

Se venisse proibito l'impianto a "tre fasi"

Un servizio di "Striscia la notizia" riapre il dibattito nel mondo olivicolo

di FRANCESCO CHERUBINI

Ha destato clamore e non poteva essere diversamente - in particolare per i non addetti ai lavori - un recente servizio televisivo di "Striscia la notizia" sull'inquinamento prodotto dallo sversamento di acque di vegetazione in alcuni fiumi del territorio di Agrigento. Nel mirino, ovviamente, sono finiti i frantoi della zona che pure hanno dichiarato il loro corretto smaltimento. Il sindaco della città, da parte sua, si è preso l'impegno di incontrare i frantoiani prima della prossima campagna e di vigilare affinché tale fenomeno non si ripeta.

In realtà il tema affrontato dalla popolare trasmissione televisiva di Canale 5 pone una questione - quella legata alla sostenibilità ambientale - di cui si dibatte da tempo all'interno della filiera olivicola, in un labirinto di normative, interpretazioni ed azioni di non sempre facile armonizzazione.

A ben vedere lo scarico delle acque di vegetazione non è un problema solo dei nostri oleifici, ma di quelli di tutti i Paesi dove tali piante sono coltivate. La maggiore o minore quantità di acqua di scarico discende, come ben sanno i frantoiani, dalla tipologia di impianto utilizzato. In particolare, l'uso di un sistema "a tre fasi" per la spremitura delle olive (che, come noto, è stato il primo sistema per l'estrazione continua dell'olio di oliva), prevede l'aggiunta di acqua esterna in fase di centrifugazione e conseguente lo scarico di notevoli quantità di acque di vegetazione. E, relativamente ai sottoprodotti, il risultato di tale processo è una sansa poco umida.

Al contrario, l'adozione di un sistema "a due fasi", sviluppato successivamente al sistema precedente, non contempla l'aggiunta di acqua esterna, non produce acque vegetali ed ha come esito del processo una sansa molto umida.

Dando un'occhiata agli altri Paesi, tra i quali, in primis, la Spagna, c'è chi ha vietato l'uso dei macchinari "a tre fasi" proprio per minimizzare lo scarico di acque di vegetazione altamente inquinanti. E c'è anche chi ha fatto in modo di dissuadere i frantoiani da



L'inviata di Striscia, Stefania Petyx, autrice del servizio televisivo

acquistarli, prevedendo incentivi pubblici solo per chi investe sul "due fasi". Il quale impianto, aspetto tutt'altro che secondario, è anche in grado di offrire performance migliori, garantendo una redditività delle olive maggiore del 5% circa rispetto ad un impianto "a tre fasi". A ciò si aggiunge la piena valorizzazione dei sottoprodotti che, ormai sdoganati dall'essere considerati un rifiuto, diventano per il frantoiano una importante risorsa dai più svariati utilizzi. Utilizzi che addirittura si sviluppano ulteriormente se l'estrattore è di ultima generazione: integratore per la zootecnica, miscela per la produzione di biogas, ammendante del suolo o ingrediente per l'alimentazione umana, oltre alla produzione di una sansa disidratata simile a quella dell'impianto "a tre fasi" dall'alto potere calorifero. La soluzione naturale al problema messo in luce anche dal servizio televisivo in oggetto sembra dunque facile: vietare, o comunque non incentivare, anche in Italia l'uso di macchine "a tre fasi". I costi di acquisto per il frantoiano saranno comunque analoghi, la produttività sicuramente maggiore, lo sversamento di acque vegetali decisamente minimo.

Perché, ci si domanda, il legislatore non interviene in tal senso? Probabilmente perché un provvedimento del genere non può prescindere da un'analisi complessiva relativa all'intera fi-

liera olivicola e alle conseguenti misurazioni da attivare. Un'analisi complessiva, senza escludere nessuno. I frantoiani che vanno aiutati a programmare i loro investimenti, ma anche i sansifici che hanno un ruolo importante nell'economia olivicola nazionale.

Relativamente a questi ultimi sono 38 gli impianti presenti oggi in Italia (fonte Ismea). Per la loro attività hanno la necessità di avere una sansa con il minor livello di umidità possibile. Pertanto, oggi preferiscono certamente la sansa derivante da un impianto "a tre fasi" piuttosto di quella che residua da un sistema "a due fasi". Quest'ultima, infatti, necessiterebbe, per essere lavorata, di essere asciugata a mezzo di appositi essiccatori.

In definitiva, quindi, sarebbe auspicabile un intervento statale che promuovesse un tavolo di confronto tra i vari operatori del settore e prendesse in considerazione la possibilità di sostenere tutta la filiera, attraverso appositi incentivi pubblici, al fine di dotare da un lato i frantoi di macchine "a due fasi" per i molteplici vantaggi ambientali ma anche produttivi connessi e dall'altro i sansifici di essiccatori adeguati.

Questo, sarebbe un modo serio di dar corso al servizio di denuncia di "Striscia la notizia" e di affrontare alla radice un problema che esiste e che, con il passare del tempo, non potrà che aggravarsi.

SOMMARIO

2

Marcacei ci svela
il settore oleario spagnolo

3

Marco Oreggia: "Così
narro l'extravergine
con Flos Olei"

4

Coi, una nuova strategia
per la comunicazione

Razzie negli oliveti pugliesi

5

FS17/Favolosa, questa
bella sconosciuta

6

Più resa e migliore qualità
Il frangitore è protagonista

Consorzio Seggiano Dop
Un bel progetto di filiera

7

L'Oliveaia, una bomboniera
nella Tuscia Viterbese

8

Anche Olea ha adesso
il suo Comitato d'assaggio

9

"A difesa dei panel test"
la rubrica di Alberto Grimelli

10

Gli 80 anni
dell'ing. Gennaro Pieralisi

11

Repressione frodi: quasi
6 mila controlli sull'olio



Due originali
immagini
del paesaggio
olivicolo spagnolo



Con questo articolo del giornalista Alfredo Briga Martin, inizia la collaborazione tra L'Olivo News e Marcacei, la principale rivista olivicola della Spagna. Una finestra sul Paese iberico per capire come si stanno muovendo e in che direzione vanno i principali produttori mondiali di olio extravergine

Dove va il settore oleario spagnolo

Le valutazioni di esperti e protagonisti della catena di valore sul settore oleario ed olivicolo iberico in termini di produzione, qualità, competitività, promozione, internazionalizzazione, ricerca e sviluppo

