

“Piantare più ulivi in Italia Ormai è una strada obbligata”

L'ing. Gennaro Peralisi commenta la brutta campagna ed invita le Regioni a prevedere nei propri Piani di sviluppo rurale aiuti alle piantagioni di oliveti che oltre a garantire maggiori produzioni sono i veri guardiani del territorio. “Il nostro Gruppo, sul fronte di ricerca e innovazione, farà ancora una volta la propria parte”

di FRANCESCO CHERUBINI

Ormai il dado è tratto: una campagna pessima, tra le peggiori. Con l'ing. Gennaro Peralisi, a capo dell'omonimo Gruppo leader mondiale di macchine olearie, facciamo il tradizionale punto della situazione al termine dell'anno, anche per capire cosa potrà riservare il 2019 al settore olivicolo ed oleario italiano.

Ing. Gennaro Peralisi, c'è poco da fare: una brutta campagna. Che riflessioni si sente di fare?

“Erano molti anni che la produzione olivicola italiana non subiva un tracollo come quello di questa campagna. L'andamento climatico e tutte le successive avverse condizioni atmosferiche hanno fatto sì che la nostra produzione alla fine si aggirerà attorno ad un terzo rispetto alla media. Il freddo primaverile, l'acqua caduta in così abbondante quantità, l'attacco della mosca: tutto si è accanito contro questa che è una delle produzioni tipiche del nostro Paese. La campagna olearia che in molte zone cominciava con il mese di novembre è terminata nello stesso mese di novembre.”

In effetti era prevedibile un anno di scarica, ma non di queste proporzioni...

“È vero che l'ulivo è un albero che alterna la sua produzione un anno sì e un anno no, ma fortunatamente non tutti gli alberi lo fanno contemporaneamente, quindi quella che sarebbe un'alternanza pura e semplice in realtà è stata una variazione più influenzata dall'andamento climatico che dal tecnicismo che riguarda il singolo albero. Prova ne sia che il fatto climatico ha influito molto da regione a regione. Il nord Italia ha avuto una produzione molto più ricca di quella dello scorso anno, mentre il sud, il polmone da dove viene la maggiore quantità di olio, ne avrà una molto scarsa.”

Quali a suo modo di vedere le conseguenze più immediate?

“Le conseguenze saranno sicuramente



L'ing. Gennaro Peralisi, a capo dell'omonimo Gruppo industriale

te un aumento del prezzo dell'olio, una crescita delle importazioni dall'estero e quindi, in molti casi, troveremo olio di produzione europea e non più italiana visto che - cosa che forse non tutti sanno - il consumo di olio d'oliva nel nostro Paese è di circa 600 mila tonnellate e noi quest'anno arriveremo forse a 150 mila tonnellate.”

Cosa ci riserverà il 2019?

“Bisogna essere ottimisti. Siccome l'ulivo è un albero di lunghissima vita e dalla produzione alternata, non ci resta che augurarci che nell'anno prossimo vi sia una produzione molto più alta e che l'olio sia eccellente.”

Al di là dell'andamento climatico, cosa servirebbe?

“L'Italia ha bisogno di una maggiore quantità di alberi. Se non ci sono alberi non ci saranno di conseguenza

olive che possano essere sufficienti a fare l'olio nel nostro Paese. Per questo invito tutte le Regioni a mettere nei propri Piani di sviluppo rurale aiuti alla piantagione degli ulivi, non dimenticando tra l'altro che gli oliveti sono la foresta amazzonica del nostro territorio in quanto piante sempreverdi e che tutto l'anno assorbono anidride carbonica e producono ossigeno. Sono alberi che vivono in terreni che non accettano altre colture e quindi sono utilissimi nel controllo dei territori contro i dissesti idrogeologici, frane, piene improvvise. Sono in sostanza i veri guardiani del territorio. E come recita un vecchio proverbio...

Cosa dice il proverbio?

“Gli oliveti si piantano per i nostri figli, non per noi. E questo non soltanto perché prima che crescano i frutti possono passare anni, ma perché durano tanto e permetteranno una migliore vita a chi verrà dopo di noi”.

In questo scenario quale sarà il ruolo del Gruppo Peralisi?

Il Gruppo continuerà la sua azione di ricerca costante per migliorare la qualità dell'olio che esce dalle sue macchine e per valorizzare i sottoprodotti dell'oliva che poi sottoprodotti non sono più perché generano anch'essi reddito. Abbiamo completamente messo a punto il Protoreattore con straordinari risultati sotto il profilo qualitativo e quantitativo in fase di gramolatura, abbiamo consolidato il Leopard quale estrattore di nuova generazione e con lo Scorpion stiamo dando risposte importanti agli oleifici che scelgono tanto il due fasi che il tre fasi di tipo tradizionale ma dalla performance elevate. La nuova sfida sarà il frangitore dotato di uno strumento per raffreddare la temperatura in maniera tale da permettere all'olio di sviluppare al meglio tutte le sue potenzialità in fatto di aromi e sapori. Insomma, noi non ci fermiamo e confermiamo il nostro impegno al fianco degli olivicoltori”.

SOMMARIO

2

Italia Olivicola, nuova stimolante sfida

3

• Una campagna olearia più che difficile, sorride solo il Centro-Nord
• Dal 2012 le flessioni produttive sono oltre la fisiologica alternanza

4

Leader nelle tecnologie, ma non basta

5

Regione che vai frantoio che trovi

6

“Contro la Xylella olivicoltori lasciati soli”

7

L'intruso: la rubrica di Alberto Grimelli

8

• EnoliExpo, l'olivicultura si dà appuntamento a Bari
• L'acido oleico dell'olio d'oliva contro i tumori intestinali

9

Più che buona la risposta dal pâté per gli usi alimentari

10

Oleonauta, EVO e molto di più nella spiaggia di Roma

11

Le ricette de l'Olivo News

Italia Olivicola, nuova stimolante sfida

Dalla fusione di Cno e Unasco nasce la prima organizzazione di settore con 250 mila produttori
Definiti quattro macro-obiettivi per sostenere il made in Italy e puntare ad una maggiore redditività



Ben 250 mila produttori pari al 50% degli olivicoltori italiani, 15 regioni rappresentate attraverso 57 O.P. (organizzazioni di produttori) sul territorio che fatturano annualmente circa 54 milioni di euro e che esportano in 42 paesi del mondo la qualità dell'olio extravergine d'oliva 100% italiano, monovarietale, Dop, Igp, biologico tracciato e certificato.

Sono questi i numeri di Italia Olivicola, la nuova e prima organizzazione dell'olivicultura italiana. Italia Olivicola nasce dalla fusione tra il Consorzio Nazionale degli Olivicoltori (CNO) e Unasco e punta a rappresentare gli olivicoltori in uno dei momenti più difficili di sempre per il settore. Quattro gli obiettivi da perseguire per provare a sviluppare il comparto: concentrare l'offerta, migliorare il reddito dei produttori, costruire una filiera olivicola moderna e coesa, difendere il Made in Italy contro le frodi e le contraffazioni. "Più di novant'anni di storia tra CNO e Unasco si fondono per dare vita ad una nuova storia per l'olivicultura ita-

liana - ha sottolineato Gennaro Sicolo, nuovo presidente di Italia Olivicola - è un passo fondamentale per centinaia di migliaia di famiglie e sono orgoglioso di compierlo insieme a Luigi Canino che come me è prima di tutto un produttore, un olivicoltore".

"Lotteremo con ancora più forza affinché venga invertita la rotta di quest'ultimo decennio e l'olivicultura italiana possa riprendere a crescere, in termini di capacità produttiva e di abilità ad affrontare i mercati a livello domestico e internazionale, facendo in modo di riconquistare la storica posizione di leadership che l'Italia ha lungamente e solidamente ricoperto in passato - ha rimarcato il presidente Sicolo - Italia Olivicola ha l'ambizione di essere interlocutore privilegiato delle componenti industriali e commerciali della filiera, nonché delle Istituzioni pubbliche nazionali e regionali, per costruire insieme una strategia di sviluppo, modernizzazione e consolidamento del nostro settore".

Luigi Canino, vice presidente vicario



Gennaro Sicolo, presidente di Italia Olivicola

della nuova organizzazione, ha aggiunto:

"Sentiamo il peso della responsabilità di dare risposte agli olivicoltori che ci onorano della loro fiducia e che credono nel nostro lavoro quotidiano. Abbiamo diverse sfide da affrontare per garantire il giusto valore alla

produzione italiana che mantiene il primato incontrastato nella qualità, nella ricchezza delle quasi 500 cultivar presenti su tutto il territorio, nella sostenibilità del nostro sistema basato su tracciabilità e certificazione del prodotto ed impianti intensivi rispettosi dell'ecosistema".

Protoreattore da favola La lettera di un Oleificio

Pubblichiamo volentieri la lettera pervenuta all'ing. Gennaro Pieralisi dal presidente dell'Oleificio Pasquinoni di Coriano

Egregio Ing. Gennaro, con la presente intendo ringraziarla e farle i miei migliori complimenti per la brillante invenzione del Protoreattore; è veramente un piccolo gioiello che funziona alla perfezione, una vera innovazione nel campo oleario che è riuscito a dimezzare i tempi di gramolatura e migliorare la qualità del prodotto in modo esponenziale, con una carica fenolica del prodotto del 50% in più rispetto alle gramole.

È merito di questa meravigliosa invenzione se abbiamo acquisito tantissimi nuovi clienti e se riceviamo ogni giorno i complimenti per il prodotto ottenuto. Ci auguriamo che continui ad avere sempre queste splendide innovazioni.

Silvano Pasquinoni

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



Una campagna olearia più che difficile Riesce a sorridere solo il Centro-Nord

Molto pesante la situazione in Puglia, ma anche in Calabria e Sicilia che pagano l'anno di "scarica", gelate tardive e mosca. Produzioni record in Liguria e nell'area del Garda



Dal 2012 le flessioni produttive sono oltre la fisiologica alternanza

A pesare sulla campagna olivicola - rileva Ismea - sono state sia la naturale alternanza delle annate di "carica" e "scarica", sia le cattive condizioni climatiche che si sono susseguite dall'inverno in poi e che, in prima istanza, hanno provocato danni da gelo e in seguito hanno favorito attacchi di patogeni. Il tutto ha trasformato un'annata di attese modeste in un'annata pessima, specie per alcune aree produttive.

Al di là dell'entità finale che assumerà la contrazione produttiva, si rileva che negli ultimi sei anni, per la terza volta, le tradizionali annate di "scarica" si presentano con flessioni produttive la cui intensità supera l'abituale fisiologica alternanza; ciò è dovuto all'azione di concause che contribuiscono a flessioni produttive estremamente rilevanti. Questi fenomeni sono di grande impatto per un settore che non riesce più a contare su una produzione interna affidabile e continuativa. È il caso delle 222 mila tonnellate prodotte nel 2014, annata caratterizzata dalla presenza massiccia di mosca dell'olivo, alla quale, due anni dopo, ha fatto seguito un 2016 con la produzione bloccata a 182 mila tonnellate, una delle più basse degli ultimi decenni.

Nella storia produttiva dell'olivicultura nazionale, queste annate particolarmente negative, nelle quali più elementi contribuiscono a flessioni di grande impatto, generalmente si sono distanziate l'una dall'altra fino a 15 anni. Negli ultimi anni invece, la sempre maggiore frequenza con cui si presentano anomale situazioni climatiche sta rendendo estremamente complessa la gestione di un settore strategico come quello olivicolo-oleario nazionale.

Quanto sopra descritto implica anche considerazioni di più ampio respiro relativamente alle politiche settoriali. Una quota consistente degli oliveti nazionali è infatti ancora gestita secondo modalità non professionali e raramente le aziende sono specializzate nella produzione olivicola. Gli ultimi anni, evidenziano, invece, che la gestione dell'oliveto è sempre più complessa e non può prescindere da professionalità, specializzazione e capacità di cogliere le opportunità offerte dall'innovazione. Monitorare le produzioni e intervenire nei modi e nei tempi opportuni diventa una condizione necessaria per ottenere qualità, quantità ma soprattutto continuità produttiva e di reddito. Si rileva infatti che un tipo di conduzione che si può definire "professionale" ha portato negli anni scorsi, nelle stesse zone, a perdite pari al 20% della produzione, mentre una conduzione "amatoriale" è stata gravata da perdite pari al 70%.



È una delle campagne più difficili che si ricordi, specialmente in Puglia, regione che traina l'olivicultura italiana. Male anche in tutto il resto del Sud - in particolare in Calabria e Sicilia - mentre il Centro-Nord, che però incide decisamente poco nella produzione nazionale, festeggia una delle annate migliori.

È una fotografia a due facce quella della campagna olearia 2018. Ed a pesare è ovviamente il dato pugliese dove tra nevicata e gelate negli areali più importanti i danni alle piante sono stati enormi. A questi, secondo l'analisi di Ismea, si sono aggiunte le problematiche legate alla mosca dell'olivo, patologia piuttosto diffusa in Puglia il cui impatto quest'anno è stato più incisivo a causa della difficoltà ad entrare in campo per la distribuzione dei prodotti antiparassitari per la persistenza e frequenza delle piogge. Non ultimo, nella valutazione complessiva, ed al netto della Xylella in Salento, è necessario considerare la fisiologica flessione conseguente all'alternanza, dopo un 2017 da record. Morale, le stime parlano di una produzione scesa di oltre il 60% in questa regione, ampiamente al di sotto delle 100 mila tonnellate, anche se per i conti finali bisognerà attendere ancora un po'.

In Calabria - l'anno scorso forte di 70 mila tonnellate - i danni sono stati

causati soprattutto dal freddo che ha danneggiato gli olivi già dalla fioritura con previsioni di un calo dell'ordine del 35%. Si tratta di un valore appena più alto di quanto si registra in Campania (-30%) ed in Sicilia (-25%), quest'ultima parzialmente beneficiata da piogge tardive della primavera che hanno creato buone riserve idriche per l'estate. Salendo verso nord, l'Abruzzo e il Lazio registrano un valore più negativo della prima stima attestata attorno ad un -20%, ancora peggio nelle Marche, mentre cambia completamente la situazione a partire dall'Umbria e dalla Toscana, entrambe accreditate con un +20% rispetto allo scorso anno grazie in particolare alla splendida performance del moraiolo. Percentuali di crescita ancora maggiori in Liguria e Veneto dove si parla di una vera e propria stagione record. Un dato per tutti: il Consorzio olio Garda dop ha dovuto addirittura chiedere una deroga speciale per farsi riconoscere una produzione ad ettaro maggiore (fino a 7.500 kg) rispetto al massimo previsto dal disciplinare (6.000 kg).

Nelle previsioni Ismea di metà ottobre il calo complessivo della produzione olivicola nazionale era stimato intorno al 38% con 264 mila tonnellate. Ma il nuovo aggiornamento, atteso per metà dicembre, darà sicuramente una stima molto, ma molto più negativa.



Leader nelle tecnologie, ma non basta

Il prof. Maurizio Servili ammonisce: "Mancano imprenditori veri che lavorino in olivicoltura"



di FRANCESCO CHERUBINI

Nel settore delle tecnologie di estrazione si è assistito in tempi recenti ad una vera e propria rivoluzione. Sotto il principio ispiratore dell'innovazione, vi è stata da parte delle aziende produttrici di macchine olearie uno sforzo straordinario che ha portato ad una evoluzione del concetto stesso di qualità, sviluppando ad esempio nuove tipologie di fruttato, maggiore fragranza, o anche esaltando l'impatto salutistico. Ne parliamo con il prof. Maurizio Servili, dell'Università di Firenze, tra i più autorevoli esperti in materia.

Prof. Servili, a che punto siamo con la ricerca nelle tecnologie di estrazione?

"Possiamo senza tema di smentita affermare che le linee guida sviluppate nell'ultimo quinquennio codificheranno le modalità di estrazione per un lungo futuro. Si è infatti raggiunto un livello di innovazione che, per fare un esempio, non si è ancora registrato nel settore dei vini".

L'intera filiera ha visto modificare profondamente la frangitura, la gramolazione, il decanter. Quale aspetto lo ha sorpreso di più?

"Uno degli obiettivi più importanti è stato la gestione delle tempistiche. Oggi si inizia a raccogliere a metà settembre o i primi di ottobre, con temperature in entrata delle olive che sono più alte di 10/15 gradi rispetto a quanto accadeva venti anni fa. Se il frangitore non abbatte le temperature si parte da paste troppo calde. Gli scambi termici negativi, l'uso del freddo in frantoio: sono cose mai viste prima. Le paste si sono sempre scaldate, mai raffreddate. Eppure oggi grazie proprio all'uso del freddo vengono garantite alcune proprietà, come note di erbaceo e floreale che sono tra le più apprezzate dal consumatore".

Italia sempre leader nel settore delle macchine olearie?

"L'innovazione è partita da questo Paese. Le innovazioni di processo sono tutte nostre, poi copiate dagli altri Paesi, ma i principi ispiratori vengono da una filosofia italiana. La ricerca italiana nel settore non è inferiore a nessuno. Ci possono venire dietro un po' gli spagnoli, ma poi c'è il vuoto. Il problema è il resto".

Cosa intende dire?

"La piattaforma varietale ha certamente mantenuto la biodiversità, ma non ha fatto innovazione ed è rimasta con le cultivar ancestrali costruite nei secoli. La Spagna ha preso campo perché ha saputo sviluppare un Piano Olivicolo su alcune cultivar, aumentando notevolmente le superfici. È stata la loro una grandissima opera di innovazione che ha consentito di accrescere le produzioni e soprattutto stabilizzarle".

Ed in Italia invece?

"Partiamo da un dato oggettivo. Qui in Italia non è possibile che ogni quattro anni due sono di valori dimezzati. Passiamo dalle 400/500 mila tonnellate

alle 200 mila da un anno all'altro. Non si può pensare di affrontare il mercato con variabili così nette.

Cosa bisognerebbe fare secondo lei?

"C'è un discorso serio da impostare sulla produzione olivicola. Mancano imprenditori che lavorano in olivicoltura. Non può essere questo un settore preso come secondo o terzo lavoro o, peggio, delegarlo solo agli hobbisti. Ci vogliono imprenditori seri che mettano piante in produzione. Serve un forte rinnovamento degli impianti, con un efficientamento anche per i vecchi impianti che sono gestiti male. I nuovi impianti portano ad una riduzione dei costi con meccanizzazione spinta di raccolta, potature, pratiche agronomiche. Servono impianti di nuova generazione, occorre compiere una scelta varietale precisa, scegliere la forma di allevamento migliore".

Insomma, c'è da lavorare e investire molto...

"Non è un'operazione facile, anche perché si registra contestualmente un vivaismo arretrato che resta oggettivamente un problema. Ma sono criticità che si riflettono sul mercato, perché noi abbiamo i costi di produzione più alti al mondo. La nostra piattaforma olivicola è vecchia con una infinità di

problemi: l'acqua, l'alto livello di variabilità della produzione, l'età degli impianti. Senza contare il numero di frantoio: 5000 in Italia contro i 1700 in Spagna. Certo, da un lato questo permette una tempestività di lavorazione, ma di fatto porta a redistribuire le spese di ammortamento e di funzionamento dell'impianto su un minore quantitativo di olive lavorate e dunque con costi maggiori".

Non è poi il valore del prodotto di nicchia?

"Appunto, siamo di fatto il paese delle nicchie che, è vero che portano livelli di qualità altissimi ben retribuite, ma le nicchie restano nicchie".

Le Igp regionali possono contribuire ad una svolta?

"Le Igp regionali sono positive, hanno permesso di ripensare ad una certificazione di prodotto prendendo in considerazione masse maggiori e identificando meglio l'origine. All'estero dubito che nomi come Colli Iblei o Dauno, tanto per citare un paio di esempi, possano dire qualcosa".

Il ruolo del settore pubblico, in tutto questo contesto quale dovrebbe essere?

"Il Ministero ha predisposto un Piano Olivicolo Nazionale formalmente corretto, ma il problema è che i fondi europei sono poi gestiti dalle Regioni e solo poche di queste hanno predisposto piani olivicoli coerenti, penso alla Sicilia, all'Umbria o alle Marche".

Traspare un senso di sfiducia nelle sue parole. Lo vede così buio il futuro olivicolo italiano?

"Io resto ottimista, per carità, perché sto comunque percependo che c'è una tendenza al rinnovamento degli impianti. Certosiamo un Paese oggettivamente che si muove con una lentezza elefantica e dobbiamo tenerne conto, non perdendo mai la fiducia sullo spirito imprenditoriale dei nostri produttori".



informazione promozionale

OLIVE SANE E MATURE CON I PRODOTTI BAL-CO GREEN LINE

L'agricoltura forte come una roccia

Anche quest'anno i trattamenti con zeolite ZEM70 e caolino GREEN C di Bal-co Greenline ci hanno permesso di ottenere un ottimo raccolto. Come si osserva nelle foto le olive provenienti dall'uliveto sperimentale di Bal-co Green Line a Pian di mezzo, Isola d'Elba erano sane e mature pronte per essere portate al frantoio per una spremitura a freddo a poche ore dalla raccolta. La conversione al biologico durata tre anni, nei quali l'uliveto è stato trattato con i prodotti di

Bal-co Green-line (dosi per trattamento 5 kg di caolino + 1 kg di zeolite per 100 litri/hga), si è conclusa positivamente con l'ottenimento della certificazione biologica.

I quattro trattamenti effettuati nelle stagioni hanno dato risultati molto soddisfacenti, non solo per la difesa contro la mosca dell'olivo, ma anche per il contenimento delle problematiche legate alla siccità che anche quest'anno come l'anno passato hanno colpito l'isola.



Regione che vai
frantoio che trovi...

La rubrica di Angela Canale



In Ciociaria il frantoio Colli Verolani di Davide e Andrea Quattrococchi: la modernità degli impianti estrattivi nella tradizionalità del territorio

Giovane e dinamica, l'azienda del futuro

Viaggiando per frantoi vediamo sempre più giovani dedicarsi a questa attività anche quando non rappresenta una tradizione di famiglia. Oggi la professione passa prima per una preparazione teorica e poi si consolida nell'opificio. La modernità dei macchinari, la sofisticata tecnologia e l'informatica del sistema sono facilmente comprese dalle nuove generazioni che stanno nuovamente tornando ad interessarsi del settore olivicolo.

Percorrendo una sinuosa strada tra le colline verolane nella Ciociaria, famoso comprensorio laziale, dove anticamente gente semplice e laboriosa ha saputo dare identità a questa terra, arrivo nel frantoio di Davide e Andrea Quattrococchi. Il sorriso con cui mi accoglie Andrea mi dice molto su quanto sia felice del suo lavoro.

L'olivicultura del luogo risale ad epoca romana quando la maggior parte dei prodotti agricoli venivano conferiti nella splendente città di Roma. La presenza di quattro splendide abbazie Cistercensi sparse nel territorio



sono uno dei motivi per cui si è diffusa e consolidata nel tempo questa coltura. Ogni spazio di queste colline è occupato da olivi dove oltre alla principale varietà Moraiolo troviamo l'ultima frangia laziale dell'Itrana e, spostandoci di qualche chilometro, invece c'è l'unica oasi olivicola della varietà Marinese.

Itrana e Marinese sono appunto due eccellenze di biodiversità in grado di offrire tipicità uniche e oggi molto apprezzate dal consumatore per la pro-



duzione di oli dai profumi e sapori inconfondibili.

La giovane azienda è posta a 500 metri sul livello del mare, su verdi colline protette dai Monti Ernici. Un ambiente ottimale con un clima temperato, ideale per la coltura e per la particolare orografia del terreno. L'azienda dispone di un impianto a ciclo continuo di ultima generazione, che lavora le olive con una temperatura costante e controllata di 26°C. Le macchine sono della serie Major da 15 ql/ora con gramo-

le Molinova. Il frantoio Colli Verolani rappresenta per molti produttori locali un riferimento e una garanzia di qualità, che attraverso la sua professionalità garantisce anche ai piccolissimi olivicoltori di ottenere ottimi oli extravergini. Andrea, inoltre, già da qualche anno sta proseguendo nei mesi estivi la sua attività di frantoiano come istruttore nei paesi dell'emisfero sud del mondo, dove si sta consolidando una nuova olivicoltura sul modello italiano. Uno di questi paesi è il Sud Africa, terra a clima mediterraneo in cui si stanno coltivando molte varietà italiane raggiungendo ottimi risultati qualitativi dell'olio anche grazie all'utilizzo dei sempre più diffusi Frantoi Pieralisi.

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

Il monoblocco **EASY LINE SYSTEM OIL**

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



www.quintisrl.it

QUINTI
BOTTLING MACHINES

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

“Contro la Xylella olivicoltori lasciati soli”

Il prof. Salvatore Camposeo: “Gravi ritardi della politica e campo libero ai complottisti e negazionisti. Ma grazie alla ricerca si potrà ripartire. Positiva la reazione degli operatori con il reimpianto degli oliveti”

di FRANCESCO CHERUBINI
Tra ritardi, errori e paesaggi desertificati, l'emergenza Xylella sta decimando l'olivicoltura del sud della Puglia. In attesa del nuovo monitoraggio e dei reimpianti con varietà resistenti al vettore, facciamo il punto della situazione con il prof. Salvatore Camposeo, ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bari.

Prof. Camposeo, come si presenta al termine di quest'anno la situazione della Xylella in Puglia?

“L'area infetta è stata aggiornata lo scorso 27 giugno e comprende, oltre alle intere provincie di Lecce e di Brindisi, la metà orientale della provincia di Taranto (22 comuni) e un comune della provincia di Bari (Locorotondo). L'andamento climatico estremamente avverso del 2018 ha aggravato la già pregiudicata situazione fitosanitaria della olivicoltura salentina, comportando l'azzeramento della produzione negli areali leccesi. Paesaggi rurali desertificati, cadaveri di ulivi sparsi, valore dei suoli agricoli in caduta libera, frantoi chiusi, aziende, trattrici e macchine olearie in vendita. Questi sono i frutti del ‘medico pietoso’, dei gravi ritardi politici, degli avvisi di garanzia al mondo della ricerca, dei complottisti, negazionisti e affini!

Il monitoraggio luglio 2017 - aprile 2018, che ha coperto altri 166 mila ettari completando il monitoraggio precedente di pari entità, ha prodotto l'estirpo di 636 alberi. Il terzo monitoraggio sta per ripartire e nel frattempo, grazie alla deroga - esecutiva da maggio - al divieto di reimpianto di specie sensibili in areali infetti, gli imprenditori agricoli sono già partiti con il reimpianto di decine di ettari



Un albero distrutto dalla Xylella e (sopra) il prof. Salvatore Camposeo

di oliveti utilizzando la cultivar resistente Favolosa®, senza aspettare indennizzi e sostegni pubblici ed affrontando una legislazione nazionale e regionale avversa all'economia oli-

vicola. Segnali questi molto positivi”.
Che efficacia possono avere le integrazioni o modifiche previste dal Decreto Ministeriale per il piano di contrasto alla Xylella?

“L'efficacia della normativa dipende molto dalla attività ispettiva, cioè controlli e sanzioni. Rigore, serietà, professionalità, senso di responsabilità sono ingredienti insostituibili in generale e in particolare in tali gravi circostanze”.

Quale contributo sta dando la ricerca alla lotta a questo batterio?

“Enorme ed insostituibile. Sono attive numerose linee di ricerca, finanziate a livello regionale, nazionale e comunitario. Oggi conosciamo molto di più del batterio e dei suoi vettori e ciò sta permettendo di costruire strategie di gestione agronomica che riducono la popolazione dei vettori: ad oggi questo rappresenta l'unico strumento per rallentare la diffusione della infezione. Grazie alla ricerca conosciamo già due cultivar resistenti, ed altre ne saranno scoperte: ad oggi questo costituisce l'unico strumento per convivere con l'infezione e far ripartire reddito, ricchezza ed occupazione negli areali infetti”.

Quali, a suo modo di vedere, dovrebbero essere le azioni da effettuare nella zona infetta, in quella cuscinetto e in quelle intatte?

“Come già detto, è in arrivo il ‘Decreto Centinaio’ cioè il nuovo Piano d'Azione Xylella fastidiosa, al quale ho dato il mio contributo in audizione lo scorso 2 ottobre. Vedremo”.

Quali consigli si sente di dare agli olivicoltori per ridurre il rischio di infezione?

“Mettere in atto le misure obbligatorie previste dalle azioni di contrasto nella normativa regionale. In particolare la gestione del suolo con mezzi meccanici per il controllo delle infestanti nel periodo critico dello sfarfallamento degli adulti dei vettori”.

La Regione: “Servono 300 milioni per rigenerare l'olivicoltura”

Il presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano, ha inviato una lettera al ministro delle Politiche agricole, Gian Marco Centinaio, sulla questione della Xylella e sulla necessità di ulteriori finanziamenti tramite una nuova misura nazionale del valore complessivo di 300 milioni di euro per la rigenerazione dell'agricoltura nei territori colpiti.

“La Regione Puglia - ha spiegato Emiliano - sulla base delle proprie disponibilità, ha appena chiuso un avviso pubblico a valere sul Psr 2014-2020 per sostenere il ripristino del potenziale produttivo danneggiato nei territori che da più tempo stanno soffrendo. Pur considerando il limitato campo di azione dell'avviso, il territorio ha risposto in maniera eclatante: oltre mille domande presentate per una richiesta di 50 milioni di Euro, cinque volte maggiore delle disponibilità. Aldilà dei numeri, è evidente il vivo interesse degli agricoltori salentini nel continuare a mantenere viva l'olivicoltura del Salento sostituendo le piante malate con ulivi resistenti al batterio.

D'altro canto, è altrettanto palese che la dimensione dell'infezione necessita di ben più robusti finanziamenti per soddisfare le aspettative degli agricoltori danneggiati”.

“Data la portata del fenomeno - ha aggiunto Emiliano - la misura dovrebbe prevedere una dotazione finanziaria di almeno 300 milioni cofinanziata dai Psr delle regioni del Centro Sud, dal Psmn quota nazionale e dall'Unione Europea. Il cofinanziamento regionale potrà fare affidamento al Psr della Regione Puglia”.

Sperimentazione con nuovi germogli

Alberi d'ulivo ‘incerottati’ nel Salento, per una sperimentazione che potrebbe salvare parte del patrimonio minacciato o ormai in parte fiaccato dal batterio Xylella: negli scorsi mesi, e ancora in questo periodo, si è proceduto agli innesti degli ulivi malati, anche ulivi secolari, con varietà di Leccino e Favolosa, che sono risultate resistenti (anche se non immuni) al batterio. Se ne sta occupando, tra gli altri, Giovanni Melcarne, imprenditore olivicolo, agronomo e presidente del consorzio Dop Terra D'Otranto: la sperimentazione riguarda piante che si trovano a Presicce, Ugento e Gagliano. In totale si tratta di circa 15mila piante per 15 ettari di terreni. La sperimentazione viene condotta anche per conto del Cnr. L'esito sarà noto non prima di due anni. Ma i nuovi “germogliamenti”, dicono gli esperti, fanno sperare: “La speranza - spiega Melcarne, che ha condotto e vinto una dura battaglia per l'eliminazione del divieto di reimpianto - è di riuscire a ripristinare così il nostro paesaggio”.

L'INTRUSO
 Rubrica a cura
 di Alberto Grimelli



Quei sant'uomini dei frantoiani

È una campagna particolarmente difficile quella che si sta vivendo in queste settimane e che vede, come ultimo collettore di mugugni, proteste e frustrazioni varie, proprio i frantoiani. Le rese sono state buone quasi ovunque, ma le caratteristiche organolettiche degli oli prodotti hanno spesso deluso le aspettative. Ovviamente, neanche a dirlo, tutta la colpa è stata dei frantoiani. Olive molto secche hanno creato seri problemi di estrazione, spesso obbligando ad abbassare la portata della pasta al decanter o a utilizzare tanta acqua di diluizione.

Il risultato erano oli o molto piatti e dolci o molto piccanti e amari, spesso senza una via di mezzo. Un nocciolo particolarmente grande ha provocato estrazioni anomale di tannini, con la conseguenza di avere sensazioni di astringenza e di secco in bocca. In ogni caso tutti gli oli erano molto meno profumati della scorsa annata, con fruttati più tenui e meno ricchezza aromatica. Le olive, fino alla metà



Negli oleifici costretti a barcamenarsi tra resa e qualità. Si salvano i veri mastri oleari

di ottobre, complice caldo e siccità, non erano arrivate al livello di maturazione ottimale, ma un po' la moda e un po' gli attacchi di mosca hanno costretto gli olivicoltori a una raccolta frettolosa. I compromessi in frantoio non hanno soddisfatto nessuno, in

primis i frantoiani, costretti a barcamenarsi tra resa e qualità.

Quanto necessario per ottenere oli equilibrati, ovvero saltare o quasi il processo di gramolazione, era inaccettabile, a meno di accettare perdite di resa significative in un'annata

di scarica. L'abbassamento della produttività oraria del frantoio era anch'essa condizione particolarmente difficile da attuare specie quando sono cominciati i primi attacchi ottobrini di mosca delle olive, che hanno fatto aumentare esponenzialmente i carichi di lavoro, rendendo necessaria, per ottenere extra vergini, una lavorazione quantomai tempestiva. Nessun compromesso era più accettabile, c'era solo da fare extra vergine, nel limite del possibile, anche sacrificando la caratterizzazione organolettica. Non era infrequente infatti trovarsi le temperature delle paste di olive schizzare in alto anche di 3-4 gradi dopo solo 15 minuti di gramolazione, sintomo evidente di fermentazioni e problemi fitoiatrici di partenza. Con temperature ambiente già alte, il rischio di creare il difetto di "cotto" è stato quantomai concreto. Passando le settimane i problemi si sono acuiti. Non sono infatti mancati gli errori, anche pacchiani, di frantoiani improvvisati (magari operai pagati pochi euro all'ora) che, lavorando in maniera standard, hanno esaltato o generato veri e propri difetti organolettici: dal secco al cotto fino alle acque di vegetazione.

È stata un'annata davvero complicata in cui si sono salvati i professionisti, i veri mastri oleari.

BREVETTI BERTANI PATENTS

campbelladv.com

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

EnoliExpo, l'olivicoltura si dà appuntamento a Bari

Dal 21 al 23 febbraio la fiera esclusiva di tecnologie, macchine e attrezzature

L'olivicoltura italiana si dà appuntamento alla Fiera del Levante di Bari nel febbraio del prossimo anno per la nuova edizione di EnoliExpo, la rassegna di macchinari, attrezzature, prodotti e servizi per l'intera filiera dell'olio (ma anche per quella del vino). Con la partecipazione di tutte le maggiori aziende del settore, l'occasione permetterà di conoscere le soluzioni sviluppate negli ultimi mesi per migliorare la gestione agronomica dell'oliveto, la trasformazione in frantoio, il packaging e la commercializzazione.

Dal 21 al 23 febbraio saranno tre giorni intensi anche di incontri e confronti con la partecipazione, tra gli altri, del Sottosegretario alle Politiche Agricole Alessandra Pesce, insieme ai più autorevoli esperti e ricercatori in materia di olivicoltura. Focus sui nuovi impianti, ma anche sulle problematiche fitosanitarie, a cominciare dalla Xylella. E, ovviamente, uno sguardo al Piano olivicolo nazionale con una analisi del contesto attuale



e le nuove traiettorie di sviluppo del Governo.

Spazio anche al settore vitivinicolo

e dell'enologia dove, anche in questo caso, saranno presenti aziende leader nella fornitura di macchine e attrezzature per la lavorazione del vigneto e per l'attività in cantina.

Nel nuovo grande padiglione della Fiera del Levante, la manifestazione che - unica in Italia - abbina le tecnologie dell'olio a quelle del vino trova dunque una sede appropriata per presentare ad un pubblico di operatori professionali i migliori strumenti per le loro attività.

Dop Riviera Ligure: una filiera solidale

Sono 542 i contratti di consolidato rapporto tra olivicoltori e frantoiani depositati presso il Consorzio di tutela dell'olio DOP Riviera Ligure. Si tratta di documenti che rientrano nel contesto di un comportamento virtuoso e positivo, in forza del Patto di filiera relativo alla campagna olivicola 2018/2019.

"Le scelte legate alla stipula dei contratti fanno emergere una filiera solidale che si impegna all'interno di un quadro di tracciabilità e di qualità del prodotto" ha spiegato il presidente del Consorzio di tutela, Carlo Siffredi. "Dobbiamo coinvolgere sempre di più gli operatori della ristorazione, della grande distribuzione e del commercio, soprattutto nella grande distribuzione, per un impegno verso l'olio DOP Riviera Ligure, autentico pilastro della sostenibilità ambientale, sociale ed economica del territorio".

È con questo spirito che il Consorzio di tutela proseguirà l'impegno di far conoscere ed apprezzare sempre di più la denominazione di origine dell'olio extravergine di oliva della Liguria. Lo farà nel primo semestre del prossimo anno, realizzando novanta laboratori presso gli istituti alberghieri di Liguria, Piemonte e Lombardia, quattro eventi di degustazione esclusiva rivolti al mondo della ristorazione di qualità nel Nord-Italia e organizzando un evento che coinvolga il territorio olivato ligure.

L'acido oleico dell'olio d'oliva contro i tumori intestinali

I risultati di uno studio dell'Università di Bari sostenuto dall'Airc

Il consumo quotidiano di olio extravergine di oliva aiuta a prevenire e combattere i tumori intestinali. La scoperta è del gruppo di ricerca di Antonio Moschetta dell'Università degli Studi di Bari, grazie a uno studio sostenuto dall'Associazione italiana per la ricerca sul cancro (Airc) i cui risultati sono pubblicati sulla rivista Gastroenterology.

"L'olio extravergine di oliva - spiega Moschetta - è ricco di acido oleico, una sostanza in grado di regolare la proliferazione cellulare. In studi preclinici abbiamo potuto simulare geni alterati e stati di infiammazione intestinale, dimostrando che la somministrazione di una dieta arricchita di acido oleico è in grado di garantire notevoli benefici per la salute. Tali effetti positivi sembrano essere dovuti anche alla presenza dell'enzima SCD1 nell'epitelio intestinale, che funziona quale principale regolatore della produzione di acido oleico nel nostro corpo".

Nello studio i ricercatori hanno inattivato il gene che codifica per SCD1 e hanno dimostrato che in assenza di acido oleico nella dieta, e in condizioni di diminuita produzione endogena ad



opera di questo enzima, si ha dapprima infiammazione e poi lo sviluppo di tumori spontanei dell'intestino.

Se invece nella dieta si aggiunge olio oleico, conclude Moschetta, "si ripristina la normale fisiologia intestinale con riduzione dell'infiammazione e protezione contro la formazione dei tumori. Sfruttando le proprietà benefiche dell'acido oleico, in futuro sarà possibile ridurre l'insorgenza del tumore soprattutto nei pazienti con infiammazione intestinale o già precedentemente affetti da questa malattia, e rallentare la crescita e migliorare i trattamenti antitumorali già in uso, potenziandone l'effetto".

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.balcogreenline.it - green@balco.it

Più che buona la risposta dal pâté per gli usi alimentari

La polpa della sansa prodotta dal Leopard del Gruppo Peralisi, una volta liofilizzata, è stata utilizzata per arricchire pane, pasta e barrette di cereali con un test su 175 consumatori. L'alto contenuto di composti fenolici garantisce benefici antiossidanti ancora più significativi. Interessanti risultati dallo studio condotto dal dott. Lorenzo Cecchi dell'Università di Firenze



di FRANCESCO CHERUBINI

L'uso del pâté come ingrediente alimentare è chiaramente accettato dai consumatori e garantisce un apporto di composti fenolici in misura nettamente maggiore rispetto allo stesso extravergine di oliva e dunque con benefici in termini di potenzialità antiossidanti ancora più significativi.

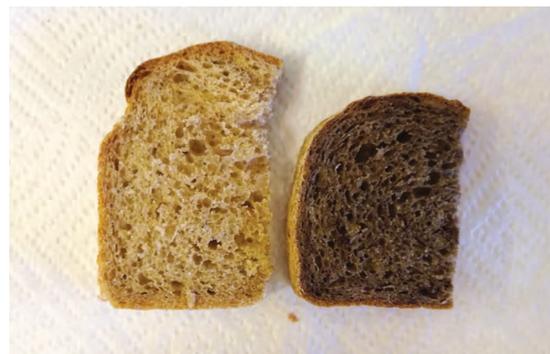
È questo il risultato di uno studio condotto sulla particolare sansa prodotta dall'estrattore Leopard del Gruppo Peralisi che, nel processo di lavorazione a due fasi - oltre a garantire maggiore resa e una qualità dell'olio eccelsa - valorizza al massimo gli scarti di lavorazione producendo da una parte il nocciolino utile per stufe e camini e dall'altra una polpa della sansa, il pâté appunto, ideale per vari utilizzi, compreso quello alimentare. Protagonista dello studio l'Università di Firenze, dove il dottor Lorenzo Cecchi, afferente al Dipartimento di NEUROFARBA con il gruppo della professoressa Mulinacci, ha appena completato i risultati di una ricerca su un campione rappresentativo di consumatori.

Dott. Cecchi, da dove prende origine lo studio?

“La produzione di olio d'oliva, come noto, porta alla formazione di elevate quantità di scarti, i quali hanno un impatto negativo sull'ambiente, essendo fitotossici e potenzialmente inquinanti. L'alto contenuto fenolico di tali scarti da un lato è la principale causa delle loro fitotossicità, ma dall'altro lato gli conferisce grandi potenzialità in termini di composti fitochimici che possono essere recuperati, ed in particolare di composti fenolici. Ha incuriosito, in questo contesto, la sansa denocciolata e parzialmente disidratata del Leopard del Gruppo Peralisi, tenuto conto della peculiarità che i processi di denocciolatura e disidratazione avvengono in linea, subito dopo l'estrazione dell'olio, minimizzando così



Da sinistra il dottor Lorenzo Cecchi, il pâté liofilizzato e pasta e pane utilizzati per il test in California volto a verificare il gradimento da parte dei consumatori per i prodotti arricchiti con la polpa della sansa



i processi di ossidazione e rendendo questo co-prodotto un possibile ingrediente per applicazioni commerciali finalizzate all'alimentazione umana dopo una completa disidratazione. Per questo motivo è stato condotto uno studio volto alla caratterizzazione fenolica e nutrizionale del pâté, alla valutazione di metodiche per la sua disidratazione e alla valutazione della sua stabilità nel tempo in certe condizioni di conservazione. Infine è stato valutato l'effetto anti-età di un estratto fenolico di questo pâté, utilizzando come substrato fibroblasti umani.

E cosa è emerso?

“I campioni di pâté liofilizzati mostrano contenuti fenolici elevati, intorno ai 50 g/kg, un contenuto di grassi e proteine di circa il 10%, di fibra alimentare del 50% ed ha mostrato una buona stabilità anche nei confronti di possibili fenomeni fermentativi”.

Per dirla in soldoni?

“Un grammo di pâté essiccato ha un contenuto fenolico uguale a quello di 200 grammi di olio extravergine di oliva con un contenuto fenolico di 200 mg/kg”.

Dunque il pâté essiccato, ricco di composti fenolici e di importanti proprietà nutrizionali, sembra essere un prodotto adatto per essere usato come ingrediente alimentare, nell'ottica di una dieta che sia pre-

ventiva per la salute umana?

“Sì, tuttavia, affinché un ingrediente alimentare possa essere commercializzato con successo, è necessario che i consumatori apprezzino il piacere dei prodotti alimentari all'interno dei quali lo si vuole usare come ingrediente alimentare”.

E come lo avete tradotto questo aspetto?

“Sono state fatte delle prove di arricchimento di prodotti alimentari di largo consumo ed è stata valutata l'accettabilità sensoriale di tali prodotti da parte di consumatori californiani”.

Perché in California?

“Perché qui vi è uno dei centri all'avanguardia a livello mondiale nel settore dell'analisi sensoriale di prodotti alimentari: l'Università della California Davis, dove abbiamo ottenuto la preziosa collaborazione del prof. Jean-Xavier Guinard. La California è anche lo Stato degli Usa in cui vi è la maggiore attenzione alla qualità del cibo e i californiani hanno mostrato a più riprese di essere attenti a ciò che mangiano e di apprezzare anche l'olio extra vergine di oliva di alta qualità”.

Come è stata condotta la prova?

“Sono stati preparati tre tipi di alimenti - pasta, pane e barrette ai cereali - in due diverse modalità: tal quali e arricchite con le adatte percentuali di pâté essiccato. Le ricette differivano

solo per la presenza o meno del pâté. I prodotti sono stati poi testati da 175 consumatori californiani reclutati ad hoc, i quali hanno risposto a specifici questionari che hanno permesso di capire come tali prodotti potessero essere recepiti da tali consumatori”.

E quali sono stati i risultati?

“I risultati hanno mostrato, fra l'altro, che mediamente i prodotti senza pâté sono stati preferiti a quelli con pâté, come era lecito aspettarsi. Tuttavia, circa il 30% dei consumatori ha dichiarato di preferire quelli con il pâté. Inoltre sempre il 30% dei consumatori ha dichiarato che comprerebbe i prodotti arricchiti e un ulteriore 30% che potrebbe comprarli. Infine circa il 50% dei consumatori ha dichiarato di essere disponibile a pagare di più per i prodotti arricchiti con il pâté, rispetto ai normali prodotti non arricchiti”.

Che significato dare a tali risultati?

“Questi risultati mostrano chiaramente che l'uso del pâté come ingrediente alimentare è chiaramente accettato da consumatori californiani (e quindi, con ogni probabilità, anche da quelli italiani e non solo). Tale uso del pâté come ingrediente in prodotti di larga scala, potrebbe trovare applicazioni che permetterebbero di ricavare valore aggiunto da parte dei produttori di olio da quelli che ad oggi vengono considerati scarti”.

A cura di



Mercacei, la principale rivista spagnola specializzata in olivicoltura, ci porta in casa nostra, sul litorale romano di Ostia, dove si trova una piccola "boutique", Oleonauta, interamente dedicata al mondo dell'olio extra vergine di oliva. La sua giovane proprietaria, Simona Cognoli, da 15 anni è impegnata a valorizzare e far conoscere l'EVO nella zona, tanto da esserne diventata ambasciatrice.

Oleonauta, EVO e molto di più nella spiaggia di Roma

di ALFREDO BRIEGA MARTÍN

Simona Cognoli, concepisce l'idea di aprire Oleonauta, nel 2003, dopo aver terminato un corso per assaggiatrice professionista di olio d'oliva.

Da sempre la passione per l'extra vergine d'oliva la porta ad esplorare tutte le varietà del prodotto, dall'aspetto agronomico sino alla produzione, passando per il marketing e concludendo con la vendita al consumatore finale.

Questa propensione e questo amore per il mondo dell'olio, porta la Cognoli a collaborare con associazioni (Unaprol e Umao) e importanti guide di settore (Oli d'Italia del Gambero Rosso) e a partecipare a importanti competizioni internazionali come "L'Orciolo d'Oro".

La posizione del suo negozio, nel popolare Lido di Ostia, rispose a una premessa chiara: avvicinare l'EVO di alta qualità al pubblico della zona poiché, nella città eterna, non esisteva un negozio specializzato in olio di oliva, dove provare, apprendere e comprare prodotti di alta gamma. Un'inspiegabile vuoto che la Cognoli ha voluto colmare con l'apertura di Oleonauta. "In Italia, gli oli di oliva artigianali si vendono generalmente ai turisti - spiega Simona Cognoli, Proprietaria di Oleonauta - poiché le famiglie sono abituate a comprarli direttamente nei frantoi, attraverso amici o nel commercio al dettaglio su larga scala. È stato lì che decisi di aprire un negozio a immagine e somiglianza di quelli che esistono in Spagna e Grecia".

Da Oleonauta si può trovare un'ampia selezione - realizzata personalmente dalla proprietaria - di olii vergini extra provenienti da tutta Italia e in particolare della Toscana e dalla Sicilia, regioni particolarmente apprezzate sia per l'immagine di qualità che rappresentano nel mondo sia per i particolari aromi degli EVO. Inoltre, si possono anche trovare, monovarietali, coupages, organici con DOP o IGP, provenienti da altri paesi come la Grecia (LIA di Cristina Stribacu), la Francia (La Magnanerie de Eric Martin) e, ovviamente, la Spagna (Cladicm, Finca la Torre e Oro Bailen).

La fascia di prezzo degli oli oscillano tra i 12 e i 50 euro/litro, in base alla tipologia, formato e grandezza "Ripeto sempre ai clienti - afferma la Cognoli - che l'olio di oliva non ha un prezzo, ma un valore. È necessario tener conto di tutto il lavoro che c'è dietro la sua elaborazione, anche se a volte basta



un semplice sorso per capirlo".

Oltre agli EVO, nello shop, si possono acquistare anche marmellate, creme, olive, oggetti di artigianato di legno di olivo e libri, tra cui *Olio, lo straordinario mondo dell'olio extravergine d'oliva* (SWRL Editore), del quale la stessa Simona è coautrice insieme a Luciana Squadrilli. Ma Oleonauta è anche un luogo accogliente dove poter soffermarsi per degustare e dedicarsi alla lettura.

Da qui passano famiglie, assaggiatori, appassionati dell'extra vergine,

professionisti, restauratori, turisti, curiosi ma anche studenti universitari, giovani e bambini... "I "clienti" che danno più soddisfazioni, sono senza dubbio i bambini, che semplicemente avvicinano le loro narici al bicchiere e sono capaci di riconoscere all'istante gli aromi caratteristici del buon olio di oliva".

Un progetto importante quello di Oleonauta che sta diffondendo nella capitale e dintorni, il sapere e la cultura dell'EVO sia come stile di vita che come forma mentis del ben vivere.

Dall'alto Simona Cognoli, proprietaria di Oleonauta, l'attività alle porte di Roma che ha incuriosito la rivista spagnola dedicata all'olivicoltura.

Di seguito il particolare di una confezione e un incontro conoscitivo sulle proprietà dell'extravergine di oliva

Oli monovarietali: torna la Rassegna

**Piena valorizzazione della biodiversità italiana
Oltre 3 mila campioni elaborati ed archiviati**



Edizione n.16 per la Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, promossa e organizzata da Assam e Regione Marche, nata proprio per ribadire il ruolo prioritario della biodiversità olivicola così variegata che caratterizza l'Italia tutta, in un percorso di valorizzazione delle produzioni olivicole; il monovarietale rappresenta la massima espressione di una identità chimica e sensoriale conferita dal binomio indissolubile tra varietà ed ambiente di coltivazione.

La Rassegna si differenzia dai Concorsi: lo scopo non è determinare graduatorie di merito e scegliere l'olio migliore e più armonico, ma vuole essere un'occasione di conoscenza, di caratterizzazione dei profili analitici e sensoriali degli oli presenti in commercio, un confronto, uno stimolo continuo al miglioramento. L'obiettivo è arrivare a definire degli standard per le varietà autoctone italiane, inserite in un contesto territoriale, cercando di ottimizzare tutti i parametri, per conseguire l'espressione delle potenzialità qualitative e della massima identità del prodotto.

I caratteri distintivi possono essere infatti apprezzati solo nel caso di una corretta esecuzione dell'intera filiera olivicola, a partire da una razionale tecnica colturale, allo stato sanitario delle olive, all'individuazione della migliore epoca di raccolta, alla ridotta e corretta conservazione delle olive, alle migliori tecniche di estrazione e all'ottimizzazione di tutti i parametri tecnologici, fino alla corretta conservazione dell'olio, al confezionamento,

alle strategie di marketing.

Una selezione, insomma, che rappresenta l'eccellenza degli oli monovarietali ed un inestimabile patrimonio di oli extravergini che rispecchiano l'identità territoriale delle numerose varietà autoctone di olivo presenti nei diversi areali italiani: 296 campioni di olio pervenuti, rappresentativi di 94 varietà provenienti da 16 regioni italiane sono i numeri della scorsa Rassegna. Una fonte di dati che fanno salire ad oltre 3000 campioni già archiviati e che vengono elaborati anche sul piano statistico dall'Ibimet Cnr di Bologna per definire le tipologie sensoriali e i profili organolettici e analitici di riferimento per gli oli monovarietali italiani: elementi conoscitivi che annualmente vengono aggiornati e divulgati mediante il sito internet www.olimonovarietali.it.

I campioni che perverranno alla Rassegna saranno assaggiati dal Panel regionale dell'Assam-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, mentre le analisi chimiche saranno effettuate dal Centro Agrochimico Regionale dell'Assam.

Per partecipare alla Rassegna tutte le informazioni utili si possono trovare sul sito internet dell'Assam. Qui basta anticipare che, dopo la prima fase di consegna dal 5 al 12 dicembre, la seconda e conclusiva fase è fissata dal 7 al 25 gennaio 2019. Le analisi verranno effettuate nell'ordine di arrivo dei campioni, completi di documentazione; i risultati verranno inviati al termine delle valutazioni e comunque entro un massimo di 30 giorni lavorativi dall'accettazione.

Le Ricette de L'Olivo News

Testaroli arrotolati

I testaroli sono un antico primo piatto originario della Lunigiana ed in particolare dei paesi di Fosdinovo, Pontremoli e in generale tutti i paesini di questa zona. Realizzati con acqua, farina, olio e sale, si preparano mescolando gli ingredienti in una pastella fluida cotta a legna per alcuni minuti a formare una specie di crespella di alcuni millimetri di spessore. La cottura avviene in particolari contenitori chiamati testi, grosse teglie costituite ciascuna da due parti: il "soprano", con la semplice funzione del coperchio, e la parte inferiore, nella quale si mettevano a cuocere i cibi più diversi, detta "sottano".

Ecco la ricetta preparata da Gabriella Lanzani, titolare del Frantoio Moro di Petacchi Alfano & C. con sede a Caniparola di Fosdinovo (MS).



Ingredienti per 4 persone (vengono all'incirca 10 testaroli):

250 g Farina di Grano Tenero Tipo "0" macinata a pietra;
400 cl Acqua;
1 cucchiaino Olio EVO IGP Toscano - Colline della Lunigiana;
1 pizzico di Sale.

Preparazione

Per preparare la Ricetta dei Testaroli avrai bisogno di soli 50 minuti. Inizia setacciando la farina in una ciotola, unisci una presa di sale, versa l'acqua e mescola con una frusta fino ad ottenere una pastella consistente ma fluida.

Aggiungi 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva IGP Colline della Lunigiana e mescolare di nuovo.

Per la cottura, se non hai i "testetti" ovvero gli appositi tegamini per i testaroli, utilizza una piastra rotonda di ghisa oppure una padella antiaderente.

Ungi, aiutandoti con mezza patata passata nell'olio, leggermente la superficie già ben calda.

Prendi un mestolino di pastella, versala al centro della piastra o della padella e stendila su tutta la superficie fino a ottenere uno strato dello spessore di circa 2 o 3 mm; non appena il testarolo si sarà dorato e condensato, giralo dall'altro lato ed aspetta che sia pronto.

Condisci con abbondante olio extra vergine di oliva IGP Toscano - Colline della Lunigiana e formaggio, pesto o quello che più ti piace ed arrotolalo su se stesso.

Buonissimi! Non vi deluderanno!

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

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

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

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

VIRIDEM®

estratti vegetali per uso agricolo

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

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

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

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

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

Buon lavoro alle tue piante. E a te.



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

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution