

## “Due fasi”, la Sardegna un modello per l'Italia

**Nell'isola la quasi totalità dei produttori e dei frantoiani da ormai 20 anni è orientata verso gli impianti senza aggiunta di acqua che garantiscono più qualità, maggiori risparmi e una piena sostenibilità ambientale**

di FRANCESCO CHERUBINI

Sull'opportunità di incentivare anche in Italia l'uso degli impianti “a due fasi” anziché “a tre fasi” - di cui abbiamo cominciato a parlare nel precedente numero - si inserisce l'esperienza della Sardegna, una regione che può essere presa certamente a modello per aver saputo coniugare da tempo qualità e sostenibilità ambientale. Qui infatti già da 20 anni sono state effettuate scelte che poi si sono rivelate assolutamente lungimiranti. Su 125 frantoi attivi, di cui 15 in mano a cooperative, quasi l'80% oggi lavora a due fasi, risolvendo in maniera definitiva sia il problema del consumo idrico in una regione dove l'approvvigionamento non è certamente semplice, sia quello della tutela ambientale non essendoci più massicci scarichi di acque di vegetazione.

“Un risultato frutto più di indicazioni tecniche che di orientamenti di politica regionale” osserva Giovanni Bandino, già direttore generale dell'agenzia regionale Agris ed agronomo di riferimento per l'olivicoltura sarda. “I frantoiani della nostra regione - aggiunge - hanno ben compreso che le componenti migliori delle olive sono idrosolubili e dunque si perdono con l'acqua. L'impianto a due fasi, senza aggiunta di acqua esterna, permette di migliorare in maniera significativa la qualità dell'olio, con risparmi energetici, idrici e, di conseguenza, economici. Siamo una piccola realtà olivicola, con 35 mila ettari, dunque necessariamente dobbiamo puntare sulla qualità”.

Ne sa qualcosa Marcello Concu, agente di terza generazione nel commercio di macchine olearie, rigorosamente Perialisi che anche in Sardegna è largamente dominante per quota di mercato. “Con la piena introduzione dell'impianto continuo - spiega - la Sardegna si è presto indirizzata verso l'impianto a due fasi. C'è da dire che una forte spinta in tal senso è venuta grazie alle scelte di



imprenditori di riconosciuto spessore che poi hanno trainato l'associazione frantoiani e che sono stati presi a riferimento da chi è venuto dopo. La scelta della qualità nella nostra regione è una strada obbligata, anche perché ragioniamo su piccoli numeri. Di certo l'impianto a due fasi permette alla Bosana di esprimere il meglio di sé. Ma a beneficiarne sono tutte le altre varietà presenti nell'isola. Per il frantoiano la sansa poi ormai non è più un costo. In assenza di sansifici, non interessa se sia più o meno umida: viene comunque impiegata come ammendante o ritirata a costo zero da impianti a biogas per alimentare i digestori”.

Sotto il profilo del sostegno pubblico, pur senza parlare di impianti a due o a tre fasi, il Psr finanzia gli investimenti che puntano a migliorare la qualità del prodotto e la salvaguardia dell'ambiente. Certo, non con le percentuali

di contributo di 30 anni fa, come ricorda Giandomenico Scanu, agronomo esperto di olivicoltura, dipendente dell'agenzia Agris. “Allora - racconta - la Regione sostenne fortemente il rinnovamento degli impianti oleari con contributi che arrivarono fino al 70/75% dell'investimento. Ovviamente vi fu una corsa all'abbandono delle presse e all'acquisto di impianti in continuo: inizialmente a tre fasi, trasformati poi, nel giro di poco tempo, nei due fasi per i vantaggi qualitativi ed economici che comportavano. Da questo punto di vista vi è stata una piena sinergia tra produttori e frantoiani della Sardegna nel prendere consapevolezza della marcata differenza tra le due tipologie di impianto. Esperienza che mi persuade nel ritenere che anche gli ultimi frantoiani che utilizzano gli impianti a tre fasi passeranno al due fasi alla prima occasione utile”.

### SOMMARIO

2

EVOOLEUM 2018, la Spagna giudica i migliori oli

3

Una potatura di ricostituzione

4

Gelate tardive, la Puglia tra le regioni più colpite

L'Oro d'Italia e l'Oro del Mediterraneo

5

La qualità ancorata alla buona tradizione

6

L'olivicoltore del terzo millennio ha bisogno di un agricoach

7

L'Italia è innovazione la Spagna è tradizione

8

I polifenoli indice di qualità dell'olio di oliva

9

Igiene e pulizia della drupa prerequisites per la qualità

10

Sulla Xylella non fidatevi dei negazionisti

11

L'ing. Gennaro Perialisi Accademico Onorario dei Georgofili

Pagina a cura di



**Il nostro Paese ottiene il primo posto con un monovarietale Coratina nel Premio Internazionale di Qualità dell'Olio Extra Vergine di Oliva**

# EVOOLEUM 2018, la Spagna giudica i migliori oli

di PANDORA PEÑAMIL PEÑAFIEL  
L'affascinante città di Cordoba, il 2 e il 3 marzo 2018, ha accolto la terza edizione del Concorso Internazionale EVOOLEUM WORLD'S TOP100 EXTRA VIRGIN OLIVE OILS, dove 20 prestigiosi assaggiatori, provenienti da sette paesi del mondo, hanno valutato i 500 campioni provenienti da 13 paesi che sono stati presentati al concorso, organizzato dall'Associazione Spagnola dei Comuni dell'Olio (AEMO) e dalla rivista Mercacei.

Durante le degustazioni, tenute presso il centro per il turismo di Cordoba, sono stati numerosi i giornalisti presenti (TVE1, Cadena SER, La Vanguardia o 20 Minutos), e anche le autorità di Cordoba come: il Sindaco della città, Isabel Ambrosio; il Presidente del Consiglio Provinciale, Antonio Ruiz; il Delegato Provinciale per l'agricoltura, per la pesca e per lo sviluppo rurale della Regione dell'Andalusia, Francisco Zurero e Ana María Romero, Sindaco di Montoro e Presidentessa di AEMO.

Gli oli di oliva provenienti da Spagna, Italia, Grecia, Portogallo, Cile, Francia, Stati Uniti, Giappone e Sud Africa hanno gareggiato in questa terza edizione per costituire la classifica dei 100 migliori Evo del mondo che saranno inclusi nella guida EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2019.

Dopo aver ricevuto le informazioni, la valutazione organolettica e la verifica alla fonte dei campioni presentati, tra i 100 extra vergini che hanno ottenuto il punteggio più alto del Concorso, si evidenzia ancora una volta la schiacciante dominanza spagnola, con ben 76 oli extra vergini d'oliva nell'EVOOLEUM TOP100 che hanno superato i 73 della scorsa edizione. Con molto distacco ci sono inoltre l'Italia, con 14 EVO nei primi 100 (11 nella scorsa edizione), il Portogallo (da 12 a 5), Israele (3, novità di quest'anno), la Croazia (1) e il Marocco (1, altra novità) così da togliere il posto alla rappresentanza cilena e tunisina degli scorsi anni.

## EVOOLEUM TOP100

Prima di essere proclamato il migliore in assoluto da EVOOLEUM 2018 con 96 punti, il *Monini Monocultivar Coratina* ha ottenuto anche altri riconoscimenti: come miglior Monovarietale, come miglior miscela di olio verde maturo, Miglior Olio d'Italia e Miglior Olio varietà Coratina, oltre a guidare la TOP3 dei migliori EVO da produzione biologica.



## NOVITÀ

Quest'anno EVOOLEUM offre un servizio in più a tutti i produttori premiati rispetto alle scorse edizioni. L'Università di Cordoba, infatti, determinerà i polifenoli totali e parziali di tutti i campioni di olio selezionati con tecniche di ultima generazione, risultati che l'organizzazione comunicherà ai produttori, grazie all'accordo tra AEMO e l'Università di Cordoba (UCO) nell'ambito del progetto europeo ARISTOIL. Oltre alle novità del concorso, EVOOLEUM ha recentemente lanciato un nuovo sito web, molto più moderno, attrattivo e dinamico, dove vengono presentate ognuna delle 100 EVO che compongono la TOP100, classificate per paese e per categoria, senza però dimenticare i vincitori degli EVOOLEUM Packaging Awards. Il sito contiene anche tutte le informazioni relative alla Guida agli Oli Extravergini di Oliva EVOOLEUM World TOP100 e un'APP dedicata, che sta riscuotendo un grande successo (ha già totalizzato più di 4.000 download e ha ricevuto il premio AEEPP come migliore innovazione dell'anno) tanto da esser diventata di per sé l'app del mondo dell'EVO.

## LA GUIDA EVOOLEUM

La Guida *EVOOLEUM World's TOP100 dedicata all'Olio extra vergine d'Oliva* - pubblicata in edizione bilingue inglese e spagnolo con annessa l'app - presenta annualmente l'esclusiva TOP100 dell'EVO dove sono elencati i 100 migliori oli extra vergini di oliva al mondo secondo i risultati ottenuti nei Premi Internazionali per la Qualità dell'Olio Extra

Vergine di Oliva EVOOLEUM. Una competizione che, oltre al rigore assoluto e all'affidabilità, ha la Giuria e gli assaggiatori più competenti ed entusiasmanti che esistono oggi, probabilmente uno dei migliori gruppi internazionali mai riuniti.

Rivolta ai consumatori di tutto il mondo, ai professionisti del settore oli-

colo, del canale Horeca e in generale, a tutti coloro che sono interessati a scoprire o approfondire l'affascinante mondo dell'EVO, la Guida contiene una scheda informativa completa su ciascuno dei 100 extravergini (punteggio ottenuto nel concorso, varietà/varietà di origine, posizione geografica dell'uliveto, volume commercializzabile, recapiti del produttore, certificazioni di qualità, ecc.), accompagnata da un'immagine della bottiglia e da una nota di degustazione dettagliata che descrive le caratteristiche organolettiche del succo e dell'alimento con cui andrebbe abbinato.

Inoltre, comprende più di dieci articoli sull'arte della degustazione, sull'olivicultura internazionale, sull'analisi dell'evoluzione della produzione mondiale di olio d'oliva, sull'EVO e la gastronomia, sui negozi più belli del mondo legati a questo prodotto, agli olivi millenari, al turismo dell'olio, al tema dell'EVO e della salute e tanto altro ancora.

Il suo indubbio fascino è rafforzato da un'immagine moderna e cosmopolita, di estetica impeccabile, che segue la linea del periodico *Olivatessen* edito da Mercacei.

## I° Premio "Olio e Frantoio"



Il quartier generale del Gruppo Pieralisi di Jesi è stato prescelto come sede del quarto incontro del gruppo Olio e Frantoio che per l'occasione ha anche indetto un concorso per premiare i migliori extravergini.

Olio e Frantoio, come noto, è un blog online dove l'olivicultura in tutte le sue componenti, dall'attività agronomica negli uliveti fino alla trasformazione e successiva commercializzazione, sono oggetto di discussione, di confronto e di dibattito. Un blog che ha un buon seguito e che ogni anno riunisce olivicoltori, frantoiani e soggetti a vario titolo coinvolti nel settore in incontri per conoscersi direttamente e approfondire le novità.

A Jesi il gruppo è stato accolto dal presidente del Gruppo, ing. Gennaro Pieralisi, da Andrea Pieralisi e dallo staff di professionisti che hanno portato gli ospiti alla scoperta del proprio mondo.

Il relativo concorso del premio Olio e Frantoio ha visto sul podio, al primo e secondo posto, due clienti Pieralisi come "Olearia Ferrentino" e "Fratelli Rotella". Terzo posto per il Frantoio Oleario F.lli Gervasi.

# Una potatura di ricostituzione

## Nelle piante di olivo danneggiate dal freddo

di FRANCO FAMIANI\*



Qu'est'anno, le basse temperature registrate tra la fine di febbraio e l'inizio di marzo hanno provocato danni alle piante di olivo in diversi ambienti olivicoli italiani (anche in Puglia) ed in particolare in tutte le regioni del centro Italia. Pertanto, si rendono necessari degli interventi per eliminare le parti danneggiate e favorire la ricostituzione delle chiome.

L'intervento di potatura di ricostituzione da danni da freddo va effettuato dopo aver individuato le parti danneggiate. Solo quando i danni sono molto gravi (es. grosse fessurazioni ed estesi distacchi della corteccia su branche primarie e tronco) si riescono ad individuare le parti danneggiate quasi subito in maniera precisa. Questa condizione, fortunatamente, si è verificata in pochi casi. Invece, nella gran parte delle situazioni i danni hanno determinato defogliazioni e disseccamenti dei rami di un anno e di branchette fino a 2-3 anni di età; in alcune circostanze i danni hanno anche interessato le branche di età superiore. In quest'ultimi casi, per una precisa valutazione dei danni e quindi per intervenire è consigliabile aspettare fino a quando, sulla base dei ricacci di vegetazione, è possibile individuare facilmente le parti danneggiate.

In piante che hanno subito un danno solo alle foglie e di intensità limitata, la potatura deve essere eseguita normalmente, come se la chioma non fosse danneggiata. Nel caso si abbia un elevato livello di defogliazione, ma con un ricaccio diffuso anche dai rami di un anno, con la potatura si deve mantenere la struttura della pianta e si devono diradare, con una intensità leggermente superiore a quella normalmente applicata a piante non danneggiate, le ramificazioni defogliate per favorire lo sviluppo dei ricacci. In piante con danni ben evidenti sui rami di un anno e con ricacci su legno di due/tre anni di età, la potatura deve essere effettuata asportando le parti disseccate e quelle con vegetazione stentata, che presentano pochi e deboli germogli. In pratica, le branchette devono essere raccorciate fino ad arrivare a porzioni che presentano una buona emissione di nuovi germogli. Nel caso in cui il danno sia maggiore nelle porzioni medio-basse della chioma, oltre agli interventi sopra descritti, è necessario alleggerire le porzioni apicali in maniera da favorire il rivestimento delle parti più danneggiate si-

tuate in basso. Se si hanno danni fino a branche di età superiore a 2-3 anni, con la potatura bisogna accorciare le stesse fino ad arrivare alle zone in cui c'è un buon sviluppo di nuovi germogli ed il legno e la corteccia sono integri e può essere utile ridurre un po' l'altezza delle branche principali. Se i danni arrivano alle branche primarie (che sono quelle inserite sul tronco/fusto), è necessario accorciarle fino ad arrivare alla porzione completamente integra. In ogni caso, quando non ci sono branche laterali vitali e si interviene su quelle principali, è sempre opportuno eseguire il raccorciamento in maniera da non lasciare una lunghezza eccessiva (> 1 m dal punto di inserzione), per evitare difficoltà nell'aver un buon riscoppio vegetativo nelle porzioni basse delle chiome. In tutti i casi sopra descritti, per essere sicuri di tagliare in modo da lasciare solo tessuti integri, accanto all'importante esame dei riscoppi di vegetazione, che devono essere numerosi e non stentati, occorre controllare i tessuti sulla superficie di taglio che devono risultare completamente vitali (assenza di imbrunimenti e di zone necrotiche) e la corteccia che non deve presentare lesioni o placche da freddo (zone depresse imbrunite più o meno estese).

Riguardo alla tempestività dei vari interventi di potatura sopra indicati, per avere una situazione chiara sulla base dei ricacci può essere necessario aspettare fino alla tarda primavera o anche l'estate, quando è maggiore la richiesta di acqua e si valuta meglio la funzionalità e quindi il grado di danneggiamento dei rami e delle branchette. A riguardo si deve anche considerare che se le piante erano già state potate prima di essere danneggiate dal freddo può essere consigliabile, soprattutto nei casi di danni più lievi, di intervenire direttamente con la potatura dell'anno successivo (cioè nel periodo di riposo invernale),



Pianta con danni su rami di un anno e ricacci su branchette di 2-3 anni di età

quando la situazione danni è ancora più chiara. Se invece le piante non erano state potate prima del freddo e si hanno succhioni vigorosi e vitali inseriti all'interno della chioma si deve intervenire per rimuoverli, valutando anche l'opzione di intervenire in due tempi, prima per eliminare i succhioni e poi, una volta evidenti i ricacci, per eliminare le porzioni di chioma danneggiate dal freddo, considerando anche in questo caso la possibilità di fare quest'ultimo intervento con la potatura dell'anno successivo.

Quando la parte aerea degli alberi è completamente danneggiata si deve eseguire il taglio al ciocco, il più vicino possibile al terreno, ma questa situazione sembra essersi verificata in pochissimi casi.

La necessità di intervenire con potatu-

re drastiche ai fini della ricostituzione su oliveti danneggiati dal freddo, potrebbe rappresentare anche un'opportunità per risolvere eventuali problemi strutturali: abbassare le piante eccessivamente alte, ridurre il legno in eccesso o cariato, adattare la struttura delle piante alla raccolta meccanica. Inoltre, in caso di oliveti vecchi con densità (es. troppo rada) e disposizione (es. irregolare) delle piante inadeguate e/o in precario stato sanitario, se l'ambiente è vocato ed il terreno ha una pendenza che consente un facile utilizzo delle macchine, soprattutto per la raccolta, potrebbe essere utile considerare il reimpianto.

(\* Professore Associato - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali - Università degli Studi di Perugia)



Particolare di gemme danneggiate dal freddo

Particolare di rami danneggiati e ricacci su branchetta

# Gelate tardive, la Puglia tra le regioni più colpite

**Il prof. Salvatore Camposeo: "Grande variabilità degli effetti tra i vari areali, anche a breve distanza l'uno dall'altro. Ancora presto per una stima dei danni"**

di FRANCESCO CHERUBINI

Proprio la Puglia - che detiene circa la metà della produzione olivicola italiana - è stata una delle regioni dove i danni agli oliveti per l'ondata di maltempo di fine febbraio si sono fatti maggiormente sentire. Il gelo, la neve e il vento che Burian ha portato con sé hanno colpito duramente le varie province, in particolare quelle a nord di Bari. Per conoscere la reale portata, incontriamo il prof. Salvatore Camposeo, Associato di Arboricoltura generale all'Università di Bari.

**Prof. Camposeo, com'è la situazione nella sua regione?**

"La stima dei danni complessivi è ancora in corso, ma inevitabilmente gli effetti si faranno sentire già dalla prossima campagna olivicola".

**Quale la varietà più colpita?**

"Certamente la Coratina, molto più di altre come, ad esempio, la Cima di Bionto".

**Davvero devastanti queste nevicate?**

"Si è trattato di una gelata tardiva di tipo avvertivo, che, provenendo dai Balcani, ha colpito più la costa che l'entroterra. Il nord barese in particolare ha registrato un impatto più significativo. Anche se con effetti sugli oliveti molto variabili, in funzione di numerosi parametri agronomici".

**In che senso?**

"Vi sono stati areali più esposti dove i danni sono stati consistenti ed altri, anche a poche centinaia di metri di distanza, dove invece sono stati molto più contenuti. Gli ispettori regionali stanno effettuando un monitoraggio completo. Credo che a giugno si potrà conoscere la reale portata".

**Sotto il profilo vegetativo cosa comporta?**

"Se il danno è stato lieve, l'albero recupera e, fatta salva probabilmente questa campagna, vi sarà una piena ripresa vegetativa. Viceversa, laddove gli effetti sono stati più significativi, non vi potrebbe essere altra soluzione che estirpare l'olivo e procedere ad un



Salvatore Camposeo

reimpianto".

**Dunque nelle piante compromesse non c'è più nulla da fare?**

"Ora non più. Chi ha potato per tempo è riuscito a limitare i danni. Tenendo presente che, sotto il profilo meteorologico, c'è da registrare un altro fatto

anomalo".

**Quale?**

"Che alla gelata tardiva di fine febbraio si è poi associato un caldo precoce in aprile. Danno più danno su alberi già provati".

**C'è chi parla di un calo della produzione olivicola di un terzo quest'anno in Puglia. Concorda?**

"Nessuna previsione. Oggi sarebbe azzardata. Sono contrario a creare pericolosi ed inutili allarmismi. Aspettiamo prima i risultati dei tecnici della Regione, poi potremo fare una stima completa.

Ma, senza sottovalutare il fenomeno rispetto al quale sarà opportuno trovare delle compensazioni per chi ha registrato perdite significative, anche per quest'anno la Puglia sarà in grado di fornire un olio di qualità e in qualità, mantenendo la sua leadership in ambito nazionale: le osservazioni in mignolatura lo confermano. Inoltre partirà finalmente la certificazione dell'IGP Olio di Puglia".

# L'Oro d'Italia e l'Oro del Mediterraneo Vetrina sui migliori extravergini

**I concorsi organizzati da Olea: uno stimolo per puntare sempre più alla qualità**

"Vogliamo portare una piccola goccia di speranza nel mare di problemi che le Marche vivono per il terremoto, a cui si somma, nella città di Fabriano, la grave crisi industriale". Questa la motivazione che ha spinto quest'anno Olea a trasferire dalla Puglia alla provincia di Ancona - e più precisamente nella città della carta - la cerimonia di premiazione dei concorsi L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo, giunti rispettivamente alla nona e settima edizione. L'edizione 2018 si è caratterizzata per la partecipazione di oltre 300 produttori nazionali e di 120 dai paesi del Mediterraneo. "Un numero costantemente in crescita - spiega Renzo Ceccacci, presidente di Olea - a conferma che i produttori stanno sempre più prendendo consapevolezza che un riconoscimento che giunge da questo concorso rappresenta un vettore promozionale importante in Italia e nel mondo".

Due le specificità che - ha avuto modo di evidenziare il presidente di Olea - distinguono questo concorso: è l'unico dove la Commissione di giuria è interamente composta da Assaggiatori Professionisti componenti di Panel accreditati ed è probabilmente l'unico che effettua verifiche a sorpresa post-gara, in modo randomizzato sui produttori, per controllare che vi sia l'esatta corrispondenza tra quanto dichiarato nel lotto di gara sia in termini di quantità prodotte (poiché va rispettato il quantitativo minimo di 8 quintali per gli extravergini blend e 4 per i monovarietali), sia per la qualità registrata.

"L'Oro d'Italia" - spiega Ceccacci - ha contribuito negli anni ad essere di stimolo per migliorare la qualità degli extravergini del nostro paese. Venti anni



Gli Assaggiatori Professionisti che hanno valutato gli extravergini

fa nei concorsi che Olea organizzava quasi la metà degli oli presentati erano difettati. Oggi tutti raggiungono parametri qualitativi importanti: significa che i produttori hanno acquisito coscienza sulla qualità dell'olio e sono capaci di valutarne loro stessi il livello. Si è smesso di ragionare pensando che "il mio olio è il più buono perché l'ho fatto io" e ci si è aperti nell'acquisire le migliori conoscenze sulle pratiche agronomiche e le più efficaci tecnologie per la trasformazione. Vi è stata una generale presa d'atto che l'unico valore aggiunto dell'olio italiano, che non ha certamente la possibilità di competere con i prezzi di quelli spagnoli, greci o del nord Africa, è la qualità. Una qualità data dalle specifiche varietà coltivate nel miglior modo nello specifico territorio e con metodi di estrazione innovativi. Può essere uti-

le in proposito ripetere un concetto estremamente semplice, preso in prestito dal settore automobilistico, per far capire quanto sia importante per il mercato la qualità: "nei periodi di crisi la Fiat ha avuto difficoltà a vendere auto, la Ferrari assolutamente no". L'Oro d'Italia è suddiviso in diverse categorie distinguendo sia tra aziende agrarie che frantoi, sia tra oli biologici e Dop.

Premi speciali vengono attribuiti ai monovarietali maggiormente rappresentati come in genere la Coratina, alfiere della produzione pugliese che rappresenta da sola circa il 40% di quella nazionale, ed agli oli "estremi", vale a dire prodotti anche molto sopra il 45° parallelo e comunque in condizioni pedoclimatiche nettamente poco favorevoli alla coltivazione dell'olivo.

Regione che vai  
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



**Il Frantoio Gabrielloni di Recanati, nelle Marche, è uno degli ultimi esempi di impianto a fiscoli con macine in pietra**

## La qualità ancorata alla buona tradizione

Qualche volta le storie iniziano dai nonni. A Recanati, nelle Marche, il Frantoio Gabrielloni nasce proprio nel 1955 dalla voglia di nonno Marino di dare avvio a una nuova attività. Dopo pochi anni vengono ampliati i locali del frantoio dal figlio Erminio che riesce a coinvolgere il resto della famiglia nella produzione dell'olio. Regine indiscusse oggi sono Elisabetta e Gabriella molto conosciute in questo settore per aver intrapreso da subito la strada della qualità rimanendo fortemente legate alla tradizione, soprattutto nella tecnologia estrattiva.

Coltivano diverse varietà dando primaria importanza a quelle locali, come Coroncina, Orbetana, Piantone di Mogliano, Ascolana Dura e Tenera e le classiche Frantoio e Lecicino. Con un ventaglio così ampio di varietà è fondamentale la presenza di un agronomo che segua il ciclo biologico tutto l'anno, sempre attento a far eseguire nei tempi dovuti potature, concimazioni e trattamenti. Ma quello che le impegna di più



è raccogliere le olive al giusto grado di maturazione. Producono blend e diversi monovarietali dalle differenti note sensoriali.

Il frantoio che le aspetta è un modello Pieralisi tradizionale a fiscoli con macine in pietra, ancora in perfetta conservazione che Gabriella ed Elisabetta, aiutate da personale specializzato, riescono a gestire

perfettamente nella manutenzione e nell'uso. Sembra impossibile parlare oggi di qualità con questa antica tecnologia, ma loro sono tra le poche a farne un corretto uso anche a fini qualitativi.

Controllano continuamente l'igiene delle macchine con frequenti lavaggi e cambi di fiscoli, lavorando 24 ore nella giornata senza interruzioni.



La nostra Angela Canale tra le sorelle Gabrielloni e, a sinistra, il frantoio a fiscoli

Due grandi professioniste, le sorelle Gabrielloni, al comando e al controllo di un'officina dal sapore di altri tempi, capaci di produrre oli secondo i canoni della qualità dei nostri tempi. Molti i premi ricevuti negli anni e diversi gli oli proposti sul mercato, dove le bottiglie più belle e lussuose racchiudono le migliori linee di oli prodotti.

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

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



[www.quintisrl.it](http://www.quintisrl.it)

**QUINTI**  
BOTTLING MACHINES

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

# L'olivicoltore del terzo millennio ha bisogno di un agricoach

di ANGELA CANALE

Anche se l'agronomo è sempre esistito, spesso non se ne conosceva e riconosceva la professione quale figura essenziale per un'agricoltura efficiente che rispettasse la sua epoca. L'agronomo del ventesimo secolo da tecnico di campo si è dovuto trasformare in un progettista in grado di far cogliere alle aziende le opportunità che le politiche del momento proponevano.

Oggi questo non basta più. Crisi d'idee, crisi economiche, polifunzionalità pretesa dall'agricoltura e scesa in campo di nuovi imprenditori agricoli, fanno sì che l'agronomo del terzo millennio, per essere veramente utile, deve trasformarsi in un "agricoach". Deve saper consigliare l'inserimento dell'attività agricola in un nuovo contesto, sempre alla ricerca dell'obiettivo, facendo sentire l'imprenditore come il vero protagonista a cui bisogna dare consigli, entusiasmo e obiettivi. Tutto questo guardando all'ambiente in cui opera, valorizzando e migliorando lo spazio aziendale. Deve riuscire a costruire una nuova identità attraverso le opportunità che il territorio offre, capace di suscitare attrazione verso il consumatore che sempre più è interessato a conoscere il sistema produttivo, la realtà agricola in cui si lavora e l'ambiente quale meta turistica e di svago. Rimane comunque la guida scientifica, razionale e capace, che porterà l'agricoltura a nutrire il mondo, guardando sempre alla qualità e l'identità dei prodotti, al rispetto dell'ambiente, al presidio del territorio attraverso le opportunità di lavoro che si possono creare. Non ultimo dovrà guardare sempre alla semplificazione delle tecniche colturali per rendere l'agricoltura meno invasiva e più in equilibrio con la biosfera, raggiungendo quel contenimento dei costi inteso anche come risparmio energetico.



Attingerà sempre di più da quella ricerca di base che il mondo accademico sarà in grado di mettere a disposizione, riuscendo ad adattare sistemi innovati a situazioni difficili e a volte non del tutto rispondenti.

Oggi in molti settori gli agronomi hanno dimostrato di aver superato gli schemi proposti e sono diventati essi stessi il punto di osservazione di questo mondo della ricerca che fatica, a volte, a guardare al futuro, ponendosi come censori o propositori di sistemi già elaborati da altri.

Infine deve guidare l'azienda verso una comunicazione consapevole del prodotto ottenuto, attraverso le immagini, la conoscenza del valore nutraceutico che tutti i prodotti provenienti da un'agricoltura sana hanno. Deve saper valutare e usare l'aspetto organolettico che sempre più è apprezzato dai mercati quale elemento di qualità.

L'agronomo deve oggi riscoprirsi come un consulente agricolo a "tutto

campo", dove le teorie di Columella trovano ancora conferme, lasciando spazio a nuove tecnologie che vanno reinterpretate "sempre", solo come un uomo di scienza, di tradizioni, di valori sociali e rispettoso della terra e dei suoi equilibri sa fare.

Tutto questo trova conferma nel settore olivicolo-oleario, che pur attraversando una profonda crisi sta suscitando grande interesse da parte di molte figure.

L'olivo oggi rappresenta una coltura che si presta a diverse tipologie di coltivazione, dal tradizionale con piante secolari e di varietà autoctone a sistemi moderni completamente meccanizzabili con varietà di nuova costituzione. Purtroppo stiamo assistendo a integralismi che difendono come unica alternativa o l'una o l'altra sottovalutando la possibilità di integrazione anche nella stessa azienda. Una coltura che non mostra reddito finisce con il tempo per essere abbandonata, così come è stato fatto in

passato per l'olivo. Né si può sperare che il prezzo di vendita dell'olio cresca all'infinito, capace di giustificare basse produzioni unitarie e alti costi di manodopera. Anche se l'olivo è pianta millenaria capace di resistere ad avversità e in condizioni sfavorevoli, spesso non resiste all'incapacità di tecnici improvvisati. La preparazione teorica deve essere affiancata da esperienze di campo, conoscenza delle varietà e capacità di decidere in funzione delle diverse realtà. La meccanizzazione non va vista soltanto come un contenimento dei costi, ma spesso aiuta a rispettare il momento ideale d'intervento, nel totale rispetto dell'epoca di maturazione e quindi della qualità del frutto. Trovare la giusta armonia di coltivazione deve coincidere con la produzione di un olio dalle caratteristiche volute, che completa il suo ciclo nel frantoio, la cui tecnologia deve poter rispettare le scelte agronomiche utilizzate.

Non è certo più il tempo di appagare le proprie idee in fatto di packaging o etichettatura attraverso grafiche fai da te, ma tutto dovrà guardare a una filosofia aziendale decisa e condivisa nei programmi aziendali, rappresentativa del territorio e del prodotto che deve essere di supporto alla promozione. La comunicazione rimane infatti l'ultimo tassello che deve portare a raggiungere l'obiettivo, dove nessuno più dell'agronomo può dare le linee guida a chi dovrà curare immagini e profumi, tutti da raccontare. Sicuramente un agronomo sempre più preparato potrà essere un bravo coach per l'imprenditore di oggi, che arriva spesso da altri settori non agricoli, che ha bisogno di essere guidato con professionalità e lungimiranza, senza passare per inutili errori. Soltanto così si potrà fare chiarezza tra le figure che oggi si stanno proponendo, dove chi urla più forte la sa meglio.

## NUOVO ROVESCIATORE MRS:

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

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

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



MRS  
NEW  
ELIVE



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



## L'Italia è innovazione la Spagna è tradizione

Il braccio di ferro Italia-Spagna sull'olio extra vergine d'oliva passa anche dal rapporto tra tradizione e innovazione. Generalmente si è portati a ritenere che la Spagna sia l'emblema dell'innovazione e l'Italia quella della tradizione.

In effetti, guardando alle etichette e al packaging oleario, così come alla comunicazione, l'impressione viene confermata. Poi, però, c'è anche il contenuto: l'olio extra vergine di oliva. Al netto delle eccellenze, che esistono anche nella penisola iberica, il quadro è decisamente diverso. Le grandi cooperative, insieme con industria olearia e imbottiglieri spagnoli, spingono affinché l'olio rimanga molto simile a quello dei nostri nonni. Non si tratta di malinconia dei tempi passati o becero tradizionalismo, ma di pura economia. È infatti solo raccogliendo a dicembre, gennaio e febbraio che si possono ottenere rese molto elevate, abbassando il costo di produzione, quotazioni all'ingrosso e prezzo fina-



le. Poco importa che, tecnicamente parlando, la varietà Picual, che rappresenta il 60% dell'olivocultura iberica, sia particolarmente delicata, addirittura potendo avviare processi fermentativi nel frutto in surmaturazione quando ancora attaccato all'albero.

L'olio prodotto da tali olive è "tipico", con un aroma di "foglia di eucalipto bagnata" secondo gli spagnoli e di "pipì di gatto" secondo gli italiani. E' insomma un olio che, nella migliore delle ipotesi, possiamo definire border line, sia per i parametri organolet-

tici che per quelli chimici, alcol etilico e esteri etilici in primis. Non importa che ci si allontani dalla qualità, l'importante è il prezzo.

La raccolta, così, comincia tradizionalmente tra la fine di novembre e gli inizi di dicembre quando in Italia la campagna olearia sta volgendo al termine. Già, perché nel nostro Paese, dopo decenni di programmi sulla qualità, qualche concetto è passato. Il primo è che la raccolta anticipata può migliorare le caratteristiche organolettiche e chimiche dell'extra vergine. È anche grazie a questo percorso che si giustifica la frase, lapidaria e verissima, del professor Maurizio Servili: "l'olio extra vergine di oliva di oggi è sicuramente il migliore che l'umanità abbia mai consumato." Dal punto di vista nutraceutico, salutistico e organolettico non esiste proprio confronto. Guardando oltre la narrazione e lo storytelling, scopriamo quindi un'altra realtà: l'Italia è leader in innovazione, la Spagna in tradizione.

## CNO e AIFO uniti per rafforzare il sistema olivicolo italiano

Rafforzare il mondo della produzione ed il rapporto tra produttori e frantoiani, costruire insieme una filiera dell'olivocultura italiana seria e proiettata al futuro, condividere progetti e percorsi di crescita comuni.

Con questi auspici il Consorzio Nazionale degli Olivicoltori (CNO) ha accolto l'ingresso nella sua base associativa dell'Associazione Italiana Frantoiani Oleari (AIFO), prima realtà italiana nel suo settore. Oltre 450 frantoi in tutta Italia entrano a far parte di una rete improntata su qualità e tracciabilità, costruita negli anni dal CNO, contribuendo a dar valore all'olio extravergine d'oliva italiano.

L'ingresso di AIFO rafforza una realtà che vanta su tutto il territorio nazionale 30 organizzazioni di produttori con 140 mila olivicoltori aderenti che gestiscono complessivamente 180 mila ettari di oliveti e che hanno consentito al Consorzio Nazionale degli Olivicoltori di essere la più importante organizzazione della produzione olivicola italiana.

**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

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

# I polifenoli indice di qualità dell'olio d'oliva

I polifenoli sono tra i componenti più preziosi dell'olio vergine di oliva, unico fra i grassi vegetali a esserne ricco. Ne determinano il caratteristico aroma fruttato e il gusto piccante e amaro.

I polifenoli sono dotati di un elevato potere antiossidante ed esercitano un'azione protettiva per quanto riguarda la conservabilità dell'olio. Infatti i polifenoli nel tempo si consumano preservando l'olio dall'ossidazione. Inoltre, come dimostrano numerosi studi, svolgono una potente azione antiossidante anche sul nostro organismo.

Poter disporre di una analisi quantitativa di questo parametro è di notevole importanza per verificare la qualità del processo di lavorazione e per poter attuare gli accorgimenti utili a preservarne la maggiore concentrazione possibile.

Quindi per stabilire la qualità di un olio, oltre alle analisi di acidità e perossidi utili ad assegnare la sua categoria di appartenenza, è necessario determinare i polifenoli. Oli con bassi valori di acidità e perossidi sono facilmente reperibili, mentre oli di alta qualità con alti valori di polifenoli e quindi con una maggiore durata sono più rari e sicuramente di grande valore nutrizionale ed economico.

#### Il metodo CDR OxiTester

Il metodo CDR OxiTester per la de-



CDR OXI Tester

| QUALITÀ                                     | Molto alta | Alta | Media | Bassa |
|---|------------|------|-------|-------|
| POLIFENOLI TOTALI (BIOFENOLI) mg/Kg stesolo | 550        | 400  | 250   |       |
| DURATA                                      | Molto alta | Alta | Media | Bassa |

terminazione dei polifenoli è stato concepito per fornire la massima affidabilità semplificando l'esecuzione dell'analisi. Per effettuare il test non è necessario l'aiuto di personale specializzato in tecniche di laboratorio e i tempi di analisi (circa cinque minuti) sono molto inferiori se confrontati con quelli dei metodi tradizionali.

Il metodo imita in cuvetta l'azione che i polifenoli esplicano contro i radicali liberi dell'olio e ne quantifica l'efficacia. Il test dei Polifenoli eseguito con CDR

OxiTester esprime anche una informazione relativa alla conservabilità (shelf life) dell'olio di oliva. Differentemente dal metodo ufficiale che necessita di molte ore per eseguire l'analisi, con CDR OxiTester si può avere questa informazione in pochi minuti. Per la sua semplicità di uso il metodo CDR OxiTester può essere facilmente utilizzato in frantoio per monitorare la produzione al fine di migliorarne la qualità.

**CDR OxiTester, confronto con il metodo ufficiale.**

Il nuovo test dei Polifenoli Totali (Biofenoli) utilizzato da CDR OxiTester è stato tarato con il metodo di riferimento del Consiglio Oleicolo Polifenoli Totali su olio d'oliva, ottenuti con il sistema CDR OxiTester, sono quindi ben correlati al metodo di riferimento Internazionale (COI/T.20/Doc. n. 29: 2009), dal Laboratorio Chimico Merceologico di Firenze: i risultati di Polifenoli Totali su olio d'oliva, ottenuti con il sistema CDR OxiTester, sono quindi ben correlati al metodo di riferimento.

## GARAGING 2018

per impianti continui e tradizionali\*

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

MPP

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

GRUPPO  
**PIERALISI**  
INNOVATORI PER PASSIONE

Per maggiori informazioni

**CHIAMA SUBITO !**



NUMERO VERDE  
**800 71 37 37**



[ricambi.originali@pieralisi.com](mailto:ricambi.originali@pieralisi.com)

[www.ricambioriginalipieralisi.com](http://www.ricambioriginalipieralisi.com)



di FRANCESCO CHERUBINI

Nell'ultimo numero avevamo spiegato come passa da un buon frangitore il livello di resa e la qualità dell'olio di oliva. Ma per raggiungere tali risultati è importante che le olive arrivino al frangitore nelle migliori condizioni, sia per integrità che per pulizia. Aspetto quest'ultimo su cui l'innovazione tecnologica ha molto investito negli ultimi anni, nella consapevolezza che solo drupe perfettamente libere da impurità garantiscono risultati ottimali. Ne parliamo con Fabio Ginesi, product manager del Gruppo Peralisi, azienda leader di mercato anche in questo segmento di mercato.

**Dottor Ginesi, quant'è importante la fase di preparazione per un frantoio?**

“Ha un peso specifico notevole. Sappiamo bene, infatti, che nei moderni sistemi di raccolta, impostati per abbattere i costi e ridurre i tempi, vi è un contenuto importante di rametti, foglie, terriccio e altre impurità che finisce nei cassoni delle olive portate al frantoio.

Si tratta di elementi che potrebbero compromettere la genuinità e le caratteristiche organolettiche dell'olio, ma anche causare danni o precoci usure ai macchinari”.

**Cosa devono dunque assicurare, sotto questo punto di vista, le attività propedeutiche alla fase di lavorazione del frantoio?**

“Devono innanzitutto permettere di pulire perfettamente le olive, eliminando ogni residuo vegetativo della pianta o altre impurità come terra o sassolini derivanti dall'attività di raccolta. Attenzione: deve riuscire a far questo limitando gli urti e i conseguenti danni dovuti ad un impatto violento. Perché la drupa deve uscire dalla sezione lavaggio pulita certamente, ma anche integra. La semplice rottura della buccia comporta inevitabilmente una perdita di prodotto”.

**Come ha affrontato tali problematiche il Gruppo Peralisi?**

“Con una innovazione spinta che permette oggi al frantoiano di ottenere il miglior risultato, ottimizzando tempi, costi di energia e consumi di acqua. In particolare Peralisi ha sviluppato un'ampia gamma di deramificatori e deramifogliatori che riesce a pulire l'oliva evitando qualsiasi contatto con la macchina così da scongiurare am-

# Igiene e pulizia della drupa prerequisiti per la qualità

**Fabio Ginesi: “Deramifogliatori e lavaggio con sempre più innovazione per eliminare tutte le impurità e preservare l'integrità dell'oliva”**



maccamenti o altre tipologie di danni della drupa. Non solo, anche per la fase di lavaggio la soluzione trovata garantisce la massima cura del processo, la cui peculiarità sta proprio nell'aria che mantiene continuamente in sospensione l'oliva nell'acqua permettendone così la pulizia ed evitando contatti violenti con la macchina. Senza contare che tutti i componenti a contatto con il prodotto sono realizzati in acciaio inossidabile per assicurare la massima solidità, affidabilità ed igiene”.

**Entriamo nel dettaglio. Quali sono le caratteristiche delle macchina Peralisi?**

“Quelle di eliminare tutto ciò che è estraneo al prodotto. In cima al nastro elevatore può esserci il defogliatore o il deramifogliatore, in funzione del prodotto di ingresso. In particolare il deramifogliatore è stato concepito e costruito per evitare, al passaggio delle olive, qualsiasi urto e contatto delle stesse con parti metalliche, evitando anche la dispersione di olio. È inoltre dotato di un esclusivo dispositivo di recupero delle olive che consente di raccogliere anche quelle che rimangono attaccate nei rametti, senza dunque perdita di quantità.

Garantisce la massima resa perché evita le perdite in termini di olio nella successiva fase di lavaggio e permette di recuperare tutte le olive at-

taccate ai rametti. È completamente automatico, lavora in continuità (senza alcun tipo di interruzione) ed alimenta le lavatrici Peralisi in maniera perfetta”.

**E per quanto riguarda il lavaggio cosa può dirci?**

“Che Peralisi in questo caso ha brevettato una vera e propria Jacuzzi per le olive. Parliamo di un lavaggio unitario che grazie al getto d'aria continuo, come una sorta di vasca idromassaggio, mantiene la drupa in sospensione nell'acqua. In questo modo le olive vengono lavate una ad una senza venire a contatto con le parti metalliche. È un lavaggio energico con acqua ed aria per eliminare ogni sorta di imbrattamento e preservare l'integrità delle olive. Vi è una facile asportazione dei residui solidi depositati (sassi e rami) grazie all'impianto automatico di ribaltamento della vasca di lavaggio. La pulizia stessa è facilitata della lavatrice: l'acqua di lavaggio della vasca di accumulo, infatti, viene scaricata azionando una valvola di grandi dimensioni con rapido comando a pedale.

Da aggiungere poi che il nastro di pulizia inclinato, esclusiva Peralisi, riduce al minimo la quantità d'acqua che finisce nel frangitore, migliorando così la qualità dell'olio che ne deriva. Anche la speciale inclinazione della vasca garantisce un minor consumo dell'acqua residua. Risparmi idrici, questi, che si sommano a ridotti consumi di energia”.

*Bal-Co*  
**GreenLine**  
L'AGRICOLTURA FORTE COME UNA ROCCIA

NUTRE
 SOSTIENE
 PROTEGGE
 DEPURA

POTENZIA LE TUE COLTURE DALL'INTERNO.

Zeolite e Caolino di Bal-co Greenline sono gli alleati 100% naturali ed ecosostenibili che ti permettono di incrementare la produzione nutrendo l'apparato radicale delle tue piante e aumentandone le loro naturali difese da agenti patogeni e da stress climatici.

**AMMESSO**  
IN AGRICOLTURA  
BIOLOGICA

Bal-Co S.p.a.  
Via Radici in Piano, 525 - 41049 Sassuolo (MO) ITALY  
tel. +39 0536 800558 - fax +39 0536 809014  
[www.balcoogreenline.it](http://www.balcoogreenline.it) - [green@balco.it](mailto:green@balco.it)

# “Sulla Xylella non fidatevi dei negazionisti”

**Intervista a Giovanni Melcarne, agronomo, imprenditore e presidente del Consorzio Olio Dop Terra d'Otranto: “Il batterio è arrivato alle porte di Bari, da quando è stato certificato 5 anni fa non si è fatto praticamente nulla”**

di FRANCESCO CHERUBINI

Fidarsi solo della comunità scientifica, quella vera, diffidando da negazionisti ad ogni costo e stregoni vari, perché - mentre si continua a non far nulla - la Xylella Fastidiosa sta risalendo la Puglia ed è arrivata alle porte di Bari. Giovanni Melcarne, agronomo, imprenditore e presidente del Consorzio Olio Dop Terra di Otranto lancia un appello a prendere consapevolezza che si sono persi 5 anni e occorre darsi una mossa.

**Giovanni Melcarne, da quando è partita ad oggi quali sono state la diffusione e l'evoluzione del batterio?**

“Il primo focolaio è stato certificato in zona Castellana, vicino Gallipoli. Era il settembre 2013. Anche se da testimonianze credibili la presenza di essiccamenti ascrivibili alla Xylella Fastidiosa risalgono tra il 2007 e il 2008. Ad ogni modo, certificata nel 2013 la presenza di un batterio da quarantena su un territorio per la prima volta, si è subito coinvolta, come da obblighi normativi, l'Unione Europea. E sono cominciati tanti di quei tavoli tecnici per capire come arginare il batterio, a cui però non è seguito alcunché. Il risultato è che il batterio si trova ora a due chilometri e mezzo dalla provincia di Bari”.

**Le risulta che siano presenti ceppi del batterio anche in altre regioni d'Italia o fuori del nostro Paese?**

“In Italia il batterio da Leuca a Cisterino si conferma sempre con lo stesso ceppo che è quello della Xylella Fastidiosa ST53. In altre parti d'Italia non risulta, mentre in Corsica, nella Spagna e anche in Francia si è registrato il batterio Multiplex e altri ceppi in alcuni casi su piante ornamentali, in altri nel mandorlo e ciliegio. A Madrid, su una pianta, è stata riscontrata la Multiplex su un ulivo”.

**Come ritiene sia stata gestita l'emergenza nel corso di questi anni?**

“Male. Molto male. Non si è reagito come si doveva. Si pensava di arginare con fasce di contenimento e tampone, ma già la prima, a sud di Lecce, era risultata vana perché si era riscontrato un focolaio più a nord. Poi ci si è messo il popolo dei negazionisti ad ostacolare gli interventi negando l'esistenza della Xylella o comunque che essa fosse il motivo esclusivo dell'essiccamento dell'olivo, nonostante le pubblicazioni scientifiche lo evidenziassero in maniera chiara. Siamo un popolo contro la scienza e la ricerca, che si fida di santoni improvvisati. E purtroppo certi politicanti gli vanno dietro. Addirittura alcuni olivicoltori hanno sostenuto che la colpa dell'essiccamento fosse dovuta all'abbandono degli oliveti nel Salento, quando per assurdo proprio le piante maggiormente curate ne



Un albero dei campi sperimentali innesti

erano state le prime vittime”.

**Esiste oggi un'ufficiale autorizzazione al reimpianto? E semmai che cosa essa prevede?**

“Sì, il provvedimento è stato emanato dall'Osservatorio Fitosanitario il 21 maggio scorso ed è consultabile sul sito [www.infoxylella.it](http://www.infoxylella.it) appositamente creato. Ad oggi vi sono alcune varietà come la Favolosa ed il Leccino resistenti al batterio che possono costituire l'inizio di un reimpianto nelle zone infette. Ma non potranno alla lunga essere le uniche, diversamente ne verrebbe pregiudicata la biodiversità tipica del territorio che contraddistingue ciascun extravergine”.

**Lei personalmente come si è mosso per affrontare l'emergenza?**

“In più modi. Innanzitutto con un gruppo di colleghi abbiamo costituito un comitato per aumentare la consapevolezza tra i cittadini di questa emergenza. Secondariamente ho investito 90 mila euro in 18 ettari di campi sperimentali dove sono state innestate 270 diverse varietà con l'obiettivo di vagliare la tecnica di reinnesto di pianta resistente su pianta infetta e di ricercare altre cultivar resistenti. Infine, consapevole che nella nostra zona vi erano diversi ulivi selvatici, ne ho recuperati su scarpate, muri a secco e zone abbandonate, alcuni che hanno caratteristiche agronomiche eccellenti.

Ne sono venuti fuori oltre 23 diversi esemplari, genotipi unici, che stiamo moltiplicando. Saranno a breve inoculati artificialmente per verificare la loro piena resistenza e, se i risultati saranno positivi, inserirli nelle cultivar salentine. Anche questo lavoro è sotto l'egida dell'Ipsp-Cnr di Bari”.

**Da tecnico agronomo che ha vissuto il problema in prima persona fin dall'inizio, quali consigli ritiene di**

**“Leccino e Favolosa le varietà per i reimpianti, ma alla lunga dobbiamo trovarne altre per non perdere la biodiversità di questo territorio. Stiamo facendo sperimentazioni importanti su oltre 20 specie di ulivi selvatici molto promettenti riguardo alla resistenza e che possono rappresentare una nuova frontiera”**



Giovanni Melcarne

**poter dare agli olivicoltori?**

“Non fidarsi dei maghi, dei santoni, ma rispettare la vera comunità scientifica. Rispetto a questo batterio ho incontrato tanti improbabili ricercatori che ne negavano l'evidenza. Un po'

come si sta facendo per i vaccini per il corpo umano.

Ecco, a tutti dico: diffidate da queste persone, perché esse rappresentano un vero pericolo per l'olivicoltura e per l'Italia”.

## Il Comitato Consultivo del COI ribadisce la validità del panel test



I delegati alla 51ª sessione del Comitato Consultivo del COI

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

Bilancio positivo per i lavori della 51ª sessione del Comitato Consultivo del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) alla presenza di circa 80 delegati in rappresentanza di venti Paesi produttori. In apertura dei lavori il direttore esecutivo del COI, Abdellatif Ghedira, ha portato il saluto del segretariato esecutivo a tutti i rappresentanti delle delegazioni auspicando maggiore collaborazione e condivisione di obiettivi comuni. Nel corso dei lavori, il Comitato Consultivo ha affrontato diverse questioni ribadendo la validità del panel test e dell'esame organolettico il cui metodo di applicazione va rafforzato e difeso soprattutto dalla circolazione di false notizie che non arrecano nessun beneficio al settore e all'istituzione intergovernativa. Sul tema la delegazione italiana ha presentato un documento congiunto chiedendo al Comitato Consultivo di condividere il suo contenuto. Il direttore esecutivo Ghedira ha chiesto alle delegazioni italiana e spagnola di elaborare una posizione univoca sull'argomento da sottoporre al Consiglio dei membri. Il Comitato Consultivo ha poi proseguito i lavori ricevendo dal Segretariato Esecutivo aggiornamenti sulle attività di economia e promozione, chimica oleicola e standardizzazione, tecnica e misure ambientali e sulla formazione del centro di documentazione ed informazione mondiale dell'olivicoltura curato dall'Osservatorio del COI.

# L'ing. Gennaro Pieralisi Accademico Onorario dei Georgofili



La cerimonia di inaugurazione del nuovo anno dell'Accademia dei Georgofili e, sopra, il riconoscimento attribuito all'ingegner Pieralisi

L'ing. Gennaro Pieralisi, presidente dell'omonimo Gruppo leader mondiale nella produzione di macchine olearie, è stato nominato Accademico Onorario dei Georgofili. Il prestigioso riconoscimento gli è stato attribuito in occasione dell'inaugurazione del 265° anno dell'Accademia dei Georgofili. Una cerimonia, questa, interamente dedicata al mondo agricolo in omaggio alla figura e all'opera del prof. Giampiero Maracchi, presidente recentemente scomparso. Sotto la sua presidenza, infatti, l'Accademia dei Georgofili ha mostrato grande apertura verso il settore primario. Il presidente facente funzioni Pietro Piccarolo ha sottolineato al riguardo l'importanza per l'agricoltura e l'agroalimentare dell'innovazione data dalle biotecnologie, dalla mecatronica e dal digitale, settori nei quali l'Italia è in forte ritardo e necessita pertanto di un piano nazionale mirato a promuovere l'adozione delle nuove tecnologie nel settore primario. L'Accademia dei Georgofili, è stato detto, può dare un importante contributo, attraverso il proprio patrimonio di conoscenza scientifica, allo sviluppo di un'agricol-

tura che sia sempre più sostenibile e produttiva.

La prolusione "Prospettive dei rapporti tra agricoltura e agroindustria" è stata svolta dal Cavaliere del Lavoro Luigi Cremonini, a capo del secondo gruppo alimentare in Italia. Cremonini ha presentato il progetto "Filiera Italia", prima organizzazione di filiera costituita al 50% dal mondo agricolo più rappresentativo del Paese e al 50% dalle più importanti industrie alimentari italiane. L'obiettivo principale di questa organizzazione è quello di superare la contrapposizione tra industria e agricoltura e creare le condizioni per difendere e far crescere tutto il settore agroalimentare italiano, grazie anche a meccanismi contrattuali ("contratti di filiera") trasparenti e di lungo termine, che consentano di garantire la giusta distribuzione del reddito ad ogni fase della filiera.

Lo stesso Cremonini e il prof. Piccarolo hanno quindi conferito all'ing. Pieralisi il titolo di Accademico Onorario dei Georgofili quale riconoscimento per aver contribuito in maniera determinante alla diffusione delle migliori innovazioni nel mondo oleario.

## Le Ricette de L'Olivo News

### Linguine arancia e bottarga

#### Il piatto proposto dai Frantoi Cutrera

Prosegue con successo l'iniziativa "Le ricette de l'Olivo News" rivolta alle lettrici ed ai lettori del nostro giornale chiamati a proporre le più originali ricette da cucina dove l'extravergine rappresenta un ingrediente rilevante. Tra quelle pervenute entro il mese di Maggio, abbiamo selezionato le "Linguine arancia e bottarga" proposte da Federica Salafia dei frantoi Cutrera di Cutrera Giovanni & C., azienda di Chiaromonte Gulfi in provincia di Ragusa.

Ecco la ricetta



#### Ingredienti per 4 persone:

350 gr. linguine  
2-3 filetti di alici  
½ cipolla bianca (o una intera di Tropea)  
1 arancia  
Bottarga di tonno (o diversa) q.b.  
Olio extravergine di oliva  
Prezzemolo q.b.  
Peperoncino q.b.  
Sale q.b.

#### Preparazione

Soffriggete la cipolla (tagliata finemente) con un filo di Olio extravergine di oliva, i due filetti di alici e un pizzico di peperoncino. Quando la cipolla diviene dorata, aggiungete un mestolo di acqua di cottura delle linguine e lasciatela a fuoco basso fino alla completa cottura.

A parte, unite il succo di un'arancia, olio extravergine di oliva (stessa quantità del succo), un pizzico di sale e mescolate energicamente fino a che il composto diventi una crema. Scolate la pasta al dente e versatela nella padella con la cipolla. A fuoco alto, unite la crema di succo d'arancia, la scorza d'arancia grattugiata, la bottarga e il prezzemolo tritato (aggiungete acqua di cottura se necessario). Servite con una spolverata di bottarga e un filo di olio extravergine di oliva.

N.B. Prima di servirla può essere aggiunto del pane grattugiato tostato aromatizzato con finocchietto fresco.

Buon Appetito!

**Ricordiamo che chiunque può partecipare all'iniziativa inviando via mail, all'indirizzo [olivonews@pieralisi.com](mailto:olivonews@pieralisi.com) la propria ricetta completa di ingredienti e le spiegazioni per lo svolgimento della stessa, corredata con foto del piatto ed indicando il nome dell'autore e i suoi riferimenti (indirizzo e recapito telefonico), con relativa autorizzazione alla pubblicazione.**

**Una speciale giuria individuerà la migliore ricetta del trimestre. Chi l'avrà realizzata, oltre a vederla pubblicata con la propria foto (se lo desidera) ne L'Olivo News, riceverà un originale omaggio.**

**Maggiori informazioni: [www.pieralisi.com](http://www.pieralisi.com) o direttamente su <https://goo.gl/pcztdl>**

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

## VIRIDEM®

estratti vegetali per uso agricolo

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

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

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

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

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

**Buon lavoro alle tue piante. E a te.**



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

[www.ilsagroup.com](http://www.ilsagroup.com)

**ILSA**  
The green evolution