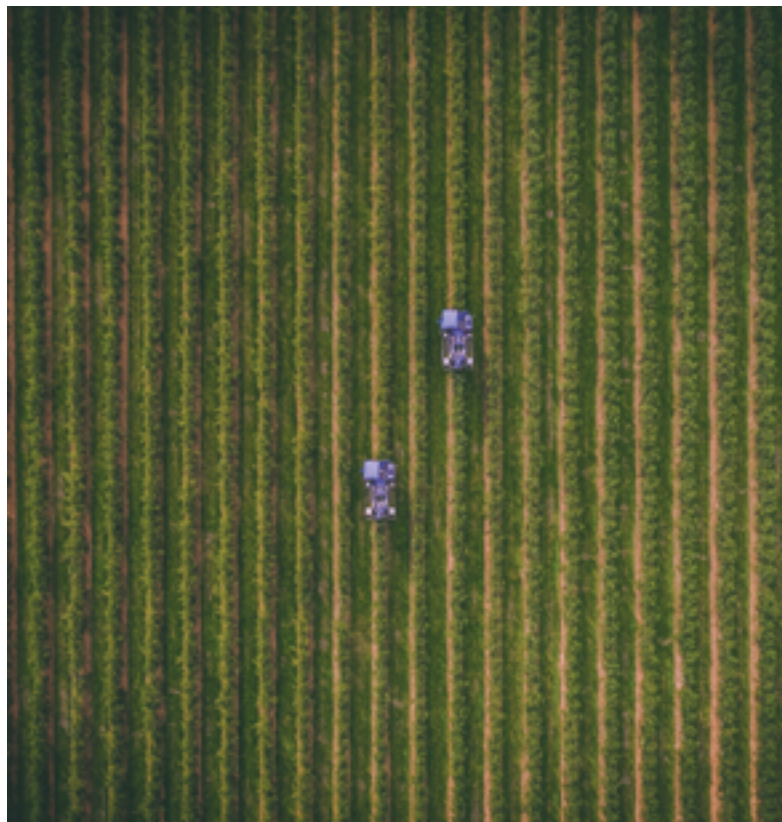
di ALFREDO BRIGA MARTIN

Per **Juan Vilar, professore ordinario dell'Università di Jaén** e consulente strategico specializzato nell'industria olearia, "durante gli ultimi 15 anni lo sforzo realizzato dall'olivicoltura spagnola è stato notevole in tutti gli ambiti: adeguamento degli oliveti, sistemi di irrigazione, modernizzazione dei mezzi, capacità estrattiva, investimenti per frantoi sempre più innovativi. Parallelamente si sono sviluppate tutte quelle attività di studio connesse, legate a tale attività, e dunque ricerca, divulgazione, conoscenza, esperienza... Grazie a tutto questo oggi la Spagna ha gli oliveti più produttivi del mondo".

Juan Gadeo, presidente di Interóleo Picual Jaén, evidenzia come "negli ultimi anni si apprezza un cambiamento di orientamento: se prima l'unica priorità era produrre di più ed al minore costo possibile, ora sta prevalendo la produzione di olio di qualità. D'altra parte, ricerca e sviluppo spagnolo stanno evolvendo molto bene ed il trasferimento di conoscenze scorre in maniera fluida dall'origine (università e centri di ricerca) ai distinti anelli della catena agroalimentare, soprattutto per il miglioramento della qualità, l'analisi delle proprietà salutistiche, il design, il packaging...

In Spagna si percepisce un anticonformismo in tutti gli ambiti: aumento della produzione, investimenti milionari nei frantoi e nel campo, miglioramento della qualità, concentrazione di imprese, campagne istituzionali all'estero. Le cooperative stanno acquisendo dimensioni tanto grandi che inevitabilmente hanno la necessità di esportare nel mondo per movimentare tutta la loro capacità produttiva. Non vi è più il timore di misurarsi nelle esportazioni di olio imbottigliato. Ormai i mercati sanno che, oltre ai volume, disponiamo anche di olio di qualità".

Da parte sua, il docente di Commercio e Ricerca di Mercati dell'Università di Jaén - nonché rettore emerito - Manuel Parras ritiene che



la forza spagnola risiede nella produzione e nei suoi ridotti costi: "L'industria spagnola è molto potente ed è articolata intorno a cooperative; si ha certamente una maggiore concentrazione dell'offerta, ma questa è ormai la strada che è stata intrapresa. D'altra parte, lo sviluppo della Spagna nella produzione di olio extravergine di alta qualità negli ultimi anni è stato davvero spettacolare".

Eusebio García della Croce, produttore ed imbottigliatore osserva che "negli ultimi anni il settore ha sperimentato una crescita molto importante e si è sviluppato considerevolmente. Azzardo nel sostenere che nessun altro settore ha avuto uno sviluppo tanto pronunciato. L'agricoltore spagnolo è, probabilmente, il migliore del mondo nella gestione dell'oliveto. La nostra

principale forza è la produzione. Ma, al tempo stesso, si è preso coscienza della qualità. Inoltre, il settore oleario spagnolo è unito: lavoriamo insieme e questa sinergia è rafforzata da una interprofessione molto attiva, con la parte relativa all'imbottigliamento e alla vendita che è cresciuta molto negli ultimi anni. Stiamo investendo più nel settore perché oggi ci sentiamo leader, benché la grande prova da superare è la comunicazione: né noi né gli italiani abbiamo saputo comunicare in maniera adeguata ed effettiva i benefici e il piacere che danno l'uso dell'olio extravergine di oliva".

Josep Pont, presidente dell'Associazione Spagnola dell'Industria e Commercio Esportatore di Olii di Oliva ed Olii di Sansa (Asoliva), segnala che "da 15 o 20 anni, la Spagna



Alfredo
Briga
Martin

ha investito grandi quantità di denaro per migliorare la produzione, la qualità e la commercializzazione dei propri olii di oliva. Ugualmente, e da circa 25 anni, si sono realizzati campagne di promozione degli olii di oliva spagnoli nel mondo - grazie al buon funzionamento dell'Interprofesional dell'Olio di Oliva Spagnolo - e si è scommesso di investire in ricerca e sviluppo per dimostrare le proprietà salutari dell'olio di oliva. D'altra parte, le imprese esportatrici hanno sviluppato ambiziosi programmi di internazionalizzazione, marketing e miglioramenti delle proprie reti commerciali che hanno permesso di portare le esportazioni dal 25% al 67%. Un'altra forza risiede nella profonda conoscenza dei mercati internazionali e negli sforzi che si stanno compiendo nell'internazionalizzazione delle imprese del settore. La Spagna è un Paese che produce in eccesso e deve dunque incrementare le sue esportazioni cercando nuovi mercati". Infine, secondo **Rafael Sánchez di Porta, vicedirettore generale di Dcoop**, "è evidente che negli ultimi anni la Spagna è cresciuta moltissimo tanto in produzione come in qualità e che le nostre imprese si sono sviluppate commercialmente per tutto il mondo, ma credo che ci siano ancora moltissime possibilità di espansione, se lo facciamo dando valore al prodotto e mettendo in risalto le sue qualità. In fondo il futuro del settore sta nel favorire il consumo di olio di oliva: e qui la cosa più importante non è l'origine, bensì la qualità e l'immagine dell'olio di oliva extravergine che riusciamo a trasmettere nei mercati mondiali."

“Folgorato dall'olio, amo narrare le sue grandi virtù”

A tu per tu con Marco Oreggia, curatore ed editore di Flos Olei, la principale Guida internazionale

di FRANCESCO CHERUBINI

Perito agrario, già ristoratore, sommelier, assaggiatore abilitato di vino, grappa e olio, giornalista, critico enogastronomico, editore e tanto altro... È un percorso poliedrico quello di Marco Oreggia, con il comune denominatore dell'amore per la terra e della passione per l'olio extravergine di oliva. Flos Olei, la sua creatura, è riconosciuta oggi come la principale Guida internazionale. L'ultima edizione censisce 500 aziende in rappresentanza di 51 Paesi. Dalla culla olivicola del Mediterraneo al Sudafrica, dall'America meridionale all'Australia e alla Nuova Zelanda, Marco Oreggia insieme alla collega Laura Marinelli ha saputo costruire uno strumento che racconta la geografia olearia mondiale, dimostrandoci come l'extravergine - laddove la latitudine concede alla drupa di maturare - sa diventare ovunque una eccellenza grazie ad aziende, macchine e, soprattutto, tanto cuore.

Marco Oreggia, come nasce Flos Olei?

È per certi versi figlia della guida L'Extravergine che ho curato tra il 2000 e il 2009 per un altro editore. Già allora erano presenti oli di 23 Paesi. Poi, nel 2010, ho scelto di sviluppare un progetto personale. È nata così Flos Olei che riprende nel titolo - che volutamente abbiamo lasciato in latino - il nome con cui gli antichi Romani chiamavano l'olio migliore, l'extravergine del tempo. Da allora a oggi sono costantemente aumentati Paesi esplorati e campioni segnalati. L'obiettivo è quello, originario, di portare freschezza ed energia all'interno del contesto editoriale del settore oleario. Del resto l'olio, alimento base della dieta mediterranea, consumato e apprezzato ovunque per le sue virtù organolettiche e salutistiche, meritava il giusto approfondimento. È così che la guida si propone come strumento di conoscenza e divulgazione del meglio delle realtà produttive di tutto il mondo, utile sia per i consumatori appassionati che per gli esperti: produttori, importatori, distributori, tecnici. Anche per questo per il prossimo anno stiamo lavorando, accanto alla consueta edizione del volume in duplice lingua italiano-inglese, a una nuova edizione rivolta al mondo asiatico.

Chi sono gli assaggiatori?

Coordino io stesso un bellissimo gruppo di assaggiatori professionisti, tutti iscritti ai propri albi regionali. A

questi si aggiungono qualificati collaboratori stranieri.

Cosa cercano i produttori di olio puntando a essere inseriti in Flos Olei?

Al di là di un orgoglio personale, sono due gli obiettivi fondamentali: la qualificazione dell'immagine della propria azienda e l'apertura che la guida favorisce verso i mercati internazionali. Questo lo noto in particolare tra i produttori italiani.

E tra quelli degli altri Paesi?

Penso agli spagnoli: quando erano ancora all'inizio del loro cammino di crescita qualitativa consideravano la nostra guida come un momento di confronto, quasi per testare, attraverso il paragone con la rinomata eccellenza italiana, a che punto fossero nel loro percorso. Oggi che hanno fatto passi da gigante la considerano an-

che loro, al pari degli italiani, uno strumento utile e sempre più riconosciuto per accedere a nuovi mercati internazionali. E lo stesso discorso può valere, con le dovute differenze, per gli altri Paesi, da quelli tradizionalmente vocati all'olivicoltura, alle new entry.

Cosa emerge dunque da questa olivicoltura ormai globalizzata??

Con oltre 2600 cultivar riconosciute,



Marco Oreggia

**FLOS
OLEI**



la qualità è ormai un concetto comune in tutto il mondo. L'innovazione tecnologica ha permesso alle aziende di spiccare il volo, e - nonostante difficoltà dovute talvolta a passaggi generazionali non sempre facili - il livello medio delle produzioni è oggi molto elevato in numerosi paesi. Tanto per fare un esempio, rispetto al tradizionale blend frutto dell'intera partita di olive raccolte tutte insieme, si è passati oggi a un'attenta selezione delle diverse varietà di olive nei loro diversi indici di maturazione: questo ha portato a raccolte differenziate e alla valorizzazione di ogni singola cultivar. Di conseguenza la gamma di oli extravergine è molto più sfaccettata rispetto a prima e la proposta per il pubblico è molto più ampia e variegata: oggi si può scegliere tra oli monovarietali, denocciolati, Dop, Igp, Biologici, Biodinamici...

E come li descrive Flos Olei gli extravergine assaggiati, per evitare di ripetersi, visto che parliamo di oltre 500 campioni diversi?

Le schede raccontano brevemente l'azienda inserita nel proprio territorio, dopodiché ci concentriamo a descrivere l'olio selezionato dal panel nelle sue note organolettiche. Seguono gli abbinamenti con i piatti, dall'antipasto al dolce.

Alla luce di quanto esplorato nel mondo olivicolo attraverso Flos Olei, cosa ci dobbiamo aspettare per il futuro?

Ci sono segnali positivi: la normativa sull'origine e sull'etichettatura, l'inserimento di nuovi parametri chimici utili per la lotta alle frodi e la maggiore riconoscibilità dei marchi Dop, Igp, Biologico. Permangono certo numerosi problemi irrisolti, primo fra tutti una legislazione ancora inadeguata e carente sia in Europa che nel mondo. Ma confido in un rilancio, in generale, del settore attraverso un maggiore controllo delle zone e dei volumi produttivi, un deciso potenziamento delle norme antifrode e il miglioramento della ancora poco efficace classificazione merceologica dell'olio di olive. Insomma, anche in vista del superamento della crisi economica, punto decisamente su questa pianta che costituisce una risorsa e un bene così speciali!

**SOCIETÀ COOPERATIVA
BILANCIAI**

**SOLUZIONI DI PESATURA
per il VOSTRO SETTORE**

Piattaforme di pesatura fino a 100 t

**Piattaforme di Piccola e Media
Pesatura**

Riempitrici Omologate

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

COI, una nuova strategia per la comunicazione

In collaborazione con l'Osservatorio ed il dipartimento dei servizi di informazione del COI

Il Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) ha avviato le procedure amministrative per la realizzazione del nuovo Osservatorio e per il nuovo sito web dell'organismo intergovernativo. Questa attività segue le determinazioni adottate dal Consiglio degli Stati membri nella 106ª sessione di novembre 2017.

I compiti dell'Osservatorio in sintesi saranno: stabilire un sistema software affidabile per valutare la situazione del settore olivicolo attraverso indicatori pertinenti, accurati e regolari; raccogliere informazioni internazionali, analizzare ed elaborare dati riguardanti il settore olivicolo ed oleario; diffondere le informazioni e i dati raccolti e metterli a disposizione di attori come: decisori, pianificatori, ricercatori, produttori, esportatori e altri soggetti interessati al settore.

"Si tratta di un'attività molto complessa perché l'olivicultura mondiale è in continua evoluzione e la filiera degli operatori del settore ha un bisogno costante di aggiornamenti" ha affermato il direttore esecutivo Abdellatif Ghedira in occasione degli Evoo Days di Veronafiere. "Stiamo lavorando con la collaborazione degli Stati membri per creare una rete di servizi di informazione che ci auguriamo di presentare al Consiglio alla fine del 2018".

Per il COI è prioritario istituire ed amministrare una



Il direttore esecutivo del COI, Abdellatif Ghedira



piattaforma di informazioni planetaria e coordinare informazioni ed indicatori di sviluppo del settore. Per questo il Consiglio dei membri ha istituito un nuovo dipartimento per i servizi di informazione che avrà cura avviare i lavori per l'istituzione di questo Osservatorio. In esso confluiranno anche la news letter mensile del COI, di taglio economico, ed il giornale on line Olivae il cui numero in uscita è dedicato alla Tunisia, mentre il prossimo si occuperà del Marocco, oltre a tutte le normali attività di contatti e sviluppo di relazioni con la stampa mondiale di settore.

Il Consiglio Oleicolo Internazionale, creato nel 1959 sotto il patrocinio delle Nazioni Unite, è l'unica organizzazione intergovernativa mondiale nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola. Il Consiglio ha sede a Madrid.

Per raggiungere i suoi obiettivi, il COI favorisce: la cooperazione tecnica internazionale attraverso progetti di ricerca e sviluppo, attività di formazione e trasferimenti di tecnologia; sostiene la crescita del commercio internazionale di olio di oliva e olive da tavola; fissa e aggiorna le norme commerciali, si adopera per il miglioramento della qualità; lavora per una maggiore integrazione della dimensione ambientale nelle attività del settore olivicolo/oleario; promuove il consumo mondiale di olio d'oliva e olive da tavola mediante campagne innovative e programmi specifici; pubblica statistiche e informazioni sul mercato mondiale dell'olio di oliva e delle olive da tavola; riunisce periodicamente i rappresentanti dei governi, che riflettono sui problemi del settore e sulle priorità di azione del COI; collabora strettamente con il settore privato.

Razzie negli oliveti pugliesi

Assicurati maggiori controlli contro furti e atti intimidatori

Riflettori del Ministero degli Interni puntati sul 'caso Puglia' e sui fenomeni di criminalità così frequenti nelle aree rurali. Su sollecitazione dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare - in particolare dal presidente del comitato scientifico, l'ex Procuratore Gian Carlo Caselli e dall'ex Procuratore Cataldo Motta - il Ministero ha garantito al Presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantele, che saranno attivati gli strumenti idonei ad arginare furti e atti intimidatori nelle campagne pugliesi.

"Il fenomeno della microcriminalità nelle aree rurali pugliesi - ha denunciato il presidente regionale di Coldiretti - è divenuto così pressante e pericoloso per la stessa incolumità, che gli agricoltori stanno rinunciando a presentare regolare denuncia. Ci siamo impegnati a sensibilizzare i coltivatori a presentare le loro denunce, in modo da aiutare le forze dell'ordine. I furti di olive, mandorle, rame e mezzi agricoli, fenomeni estorsivi con il taglio dei ceppi di uva sono stati all'ordine del giorno anche nel 2017. In questo scenario di strisciante diffusione dell'illegalità e clima di pericolosa incertezza, le aziende corrono il forte rischio di perdere competitività".

Senza contare che sono stati registrati casi di taglio di ulivi monumentali per rivendere la legna a pochi spiccioli.

"Per questo abbiamo richiesto da tempo che il territorio sia maggiormente presidiato - ha aggiunto il direttore di Coldiretti Puglia, Angelo Corsetti - sollecitando una collaborazione più stringente con i Consorzi nella vigilanza delle campagne, auspicando che non si interrompa il percorso già intrapreso di accorpamento dei Consorzi minori al fine di incrementare ed ottimizzare il servizio di vigilanza campestre reso all'utenza e un coordinamento delle attività di presidio e vigilanza



za tra le forze dell'ordine e la Federazione regionale dei Consorzi di Vigilanza campestre che annovera due consorzi a Taranto, uno a Brindisi, quattro a Lecce, dodici a Foggia, otto nella BAT e trenta a Bari". Sensibilizzare gli agricoltori circa l'importanza di denunciare è l'obiettivo di Coldiretti Puglia, per analizzare dove si registrano in più larga misura i fenomeni criminali, quando avvengono i furti, quali sono mezzi e prodotti maggiormente appetibili e come è strutturata la 'filiera' della ricettazione per economizzare le attività di polizia, assicurando le vittime circa l'anonimato della denuncia non restando isolati.

L'Emilia Romagna prova a fare squadra

Dalla collaborazione tra l'Organizzazione di produttori Arpo (Associazione tra produttori olivicoli dell'Emilia Romagna soc.coop.agr.) e i frantoiani del territorio della regione è nato l'accordo di filiera per la produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva in Emilia Romagna. Siglato lo scorso anno, l'accordo è diventato operativo nella campagna olearia appena conclusa e il bollino Arpo ne è il simbolo di riconoscimento per il consumatore.

L'intesa ha previsto e prevederà per il futuro l'adozione di un preciso modello organizzativo per la raccolta, il conferimento e il controllo delle olive e dell'olio ottenuto da esse. Quattro gli step per garantire l'eccellenza.

Con il primo gli olivicoltori soci Arpo si impegnano a raccogliere e conferire esclusivamente olive di propria produzione, portandole nelle sedi di ritiro presso i frantoi aderenti entro due giorni dalla raccolta. Qui un tecnico di Arpo ne valuta la qualità: solamente le olive sane e al giusto grado di maturazione vengono accettate e conservate al massimo 24 ore prima dell'estrazione dell'olio. Una volta ottenuto l'olio extravergine d'oliva, il personale tecnico Arpo effettua il prelievo di campioni che verranno sottoposti ad analisi chimiche (acidità e perossidi) e sensoriali (panel test). Solo dopo l'esito positivo delle analisi, l'olio extravergine ottenuto viene confezionato ed etichettato dai frantoiani che appongono il bollino Arpo a certificare che il prodotto è frutto dell'accordo di filiera: una garanzia di tracciabilità e valorizzazione dell'olio extravergine dell'Emilia Romagna.

FS17 /Favolosa, questa sconosciuta

Scopriamo meglio le caratteristiche della varietà che ha resistito perfettamente alla Xylella

di ANGELA CANALE

Era il 1988 quando due nuove varietà di olivo vengono brevettate come portinnesti dal prof. Giuseppe Fontanazza dell'Istituto di Ricerca per l'Olivicoltura del CNR di Perugia. Sono l'FS17 (brev. CNR 1165 vn/88) e il DA12I (brev. CNR 1164 nv/88), il primo nanizzante e il secondo a media vigoria. L'FS17 era destinato a fare da portinnesto per le varietà da mensa delle quali si voleva contenere l'accrescimento per facilitare la raccolta a mano da terra, mentre il DA12I sarebbe dovuto servire per propagare varietà senza attitudine rizogena con il metodo dell'innesto-talea e quindi una riproduzione clonale anziché ricorrere, come si era sempre fatto, all'innesto su semenzale.

Presto quest'ultimo si mostrò resistente alla Verticilliosi, una malattia generata da un fungo che si insedia nei vasi linfatici ostruendo lo scorrimento della linfa che porta alla necrosi prima alcune branche e poi l'intera pianta. L'FS17 invece mostrò, in fase evoluta, di essere un'ottima cultivar per la produzione di olive da olio. La fortuna era dalla sua parte: accrescimento contenuto, autofertile, buona attitudine alla radicazione, fruttificazione presente anche sui rami assurgenti (succhioni), internodi ravvicinati, fruttificazione a grappolo, inolizione precoce, alto rapporto polpa/nocciolo, alta resa in olio, alto contenuto in acido oleico, alto contenuto di polifenoli, ottime qualità organolettiche dell'olio. Queste le caratteristiche dichiarate nel deposito brevettuale e che sono sempre state confermate ovunque sia stata piantata.

Posso dire di essere stata la prima a propagarla e a venderla per più di vent'anni nel vivaio dell'Agricola Faena, che ne era, a quell'epoca, il licenziatario esclusivo.

Era il 1990 quando furono vendute le prime piante immaginando già allora un'olivicultura ad alta densità che si proponeva di aumentare le produzioni unitarie e di raccogliere con una macchina scavallatrice in continuo. Nonostante le critiche di molti, olivicoltori ed esperti di ogni genere, in tanti l'hanno utilizzata nella costituzione di nuovi impianti, sia intensivi a vaso policoniconico o monocaule, che ad alta densità a palmetta libera. È stata piantata un po' ovunque in Italia, da nord a sud, e in molte altre parti del mondo olivicolo, Spagna compresa. Le gelate del 1991 e del 1996, seppur lievi, ne mostrarono la sensibilità al freddo. Potature di riforma molto drastiche misero invece in luce la grande capacità di recupero e l'immediata ripresa produttiva.

La Puglia manifestò da subito l'interesse ad acquisire una sublicenza per propagare e vendere nel meridione questa varietà, nacque così Agrifaena



presso i vivai Auricchio di Terlizzi. Fu proprio in quegli anni che arrivarono le prime piante di FS17 nel Salento. Aziende con forte attitudine all'innovazione e alcuni curiosi misero a dimora parecchie migliaia di piante affrontando le critiche di molti, soprattutto dei sostenitori della spagnola Arbequina. Qualcuno addirittura lo chiamò inquinamento genetico, che se non fosse avvenuto, non avremmo potuto accorgerci della capacità di resistenza alla Xylella.

Era il maggio 2016 quando iniziai a seguire da vicino questo problema insieme all'amico collega Giovanni



Alcune immagini della FS17 / Favolosa: ramo a frutto, fruttificazione a grappolo e particolare di fruttificazione. Sotto, Angela Canale che già negli anni '90 aveva intuito le potenzialità di questa cultivar brevettata dal prof. Giuseppe Fontanazza



Melcarne, un olivicoltore/frantoiano/agronomo che da subito ha deciso di scendere in campo per trovare una soluzione al problema impiegando tutte le sue forze e conoscenze. Girando per oliveti, controllando le resistenze varietali, anche se scoraggiato dalla ripetitività delle cultivar locali, con sorpresa si trovò di fronte a piante miracolosamente vive e dall'aspetto sano, ma diverse morfologicamente da tutte le altre. Dopo l'invio della prima foto riconosco la FS17. Lo indirizzo così verso aziende a cui ricordavo di aver venduto piante e la conferma della resistenza arriva puntuale. È solo allora

che i fitopatologi si interessano a questa varietà testando scientificamente la capacità di resistenza. Più che una vittoria, sicuramente una grande speranza. Nuovi patrimoni genetici hanno maggiore capacità di resistenza forse dovuta al rinvigorimento acquisito nell'incrocio.

FS stava per Frantoio Selection e 17 era il numero che la contrassegnava nell'elenco dei semenzali, ma presto questo nome risultò difficile e poco poetico per un olivo. Si colse così l'occasione del deposito del marchio negli USA per aggiungere il nome di Favolosa.



di FRANCESCO CHERUBINI

Passa da un buon frangitore il livello di resa e qualità dell'olio di oliva. Sia esso a martelli o a coltelli, il frangitore è un macchinario su cui la tecnologia ha lavorato molto negli ultimi tempi per renderlo sempre più evoluto e permettere così di preparare una polpa in grado di arrivare alla successiva fase di gramolatura nelle condizioni ottimali.

Ne parliamo con Beniamino Tripodi, responsabile commerciale del Gruppo Pieralisi, azienda che detiene la leadership mondiale anche in questa fase di lavorazione del frantoio.

Dottor Tripodi, quanto pesa il ruolo del frangitore nel processo molitorio?

“È una componente fondamentale. Con la frangitura si entra nella fase più delicata della produzione. La qualità dell'olio, lo sviluppo degli aromi e la resa estrattiva dipendono infatti molto dalla tipologia di frangitura e dalla successiva fase di gramolatura”.

Cosa deve assicurare in particolare la frangitura?

“Deve permettere la migliore frantumazione delle olive per raggiungere tre obiettivi importanti: liberare maggiori quantità di olio e di sostanze minori; rompere in maniera adeguata il nocciolino per ottenere la giusta pezzatura dei frammenti dell'endocarpo/nocciolo che garantiscono una gramolatura più efficace e un'estrazione centrifuga più efficiente; infine ridurre l'ossidazione della pasta”.

Come si inserisce in questo scenario la tecnologia sviluppata dal Gruppo Pieralisi?

“L'azienda ha sviluppato nel corso degli anni una qualità costruttiva e progettuale che permette di adattare i propri frangitori sia alle grandi linee che agli impianti di nicchia che puntano ad esaltare resa e tipicità della varietà”.

Entrando nel dettaglio cosa si può dire?

“Diversamente dagli altri frangitori, solitamente a griglia fissa, i frangitori Pieralisi sono dotati di una esclusiva griglia controrotante. Questa, grazie anche ai suoi fori che sono svasati verso l'esterno, favorisce l'uscita riducendo il numero di perossidi nell'olio dovuto al continuo sfregamento della polpa con il metallo. Il tutto garantendo una pezzatura costante e una frantumazione del nocciolo d'oliva a spigoli vivi”.

Frangitura a martelli o coltelli?

Più resa e migliore qualità Il frangitore è protagonista

Tripodi: “Grazie all'elevata qualità costruttiva e progettuale, le macchine Pieralisi si adattano tanto alle grandi linee quanto agli impianti di nicchia”



Con il frangitore si entra nella fase più delicata della produzione. In alto Beniamino Tripodi



costruttiva e allo speciale rivestimento esterno con materiale insonorizzante”.

Sul fronte della manutenzione cosa può dirci?

“I frangitori che proponiamo sono di facile ispezionabilità per assicurare la migliore manutenzione sia ordinaria che straordinaria. Manutenzione che, tra l'altro, ha costi assolutamente contenuti. Al di là che gli organi che si usurano, in particolare i martelli, sono reversibili, i ricambi incidono per una spesa davvero minima”.

“Pieralisi è in grado di garantire macchine dotate di martelli e/o coltelli avendo sviluppato una tecnologia in grado di rispondere a qualsiasi tipo di esigenza del frantoiano. Massima resa peraltro con il minimo consumo di energia e continuità della lavorazione garantita dalla qualità costruttiva e progettuale che riduce il riscaldamento e si adatta alle differenti tipologie di olive”.

E per quanto riguarda la tipologia di griglie?

“Vi sono frangitori a mono griglia a 2800 giri al minuto e a doppia griglia a 1400 giri per adattarsi a qualsiasi tipo di varietà, riuscendo ad influenzare le caratteristiche di amaro e piccante dell'olio prodotto. Possono anche essere dotati di un inverter che può variare i giri, consentendo di ottenere oli con flavours più o meno intensi in base a come si agisce in fase di frangitura. Poi vi è la novità del sistema di griglia a doghe che rappresenta una soluzione ottimale in quanto aumenta del 30% la capacità del frangitore, assicurando al contempo un minore consumo di energia elettrica. Da tener presente, infine, che tutte le parti a contatto con l'oliva e la pasta sono in acciaio inossidabile che garantisce la massima durata, resistenza ed elimina ogni cessione di elementi contaminanti”.

C'è chi lamenta il fatto che nel frantoio il frangitore è eccessivamente rumoroso.

“Ed infatti, altro elemento che distingue un frangitore Pieralisi, è la massima insonorizzazione che la rende una macchina molto meno rumorosa di altre grazie alla robustezza, alla precisione

Un progetto di filiera integrato con il Consorzio Seggiano Dop

Il Consorzio olio extravergine di oliva Seggiano Dop ha presentato, come soggetto capofila, un interessante progetto di filiera integrato relativo all'olivicultura nell'ambito dell'apposito bando del Piano di Sviluppo Rurale della Toscana. Il progetto, denominato “Amiata Oleos” per un valore complessivo degli investimenti, di 4,7 milioni e con un contributo richiesto di 2,2 milioni, ha coordinato ben 38 progetti, con la partecipazione di 27 aziende agricole professionali olivicole, 2 frantoi (Coop La Seggianese e Frantoio Franci), un'agenzia formativa (Heimat), due enti di ricerca (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e Aedit) e la Coop Amiata, prevedendo una serie di interventi per incentivare gli investimenti aziendali, per la produzione primaria, trasformazione e commercializzazione dell'olio extravergine di oliva, per l'innovazione tecnologica, per la cooperazione.

Punto centrale del progetto è l'accordo di filiera che è stato sottoscritto da 60 partecipanti, sia diretti, sia indiretti e in particolare da 34 aziende agricole, da 10 fra frantoi, commercianti e ristoranti e 21 altri soggetti, fra associazioni, enti di ricerca, Comuni e Unione dei Comuni. Tale accordo rappresenta un vero e proprio contratto fra le parti interessate e costituisce un forte impulso allo sviluppo e all'integrazione della filiera locale dell'olio Seggiano Dop. I firmatari sono legati tra loro, per sette anni, da vincoli di carattere contrattuale che regolano obblighi e responsabilità reciproche in merito alla realizzazione degli investimenti finalizzati al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Progetto.

Il Consorzio olio extravergine di Oliva Seggiano Dop ha coordinato l'attività dei diversi partecipanti, attraverso un lavoro complesso durato oltre sei mesi. Il Progetto, se sarà approvato, rappresenta un'opportunità rilevante per il territorio dell'Amiata, sia per le imprese agricole, sia per le imprese di trasformazione, con contributi a fondo perduto che vanno dal 40% al 100% a valere sulle diverse sottomisure ed operazioni del Piano di Sviluppo Rurale. In particolare si prevede il recupero e l'impianto di oliveti, l'acquisto di attrezzature, la sistemazione di magazzini e laboratori, una rete d'imprese per condividere macchinari per la raccolta delle olive, la realizzazione di due nuovi frantoi, nonché azioni informative con seminari e convegni ed un progetto d'innovazione legato al monitoraggio della mosca.

*Regione che vai
frantoio che trovi...*

La rubrica di Angela Canale



**L'azienda agricola L'Oliveaia di Fabrizia Cusani e Giampaolo Sodano:
un'autentica bomboniera immersa nel verde della Tuscia Viterbese**

Quando qualità fa rima anche con estetica

Questa volta non è per tradizione di famiglia, ma dalla passione per l'olio e l'agricoltura che nasce l'azienda agricola L'Oliveaia e il frantoio Tuscus.

Fabrizia Cusani e Giampaolo Sodano, dopo anni dedicati all'architettura e al giornalismo, decidono di iniziare l'avventura olio/olio, che da subito affrontano con molta serietà, per giungere alla bellezza e alla funzionalità applicata al settore olivicolo.

Siamo nella Tuscia Viterbese, dove si avverte ancora la presenza degli Etruschi, dove tra necropoli e noccioli l'olivo spicca vigoroso e produttivo. Nella terra del Canino e del Bolzone, antiche varietà di olivo locali, oggi si producono finalmente grandi oli a denominazione Dop Toscana. Anche qui negli ultimi anni abbiamo assistito a una crescita qualitativa dell'olio, riconosciuta dal mercato e dagli esperti.

Venti ettari di nuovi oliveti sono stati impiantati dal 1999 a oggi comprendendo sia cultivar locali che di nuova costituzione, non tralasciando



varietà come l'Itrana e il Leccio del Corno, capaci di dare all'olio profumi e sapori particolari. L'azienda oggi ha meccanizzato integralmente le operazioni colturali dalla raccolta alla potatura, ottimizzando la produzione di olive in tutti i suoi aspetti. Subito dopo gli oliveti, acquista un vecchio frantoio nella vicina Vetralla, dove oggi è in piena attività un frantoio Pieralisi con decanter Jumbo 2. Seguire tutto l'anno la produzione con estrema cura e attenzione porta inevitabilmente ad occuparsi anche dell'estrazione, finalizzata alla totale e alta qualità. Qui Giampaolo veste i panni del mastro oleario, dove ama



Fabrizia Cusani e Giampaolo Sodano nel loro frantoio Tuscus

farsi chiamare "artigiano dell'olio". L'opera viene conclusa da Fabrizia con la tecnica dell'assaggio. Prepara e costruisce blend usando gli oli prodotti a partire da monovarietali e scegliendo le partite migliori per la

certificazione Dop. Tutti gli oli prodotti rigorosamente da agricoltura biologica. Ma non finisce qui... È adesso che parte quella sana, accattivante e giovane comunicazione dell'olio, come soltanto loro sanno fare.

**LINEE DI
IMBOTTIGLIAMENTO
AUTOMATICHE
PER OLIO
DEDICATE AI PICCOLI
E MEDI PRODUTTORI**

CAMBIO FORMATO VELOCE E SEMPLICE

PERSONALIZZAZIONE SU MISURA

MANUTENZIONE RIDOTTA AL MINIMO

Polaris Automazioni srl
Via Guido Dorso, 13 - 42124 Reggio Emilia - Italy
Tel. +39-0522.308873 - Fax +39-0522.791300
sales@polarisautomazioni.com
www.polarisautomazioni.com

Olea ha ora il suo Comitato di assaggio

A Jesi un importante spazio operativo per rafforzare la propria attività a favore degli olivicoltori

Olea - acronimo di Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori - costituita nel 1995, ha inaugurato a Jesi il proprio Comitato di assaggio professionale, con l'apertura del Laboratorio di Analisi Sensoriale con annessa Sala.

Il Gruppo Pieralisi ha gentilmente messo a disposizione di Olea la struttura, a titolo di comodato d'uso, per lo svolgimento della propria attività condotta con totale autonomia, competenza ed imparzialità a favore degli olivicoltori italiani, compresa l'attività di formazione di nuove figure professionali nel campo dell'assaggio oltre a tutta l'attività che Olea svolge nel settore (corsi, concorsi, sedute di assaggio, seminari e incontri).

"Si tratta - ha spiegato il presidente Renzo Ceccacci - di un importante punto di riferimento per quanti vorranno usufruirne per il miglioramento della cultura e della qualità dell'olio extravergine di oliva. I Comitati di Assaggio sono regolamentati dalla normativa nazionale che prevede percorsi specifici di formazione e di accreditamento. La formazione rappresenta da sempre una delle principali attività svolte da Olea, che negli oltre venti anni di attività, ha coinvolto oltre 10000 allievi. L'attività di formazione dei giudici inizia con i corsi di idoneità fisiologica all'assaggio e prosegue con le sedute di assaggio che hanno lo scopo di aumentare la propria esperienza nel tempo". "In questo centro sensoriale - ha aggiunto il capo panel Olea Giorgio Sorcinelli - si possono fare assaggi per scoprire le caratteristiche del vero olio di oliva, la sua piccantezza e il gusto amaro che ben bilanciati offrono un gusto unico. L'abitudine di molte famiglie a consumare olio acquistato al supermercato ha come conseguenza quella di non distinguere più questo sapore". Una valutazione confermata dall'iniziativa con le scuole elementari denominata "L'olio di casa mia": i bambini



L'inaugurazione del Comitato di assaggio di Olea

sono stati invitati a portare una piccola ampollina d'olio che le mamme usano in casa per una valutazione. Il risultato è stato sconcertante, in molti casi era addirittura rancido. Andrebbe subito buttato ed invece le famiglie rischiano di abituarsi a questo sapore.

Per la costituzione di un Comitato di assaggio è necessario rispondere positivamente alle prove di riconoscimento certificate da un ente terzo incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole.

"Questo è un momento importante per Olea - ha evidenziato Ceccacci - che

ha ottenuto il riconoscimento ufficiale Mipaaf in data 23 ottobre 2017 con grande soddisfazione mia personale, del capo panel Giorgio Sorcinelli e del vice capo panel Lorenzo Cerretani, come pure dei panelisti Beciani Mara, Fenucci Maria Beatrice, Signoretti Giacomo, Bruni Luigino, Gabrielloni Elisabetta, Taddei Paolo, Brunori Carlo, Gattarella Nicola, Tombari Massimo, Ceccacci Renzo, Gregorini Graziano, Turchi Gabriele, Cerretani Lorenzo, Luzi Paolo, Urbinati Eleonora, Cerreti Roberto, Montanari Monica, Zannotti Giuliano, Cespuglio Gianluca, Paialunga Bruno, Zenobi Elvio, Cottini Danilo, Rinaldi Massimo, Di Lecce Giuseppe e Rossetti Monica".

I membri del nuovo Comitato di assaggio, tutti soci Olea con grande esperienza nella valutazione sensoriale degli oli, sono stati componenti di altri panel e di numerose commissioni di concorsi.

Info e contatti: segreteria@olea.info - 338 8328092 - www.olea.info



cdR OXI Tester

Il sistema di analisi più usato nei frantoi

Da oggi disponibile anche il modello Junior portatile a batteria



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

L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



L'olio extra vergine di oliva deve essere buono per definizione, non solo per legge

Nessun altro profumo è tanto piacevole, evocativo e persino sensuale di quello di un frantoio. Quei sentori freschi, erbacei, fruttati strappano sorrisi e un senso di rilassatezza e familiarità che è un punto di forza, mal sfruttato, dal settore.

Si parla tantissimo di olio extra vergine di oliva, delle sue proprietà, della territorialità, di chimica e di salute. Raramente, molto raramente, si pone invece al centro del dibattito l'uomo, ovvero chi l'olio lo dovrebbe usare.

E pensare che l'Italia ha dato i natali a Mario Solinas, l'ideatore e il creatore dell'esame organolettico. Persi nella burocrazia del panel test, nei dovosi cavilli di mediane, CVR e ring test, abbiamo dimenticato lo spirito e il senso dell'esame organolettico: se un olio puzza non è extra vergine di oliva.

Non è un caso che sia stato Mario Solinas, che era uomo di cultura oltre a essere un tecnico, il coniatore dell'espressione "succo d'oliva". Un succo,



per sua stessa natura e definizione, è gustoso, profumato, piacevole. In una parola buono. Mario Solinas ha creato un sistema analitico affinché fosse l'uomo a poter giudicare l'olio. È l'uomo a dover dire se l'olio in questione è buono: privo di difetti e fruttato. Una rivoluzione culturale, ancor prima che normativa, che non ha eguali nel

mondo agroalimentare. Mario Solinas dovrebbe essere una bandiera e un vanto del mondo olivicolo-oleario nazionale e invece lo si relega in un angolino, tutti concentrati sul sistema analitico, utile ancorché imperfetto.

Ci si concentra sul dito, anziché sulla luna che il dito indica. Gli esami chimico-fisici possono dirci tanto: se l'olio è

genuino, se è salubre, se è di qualità. Non possono però dirci se un olio è buono: gustoso, profumato e piacevole come deve essere un succo d'oliva. Questo lo può fare solo l'uomo. Eliminare il panel test significa negare ai consumatori, a tutti noi, il diritto di avere sulle tavole un prodotto buono. È certamente vero che lo stesso concetto di buono è difficilmente parametrabile e confinabile, a volte è un po' sfuggente, ponendo una serie di problemi operativi per il panel test, costantemente al centro del dibattito e della discussione. L'esame organolettico, per quanto migliorabile, probabilmente, non sarà mai un sistema d'analisi perfetto, poiché l'uomo, per sua stessa natura, è imperfetto.

Io però preferisco di gran lunga tenermi un sistema d'analisi imperfetto ma il concetto che l'olio extra vergine di oliva deve essere buono, piuttosto che un sistema d'analisi perfetto ma l'idea che un olio può puzza perché tanto non fa male alla salute.

GARAGING 2018

per impianti continui e tradizionali*

Aderendo entro il

31 marzo	sconto 20 %
30 aprile	sconto 15 %
30 giugno	sconto 10 %

M P P

Aderisci al nostro Programma di
 Manutenzione Programmata
GARAGING 2018 e riceverai **sconti**
 su manodopera e ricambi utilizzati.

Per maggiori informazioni

CHIAMA SUBITO !



NUMERO VERDE
800 71 37 37



ricambi.originali@pieralisi.com

GRUPPO
PIERALISI
 INNOVATORI PER PASSIONE

* Salvo riparabilità dell'impianto e disponibilità parti di ricambio.

Auguri Presidente

I dipendenti del Gruppo festeggiano gli 80 anni dell'ing. Gennaro Pieralisi

Il 14 febbraio scorso l'intero Gruppo Peralisi ha festeggiato il suo Presidente, il Cavaliere del Lavoro Gennaro Peralisi - l'Ingegnere per antonomasia - nel giorno del suo 80° compleanno. Centinaia e centinaia i dipendenti che si sono stretti intorno a colui che, con grande intraprendenza e lungimiranza, ha permesso all'azienda di fare dell'innovazione il suo cavallo di battaglia, e quindi di crescere, consolidarsi e conquistare i mercati, diventandone indiscussa leader nel settore delle macchine olearie con una quota di oltre il 70% di impianti installati nel mondo.

Sempre al timone dell'azienda e con lo sguardo proiettato al futuro, l'ing. Peralisi ha saputo trasmettere ai suoi collaboratori l'amore e la passione per questo lavoro, condividendone riconoscimenti e successi.

Laureato all'università di Pisa nel 1966, Gennaro Peralisi era stato subito proiettato in Spagna a diffondere la cultura della centrifugazione quale rivoluzionario sistema dell'estrazione dell'olio d'oliva, per poi rientrare a Jesi dove ha subito preso in mano le redini dell'azienda. Grazie a lui, è stato costruito

un Gruppo che ha mantenuto il suo quartier generale nelle Marche (nel rispetto di un forte attaccamento alle proprie radici), ampliandosi, è proprio il caso di dirlo, a macchia d'olio. In Italia, con gli stabilimenti in Puglia e in Toscana; nel mondo, con le dodici aziende disseminate strategicamente in Spagna, Grecia, Germania, Olanda, Brasile, Cina, Tunisia, Francia e Russia che, in sinergia con la sede centrale di Jesi, generano un giro d'affari superiore ai 100 milioni di euro con una forza lavoro di oltre 600 addetti.



L'ing. Gennaro Peralisi con il figlio Gabriele e, sotto, con i dipendenti del Gruppo



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.



QUINTI
BOTTLING MACHINES

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

www.quintisrl.it

Repressione frodi: l'olio di oliva al centro dei controlli

I risultati dell'Icqr nel 2017: quasi 6000 ispezioni. Irregolare un operatore su cinque, disposti sequestri per 1,5 milioni di euro

Sono stati quasi 6 mila i controlli nel settore oleario svolti nel corso del 2017 dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (Icqr). Lo si evince dal dettagliato rapporto presentato dal Ministero delle Politiche Agricole, da cui risulta che nello scorso anno l'attività svolta contro frodi, fenomeni di italian sounding e contraffazioni ai danni del vero made in Italy agroalimentare e dei consumatori è stata ampia e capillare con oltre 25 mila operatori verificati complessivamente e più di 57 mila prodotti controllati. Quello oleario è stato il secondo settore maggiormente analizzato, dopo quello vitivinicolo (17 mila controlli) ed i risultati inducono ad una attenta riflessione. Su 3.853 operatori controllati, infatti, quasi il 20% è risultato irregolare. Circa 7.500 i prodotti controllati dei quali per il 12,8% sono state accertate anomalie più o meno gravi.

Il tutto ha prodotto 70 notizie di reato all'autorità giudiziaria, 280 sanzioni amministrative, 350 tonnellate di prodotti sequestrati in 62 casi per un valore complessivo di 1,5 milioni.

Questi i principali illeciti accertati:

- olio dichiarato extravergine di oliva e risultato invece di categoria vergine all'analisi chimica e/o organolettica;

- commercializzazione di olio extravergine di oliva contraffatto, risultato all'analisi olio di semi colorato con clorofilla;

- commercializzazione di olio extravergine di oliva con indicazioni fraudolente relative alla varietà;

- olio dichiarato da agricoltura biologica con presenza di residui di prodotti fitosanitari rilevati all'analisi;

- violazioni delle norme di etichettatura e presentazione degli oli di oliva per omissioni di indicazioni obbligatorie, irregolare utilizzo di indicazioni facoltative, impiego ingannevole della designazione di origine.

Dal Ministero delle Politiche Agricole fanno notare che sul fronte dei controlli "l'Italia è prima in Europa e all'avanguardia sul web dove siamo in grado di rimuovere i falsi prodotti di qualità certificata dagli scaffali virtuali delle piattaforme e-commerce. Tutelare le nostre produzioni vuol dire non solo rafforzare il marchio italiano sui mercati internazionali ma anche garantire più sicurezza ai nostri consumatori.

Un grande lavoro che vede impegnati quotidianamente gli uomini e le donne dell'Icqr e degli altri organismi di controllo del Ministero a difesa del vero Made in Italy."

L'ATTIVITÀ DELL'ICQRF NEL SETTORE DELL'OLIO

Attività di controllo	
Controlli (n.)	5.970
Operatori controllati (n.)	3.853
Operatori irregolari (%)	19,6
Prodotti controllati (n.)	7.588
Prodotti irregolari (%)	12,8
Campioni analizzati (n.)	1.873
Campioni irregolari (%)	6,9
Campioni sottoposti a panel test (n.)	427
Campioni irregolari al panel test (%)	9,8

Risultati operativi	
Notizie di reato (n.)	70
Contestazioni amministrative (n.)	280
Sequestri (n.)	62
Quantità prodotti sequestrati (t.)	349,9
Valore dei sequestri (€)	1.498.029,42
Diffide (n.)	496

Le Ricette de L'Olivo News

La Farinata di Cavolo Nero

Il piatto proposto da Patrizio Cirri

Subito partita con il piede giusto l'iniziativa "Le ricette de L'Olivo News", promossa dal nostro giornale e rivolta alle lettrici ed ai lettori chiamati a proporre le più originali ricette da cucina dove l'extravergine rappresenta un ingrediente rilevante.

Tra quelle pervenute entro il mese di Febbraio abbiamo selezionato la "Farinata di cavolo nero" proposta da Patrizio Cirri, storico cuoco della Tenuta di Capezzana nel Comune di Carmignano (PO).

Ecco la ricetta

FARINATA DI CAVOLO NERO



Per 4 persone

Ingredienti

1 porro
20 foglie di cavolo nero
1 dl di olio extra vergine di oliva
100 gr. di farina gialla
½ litro di brodo di carne (manzo o pollo)
sale, pepe, peperoncino

Preparazione

In una pentola fare rosolare il porro tagliato a fettine sottili aggiungere il cavolo nero tagliato a listarelle e fare cuocere per un minuto. Aggiungere il brodo e appena raggiunge il bollore versare lentamente la farina gialla e fare cuocere piano piano per 30-40 minuti mescolando spesso, aggiungere del brodo durante la cottura per mantenere la zuppa abbastanza fluida. Servire con l'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 ed i suoi riferimenti (indirizzo e recapito telefonico), con relativa autorizzazione alla pubblicazione.

Una speciale giuria individuerà la migliore ricetta del trimestre. Chi l'ha realizzata, oltre a vederla pubblicata con la propria foto (se lo desidera) ne L'Olivo News, riceverà originali gadget del Gruppo Pialisì. Per maggiori informazioni: www.pialisì.com o direttamente su <https://goo.gl/pcztdl>

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

VIRIDEM®

estratti vegetali per uso agricolo

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

ILSAC-ON è un biostimolante naturale ottenuto da idrolisi enzimatica di tessuti di Fabaceae che aumenta l'efficienza di assorbimento dell'acqua e dei nutrienti.

Favorisce l'equilibrio nutrizionale che incide sul benessere delle piante limitando gli effetti negativi di stress ambientali, termici, idrici ed in particolare quelli da eccesso di salinità.

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

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

Buon lavoro alle tue piante. E a te.



Indicato per: Olivo, Vite, Drupacee, Pomacee, Actinidia, Solanacee, Mais e altri cereali.

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution