva, consentendo al consumatore di riconoscere nell’olio che riporta l’indicazione salutistica approvata dall’EFSA, la gamma più elevata, “l’alta qualità”, all’interno della categoria merceologica dell’extravergine. Considerato che l’attuale classificazione merceologica degli oli di oliva, concepita nel 1991, è obsoleta ed inadeguata a descrivere in maniera opportuna le differenze qualitative dei prodotti presenti sul mercato, il claim dei polifenoli rappresenta, di fatto, uno strumento di differenziazione utile al consumatore per attribuire al prodotto un premium price”.

Perché stenta a farsi strada l’utilizzo di questo claim?

“Certamente il linguaggio sembra

al giorno consumati a crudo nell’ambito di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano forniscono la dose giornaliera raccomandata». Il decalogo continua lasciando alla seconda parte le regole da seguire per avvalersi degli altri claim. Il sesto punto prende in considerazione il fatto che l’olio extravergine di oliva è fonte di Vitamina E che contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo. Vi è poi la specifica sull’acido oleico e la possibilità di inserire in etichetta la dicitura che «la sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue». Il fatto che questo olio sia ricco di grassi insaturi permette anche di poter riportare la dicitura - e siamo al

punto 8 del decalogo - che «è stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell’alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue». Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche. Nel far questo, abbiamo specificato al punto 9 del nostro decalogo, va riportata correttamente la raccomandazione di «seguire uno stile di vita sano». Infine, ultimo punto, solo per il claim che prende in considerazione anche la riduzione del rischio di malattia e relativo agli acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi, si raccomanda di aggiungere la frase: «La malattia coronarica ha molteplici fattori di rischio e l’intervento su uno di questi fattori può avere o meno un effetto benefico»”.

Lercker: "Raffreddare le olive e argon nell'olio in deposito"

Il ricercatore di lungo corso confida: "Queste le ultime novità più interessanti e spiego perché è meglio il frangitore a martelli e influente la chiusura delle gramole"

di FRANCESCO CHERUBINI

Tra i più autorevoli ricercatori nel settore delle sostanze grasse in generale e dell'olio di oliva in particolare vi è certamente Giovanni Lercker, per oltre 45 anni docente universitario ed ancora oggi professore incaricato al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna. Con lui proviamo ad approfondire alcune recenti innovazioni a servizio dei frantoiani.

Prof. Lercker, cosa lo ha maggiormente incuriosito tra le ultime ricerche per migliorare l'attività dei frantoiani?

"Sono diverse, tutte interessanti. In particolare due, una prima della lavorazione, l'altra al termine della stessa".

Partiamo dalla prima: di che si tratta?

"Raffreddare le olive prima della loro lavorazione. Dunque non la pasta dopo la frangitura, ma direttamente le drupe prima che inizi il processo di lavorazione. Lo ha sperimentato un produttore neanche troppo piccolo con risultati che ritiene molto soddisfacenti. La questione è nota: se intercorre troppo tempo tra la raccolta e la lavorazione, o se le olive non sono raccolte in cassette con fori per il passaggio dell'aria, o ancora se sono ammassate in quantitativi enormi, emergerà il cosiddetto difetto di riscaldamento. Ed è un difetto che non si riesce a cogliere ad occhio nudo, perché quando le olive arrivano al frantoio possono apparire perfette. Poi però, ad olio estratto, viene fuori il sentore sgradevole e caratteristico del difetto di riscaldamento. E a quel punto non c'è modo di riparare al danno. Perché è un difetto che non crea certo limiti alla stabilità dell'olio che anzi, avendo parametri del livello di ossidazione più bassi, dura più nel tempo, ma dà stabilità al difetto stesso che di fatto permarrà sempre.

Il frantoiano sa bene che le olive devono essere le più fresche possibili quando vanno lavorate e che in questo caso la qualità dell'olio che ne deriva non potrà essere che buona. Il problema si pone quando le olive le riceve da terzi e dunque non ha avuto modo di controllarne come sono state conservate dal momento della raccolta all'arrivo in frantoio".

E l'altra curiosità a fine lavorazione?

"Il motivo per cui l'argon è il gas inerte preferibile per mantenere l'olio in atmosfera controllata ed evitare il contatto con l'ossigeno. Ma attenti bene: non olio sotto l'argon, ma l'argon dentro l'olio. Il gas va iniettato con un anello a 30 centimetri dal fondo (perché la parte più bassa potrebbe esse-



re coinvolta da fenomeni di deposito) così da liberarsi nell'olio. Si formano microbollicine di gas che salgono non riuscendo ad ingrandirsi in maniera significativa e dunque senza trascinare con sé, proprio per le loro modestissime dimensioni, le sostanze volatili. Questo permette all'olio di non subire perdite di profumi e restare sempre in atmosfera controllata. Vi è solo da considerare che, con questa tecnica, il serbatoio a metà anno va svuotato completamente, dal momento che non è possibile rimpinguarlo con nuovo olio.

Insomma, rispetto alle modalità di atmosfera controllata dall'alto a protezione dell'olio, questa novità mi sembra decisamente interessante".

E tra le fasi di lavorazione, quali consigli darebbe?

"Più che consigli provo a spiegare il perché alcune tecniche siano migliori di altre. Pensiamo alla frangitura a martelli. È decisamente molto più violenta delle molazze o di un frangitore a coltelli. Ma questo comporta uno sminuzzamento non solo della parte vegetale, bensì anche delle goccioline di materiale biologico, favorendo l'emulsione dei componenti e permettendo all'olio di acquisire certamente un aspetto di torbidità o solo di velatura che alla vista potrebbe apparire sgradevole, ma di fatto più ricco di componenti, a partire dai polifenoli, grazie all'acquisizione mediata dall'acqua. Tra l'altro proprio l'azione della fran-



Il prof. Giovanni Lercker, per oltre 45 anni docente universitario, specializzato in Scienze e Tecnologie alimentari

gitura mi spinge a fare un'altra considerazione".

Quale sarebbe?

"È assolutamente influente tenere aperte o chiuse le gramole nella fase successiva. In frangitura le olive così sminuzzate hanno già immagazzinato ossigeno, durante la gramolatura vi è una spinta interna verso l'esterno che fa uscire anidride carbonica senza permettere all'ossigeno di giungere dall'ambiente esterno e aggredire la pasta".

Sul filtraggio dell'olio i suoi testi sono un punto di riferimento. Sintetizzando che si sente di dire al riguardo?

"L'olio è certamente più ricco di componenti minori quando è torbido, ma per molti frantoiani conviene non rischiare per non perdere la stabilità futura nel caso di possibile deposizione di materiali sul fondo dei contenitori, a patto che le olive siano di buona

qualità. La filtrazione, è noto, tira via componenti importanti, ma nell'eventuale deposito che si forma nell'olio non filtrato basta la formazione di una lamina d'acqua per far muovere i microrganismi e favorire la formazione di sostanze che producono da un lato acido acetico, dall'altro etanolo, con successiva formazione del difetto di "avvinato" nell'olio.

Un'ultima raccomandazione?

"Più che una raccomandazione, un consiglio mi sento di darlo a chi lavora le olive tra febbraio e marzo, quando vi è una surmaturazione e la drupa ha perduto buona parte dei polifenoli, ma anche della maggior parte delle attività enzimatiche. Per evitare che gli enzimi creino problemi, consiglieri la denocciatura che elimina gli enzimi perossidativi molto attivi presenti nella mandorla. Questi, come per altro emerge dagli studi di Montedoro e Servili, risultano essere fino a 60 volte più potenti di quelli della polpa. Lavorare quelle olive senza la mandorla garantisce insomma una maggiore stabilità dell'olio".

Il tempo di raccolta lo comunicherà il drone

L'uso dei droni può essere uno dei grandi progressi dell'olivicoltura che ridurrà i costi e si concentrerà sui trattamenti necessari per ottimizzare i raccolti in specifiche aree delle aziende agricole. Ne sono convinti in Spagna dove è in corso uno specifico progetto che verifica lo stato delle aziende agricole e degli olivi in diversi periodi di raccolta. I droni sono stati equipaggiati con la più recente tecnologia, comprese le telecamere multispettrali e termografiche integrate.

I dati ottenuti permettono ai tecnici di avere un riferimento sullo stato nutrizionale dell'olivo, sui parametri del suolo come l'umidità o la maturazione dell'olivo. Con questi dati è possibile determinare il momento migliore per iniziare la raccolta. "Questa tecnologia - fanno sapere dal laboratorio che sta sviluppando il progetto - migliorerà la competitività degli oliveti, l'efficienza dell'uso dell'energia nell'oliveto e la gestione delle risorse idriche e del suolo per prevenire l'erosione".

Il progetto sarà completato entro la fine dell'anno corrente.

Regione che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



La Cooperativa Oleificio Sociale Sant'Anna di Vernole, composta da 960 soci, sta ottenendo importanti rese dalle varietà resistenti al batterio

Nel Salento, per una sfida di qualità

Questo viaggio lo facciamo nel cuore del Mediterraneo, all'estrema punta sud d'Italia, dove l'olivo varcò in passato la prima porta verso il nostro Paese. Siamo a Vernole, a sud di Lecce, in quella terra conosciuta da tutti come il Salento. Luogo di profonde tradizioni, di mare, di agricoltori, di ulivi. Sono proprio questi alberi la caratteristica distintiva del territorio che ha sempre basato l'economia locale sulla produzione e sul commercio dell'olio, facendo così prendere forma ad un paesaggio di straordinaria bellezza.

Da alcuni anni questo mare di ulivi sta cambiando aspetto per colpa di un batterio che sta portando a morire migliaia di piante. Occlude i vasi linfatici con il conseguente disseccamento della chioma e poi del fusto. Le varietà che costituiscono il 90% del patrimonio olivicolo sono la Cellina di Nardò e la Ogliarola leccese, sicuramente risalenti al tempo dei Greci: entrambe si sono mostrate sensibili a questo patogeno. La profonda crisi che si sta vivendo colpisce non solo gli olivicoltori, ma anche i frantoiani,



La nostra Angela Canale con il presidente ed alcuni soci della Cooperativa

che hanno visto ridurre drasticamente il carico di lavoro. Nonostante ciò, non hanno perso la speranza di un recupero immediato della produzione attraverso il reimpianto di varietà resistenti al batterio che stanno dando i primi positivi risultati con buonissime raccolte.

Il frantoio che ci ospita è quello della Cooperativa Oleificio Sociale Sant'Anna: 960 soci che hanno voluto come presidente Michele Doria. Le olive, raccolte già a partire dai primi

giorni di ottobre, ancora perfettamente verdi, vengono molite nell'arco delle 24 ore con macchine Pieralisi. L'altezza eccessiva delle piante e le chiome ampiamente sviluppate avevano nei tempi andati spinto gli olivicoltori a raccogliere quando le olive erano stramature, pronte per una cascola naturale a terra, con la conseguenza di non produrre extravergini, pur in presenza di rese in olio piuttosto alte.

Oggi si punta decisamente anche

qui alla qualità del prodotto, in cerca di quelle note olfattive erbacee che rendono un olio fresco e gradevole e che mostrano al gusto sapori amari e piccanti. La maggior parte dei soci segue minuziosamente la raccolta e spremitura per raggiungere quegli standard qualitativi che il consumatore chiede.

Mentre mi trovo qui, per un incontro tecnico di aggiornamento con i soci della cooperativa, trovo Grazia Barba, una socia consigliere olivicolttrice che sta facendo lavorare le sue olive. Lei torna nel suo Salento dopo aver vissuto anni nel Nord e, credendo fortemente nell'agricoltura, punta a coltivare la terra guardando a un progetto di produzione di qualità estrema legata fortemente al territorio. Lei è la produttrice di Donna Olea, un olio ormai famoso per essere molto apprezzato da guide, concorsi ed estimatori in generale, che ha contribuito a portare il nome della Puglia dell'olio in giro per il mondo e che sta dando esempio anche ai piccoli produttori trascinandoli nel sentiero dell'alta qualità.

IKADO
INNOVATIVE TECHNOLOGY PRODUCTS

Da 40 anni al tuo servizio

Detergenti specifici
per frantoii oleari

Degr OLEA

Elimina grassi di origine organica e alimentare da attrezzature, cisterne e macchinari

Master OLEA

Sgrassante disgregante specifico per separatori e decanter

SUPER CONCENTRATI - NON SCHIUMOGENI
ECOLOGICI H.A.C.C.P. - CON COMPONENTI ECOCERT
NON LASCIANO RESIDUI
NON AGGREDISCONO SUPERFICI IN ACCIAIO

PRODOTTI ALTAMENTE QUALIFICATI AD USO PROFESSIONALE

Cartura - Padova - Tel. 049.9556363 email. info@ikadoindustry.com

Le regole sull'acquisto di olive e olio da parte dei frantoiani



Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Una circolare Aifo analizza la normativa a seconda che i produttori siano o meno obbligati all'emissione di fattura o siano senza partita Iva

L'Aifo, Associazione Italiana Frantoiani Oleari, dal 1996 è un importante punto di riferimento della categoria, per tutelare e difendere gli interessi dell'"azienda frantoio".

Oltre a promuovere l'olio extravergine, la produzione artigianale, la ricerca della qualità e la tutela dell'ambiente, è al servizio dei propri soci per fornire la migliore assistenza tecnica, normativa e fiscale, aggiornandoli di volta in volta delle varie novità presenti.

Una delle ultime circolari emanate, di particolare interesse per i propri associati e non solo, riguarda l'acquisto di olio o di olive da parte dei frantoiani che può coinvolgere tre tipi di soggetti:

- produttori o altri soggetti IVA obbligati all'emissione della fattura;
- produttori o altri soggetti IVA esonerati dall'emissione della fattura, ai sensi dell'art. 34 del DPR 633/72;
- soggetti privati (senza partita IVA).

Grazie dunque ad Aifo, analizziamo la normativa relativa agli acquisti esaminando le singole fattispecie.

Acquisto da agricoltori o altri soggetti IVA obbligati all'emissione della fattura

Il DPR 633/2 definisce l'imposta delimitando il campo di applicazione. Nell'art. 1 sono indicati i presupposti affinché un'operazione possa rientrare nell'ambito dell'Iva: requisito oggettivo, riferito alla cessione di beni e servizi (artt. 2 e 3); requisito soggettivo, riferito all'esercizio di imprese, arti e professioni (artt. 4 e 5); requisito territoriale, disciplinato dall'art. 7. Come si evince chiaramente da tale classificazione, la fattispecie in esame (quella che concerne l'acquisto da agricoltori o altri soggetti IVA obbligati all'emissione della fattura) trova la propria regolamentazione nell'art. 2 del DPR 633/72. Le cessioni di beni, individuate da tale disposto sono rilevanti ai fini IVA se effettuate a titolo oneroso, cioè a fronte di un corrispettivo; le cessioni di beni "in senso stretto", di cui al comma 1 dell'art. 2, implicano il trasferimento della proprietà.

Acquisto da agricoltori esonerati dall'emissione della fattura, ai sensi dell'art. 34 del DPR 633/72

Gli agricoltori in regime di esonero dagli adempimenti non sono tenuti all'emissione di fattura in formato elettronico, quindi i cessionari devono emettere fattura elettronica (autofattura), con le modalità e nei termini di cui all'art. 21, indicandovi la relati-



va imposta, determinata applicando le aliquote corrispondenti alle percentuali di compensazione e consegnarne una copia al produttore agricolo. L'articolo 34, comma 6, D.P.R. 633/1972 disciplina, in via generale e salva diversa opzione esercitata dai soggetti interessati, uno speciale regime di esonero Iva a favore degli agricoltori di ridotte dimensioni. In particolare, secondo quanto previsto dalla disposizione in esame, il regime interessa i produttori agricoli che nell'anno solare precedente hanno realizzato o, in caso di inizio attività, prevedono di realizzare un volume d'affari non superiore a 7.000. Gli agricoltori in regime di esonero devono essere in possesso del numero di partita Iva. I cessionari e i committenti dei produttori agricoli in regime di esonero, se agiscono in qualità di soggetti passivi Iva, devono emettere un'autofattura indicando la relativa imposta, determinata applicando le aliquote corrispondenti alle percentuali di compensazione, consegnarne una copia all'agricoltore e registrarla separatamente nel registro degli acquisti. L'entrata in vigore, dal 1° gennaio 2019, dell'obbligo generalizzato di fatturazione elettronica non ha inciso sugli adempimenti previsti a carico del cessionario/committente. Tuttavia, le autofatture emesse da questi ultimi devono essere elettroniche e transitare attraverso il Sistema di Interscambio. Con specifico riferimento alla numerazione delle autofatture,

l'Agenzia delle entrate, con la risposta n. 132/2019 a un'istanza di interpello, ha precisato che nell'adempiere l'obbligo posto a suo carico il cessionario, nel rispetto di un'ordinata contabilità, può scegliere di determinarsi nel modo più confacente alla propria organizzazione aziendale (ad esempio, numerando progressivamente le fatture poi consegnate agli agricoltori cedenti facendole seguire da una o più lettere identificative), con l'unico limite dell'univocità, ossia dell'identificazione certa del documento, anche tramite la sua data, così da evitare duplicazioni od ostacoli all'attività di controllo.

Acquisto di materia prima da soggetti privati (senza partita IVA)

In questo caso, l'acquirente emetterà una ricevuta. In tale documento dovrà essere specificata l'origine, la natura, la quantità, il prezzo e l'importo totale. Questo tipo di acquisto non è soggetto ad IVA, pertanto, va applicata, sull'originale, una marca da bollo di due euro per importi superiori a settantacinque euro. Ad ogni modo, è bene ricordare che, in tutti i casi la documentazione deve riportare la designazione e l'origine della materia prima.

Prestazione di servizi (trasformazione)

Per completezza di informazioni, occorre tuttavia far menzione anche della fattispecie relativa alla vendita

o prestazione di servizi. Costituiscono prestazioni di servizi le operazioni effettuate verso corrispettivo a fronte della quale il committente emetterà fattura (ricevuta fiscale o in alternativa scontrino fiscale). La fattura risponde non solo alle esigenze di documentazione e controllo, ma costituisce anche il titolo che legittima il cedente (per beni) o il prestatore (per servizi) ad esercitare la rivalsa e l'acquirente o il committente ad operare la detrazione. È possibile emettere, nei confronti di uno stesso cliente, un'unica fattura per cessioni di beni o per prestazioni di servizi distinte effettuate nello stesso giorno. Si ricorda che in caso di fatturazione a soggetti privati è necessario richiedere il codice fiscale del cliente, altrimenti la fattura sarà rifiutata dal Sistema di Interscambio dell'Agenzia delle Entrate.

Circa il momento di emissione della fattura va osservata il seguente principio: immediata, vale a dire entro lo stesso giorno di effettuazione dell'operazione, oppure differita, entro il 15 del mese successivo all'effettuazione.

Fatturazione elettronica

Si intende tale la fattura che è stata emessa e ricevuta in qualunque formato elettronico; il ricorso alla fattura elettronica è subordinato all'accettazione da parte del destinatario. Il nuovo art. 21, D.P.R. 633/72 pone espressamente in capo al soggetto passivo l'obbligo di assicurare speci-

fici requisiti della fattura dal momento della sua emissione fino al termine del suo periodo di conservazione. Ogni documento informatico fiscalmente rilevante, ivi compresa la fattura elettronica, deve riportare il riferimento temporale. In particolare, la data di formazione del documento è attestata dal riferimento temporale, mentre la data di emissione è indicata sulla fattura. È possibile poi trasmettere per via elettronica allo stesso destinatario più fatture elettroniche raccolte in un unico lotto, inserendo una sola volta le informazioni comuni (come ad esempio le generalità dell'emittente, la partita Iva, la data di emissione, ecc.), a patto che sia possibile accedervi da ogni fattura. Dal 1° gennaio 2019 per le cessioni di beni e le prestazioni di servizi (e le relative variazioni) effettuate tra soggetti residenti, stabiliti o identificati in Italia sono emesse esclusivamente fatture elettroniche tramite il Sistema di Interscambio. Passando, ora, all'analisi della fattura elettronica differita, si osserva che deve essere emessa entro il 15 del mese successivo a quello di effettuazione delle operazioni; deve recare il dettaglio delle operazioni; in alternativa, è possibile anche solo l'indicazione della date e del numero del Ddt o di altro documento idoneo; in base alla circolare 14/E è possibile indicare nel campo "data fattura" quella dell'ultimo Ddt e inviare il file entro il 15 del mese successivo; è auspicabile che venga espressamente



confermata la possibilità di indicare la data di "fine mese" con possibilità d'invio del file entro il 15 del mese successivo. È utilizzabile anche per i servizi individuabili con idonea documentazione, a condizione che rechi il dettaglio delle operazioni; per la circolare 18/E/2014 è idonea la documentazione "peculiare del tipo di attività svolta", sempre che risultino con certezza la prestazione eseguita, la data d'effettuazione e le parti contraenti; è possibile fare riferimento anche solo al documento che attesta l'incasso; per la "data fattura" e la trasmissione valgono le stesse regole dei beni. Dalla fattura deve emergere il momento di effettuazione (incasso) delle prestazioni.

Grido d'allarme dei sansifici

Aumenta la quantità di sansa prodotta per la campagna in corso, ma le aziende del settore continuano a soffrire, rischiando anche la chiusura. A denunciarlo è Assitol, l'associazione italiana dell'industria olearia che rappresenta il comparto. In particolare, a preoccupare gli imprenditori è il basso livello dei prezzi che rende poco remunerativa l'attività di estrazione dell'olio dalle sansi.

Spiega Michele Martucci, presidente del gruppo "olio di sansa" dell'associazione: "Sembra un paradosso, l'alta produzione di quest'anno, unita ai prezzi bassi, ci sta mettendo in seria difficoltà. Lo scorso anno, la cattiva annata aveva prodotto una corsa alle biomasse. Quest'anno, invece, sono i prezzi bassi ad allettare quegli operatori, che, attratti dagli incentivi alle bioenergie, sottraggono materia prima alimentare alle aziende, creando una vera e propria distorsione di mercato, sia in Italia che all'estero.

Per noi resta fondamentale il principio del 'food first' - continua Martucci - ovvero garantire la destinazione alimentare della sansa, come chiarito anche dalla pronuncia dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, nel 2015. Chiediamo quindi alle istituzioni, nazionali ed europee, di verificare che non si moltiplichino i comportamenti illegali, la cui conseguenza sarebbe la difficoltà di approvvigionamento delle aziende serie e, a breve, la loro tenuta economica". Quello che si prospetterebbe, insomma, è la chiusura per numerose imprese. "Problemi analoghi si stanno registrando anche in Spagna - avverte il presidente del gruppo "olio di sansa" - ma, a differenza del nostro Paese, i nostri colleghi iberici godono di maggiore attenzione da parte delle istituzioni".

Una filiera che rappresenta un segmento importante dell'intera produzione olearia. "Auspichiamo che il Ministero dello Sviluppo Economico, quello delle Politiche Agricole e Agroalimentari, il Ministero dell'Ambiente e lo stesso Gse, prendano una posizione chiara sull'accaparramento della sansa a fini energetici - è l'appello di Martucci - sostenendo le aziende in questo momento difficile".

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

A cura di



Intervista a Ricardo Domínguez García-Baquero, amministratore delegato

Una Fondazione per sostenere l'olio extravergine in Spagna

L'organismo vede coinvolti Ministeri, Comunità Autonome e Organizzazioni del settore oleario per contribuire a dare valore aggiunto al prodotto, evidenziandone i molteplici benefici sia nutraceutici che salutistici



A sinistra l'ing. Ricardo Domínguez García-Baquero e, sopra, un paesaggio olivicolo spagnolo

di CRISTINA REVENGA

Dall'inizio di quest'anno l'ing. Ricardo Domínguez García-Baquero dirige la Fondazione Patrimonio Comune Oleicolo (FPCO), una istituzione nata negli anni '30 e composta da 28 organismi che rappresentano l'Amministrazione Generale di Stato (i Ministeri d'Agricoltura, Industria e Lavoro), due comunità autonome (Andalusia e Castilla - La Mancha) e le organizzazioni del settore oleario (Cooperative Agro-alimentari spagnole, Asaja, COAG, UPA, Infaciliva, Anierac ed Asoliva).

Appassionato del settore oleicolo e dell'olio d'oliva, Domínguez, che ha svolto gran parte della sua professione nell'amministrazione andalusa, svela i principali obiettivi e progetti che vuole avviare per promuovere la Fondazione.

Ing. Domínguez, vuole presentare la Fondazione di cui è stato nominato amministratore delegato?

“La Fondazione si occupa principalmente di decidere il funzionamento dei magazzini (come le chiusure o i cambi di struttura) e della partecipazione a progetti di ricerca. Considerata la nostra collaborazione con importanti studi e team di medici, sosteniamo gli studi sull'incidenza dell'olio d'oliva in una dieta salutare e ai fini della prevenzione di tumori.

Tra le finalità della Fondazione si trovano anche la promozione, la ricerca e, in generale, un'offerta di servizi al settore olivicolo. Questo, pur in presenza di un'altra importante entità che realizza tali funzioni, vale a dire l'Interprofessionale dell'Olio d'Oliva Spagnolo. L'Interprofessionale è più orientata verso la promozione, mentre noi puntiamo a sostenere la ricerca, in particolare come detto sotto il profilo

medico-scientifico”.

Che tipo di azioni metterete in atto per far conoscere al consumatore spagnolo i diversi tipi di olio d'oliva e i benefici dell'extravergine?

“Va chiarito che fin dalla sua fondazione l'Interprofessionale è deputata alla promozione e ha risorse destinate per questo obiettivo. Noi cerchiamo di convergere e operare nello stesso settore senza duplicare gli sforzi, semmai, limitando la promozione alle attività in cui vi è pieno coordinamento. Tuttavia siamo impegnati a sviluppare altri tipi di iniziative promozionali che possano identificare la Fondazione per il ruolo che è chiamata a svolgere. Se dunque per la promozione dell'olio d'oliva vi è l'Interprofessionale, con la quale dobbiamo unire gli sforzi e coordinarci, per la Fondazione voglio definire un nuovo corso e portare avanti una serie di attività necessarie per il settore come lo è la digitalizzazione. Contribuiremo, in questo senso, alla trasformazione digitale del settore a partire dalla produzione fino alla commercializzazione. Per altro, lo scorso giugno, è stato organizzato a Malaga un seminario sulla digitalizzazione nel settore agricolo dove si sono analizzati i modelli predittivi della raccolta e delle infestazioni, la tracciabilità nel settore oleario e, tema di particolare valenza, come i vari brand dovrebbero utilizzare il commercio elettronico o la digitalizzazione per la conquista dei mercati.

Siamo anche coinvolti nella tracciabilità perché crediamo che sia molto importante per definire bene il prodotto, e a questo fine stiamo sviluppando uno strumento basato nel blockchain, un vero e proprio registro digitale sicuro e impenetrabile, che fornisca ga-

ranzie a tutti gli anelli della catena e, soprattutto, al consumatore che è colui che deve percepire che il prodotto ha seguito un percorso corretto”.

La ricerca e la collaborazione nello studio dei vantaggi terapeutici dell'olio extravergine d'oliva, incoraggiando la collaborazione delle autorità sanitarie, è un altro dei grandi obiettivi della Fondazione. In che progetti state collaborando attualmente? È previsto lo sviluppo o l'avvio di nuove iniziative a breve e medio termine in questo senso?

“Sottolineerei diversi studi, ma in particolare uno sul tumore al seno che si sta portando avanti all'Università di Barcellona, diretto dal dottor Eduard Escrich, con risultati abbastanza significativi sull'importanza dell'olio d'oliva in questa malattia ed il suo carattere preventivo.

Altri progetti importanti a cui partecipiamo sono legati alla nutrizione, condotti in collaborazione con l'Università di Cordova e l'ospedale Reina Sofia, che hanno esaminato gli effetti della dieta mediterranea ricca in olio extravergine di oliva in pazienti con patologie cardiovascolari. Alcuni anni fa vi era la necessità di difendere le indicazioni nutrizionali di fronte all'Unione Europea e il fatto che l'olio avrebbe potuto avere o meno una specifica etichetta ci ha spinto a contribuire nell'investimento in ricerca, principalmente medica”.

Come valuta la situazione attuale dei bassi prezzi nel settore oleicolo spagnolo e quali crede siano le misure da applicare per ovviare a questa situazione?

“Non posso dare una spiegazione a questa situazione dal momento che è una campagna nella quale scarseggia

l'olio d'oliva in tutta la UE e in primis in Spagna che è il leader nella sua produzione. Quindi il paese avrebbe dovuto avere il coltello dalla parte del manico.

È un settore che deve migliorare strutturalmente e che continua ad essere molto atomizzato, quando invece le cooperative hanno bisogno di liquidità affinché non ci sia precipitazione nel vendere.

È inoltre necessaria una visione globale sia dal punto di vista dell'articolazione che dell'unione di questo settore, pena il rischio di muoversi molto lentamente e prendere decisioni errate.

La filiera olivicola deve organizzarsi e pensare più collettivamente che individualmente. Ritengo inoltre che si potrebbe autoregolare e che possiamo contribuire a tale autoregolazione offrendo qualità e capacità per il suo sviluppo.

Quali sfide crede che il settore dell'olio d'oliva debba affrontare a livello nazionale ed internazionale? Quale sarà il ruolo della Fondazione?

“L'obiettivo è la promozione per l'incremento del consumo. In questo senso, l'Interprofessionale ha un ruolo molto importante e lo sta svolgendo molto bene. Da parte sua, noi possiamo aiutare a raggiungere questo obiettivo, ma una delle idee da sviluppare è legata all'esportazione e alla logistica del trasporto per le piccole imprese che sono quelle che hanno più difficoltà in questo ambito. A questo proposito, possiamo promuovere un punto d'incontro che aiuti ad esportare o ad offrire servizi per risolvere la complessa documentazione che richiede la vendita all'estero”.

L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



La ruota gira e rischia di stritolare il mondo olivicolo-oleario

Eccoci tornati al punto di partenza, con i prezzi dell'olio extra vergine di oliva nazionale in discesa che si assesteranno, presumibilmente, sui 4,5-4,7 euro/kg. Un calo del 10-15% rispetto all'anno passato. Se pensiamo che nella campagna olearia 2018/2019 l'Italia aveva prodotto 175 mila tonnellate e quest'annata circa 300 mila, la diminuzione può apparire persino poco sensibile. In realtà le quotazioni all'ingrosso, in tutti gli angoli del globo, si posizioneranno molto vicino ai costi di produzione, poiché, con la situazione economica globale in fibrillazione, la possibile recessione europea e le politiche commerciali protezionistiche, ogni tensione potrebbe generare una conflittualità nociva per gli affari.

I dazi di Trump, alla prova dei fatti, fanno meno paura dell'immaginato all'industria olearia europea che però dovrà ristrutturarsi, aprendo impianti di confezionamento negli Stati Uniti per evitare la mannaia delle tariffe al



25% sull'extravergine sfuso spagnolo che rappresenta più dell'80% del ricco mercato americano. Se infatti la Spagna rappresenta il 50% dell'olio europeo esportato negli Usa, è vero che nelle bottiglie dei marchi italiani, che rappresentano un altro 40% abbondante, vi è in prevalenza olio iberico.

La fase di ristrutturazione, con i necessari riassetti societari, richiede mare calmo e bonaccia per non compromettere immagine e quote di mercato. Se guardiamo oltre la siepe lo scenario è però molto preoccupante.

Non c'è infatti alcun dubbio che la produzione dell'olio d'oliva resterà confinata, per l'80-90%, nel bacino del Mediterraneo, ma il commercio oleario si allontanerà sempre più dal mondo produttivo, dalla cultura olivicola mediterranea e dalle istanze della società rurale.

Le industrie olearie diventeranno holding, dove le partecipate, americane o cinesi, presto o tardi, prenderanno il sopravvento. Chi controlla i flussi commerciali decide anche le regole del gioco. Oggi, nel bene e nel male, la definizione di extravergine è frutto di un lavoro legislativo,

tecnico-scientifico ma anche sociale e culturale, proprio dell'area mediterranea. Non sono sicuro che nel futuro, quando le teste pensanti delle holding dell'olio d'oliva non saranno più a Malaga o Tavernelle Val di Pesa, ma a New York e Pechino, le politiche olivicole-olearie seguiranno le logiche di trattativa, contrattazione e negoziazione che conosciamo e a cui siamo abituati.

Oggi, infatti, l'industria e il commercio oleari, se non altro perché hanno radici e sede in Italia, in Spagna o in Grecia, sono influenzate da dinamiche politiche locali e sono spinte a compromessi che non credo holding internazionali, rette da assetti manager, sarebbero disposte ad accettare. È tempo che, oltre alle polemiche sul superintensivo e alla contrapposizione Spagna-Italia, si pensi alle dinamiche e ai nuovi rapporti di forza che si stanno delineando nel mondo dell'olio d'oliva.

Resta a Bari la prima fiera nazionale sulla filiera olivicola-olearia

enoliexpo^{adriatica}
 wine & oil technology

EnoliExpo torna dal 19 al 21 marzo 2020 insieme a FederUnacoma: la più ricca rassegna di innovazioni, macchinari e tecnologie, sarà abbinata ad un serie di incontri di formazione

Dopo il grande successo della prima edizione pugliese e accogliendo le richieste pervenute da gran parte degli espositori, EnoliExpo - la principale rassegna nazionale di macchinari, attrezzature e tecnologie per l'olivicultura e l'industria olearia - torna alla Fiera del Levante di Bari dal 19 al 21 marzo 2020.

È stato infatti deciso che la biennialità della manifestazione ricadrà negli anni pari, in alternanza ad ExpOliva, la fiera internazionale di Jaèn, in Spagna, che si tiene negli anni dispari.

Ed il fatto che - per l'elevato numero di visitatori ed espositori nonché per l'alto livello tecnico dei convegni - EnoliExpo sia stata accostata alla principale fiera mondiale dell'olivicultura, è motivo non solo di grande soddisfazione da parte degli organizzatori, ma di rinnovato impegno per migliorarsi ulteriormente e diventare un punto di riferimento nel panorama nazionale e nel bacino del Mediterraneo. Proprio per questo - oltre a lavorare per allestire una fiera con tutti le principali aziende a servizio di chi opera nell'oliveto o in frantoio - sono già stati costruiti importanti rapporti di collaborazione con tutti i protagonisti della filiera: olivicoltori,



frantoiani, organizzazioni di produttori, università, enti di ricerca, istituzioni. Per i frantoiani, in particolare, grazie alla sinergia con le principali rappresentanze associative, sarà organizzata un focus su tutte le norme e le tematiche fiscali che sono state introdotte di recente ed a cui gli oleifici si debbono attenere.

Ma non sarà questa la sola novità, perché l'edizione 2020 segnerà anche la partnership con FederUnacoma, la Federazione nazionale costruttori macchine agricole che darà ulteriore valore aggiunto sia in termini di prestigio che di presenza di marchi leader nel settore. L'annuncio è stato fatto in occasione di Agrilevante. "La fiera - ha

sottolineato in proposito l'amministratore delegato di FederUnacoma, Massimo Goldoni - non è più una semplice esposizione di prodotti, ma un'agorà dove far intrecciare rapporti e creare opportunità. L'accordo che nasce è un valore aggiunto per tutti, in particolare per il nostro sistema di aziende olivicole e vitivinicole. Un grande patrimonio da sostenere e valorizzare". Di una fiera verticale, capace di abbracciare l'intera filiera olivicola, ma aperta anche al segmento della vitivinicoltura e dell'enologia, ha parlato il presidente di EnoliExpo Sonia Villani, la quale ha ricordato: "Questa manifestazione ha saputo centrare l'obiettivo di unire all'ampia esposizione delle migliori tecnologie momenti di incontro e confronto tra tutti i protagonisti dei settori olivicolo-oleario ed enologico. Con la partnership raggiunta con FederUnacoma copriamo un segmento importante, altri ne vogliamo qualificare ulteriormente per caratterizzarci sempre più, in una regione prima in Italia per la produzione di olio e seconda per la produzione di vino, ma soprattutto per un centro-sud che in questi due settori ha tanto da esprimere".

Che confusione davanti allo scaffale!

Indagine Ismea: più tempo per scegliere la bottiglia. Una campagna per incoraggiare i consumatori verso comportamenti di acquisto più attenti alla qualità che al prezzo

Aumenta il tempo trascorso dal consumatore medio di fronte allo scaffale nel momento dell'acquisto di un olio extravergine di oliva. Circa il 60% impiega tra due e cinque minuti per scegliere l'olio, quasi il doppio di dieci anni fa, mentre 'solo' un terzo si dirige a colpo sicuro su un olio ben preciso.

Lo rivela un'indagine condotta da Ismea e presentata in occasione dell'avvio della campagna di informazione e comunicazione sul consumo di olio di oliva promossa dal Ministero delle Politiche Agricole con l'obiettivo di contribuire a sviluppare una cultura legata a questo prodotto "che incoraggi comportamenti di acquisto più attenti e meno condizionati dalla sola componente del prezzo, promuovendo una maggiore conoscenza della grande varietà di oli extravergine di qualità e di cultivar presenti nel nostro Paese, che danno vita a un patrimonio di gusto e cultura unico e inimitabile".

Circa la metà degli intervistati, evi-



denzia l'indagine Ismea, si è dichiarata poi interessata ad approfondire le conoscenze sul mondo dell'extravergine, con una nutrita rappresentanza da parte dei giovani under 34, che risultano i più attenti all'utilizzo

dell'olio Evo, per effetto della ricerca di uno stile di vita orientato al benessere e alla salute.

Anche l'aspetto della provenienza dell'olio risulta, almeno negli intenti, un elemento importante nella scelta

del prodotto da portare a tavola. "Oltre il 90% dei consumatori - rileva Ismea - giudica l'olio della propria regione o nazionale di qualità superiore".

La metà degli intervistati afferma di scegliere l'olio che consuma più frequentemente in base alla provenienza, percentuale che sale addirittura al 91% tra coloro che dichiarano di leggere sempre l'etichetta. "Eppure - sottolinea l'Ismea

- considerando che oltre la metà dell'olio acquistato proviene dall'estero, è chiaro come il consumatore sia sì sensibile al tema della qualità e della provenienza dell'olio, ma allo stesso tempo anche molto confuso".

Cioccolato all'olio di oliva Benefici per i diabetici

Uno studio dell'Università La Sapienza di Roma

Un cioccolato 'speciale' a cui viene aggiunta oleuropeina, una sostanza estratta dall'olio extravergine d'oliva, fa anche bene ai diabetici: riesce infatti a evitare l'incremento della glicemia che si avrebbe dopo aver consumato un normale cioccolato e consente perciò ai pazienti di gustare questo alimento senza dover ricorrere ai prodotti senza zucchero. Due quadretti di cioccolato 'all'olio d'oliva' sono perciò una trasgressione sana, perché il cacao, in quantità moderate, può ridurre il rischio cardiovascolare grazie ai suoi effetti antiossidanti.

Normalmente i diabetici devono accontentarsi di prodotti speciali senza zucchero, perché quello contenuto in cioccolatini, tavolette e creme fa alzare troppo la glicemia. Il nuovo cioccolato è stato messo a punto da ricercatori del Dipartimento di Medicina Interna e Scienze Mediche dell'Università La Sapienza di Roma: contiene oleuropeina, una sostanza derivata dall'olio extravergine d'oliva che contribuisce a tenere bassa la glicemia. Mangiare 40 grammi di questo cioccolato 'all'olio d'oliva' non modifica in alcun modo la glicemia come accadrebbe con altri tipi di



cioccolato: lo dimostra lo studio sperimentale appena pubblicato sulla rivista Clinical Nutrition, secondo cui il nuovo cioccolato consentirà anche ai diabetici di sfruttare le potenziali capacità benefiche del cioccolato, per esempio l'attività antiossidante e protettiva sul sistema cardiovascolare.

Il nuovo cioccolato è stato sperimentato su 25 pazienti con diabete di tipo 2 e 20 soggetti sani che sono stati invitati a consumare 40 grammi di crema al cacao e nocciole, normale oppure arricchita con il 4 per cento di oleuropeina.

"I risultati mostrano che nei diabetici il consumo di cioccolato all'olio d'oliva riduce il picco glicemico che si ha due ore dopo l'ingestione del cioccolato senza oleuropeina", spiega Francesco Violi, coordinatore dell'indagine.

Il soffritto all'extravergine sprigiona sostanze salutari

Antiossidanti meglio assorbiti dall'organismo

Il segreto della dieta mediterranea non sta solo nei suoi ingredienti di base (molte verdure, legumi, pesce), ma anche nel modo in cui le pietanze sono preparate, quindi nella tradizione gastronomica che le è propria. È la conclusione che emerge da uno studio spagnolo in cui si dimostra che il soffritto con l'extravergine oltre ad esaltare i sapori aiuta anche a sprigionare le sostanze bioattive

di ingredienti come pomodoro, aglio, cipolla, carote, migliorando la capacità del nostro corpo di assimilare antiossidanti e vitamine contenute in questi ingredienti. Pubblicato sulla rivista Molecules, dagli scienziati della facoltà di Farmacia dell'Università di Barcellona, lo studio offre uno sguardo sui meccanismi biochimici attraverso cui la tradizione gastronomica mediterranea fa bene alla salute, spiega l'autrice principale Rosa Lamuela. Non sono solo i singoli cibi a far bene, dunque, ma



anche il modo in cui sono preparati.

Lo studio prende le mosse da una sperimentazione clinica che suggeriva come, appunto, al fine di trasferire i benefici per la salute tipici della dieta mediterranea, non sia sufficiente adottare il consumo dei cibi cardine della nostra alimentazione.

"Insomma - spiega l'esperta - gli effetti salutari della dieta

mediterranea sono difficili da riprodurre in popolazioni non mediterranee, e probabilmente il motivo sta nel modo di cucinare i cibi".

L'esperta ha infatti dimostrato che il soffritto con l'olio extravergine libera vitamine e antiossidanti da cipolla, aglio, pomodoro e carote, modificando chimicamente queste molecole naturali in modo che il nostro corpo le assorba meglio. Ad esempio, conclude: "Si è visto che le proprietà antinfiammatorie del pomodoro sono potenziate proprio dalla cottura con l'extravergine".

Giovani di talento protagonisti per innovare la filiera

Originale progetto per un gruppo di 24 ragazzi



Sarà Bari la sede del primo training congress dal titolo "Evo research's got talent" che avrà luogo dal 20 al 22 gennaio 2020.

La novità riguarda i destinatari, selezionati tra i migliori giovani di talento che operano nel mondo della ricerca scientifica nel settore olivicolo oleario e che coprono trasversalmente tutti gli ambiti della scienza: dall'arboricoltura, alle tecnologie alimentari, passando per la chimica degli alimenti, l'ingegneria, la tracciabilità, il marketing, i sottoprodotti, il packaging, la shelf-life, la legislazione sugli alimenti, la protezione delle piante, l'analisi sensoriale, la sostenibilità, l'economia circolare e paesaggio, le proprietà nutraceutiche e salutistiche e la nutrigenomica.

La parola d'ordine è innovazione, un processo necessario per portare linfa creativa e migliori risorse economiche al settore e per garantire un equo reddito a tutti gli attori della filiera, destinatari finali del trasferimento tecnologico.

Tra gli elementi di originalità c'è il meccanismo di selezione, basato sulla presentazione di un mentore accademico che propone l'allievo che si è distinto nel gruppo di ricerca, evidenziandone doti scientifiche e relazionali tali da farne una promessa nel panorama scientifico internazionale. Ai 24 talentuosi selezionati verrà confermata la partecipazione per mezzo di una lettera ufficiale che li introduce all'evento. Le tre giornate intensive vedranno le giovani promesse della scienza condividere spazi e tempo in una successione incalzante di attività che mirano a creare un network di ricercatori che getterà le basi della



futura ricerca europea nel settore olivicolo-oleario. A cementare i rapporti scientifici saranno le sessioni di speech in cui si genererà un brain storming funzionale alla generazione di nuove linee di ricerca basate sulla cross-fertilization. Ogni esposizione orale sarà sottoposta al giudizio insindacabile dei giovani partecipanti sulle capacità tecniche ed espressive del relatore. Tale valutazione, sommata alla valutazione di ingresso che ciascun candidato ha ricevuto dal panel di esperti del Comitato Scientifico, individuerà i migliori 6 talenti che riceveranno un premio al termine dei lavori. A favorire la crescita delle carriere dei giovani ricercatori contribuiranno due sessioni quotidiane di training: una incentrata sulle soft-skills necessarie nel mondo della ricerca e l'altra sulle opportunità di finanziamento europeo destinato ai giovani scienziati, in particolare la call europea Marie Curie e l'ERC starting grant.

A cementare il sodalizio sul piano squisitamente umano contribuiranno le Evoo Experiences. Momenti di pausa in cui l'olio da tema di interesse scientifico si trasforma in elemento edonistico per trasformare la cena in una occasione ludica e di intrattenimento. Dall'aperitivo di benvenuto alle cene che chiuderanno le giornate di studio, i 24 giovani ricercatori di talento selezionati potranno sperimentare un viaggio emozionale attraverso l'uso dei migliori oli extravergini di qualità come veri e propri "profumi alimentari" capaci di modificare la pratica gastronomica e di trasformarla in una esperienza sinestetica.

Le Ricette de L'Olivo News

Le olive dolci fritte Una gustosa tradizione



Le olive dolci fritte sono una specialità tipica che appartengono alla tradizione culinaria pugliese. Si tratta di un piatto d'altri tempi che si prepara in autunno con l'inizio della raccolta delle olive. Un piatto povero pugliese, semplice, veloce ma gustoso che ci viene proposto da Carmela Luongo dell'omonimo oleificio di Cerignola (Fg). Le olive devono essere ben mature e quindi devono presentare un colore nero-violaceo: nella cottura sprigionano un profumo irresistibile, un gusto e un sapore unico, con un retrogusto amarognolo, ma dolce allo stesso tempo.

Dosi per 4 persone

Ingredienti

Olive dolci;
olio extravergine d'oliva;
1 spicchio d'aglio;
peperoncino;
sale;
pane.

Procedimento

Lavate e asciugate le olive dolci, versate l'olio extravergine di oliva nella padella e fate soffriggere l'aglio e il peperoncino. Quando l'olio è ben caldo aggiungete le olive dolci. Mescolate delicatamente per farle insaporire e salate abbondantemente (il sale serve per togliere l'amaro tipico delle olive). Mettete a tostare il pane, quando le olive cominceranno ad ammorbidirsi e sfaldarsi saranno pronte per essere portate a tavola. Ottime servite calde e accompagnate con del pane pugliese. La scarpetta è d'obbligo.

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 la propria ricetta completa di ingredienti e le spiegazioni per lo svolgimento della stessa, corredata con foto del piatto ed indicando il nome dell'autore e i suoi riferimenti (indirizzo e recapito telefonico), con relativa autorizzazione alla pubblicazione.

Una speciale giuria individuerà la migliore ricetta del trimestre. Chi l'avrà realizzata, oltre a vederla pubblicata ne L'Olivo News, riceverà un originale omaggio.

Per maggiori informazioni scrivere a olivonews@pialisi.com.

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

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution