

OLIO EVO ITALIANO

GUIDA AL CONSUMO CONSAPEVOLE

A cura di:
Elena Santilli, Enzo Perri

Olio EVO italiano

GUIDA AL CONSUMO CONSAPEVOLE

L'olivicoltura guarda al futuro	pag. 5
Ruolo del CREA-Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura	pag. 6
Il progetto Triecol	pag. 8
Consumo consapevole dell'olio: cosa sapere	pag. 12
Analisi sensoriale dell'olio	pag. 14
Acquistare l'olio giusto	pag. 18
Un'etichetta accessibile a tutti	pag. 20
A cosa serve l'etichetta di un olio	pag. 22
Tracciabilità dell'olio: i regolamenti	pag. 24
Norme nazionali e Commissione sull'olio d'oliva	pag. 28
La classificazione dell'olio di oliva	pag. 30
Indicazioni riportate in etichetta	pag. 32
L'origine delle olive in etichetta	pag. 36

Indicazioni facoltative in etichetta	pag. 38
Etichetta di Olio EVO: tanti aspetti da considerare	pag. 40
Lotta alle frodi dell'olio EVO	pag. 44
Quali scelte agronomiche influenzano le caratteristiche dell'olio	pag. 52
Il Rinascimento del frantoiano	pag. 58
Oli EVO alimenti funzionali nutraceutici	pag. 62
Quale olio EVO vorremmo al ristorante	pag. 66
Olio di oliva calabrese, un sapore quasi piccante	pag. 70
Olio protagonista in cucina	pag. 74
Olio EVO: tocco indispensabile in cucina	pag. 76
Ricette per tutti i gusti	pag. 78

L'OLIVICOLTURA GUARDA AL FUTURO

Sono tanti e ambiziosi gli obiettivi che la Regione Calabria intende perseguire con il progetto Triecol per ridare il giusto ruolo all'olivicoltura

L'olivicoltura necessita di una valorizzazione mirata, finalizzata a riaffermare la sua grande valenza rispetto alla cultura e all'economia delle regioni del Sud e, naturalmente, della Calabria. Una regione nella quale l'olivicoltura costituisce il primo comparto produttivo, che si regge grazie a professionalità, tenacia, impegno e grande passione di produttori che portano avanti le tradizioni, integrate con l'innovazione.

IL PROGETTO TRIECOL

Tutto questo è stato dimostrato dal progetto «Triecol», relativo al trasferimento delle innovazioni in agricoltura e sviluppo ecosostenibile per un'olivicoltura di qualità, promosso dal Consiglio per la ricerca in Agricoltura a l'Analisi dell'Economia Agraria - Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura (CREA-OFA) di Rende (CS) e finanziato dal FEASR M. 1 - Intervento 1.2.1 del PSR Calabria 2014-2020 Reg. (UE) 1305/2012.

Durante lo svolgimento del progetto sono state approfondite diverse tematiche legate al mondo dell'olivicoltura, mettendo in evidenza la rilevanza della garanzia della qualità delle produzioni e della redditività degli imprenditori.

SINERGIA RICERCA-IMPRENDITORI

Attraverso il progetto Triecol si è riusciti a comunicare quello che dovrebbe essere l'oli-

coltura del futuro: moderna, competitiva, remunerativa e rispettosa del clima e del territorio, grazie alla sinergia tra ricerca e imprenditoria. Sono state approfondite, dunque, le più innovative tecniche di coltivazione, fino a quelle di lavorazione, di promozione e commercializzazione. **È necessario un frantoio tecnologico e innovativo per la produzione di un olio extravergine d'oliva di qualità che possa essere realmente competitivo sui mercati.**

La stessa Regione Calabria sostiene con fermezza l'importanza dell'applicazione dei risultati scientifici nel comparto olivicolo-oleario e dell'utilizzo delle nuove tecnologie, così come del ricambio generazionale e di un rinnovamento generale di pensiero e di azione, come sottolineato dal progetto Triecol. Stesso interesse è stato riservato, durante gli incontri divulgativi e dimostrativi, tra i quali alcuni show cooking, abbinamenti cibo-olio e diffusione delle caratteristiche e delle peculiarità dei vari oli, al fine di **favorire un consumo consapevole degli oli extravergini di oliva in abbinamento ai diversi cibi.** I webinar sono stati indirizzati anche a spiegare ai consumatori come leggere le etichette degli oli EVO per fare una scelta consapevole.

Gianluca Gallo

Assessore alle Politiche agricole e sviluppo agroalimentare, Politiche sociali e per la famiglia



RUOLO DEL CREA-OFA NEL TRASFERIMENTO DELLE INNOVAZIONI PER LA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA

Enzo Perri

Sono sinceramente molto soddisfatto ed orgoglioso dei risultati raggiunti dal progetto Triecol, che ha raggiunto il suo obiettivo: il «trasferimento delle innovazioni in agricoltura e sviluppo ecosostenibile per un'olivicoltura di qualità», onorando l'impegno assunto con la Regione Calabria.

Il progetto, finanziato dal Psr Calabria 2014/2020, attraverso la Misura 1 - Intervento 1.2.1, e coordinato dal Crea - Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura, sede di Rende (CS), è nato dall'esigenza di creare un collegamento diretto e stabile tra il mondo scientifico e quello dell'olivicoltura, non solo calabrese, ma di tutte le regioni dell'Italia meridionale, riuscendo a delineare lo sta-

to dell'arte della ricerca e dell'innovazione in olivicoltura e le prospettive della ricerca futura per la filiera olivicolo-olearia. Ciò è testimoniato dai quaderni tematici del progetto che evidenziano l'impegno tangibile delle ricerche del CREA degli ultimi decenni e tracciano precise linee guida, per i produttori, per i frantoiani, per gli imprenditori, ma anche per i consumatori, e che forniscono informazioni fondamentali per comprendere l'olivicoltura di oggi e l'olio extravergine, la sua importanza per la nostra alimentazione, per il nostro benessere, per la nostra economia e per il nostro ambiente. Ritengo che, grazie al progetto Triecol, il CREA abbia dato prova delle proprie conoscenze, competenze, e delle proprie capacità divulgative e di trasferimento delle innovazioni. Attraverso questo progetto, e, in particolare attraverso le discussioni, i confronti, gli esempi di sperimentazione e, soprattutto, le proposte concrete, in stretta sinergia con la Regione Calabria, ritengo che il CREA sia riuscito a sottolineare l'importanza fondamentale del contributo della ricerca per la filiera olivicolo-olearia alla sostenibilità ambientale, all'economia circolare e al consumo consapevole dell'olio extravergine da parte del consumatore.

Intendo ringraziare, in maniera particolare, la Regione Calabria, non solo per il sostegno economico, ma ancor di più per la sensibilità e la grande disponibilità dimostrata. A partire dall'Assessore all'Agricoltura ed alle Risorse agroalimentari On. Gianluca Gallo, che è intervenuto puntualmente ed autorevolmente ai webinar in programma; al Direttore generale del Dipartimento Agricoltura Dott. Giacomo Giovinazzo, che ha sempre accolto le nostre richieste e i nostri inviti, fornendo un importante contributo tecnico. Un doveroso ringraziamento è dovuto alla collega ricercatrice Dott.ssa Elena Santilli, coordinatrice scientifica del progetto Triecol, che con competenza e tenacia ha portato avanti questo progetto, nonostante l'emergenza pandemica. Ringrazio, infine, *L'Informatore Agrario*, e, in particolare, Vitina Marcantonio, che ha curato la comunicazione del progetto, insieme a tutto il gruppo di lavoro di ricercatori e tecnici della sede di Rende del CREA-OFA, che ha lavorato alacremente per il corretto e preciso svolgimento delle varie fasi del progetto.

Grazie al successo di Triecol, il CREA ha ribadito il suo ruolo fondamentale quale principale ente di ricerca in campo agricolo ed agroalimentare, sottolineando le proprie competenze scientifiche, tecnologiche e di sperimentazione nel settore agricolo, forestale, della nutrizione e socioeconomico. Ma, soprattutto, ha evidenziato importanti capacità di trasferimento delle conoscenze e delle innovazioni, di informazione e formazione, anche relativamente alla tracciabilità delle produzioni e alla tutela del consumatore.

Il Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura, che ho l'onore e l'onere di dirigere, è uno dei dodici centri di ricerca attraverso i quali il CREA si articola ed opera. Esso si occupa prevalentemente di olivicoltura, tecnologie estrattive e valorizzazione dei prodotti secondari dell'industria olearia. Ha realizzato e cura uno dei campi collezione di germoplasma olivicolo più grandi del mondo a Mirto Crosia (CS). Il CREA comprende, oltre la sede di Rende, quelle di Acireale, Caserta, Roma, Spoleto e Forlì, e si occupa, in generale, di colture arboree, svolgendo attività di ricerca per il miglioramento delle filiere olivicola, frutticola ed agrumicola, sviluppando tecnologie innovative di processi e di prodotti e divulgandole per la crescita dei territori, promuovendo la sostenibilità e la salubrità e sicurezza delle produzioni, la produttività e la competitività delle aziende agricole, agroalimentari e forestali, garantendo al contempo la tutela e la conservazione delle risorse naturali e della biodiversità degli ecosistemi agrari e forestali. Grazie a Triecol, il CREA è riuscito a dimostrare la valenza della collaborazione con le Regioni, le Università, gli altri enti di ricerca e le associazioni dei produttori e dei consumatori, puntando i riflettori sull'importanza dell'integrazione delle conoscenze provenienti da differenti ambiti della ricerca, al fine di assicurare tempestività nel trasferimento dei risultati e per favorire l'innovazione tecnologica nei settori produttivi.

Enzo Perri

Direttore del CREA

Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura,
Agrumicoltura



IL PROGETTO TRIECOL

Creare un dialogo tra il mondo della ricerca scientifica e l'imprenditore agricolo moderno: questa la mission del progetto Triecol

Elena Santilli

Il progetto Trasferimento delle innovazioni in agricoltura e sviluppo ecosostenibile per un'olivicoltura di qualità (Triecol) – ha previsto la realizzazione di una serie di eventi rappresentati da convegni, forum, seminari e attività dimostrative sulle principali tematiche di maggiore interesse per le aziende agricole del territorio realizzati in parte presso la sede del CREA-OFA di Rende (CS), e in parte itineranti in aziende distribuite sul territorio calabrese in particolare localizzate nelle aree marginali (montane e aree D). Il progetto ha previsto anche delle attività editoriali finalizzate alla pubblicazione di opuscoli informativi sull'olivicoltura e sui sottoprodotti della filiera, alla realizzazione di una rivista trimestrale online per diffondere gli argomenti trattati nei seminari e nei convegni oggetto di finanziamento e di una guida specifica sulla produzione biologica.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Questa serie di iniziative si sono poste l'obiettivo di informare gli operatori del settore agricolo, agroalimentare e i tecnici del settore, tramite convegni, seminari e attività dimostrative, mirati a divulgare le tematiche più importanti e che maggiormente affliggono il comparto creando un fondamentale dialogo tra il mondo della ricerca scientifica e l'imprenditore agricolo

moderno sempre più indirizzato verso l'innovazione tecnologica e la necessità di superare gli effetti causati dal cambiamento climatico.

Quindi, attraverso uno scambio continuo di informazioni tra aziende agricole e settore scientifico sarà possibile sempre più superare le difficoltà causate anche dai cambiamenti climatici.

Focus Area 2A

Il tema cambiamenti climatici e adattamento a essi, oltre a essere trasversale a tutte le Priorità del PSR, è di fondamentale importanza per gli imprenditori del settore che sono impossibilitati a superare da soli tali difficoltà.

Nei diversi incontri sono state approfondite tematiche legate alla Focus Area 2A, con **particolare riguardo all'agricoltura biologica al fine di incrementare la competitività delle aziende agricole del territorio.**

Una filiera frammentata. L'olivicoltura calabrese è prevalentemente biologica, ma si riscontra un'estrema frammentazione della filiera olivico-olearia che rende difficile la valorizzazione della qualità del prodotto biologico anche sotto l'aspetto della commercializzazione. La debolezza della struttura commerciale e di vendita dei prodotti agricoli oggi è rappresentata soprattutto da una scarsa informatizzazione delle aziende per poter raggiungere i diversi canali commerciali.

Le Focus Area in breve

Le attività dimostrative del progetto:

Focus Area 2A

- Prove dimostrative delle diverse tecniche di potatura per l'ottenimento di un buon equilibrio vegeto-produttivo.
- Prove in frantoio per ottenere un olio extravergine d'oliva di alta qualità.

Focus Area 2B

- Stimolare il consumo più consapevole degli oli extravergini di oliva in abbinamento ai cibi.

Focus Area 3B

- Volo dimostrativo di droni per valutazione dissesto idrogeologico.

Focus Area 4B

- Volo dimostrativo di droni a supporto di un'agricoltura di precisione.
- Prova dimostrativa per la caratterizzazione dei suoli.

Focus Area 5C

- Strategie di valorizzazione dei sottoprodotti della filiera agroalimentare.

L'agricoltura regionale e soprattutto l'olivicultura vivono una fase di profonda crisi, determinata, oltre che da una frammentazione aziendale (superficie media di circa 4 ettari), da una bassa apertura ai mercati regionali e nazionali e da una quasi inesistente apertura a quelli esteri, anche dal sopraggiungere negli ultimi anni di una serie di eventi calamitosi (dissesto idrogeologico, incendi, siccità, venti caldi, alte temperature, ecc.) che impediscono all'operatore del settore di poter programmare e garantire produzioni costanti nel tempo dovendo fronteggiare continue emergenze ambientali. Il fenomeno dei cambiamenti climatici a livello globale sta creando profondi impatti sulla vita socio-economica delle comunità agricole, sulla qualità delle produzioni e sulla vita stessa degli agricoltori nei territori marginali calabresi.

Il territorio calabrese. La Calabria è una regione che per condizioni pedoclimatiche è in grado di sostenere la presenza di un'agricoltura maggiormente diversificata e multifunzionale quale presidio del territorio e delle aree agricole. La superficie svantaggiata ricade per il 46,84% in area di montagna e per il 46,48% in area svantaggiata per altri vincoli naturali. Ciò determina anche una maggiore difficoltà di accesso ai suoli agricoli e la necessità di potenziare e migliorare le infrastrutture a servizio delle aziende agricole (viabilità ed elettrificazione).

Una caratteristica del suolo regionale è di essere soggetto a un **elevato rischio erosione** a causa

della forte aggressività climatica (erosività delle piogge a causa di fenomeni di lisciviazione delle acque meteoriche), dell'elevata erodibilità del suolo e dell'elevata pendenza dei versanti.

Le aree interessate da fenomeni erosivi sono i comprensori agricoli di collina destinati in prevalenza alla coltivazione dell'olio. Il presidio delle aree montane e marginali consente di mitigare i rischi correlati ai cambiamenti climatici, quale soprattutto il dissesto idrogeologico e il rischio incendi. Oggi, infatti, l'Europa è sempre più attenta con la politica agricola comunitaria ai «prodotti di montagna», anche attraverso il riconoscimento e l'adozione di regimi di qualità distintivi per tali prodotti. Indicando così una forte tendenza a valorizzare i prodotti di alta qualità e di nicchia.

Informare gli operatori. Questa serie di iniziative proposte hanno avuto l'obiettivo di informare gli operatori del settore agricolo, agroalimentare e i tecnici del settore, tramite **convegni, seminari e attività dimostrative**, mirati a divulgare le tematiche più importanti e che maggiormente affliggono il comparto creando un fondamentale dialogo tra il mondo della ricerca scientifica e l'imprenditore agricolo moderno sempre più indirizzato verso l'innovazione tecnologica e la necessità di superare gli effetti devastanti del cambiamento climatico. Ciò è necessario in ragione di una situazione attuale in cui l'informazione risulta essere frammentaria e spesso scollegata ai reali

fabbisogni delle imprese.

La superficie che le aziende regionali destinano a metodi di produzione biologica è pari al 17,7% della SAU (superficie agricola utilizzata) regionale, rappresentando un vero primato nel contesto nazionale (6,1%).

La coltura con maggiori superfici biologiche è quella dell'olivo, fortemente rappresentativa (sia in termini di volumi di produzioni sia di produzione lorda vendibile) del sistema agroalimentare regionale. Nonostante la crisi economica, l'agricoltura biologica si mantiene in forte espansione a livello internazionale sia sul fronte della domanda che dell'offerta. Particolarmente significativa è la ricaduta di tale specializzazione sulla competitività e sul valore aggiunto dei prodotti, i quali possono certificare qualità, presso i consumatori e possono essere più competitivi e maggiormente remunerati.

Altrettanto importante è la ricaduta positiva di tale specializzazione in termini di impatto sull'ambiente, sul contributo al presidio della biodiversità e in termini di mitigazione dei cambiamenti climatici (emissioni) e di adattamento e maggiore resilienza rispetto agli effetti del cambiamento climatico.

Focus Area 2B

Altra tematica di interesse nel presente progetto è la Focus Area 2B con particolare riferimento agli aspetti connessi e di affiancamento al ricambio generazionale in agricoltura, punto focale per un rilancio della moderna agricoltura sempre più proiettata verso l'innovazione e lo sviluppo sostenibile.

Focus Area 3B

Nella Focus Area 3B sono state largamente trattate le tematiche sui cambiamenti climatici e i rischi connessi in agricoltura specialmente relativamente alle possibili e attuali emergenze della regione (*Xylella*, tripide dell'olivo, dissesto idrogeologico, carenza idrica, biodiversità, ecc.). A risentire maggiormente degli effetti dei cambiamenti climatici, soprattutto

per quanto riguarda l'aumento delle temperature e la riduzione delle precipitazioni, saranno proprio le aree del Bacino del Mediterraneo. Questa tematica è stata affrontata nell'ambito del forum da esperti climatologi, che, sulla base di modelli previsionali, hanno fornito indicazioni riguardo l'incremento delle temperature e la riduzione delle precipitazioni, fenomeni che stanno già interessando in maniera preoccupante diversi areali del bacino del Mediterraneo.

A risentire degli effetti dei cambiamenti climatici è, ovviamente, l'intero comparto agricolo, in termini di riduzione della produttività delle colture e della qualità dei prodotti, oltre alla necessità, da parte degli agricoltori, di incrementare i trattamenti fitosanitari. Esperti del settore hanno fornito una visione generale sulle conseguenze che i cambiamenti climatici stanno determinando sulla produzione agricola del bacino del Mediterraneo.

Il cambiamento climatico in Italia, come rilevato nei documenti tecnico-scientifici della «Strategia nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici», e gli impatti attesi più rilevanti nei prossimi decenni potranno essere provocati da un innalzamento eccezionale delle temperature (soprattutto in estate), da un aumento della frequenza degli eventi meteorologici estremi (ondate di calore, siccità, episodi di precipitazioni piovose intense, desertificazione del terreno, potenziale riduzione della produttività), da una riduzione delle precipitazioni annuali medie e dei flussi fluviali annui.

Un'agricoltura più sostenibile e «riproducibile». Rispetto alle indicazioni sopra dette, si manifesta la necessità di proseguire nell'azione di stimolo e sostegno a favore degli operatori agricoli del territorio, che conduca il sistema verso un'agricoltura sempre più sostenibile e «riproducibile» e in grado di **produrre risorse alimentari sufficienti, servizi ambientali di custodia, di presidio e ripristino della biodiversità agricola, di custodia dell'ambiente rurale e di rafforzamento della capacità di adattamento agli effetti dei cambiamenti climatici.** È fondamentale adottare

strategie finalizzate a conservare sistemi agricoli tradizionali di grande valenza ambientale e attualmente interessati dal concreto rischio di abbandono, e contribuire a salvaguardare e ripristinare gli habitat e il patrimonio olivicolo monumentale a presidio del paesaggio rurale. I rischi del territorio regionale al cambiamento climatico sono prevalentemente legati alla produttività dei suoli e al mantenimento qualitativo degli stessi. Esso pone in evidenza come la stabilità della qualità del suolo agricolo si trovi a essere condizionata dalla forte aggressività climatica che caratterizza la regione, con eventi piovosi molto intensi, concentrati in pochi giorni piovosi durante l'anno, e periodo molto lunghi di siccità.

Focus Area 4B

Il rischio correlato ai cambiamenti climatici e connesso all'instabilità dei mercati e dei prezzi è un elemento che sta assumendo sempre maggiore importanza nell'ambito dell'efficiente gestione economica dell'azienda agricola. Inoltre, l'evento incentrato sulla Focus Area 4B (attività dimostrativa) è legato alla **migliore gestione delle risorse idriche, compresa la gestione dei fertilizzanti e dei pesticidi**, ivi inclusi gli impegni agro-climatico-ambientali (ACA) attivati dal PSR Calabria. L'ammodernamento del comparto agricolo deve passare, infatti, attraverso l'uso sostenibile della risorsa idrica, che deve interessare sia gli aspetti quantitativi (i consumi, l'agricoltura di precisione) sia gli aspetti qualitativi (pressioni sulla qualità delle acque). Dal punto di vista quantitativo, il recupero di efficienza nella gestione dell'acqua, oltre che contribuire all'impatto globale su una risorsa scarsa, serve a migliorare la produttività (minori costi) e a mitigare gli effetti dei fenomeni di temporanea siccità che si registrano sul territorio. Inoltre contribuisce a ridurre le pressioni su un fattore (la risorsa idrica) che risulta vulnerabile agli impatti attesi dai cambiamenti climatici. Dal punto di vista qualitativo, pur in presenza di importanti risultati ottenuti in termini di riduzione delle pressioni esercitate sulla qua-

lità delle risorse idriche da parte del settore agricolo, attraverso un processo di riduzione delle fonti inquinanti (utilizzo fertilizzanti), l'attenzione delle pressioni sullo stato qualitativo delle acque deve essere sostanziale. La specializzazione produttiva regionale, oltre che rappresentare un vantaggio in termini di qualità/varietà delle produzioni che possono essere portate sui mercati, determina un ulteriore vantaggio di natura climatico-ambientale, correlato a due specifici aspetti: da un lato, al fatto che le colture arboree risultano essere, per loro natura, tra quelle a minore intensità di utilizzo di risorse idriche; dall'altro, al fatto che la pratica di coltivazioni che rispettino l'attitudine dei suoli è in grado di favorire il mantenimento della qualità, della fertilità e della produttività dei suoli stessi e dei contenuti di carbonio organico, con vantaggi per l'assorbimento di CO₂ e minori pressioni dei processi agricoli sulla risorsa idrica, sia dal punto di vista qualitativo (uso di fertilizzanti/pesticidi) sia quantitativo (minore apporto idrico).

Focus Area 5C

Infine, gli interventi hanno riguardato la Focus area 5C legata all'**utilizzo dei sottoprodotti delle aziende agricole e zootecniche** al fine di utilizzare fonti di energia rinnovabili per sostenere la produzione di energia sia per l'autoconsumo che destinata alla vendita, utilizzando le più moderne tecnologie disponibili e facendo leva prioritariamente sulle biomasse (scarti) agro-forestali disponibili nel territorio regionale. Le iniziative dimostrative proposte sono state delle prove pratiche per verificare in campo i risultati applicativi della ricerca, promuovere la fattibilità e la validità tecnica ed economica delle innovazioni proposte presso aziende agricole del territorio e/o presso il CREA-OFA sede di Rende.

Elena Santilli

CREA Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura
e Agrumicoltura sede di Rende



CONSUMO CONSAPEVOLE DELL'OLIO: COSA SAPERE

L'importanza dell'olio extravergine d'oliva in cucina per esaltare i sapori, favorire il nostro benessere e rendere evidente il pregevole lavoro dello chef

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

Trovare le giuste combinazioni tra olio extravergine di oliva e diverse pietanze rappresenta un nuovo modo di approcciarsi alla cucina ancora non del tutto esplorato. Chi adora trascorrere il proprio tempo tra i fornelli lo sa. E quindi sceglie la ricetta preferita, forse quella che non si trova nei libri di cucina ma che si costruisce con una

buona dose di prove, regole da seguire e creatività. Così da poter abbinare olio EVO migliore.

A OGNI PIATTO IL SUO OLIO

L'abbinamento olio-cibo richiede la massima attenzione e una conoscenza di base delle proprietà dell'alimento del suo profilo sensoriale e delle varie sensazioni aromatiche che lo caratterizzano. **L'olio extravergine d'oliva può esaltare i sapori di un piatto,**



facendo vivere al palato esperienze gustative uniche. Pertanto, ogni extravergine con proprietà sensoriali peculiari può modificare l'intensità delle percezioni avvertite nelle combinazioni e dare luogo o contribuire a nuove sensazioni o esaltare il gusto dei cibi.

L'attività dimostrativa del progetto Triecol

L'attività dimostrativa proposta nell'ambito del progetto Triecol insieme a questo quaderno esplicativo parte dalla scelta e dalla preparazione degli ingredienti che compongono l'intero pasto, dall'antipasto, al primo, al secondo e infine al dessert. Ricette a base di carne, verdure e pesce, condite con un olio extravergine d'oliva dal fruttato leggero, medio o intenso.

L'olio extravergine di oliva presenta anche delle sensazioni importanti di amaro e piccante. Questi aspetti esaltano spesso i sapori dei cibi e rappresentano un vantaggio per la salute. Infatti sia l'amaro che il piccante sono dovuti alla presenza dei fenoli, ottimi antiossidanti naturali presenti nell'olio. Le proprietà organolettiche dell'olio EVO variano in funzione di diversi fattori: caratteristiche della cultivar, clima, annata, tipo di produzione.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*



ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO

Per valutare un olio occorre un esame olfattivo e un esame gustativo

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

L'analisi sensoriale viene effettuata attraverso i «sensi della degustazione» che sono l'olfatto e il gusto.

L'ESAME OLFATTIVO

L'esame olfattivo rappresenta la prima fase dell'analisi sensoriale ed è il primo aspetto or-

ganoletticamente rilevante. Esso viene effettuato per mezzo dell'olfatto e **consente di decifrare tutto ciò che costituisce l'insieme delle sostanze volatili presenti nell'olio.**

Le sostanze responsabili dei profumi sono volatili, hanno cioè la proprietà di evaporare dalla componente liquida nella quale sono disciolte.

Come si effettua. Per effettuare l'esame olfattivo è necessario riscaldare il bicchierino contenente l'olio a una temperatura di 28 ± 2 °C,



tali valori sono considerati ottimali affinché le sostanze odorose si separino dalla massa oleosa e penetrino nella cavità nasale.

L'ESAME GUSTATIVO

L'esame gustativo è la seconda fase dell'analisi sensoriale e viene effettuata per mezzo della lingua, del palato e della cavità retronasale, che nel loro insieme costituiscono l'apparato gustativo.

IL RETROGUSTO

Infine, la terza fase è rappresentata dal retrogusto, infatti a questo punto ogni assaggiatore esprime un giudizio basato sulle sensazioni olfattive, gustative e tattili, positive e negative, memorizzate durante le fasi dell'assaggio.

LA SCHEDA DI VALUTAZIONE

Nella scheda di valutazione vanno riportate le sensazioni avvertite durante le varie fasi dell'assaggio.

Gli attributi positivi sono: fruttato, amaro e piccante.





Fruttato. Insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà di olive, e caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta o retronasale. Ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione. All'assaggio si può distinguere un fruttato verde da un fruttato maturo. Il primo è più intenso, il secondo più tenue e dolciastro;

Amaro. Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.

Piccante. Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria - Centro di ricerca
Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura*





ACQUISTARE L'OLIO GIUSTO

Ma come può il consumatore scegliere l'olio giusto per ogni pietanza?

Chiunque volesse acquistare un buon olio, anzi il «giusto» olio, dovrebbe poterlo prima degustare per scegliere fra i diversi tipi di fruttati leggeri, medi e intensi e dai vari sentori: carciofo, pomodoro, mela, erbe selvatiche, ecc. che gli stessi sono capaci di esprimere attraverso il gusto, così da portare in tavola prodotti di qualità.

Se per un consumatore sarebbe l'ideale per migliorare la propria alimentazione, per uno chef è fondamentale!

Abbinare il giusto olio extravergine d'oliva il cui fruttato si adatti ai cibi e alle varie pietanze preferite conferirebbe un enorme valore aggiunto alla sua cucina esaltandone le pietanze.

IL GIUSTO PREZZO PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ

Provocatoriamente a questo punto una domanda è d'obbligo: perché per un buon vino da consumare in compagnia di amici e trascorrere quindi una serata piacevole si è disposti a pagare 15-18 euro, mentre per 1 litro di olio extravergine d'oliva che si consumerebbe almeno in 10 giorni, si cerca di spendere il meno possibile? Ecco, risolvere il quesito potrebbe aiutarci a scegliere con più consapevolezza e competenza.

LA DIFFERENZA TRA UN OLIO E L'ALTRO VA BEN OLTRE IL PREZZO

Immaginiamo di essere davanti a uno scaffale di un supermercato con una infinità di bottiglie di olio extravergine d'oliva esposte e di sostare per scegliere il nostro olio. Troveremo come minimo 10 marche diverse di olio extravergine d'oliva le cui etichette sembrarci identiche. L'unica differenza rimarchevole risulterebbe essere il prezzo, soprattutto se la bottiglia non presenta loghi che indichino marchi di qualità oppure la provenienza da agricoltura biologica. Ma scegliere in base al prezzo sarebbe la soluzione più scontata ma anche la più sbagliata. Per una giusta valutazione sarebbe importante trovare in etichetta la descrizione dei vari tipi di fruttato o addirittura trovare la descrizione del suo sensoriale, sicuramente l'acquisto sarebbe più consapevole e mirato alle esigenze di acquisto.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*

UN'ETICHETTA ACCESSIBILE A TUTTI

Tutti devono poter leggere l'etichetta di un olio, anche per poter effettuare un acquisto consapevole

Che cosa dobbiamo cercare in un'etichetta di un olio extravergine di oliva?

Un'etichetta anche per non vedenti e ipovedenti

Da una proposta del CREA, in collaborazione con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti sezione di Cosenza, è stata avviata una sperimentazione che prevede l'uso della **scrittura braille sulle etichette, così come già in uso sulle confezioni dei medicinali**. Accanto al braille la sperimentazione prevede che, attraverso un **qr code posto in rilievo** e facilmente rintracciabile al tatto, si possa ascoltare la narrazione di tutto ciò che è in etichetta usando il proprio dispositivo telefonico.

La scrittura braille non è invasiva e quindi non offusca o danneggia le informazioni di legge apposte in etichetta ma, anzi, le rende più complete perché facilita gli acquisti a persone che diversamente avrebbero difficoltà. Un'idea semplice che renderebbe i consumatori tutti uguali.

Un'idea fortemente inclusiva ed etica che abbatte barriere ancora più insidiose di quelle architettoniche in quanto invisibili e che sarebbe giusto applicare e trasformare in realtà. Tutte le etichette di qualsiasi alimento dovrebbero essere accessibili a tutti e quindi anche ai non vedenti e agli ipovedenti.

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria - Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*





A COSA SERVE L'ETICHETTA DI UN OLIO

L'etichetta dell'olio deve essere esaustiva di tutte le informazioni necessarie per la scelta del prodotto, senza trarre in inganno il consumatore

COSA SI INTENDE PER ETICHETTA ALIMENTARE

L'etichetta rappresenta «l'insieme delle menzioni, delle indicazioni e dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono a un prodotto alimentare e che figura direttamente sull'imballaggio, sulla confezione, su una etichetta appostavi o sui documenti di trasporto».

- Deve evidenziare un buon rapporto tra la qualità del prodotto, la quantità presente nella confezione e il prezzo di vendita.
- Deve promuovere commercialmente il prodotto e accompagnarlo per tutta la sua vita da scaffale.
- Non deve indurre in inganno il consumatore.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*



Frantoio Boiglioli

olio extra vergine di oliva

BIOLOGICO

olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



0,75l e



Frantoio Boiglioli

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine: Italia



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - Valori medi su 100 g

Energia	882Kcal/3626KJ	Carboidrati	0g
Grassi totali	91,6 g	Proteine	0g
Acidi grassi saturi	13,9 g	Sale	0g
Acidi grassi monoinsaturi	70,6 g		
Acidi grassi polinsaturi	7,1 g		

Fruttato leggero

0,75l e



Prodotto da:
Confalonato da:
Lotto n.:



Campagna di raccolta 2021

conservare lontano da fonti di luce e calore
da consumare preferibilmente entro giugno 2023



TRACCIABILITÀ DELL'OLIO: I REGOLAMENTI

L'etichetta è come la nostra carta d'identità: contiene le informazioni fondamentali per una corretta scelta. Le norme comunitarie in vigore sull'etichettatura

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

Le norme che regolano la commercializzazione e l'etichettatura dell'olio di oliva sono molteplici e tutte hanno lo scopo di tutelare la produzione di qualità e di favorire le scelte del consumatore.

TUTELA DEL CONSUMATORE PER POTER FARE ACQUISTI CONSAPEVOLI

La libera vendita degli alimenti rappresenta un aspetto essenziale del mercato e favorisce la crescita economica dei Paesi e delle popolazioni, oltre che il benessere del consumatore, della sua

salute e il soddisfacimento delle sue esigenze. Ovviamente per garantire una giusta tutela del consumatore è indispensabile un'adeguata informazione, al fine di evitare che questi possa essere fuorviato o addirittura influenzato da sollecitazioni provenienti dall'esterno. Tutta la legislazione comunitaria, così come previsto nel Trattato CE, è orientata a tutelare il cittadino/consumatore anche per consentirgli scelte e acquisti consapevoli.

L'importanza delle informazioni riportate in etichetta

L'etichetta rappresenta la carta d'identità del prodotto ed è **da considerarsi come la prima ve-**



trina espositiva allestita per il consumatore. Deve non solo attrarlo ma anche convincerlo. **Finalità dell'etichetta.** Ha un ruolo preminente in quanto finalizzato a informare il consumatore sulle caratteristiche dell'alimento medesimo, ma è anche un efficace strumento di marketing e commercializzazione, perché attraverso la sua presentazione è capace di comunicare e quindi di attrarre l'attenzione.

LE NORME A TUTELA DEL PRODOTTO OLIO

Per migliorare la trasparenza e tentare di arginare il fenomeno della contraffazione, ai sensi del Regolamento (UE) n. 299/2013 e della circolare Agea del 24-12-2013, **tutti i soggetti che confezionano olio, compresi gli oli raffinati e gli oli di sansa**, per evitare abusi e frodi, devono essere iscritti al Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN) e devono custodire obbligatoriamente un **registro telematico presso il Mipaaf.**

Prodotti per cui è necessaria l'adozione del

registro telematico.

- Olio extravergine di oliva compresi gli oli DOP o IGP;
- Olio vergine di oliva;
- Olio di olive;
- Olio di sansa;
- Olive;
- Sansa.

Sono obbligati alla tenuta del registro anche gli **olivicoltori che commercializzano olio allo stato sfuso e/o confezionato che derivi da oliveti di proprietà** (questi inizialmente erano esentati), così come non sono esentate più le imprese che detengono oli DOP e IGP e quindi già assoggettati a controlli, sulla base dei loro disciplinari di produzione.

Soggetti obbligati alla tenuta del registro telematico.

- Operatori che commercializzano (acquisto e vendita) olive da olio non prodotte negli oliveti aziendali;
- chi acquista olive per produzione di olio non destinato all'autoconsumo;
- chi commercializza sansa destinata alla

produzione di olio di sansa di oliva greggio;

- chi effettua molitura e produzione olio;
- chi commercializza olio sfuso;
- chi confeziona;
- chi etichetta (nel caso di ritiro di prodotto confezionato ma non etichettato);
- chi detiene olio sfuso non destinato all'autoconsumo (come ad esempio l'operatore che detiene olio sfuso e che, previo confezionamento effettuato da terzi, commercializza solo olio confezionato);
- chi raffina olio di oliva lampante o olio di sansa di oliva greggio;
- chi produce miscele di olio d'oliva e di oli vegetali destinati all'estero;
- chi effettua operazioni conto terzi (produzione e/o lavorazione e/o detenzione di oli).

Soggetti esclusi dalla tenuta del registro telematico.

- Chi vende olive da olio prodotte nei propri oliveti aziendali;
- chi detiene olio destinato solo all'autoconsumo;
- chi detiene olio destinato alla produzione di conserve, prodotti da forno, condimenti, energia, ecc.;
- chi commercializza esclusivamente olio confezionato ed etichettato da terzi;
- chi non acquista olive e si avvale di terzi per la detenzione, la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti oggetto di registrazione.

Tracciabilità del prodotto. Con il Regolamento (UE) n. 29/2012 della Commissione Europea, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva si è tentato di garantire ancora di più la tracciabilità del prodotto, nonché di favorire il consumatore nelle sue scelte, fornendogli informazioni sempre più esaustive. Il nuovo Regolamento delegato 1096/2018, nel solco di ciò che già era stato legiferato con i precedenti atti, volti a una maggiore tutela della qualità e tracciabilità del prodotto, ha introdotto due sostanziali novità:

- in etichetta la composizione chimica e i valori dell'olio non dovranno più essere riferiti a quelli relativi al momento dell'imbottigliamento ma a quelli ragionevolmente prevedibili alla fine della vita dell'olio;



- l'indicazione della campagna di raccolta è diventata obbligatoria e prevede due possibilità di scelta: o il riferimento alla campagna di commercializzazione o il mese e l'anno in cui sono state molite le olive. Da evidenziare come in Italia la possibilità di indicare l'annata agraria era già prevista dalla legge nazionale n. 122/2016, normativa ovviamente superata da quella comunitaria una volta entrata in vigore. In particolare si è posta sempre di più l'attenzione sull'origine del prodotto: **dal Paese di provenienza delle olive al luogo specifico di molitura e imbottigliamento.**

Con nota del Ministero del 19 luglio 2021 il Mipaaf ha emanato le linee guida per l'indicazione delle varietà di olive destinate alla produzione dell'olio e in particolare sul tracciamento della varietà ai fini della commercializzazione ed etichettatura del prodotto,



affermando che dal 1° settembre 2021 se la si indica in etichetta e nei documenti commerciali la si deve riportare obbligatoriamente nel registro telematico degli oli. Il Regolamento UE n. 29/2012 prevede che, se le olive sono raccolte in uno Stato membro o in un Paese terzo rispetto a quello dove è ubicato il frantoio, l'etichetta debba contenere per una trasparenza di informazioni sia il luogo di produzione delle olive sia quello in cui è prodotto l'olio.

Tale Regolamento, però, a seguito di approfondimenti da parte degli Stati membri, che in Italia hanno portato alla promulgazione di una legge sulla qualità e trasparenza della filiera degli oli extravergini di oliva, Legge n. 9 gennaio 2013, è stato in parte modificato con il Regolamento (UE) n. 1335/2013 in vigore dal 14 dicembre 2014. Tali modifiche si sono rese necessarie per rassicurare i consumatori

sulla qualità del prodotto e per garantire una lotta efficace alle frodi. Attualmente l'origine è identificata da due componenti: dalla Nazione in cui le olive sono state raccolte e dal luogo in cui è ubicato lo stabilimento che le molisce e produce l'olio. Ciò indica che se un olio è definito «olio italiano» significa che la raccolta e la molitura sono avvenute in Italia, se invece troveremo la dicitura «olio dell'Unione Europea» significa che le due fasi sono avvenute nel territorio della Comunità europea senza specificare le Nazioni di origine sia della materia prima sia il Paese dove è stato prodotto l'olio. Inoltre è stato normato, con l'obbligatorietà di renderlo pubblico, anche il caso sempre più frequente in cui le olive vengono raccolte in uno Stato membro o in un Paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale si produrrà l'olio. Unica eccezione riguarda l'olio importato da un Paese terzo (cioè non appartenente all'Unione Europea). In questo caso, l'origine può essere determinata dal solo frantoio che ha molito le olive. Ad esempio, un olio denominato «tunisino» può significare sia che le olive e la molitura sono avvenute in Tunisia, sia che le olive sono state raccolte in un altro Paese (esempio in Marocco).

Ultime novità legislative. Il decreto legislativo 198 dell'8-11-2021, recependo la direttiva europea Reg. (UE) 2019/633, vieta le pratiche sleali nei rapporti commerciali della filiera agroalimentare, sia tra imprese, sia in materia di commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari. Sul fronte olivicolo-oleario, la novità più rilevante è che non sarà più possibile imporre né condizioni contrattuali eccessivamente gravose, né tantomeno vendere prodotti alimentari al di sotto dei costi di produzione.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*



NORME NAZIONALI E COMUNITARIE SULL'OLIO

Riportiamo alcuni regolamenti in vigore nell'Unione Europea in merito alla commercializzazione e all'etichettatura dei prodotti alimentari, compreso l'olio

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

Molti sono i regolamenti emanati per la commercializzazione dei prodotti alimentari sul territorio dell'Unione Europea e per quanto riguarda l'olio EVO i regolamenti più recenti sono:

- Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1604 della Commissione del 27-9-2019 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi a essi attinenti;
- Regolamento (UE) n. 848/2018 relativo a produzione biologica ed etichettatura prodotti biologici;
- Regolamento (UE) 1096/2018 «Regolamento delegato del 22-5-2018 che modifica il Regolamento n. 29/2012 con riguardo ai requisiti per talune indicazioni di etichettatura dell'olio di oliva»;
- Legge n. 122 del 7-7-2016 «Disposizione per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea»;
- Regolamento Delegato (UE) n. 1830/2015 della Commissione che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli altri oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi di analisi a essi attinenti;
- Regolamento di Esecuzione (UE) n. 1833/2015 della Commissione che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli altri oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti;
- Regolamento (UE) n. 1335/2013 che modifica il regolamento di esecuzione n. 29/2012 relativo alle



norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
■ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17/12/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli;

■ D.M. del 14-10-2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012;

■ Regolamento (UE) n. 299/2013 del 26 marzo che modifica il Regolamento (CE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche dell'olio di oliva e di sansa;

■ Regolamento (UE) n. 1348/2013 del 16 dicembre 2013 che modifica in parte il Regolamento (CE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche dell'olio di oliva e di sansa;

■ Legge n. 9 del 14-1-2013: Norme sulla qualità e trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini;

■ Regolamento (UE) di esecuzione n. 29/2012 della Commissione del 13-1-2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;

■ Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio Europeo sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

■ Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che modifica e abroga precedenti decreti e regolamenti comunitari.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura*



LA CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO DI OLIVA

La denominazione di un olio si basa sul tipo di olio, sul contenuto di acido oleico e sul tipo di tecnica di estrazione

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

L'olio d'oliva si classifica in:

Olio extravergine di oliva. Olio la cui acidità libera ⁽¹⁾, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g.

Olio di oliva vergine. Olio di oliva vergine la cui acidità libera ⁽¹⁾, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g.

Olio di oliva lampante. Olio di oliva vergine la cui acidità libera ⁽¹⁾, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g.

Olio di oliva raffinato. Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g.

Olio di oliva Composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini. Olio di oliva ottenuto dal

taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g.

Olio di sansa di oliva greggio. Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura.

Olio di sansa di oliva raffinato. Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g.

Olio di sansa di oliva. Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con



un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g.

Altre informazioni

La denominazione di vendita in base alla classificazione merceologica deve essere accompagnata dalle seguenti informazioni:

Olio extravergine di oliva. Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Olio vergine di oliva. Olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Olio di oliva composto da oli raffinati e da oli di oliva vergini. Olio contenente esclusivamente

oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive.

Olio di sansa di oliva. Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive.

(1) L'acidità libera è riscontrabile soltanto analiticamente in laboratorio, non è percepibile al gusto.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura



INDICAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA

Le norme prevedono sia informazioni obbligatorie che facoltative da riportare in etichetta

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

INDICAZIONI OBBLIGATORIE E INDICAZIONI FACOLTATIVE

Le norme prevedono che alcune informazioni siano indispensabili per poter commercializzare un prodotto e sono quindi dette obbligatorie, mentre altre, dette facoltative o volontarie possono essere inserite per esplicita volontà del produttore. La differenza tra le etichette consiste proprio nella presenza di queste

ulteriori informazioni decise dal produttore, ma comunque sempre regolamentate.

Cosa cercare sull'etichetta

Vediamo nello specifico cosa cercare in un'etichetta per acquistare un olio EVO che comprenda più informazioni possibili indicative di un'elevata attenzione da parte del produttore.

Fronte etichetta

In una bottiglia di olio EVO nel campo visivo



principale sono presenti le informazioni di seguito riportate.

Denominazione di vendita. Olio extravergine di oliva. Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Marca

Caratteristiche organolettiche (1)

Origine. 100% Italia.

Eventuale marchio di qualità. Indica la provenienza da agricoltura biologica da una DOP o da una IGP.

Quantità

Retro etichetta

Nel retro troveremo le seguenti informazioni.

Denominazione di vendita

Logo azienda

Origine. 100% Italia.

Estratto a freddo (1)

Logo olio. Indica la provenienza da agricoltura biologica, DOP o IGP.

Termine di preferibile consumo. È determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione Europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità al momento dell'imbottigliamento.

Dichiarazione nutrizionale. Con indicati il valore energetico e i valori medi per 100 ml o 100 g di prodotto e comprende:

Grassi totali. di cui:

- acidi grassi saturi;
- acidi grassi monoinsaturi (1);
- acidi grassi polinsaturi (1);

- carboidrati;
- di cui zuccheri;
- proteine;
- sale;
- vitamina E ⁽¹⁾.

Fuori dall'etichetta nutrizionale in maniera facoltativa si possono inserire i seguenti parametri:

- acidità ⁽²⁾;
- perossidi ⁽²⁾;
- cere ⁽²⁾;
- k232 ⁽²⁾;
- k270 ⁽²⁾;
- delta k ⁽²⁾.

Anno di raccolta oppure campagna olearia ⁽²⁾

Modalità di conservazione

Nome o ragione sociale o marchio depositato e sede/ indirizzo del produttore/imbottigliatore o venditore stabilito nell'Unione.

Logo da agricoltura biologica DOP o IGP controllato da xxxxxx IT xxxyyyy.

Lotto. Con questo termine si intende un «insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche e figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduto dalla lettera “L” con una serie di numeri».

Quantità

Sede dello stabilimento. Indicazione ai sensi della normativa italiana.

Indicazione ecologica. Prevalentemente con simboli presenti sugli imballaggi e sulle etichette che invitano il consumatore a uno smaltimento ecologico del contenitore, al fine di facilitarne la raccolta, il riutilizzo e il riciclo. Tali indicazioni riguardano la corretta gestione del rifiuto, che deriverà dall'imballaggio in cui il prodotto è contenuto.

Indicazione metrologica. È inserita normalmente accanto alla quantità e serve a dimostrare che l'impresa confezionatrice ha seguito, per l'accertamento della quantità contenuta nella confezione, le regole previste dalla normativa cogente, che ne stabiliscono anche la forma e le dimensioni.

Codice a barra

Eventuale QR-code.

⁽¹⁾ Sono informazioni facoltative e sono apposte a discrezione del produttore/imbottigliatore.





(2) Estratto dal Regolamento 1096/2018:

... gli operatori hanno la possibilità di riportare diverse indicazioni facoltative sull'etichetta degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, a determinate condizioni. In particolare, sull'etichetta può figurare l'acidità, a condizione che vengano indicati anche determinati parametri fisico-chimici (indice dei perossidi, tenore di cere e assorbimento nell'ultravioletto).

Con l'obiettivo di non indurre in errore i consumatori ma, soprattutto, per non avere sul mercato prodotti non conformi a quanto apposto in etichetta, il valore dei parametri fisico-chimici, se indicati sull'etichetta, devono corrispondere al valore massimo che tali parametri potrebbero raggiungere al termine minimo di conservazione.

«... indicazione relativa all'acidità massima prevista alla data del termine minimo di conservazione può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma del regolamento (CEE) n. 2568/91 e ssm.»

... L'indicazione della campagna di raccolta se il 100% del contenuto del recipiente proviene da un'unica campagna olearia, nell'etichetta degli oli d'oliva vergini ed extravergini è facoltativa. Poiché la raccolta delle olive viene generalmente avviata verso la fine dell'autunno e si conclude nella primavera dell'anno successivo, è opportuno chiarire come riportare in etichetta la campagna di raccolta.

«L'indicazione relativa alla campagna di raccolta «... deve essere indicata sull'etichetta sotto forma della relativa campagna di commercializzazione oppure sotto forma del mese e anno della raccolta, in quest'ordine. Il mese corrisponde al mese dell'estrazione dell'olio dalle olive».

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
a l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura



L'ORIGINE DELLE OLIVE IN ETICHETTA

L'obbligatorietà di inserire in etichetta l'origine del prodotto è prevista soltanto per gli oli extravergini di oliva e per gli oli vergini di oliva

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

L'origine del prodotto è un'indicazione che figura obbligatoriamente sull'etichetta dell'olio extravergine di oliva e dell'olio di oliva vergine.

PAESE DI PROVENIENZA DELLE OLIVE

L'etichetta deve indicare il Paese di provenienza, che può essere uno Stato membro dell'UE o uno Stato extracomunitario o l'intera Unione Europea e non può essere applicata per l'olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini e per l'olio di sansa e di oliva. Qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o in un Paese terzo diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designa-



zione dell'origine recherà la dicitura seguente: «Olio extravergine o vergine di oliva ottenuto nell'Unione (o nome del Paese dell'Unione) da olive raccolte nell'Unione (o nome del Paese dell'Unione)». La designazione dell'origine può anche essere rappresentata da una denominazione di origine protetta o da un'indicazione geografica protetta e deve corrispondere in questo caso alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui si trova il frantoio nel quale è stato estratto l'olio e devono essere quelle previste al momento della loro registrazione.

Oli extravergini di oliva e oli vergini di oliva.

L'obbligatorietà di inserire in etichetta l'origine del prodotto è prevista soltanto per gli oli extravergini di oliva e per gli oli vergini di oliva. Il Regolamento (UE) n. 29 del 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva intende per designazione dell'origine

l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta a esso acclusa.

Miscele di oli. Nel caso di miscele di oli di oliva non estratti in un unico Stato membro dell'Unione Europea, l'indicazione dell'origine è preceduta sempre dal termine «miscela»: miscela di oli di oliva comunitari; miscela di oli di oliva non comunitari. In questi casi in etichetta si troverà obbligatoriamente la seguente dicitura: miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea e non originari dell'Unione Europea.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria - Centro di ricerca
Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura*



INDICAZIONI FACOLTATIVE IN ETICHETTA

Le indicazioni facoltative non devono indurre in errore il consumatore, ma devono essere chiare e comunicare la qualità dell'olio EVO

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

Diverse sono le diciture facoltative che possono essere riportate in etichetta, di seguito riportiamo quelle principali.

Prima spremitura a freddo. È riservata agli oli d'oliva extravergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta di olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche.

Estratto a freddo. È riservata agli oli di oli-

va extravergini o vergini ottenuti a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive.

Fruttato-amaro-piccante. Caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore. Possono figurare solo per gli oli extravergini o vergini.

Indicazione dell'acidità. Può figurare unicamente se accompagnata dall'indice dei perossidi, dal tenore di cere e dall'assorbimento nell'ultravioletto, secondo i metodi previsti nel Regolamento (CE) n. 2568/91 e sue integrazioni e modificazioni.



Anno di raccolta. In base al Regolamento (UE) n. 1335/2013 che modifica il Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012, può figurare in etichetta soltanto quando il 100% dell'olio contenuto nel recipiente proviene da tale raccolto.

Vitamina E. Inserimento del contenuto di Vitamina E presente solo se la percentuale presente non sia inferiore al 15% del fabbisogno giornaliero.

Acidi grassi monoinsaturi e acidi grassi polinsaturi. Inserimento in etichetta nutrizionale degli acidi grassi monoinsaturi e degli acidi grassi polinsaturi.

Polifenoli. Ulteriore informazione che conferirebbe un elevato valore aggiunto all'olio EVO è la presenza del *claim* salutistico «**I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo**

stress ossidativo», che potrebbe essere apposto in base al Regolamento 432/2012 ⁽¹⁾. Tale *claim* si applica a quei prodotti che assicurino una concentrazione di 5 mg di idrossitirosole e derivati in 20 g di olio di oliva fino al termine minimo di conservazione (perché ciò sia possibile è necessario che la concentrazione di tali fenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg e che i polifenoli totali siano almeno ≥ 300 mg/kg).

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*



ETICHETTA DI OLIO EVO: SONO TANTI GLI ASPETTI DA CONSIDERARE

Gabriella Lo Feudo, Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli



Denominazione
di vendita

Denominazione
di origine

LO SAI ANCHE CHE...

... i caratteri e le dimensioni delle indicazioni obbligatorie e facoltative

I caratteri e le dimensioni delle indicazioni da apporre in etichetta di oli dovranno essere conformi al Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

... la denominazione di vendita, la quantità e il termine minimo di conservazione

La denominazione di vendita, la quantità e il termine minimo di conservazione devono figurare in etichetta nello stesso campo visivo. Secondo il Regolamento (UE) n. 1335/2013 del 13 dicembre 2013, che modifica, in parte, il Regolamento (UE) n. 29 del 2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, le indicazioni relative alla categoria dell'olio, conformemente al Regolamento (UE) n. 1169/2011 art. 2 par. 2 devono apparire nel campo visivo principale. Per «campo visivo» si intende la visione complessiva di tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale; per «campo visivo principale» si intende quello più esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che con-



sente di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto medesimo e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica - articolo n. 2 commi k e j del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

... indicazioni varie

Le indicazioni relative al valore energetico, alla quantità di grassi, acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale devono apparire nello stesso campo visivo e devono essere presentate in un formato chiaro prevalentemente tabulare, evidente ed espresse su 100 g o 100 ml di prodotto.

... certificazione di qualità

Un'etichetta di olio extravergine di oliva proveniente da una DOP o da una IGP o da agricoltura biologica deve presentare oltre alla denominazione del prodotto la dicitura relativa alla certificazione di qualità con l'apposizione del logo corrispondente, in conformità alle disposizioni previste dai relativi disciplinari di produzione.

Il legame dell'olio extravergine di oliva con il territorio è salvaguardato dalle denominazioni di origine protette e dalle indicazioni geografiche protette. **In Italia esistono 43 DOP e 6 IGP** (fonte Mi-paaf). Tali certificazioni garantiscono il consumatore sull'origine e sulla qualità del prodotto. L'olio





extravergine di oliva che si fregia dell'apposizione in etichetta di tali marchi deve risultare conforme oltre che alla normativa cogente, anche al disciplinare di produzione previsto per quel particolare tipo di olio (questo in base al Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari che ha abrogato il Regolamento (CE) n. 510/2006 e al D.M. del 14-10-2013 recante disposizioni nazionali in relazione al Regolamento (UE) n. 1151/2012.

NON BISOGNA DIMENTICARE CHE L'OLIO È UN GRASSO

Non bisogna dimenticare che l'olio di oliva, benché importantissimo per la nostra dieta giornaliera, è pur sempre un grasso. Ogni cucchiaino di olio apporta 90 kcal. Un consumatore attento, considerando un fabbisogno medio di 2.000 kcal, e sapendo che può consumare non più di 3 cucchiaini al giorno, non dovrebbe far durare meno di 1 mese una bottiglia di olio.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*



LOTTA ALLE FRODI DELL'OLIO EVO

L'evoluzione delle contraffazioni a danno degli oli extravergine di oliva è stata affiancata da una continua ricerca di metodi in grado di svelarli. L'ultima frontiera è rappresentata dagli «alchil-esteri»

Amedeo De Franceschi

La rapidità con cui il nostro mondo è divenuto globalizzato, la velocità di spostamento delle merci, il basso costo delle materie prime agricole non ci hanno dato il tempo di capire a fondo tutti quei meccanismi che hanno di fatto «scollegato» il prodotto alimentare dalla sua origine. Per quanto riguarda l'olio extravergine di oliva, per esempio, quando ci troviamo davanti a uno scaffale del supermercato con decine di confezioni, non ci poniamo più la domanda su chi

abbia prodotto quell'olio, da dove provengano le olive e come sarà stato estratto, informazioni che era possibile avere quando esisteva un rapporto fiduciario con il negoziante. Siamo invece allettati, ad esempio, dalla possibilità di acquistare l'olio al prezzo di 2 euro pensando di fare un affare.

Del resto l'etichetta ci dice che si tratta di un olio extravergine di oliva di «categoria superiore» ottenuto «direttamente dalle olive» e mediante «procedimenti meccanici», così



Un controllo durante la fase di imbottigliamento. La lotta alle frodi da parte del Naf, il Nucleo agroalimentare forestale del Corpo forestale dello Stato, potrebbe non bastare; dovrebbe infatti essere accompagnata da una seria educazione alimentare da insegnare già a partire dalle giovani generazioni

come prevede il regolamento comunitario n. 1019/2002, e non sembrerebbe esserci spazio per alcun fraintendimento; mancano invece le informazioni fondamentali su come quell'olio sia stato effettivamente ottenuto e, soprattutto, a partire da quali olive.

Per vedere come siano avvenute queste trasformazioni nel settore oleario usiamo un punto di osservazione diverso dal solito, che è quello

legato all'evoluzione delle frodi che da sempre nell'olio di oliva hanno avuto terreno fertile.

GLI OLI RAFFINATI E LE PRIME FRODI INDUSTRIALI

Parlare di «produzione» nel caso dell'olio extravergine di oliva non è propriamente corretto in quanto, come è noto, si tratta di un pro-

cesso di «estrazione» di un qualcosa che già esiste in natura e che deve essere solamente «tirato fuori» con procedimenti meccanici da piccolissime sacche, i vacuoli delle olive.

Quando negli anni 80 gli oli di semi raffinati dovevano per legge essere «tracciati» con olio di sesamo che, contenendo sesamolo, veniva facilmente rivelato con il «saggio di Isidoro-Pavolini», un sistema di rilevazione grazie al quale l'olio assumeva una colorazione verde-azzurra, permettendo così di evidenziare la presenza di oli di semi nell'olio di oliva.

In pratica vigeva l'obbligo di legge di aggiungere un marcatore per differenziare gli oli di semi raffinati dall'olio di oliva, perché la frode prevalente di quegli anni era proprio quella di miscelare oli di semi addizionati di clorofilla spacciandoli per oli di oliva.

Siamo andati avanti accompagnati da queste truffe sino al 1991, quando finalmente uscì il regolamento comunitario n. 2568 che stabilì tutte le caratteristiche chimico-fisiche che i vari oli di oliva e di semi debbono possedere.

Chi conosce la fatica della raccolta delle olive sa bene che effettuarla tardi o addirittura quando i frutti sono caduti a terra porta ad avere un prodotto di bassa qualità e di alta acidità, il cosiddetto olio lampante che, per poter essere commercializzato, deve essere raffinato. La denominazione quindi di «olio raffinato» viene attribuita agli oli che, dopo la loro estrazione dalle olive o dalle sanse, siano passati non solo attraverso i processi «meccanici» di frantoio, ma abbiano subito anche trattamenti di natura chimica e/o fisica. Questi oli di oliva in passato si distinguevano grazie alla forbice di prezzo esistente con l'extravergine che arrivava anche a 3.000 lire al chilo.

CONTRO L'OLIO RAFFINATO

Sul finire degli anni 80 fioriva in Italia l'industria degli oli alimentari e, specialmente in Puglia, nascevano impianti di raffinazione che trasformano oli lampanti non edibili e di dubbia provenienza in oli di oliva illegalmente etichettati come extravergine. Questo pas-





saggio lo possiamo individuare come il primo stadio dell'evoluzione tecnologica delle frodi, in quanto sempre più difficili da svelare anche per il laboratorio chimico di analisi e, di conseguenza, chi delinque ha la quasi certezza di farla franca.

Tuttavia, nel Reg. (CE) 2568 troviamo lo strumento diagnostico che ci consente di scoprire tale frode e che consiste nella misura dell'assorbimento della radiazione ultravioletta in virtù del quale, a seconda che l'olio sia stato raffinato o meno, osserviamo un diverso andamento della curva di assorbimento.

A dire il vero i valori di questi parametri (K232, K270 e ΔK) non si trovano quasi mai indicati in etichetta quando invece, secondo una prescrizione comunitaria del 2002, dovrebbero essere riportati con caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo dei valori dell'acidità, qualora in etichetta venisse esaltata questa caratteristica. Ciò perché, dicono i confezionatori, i parametri spettrofotometrici sono di difficile comprensione e generano confusione al contrario della bassa acidità che i consumatori sanno associare a una migliore qualità dell'olio.

IL MALINTESO DELL'ACIDITÀ

Spesso il consumatore non ha le idee chiare su cosa sia veramente l'acidità di un olio di oliva, in quanto la confonde con la caratteristica organolettica del «piccante», che è invece una caratteristica legata alla presenza di polifenoli e quindi è un indice di qualità positivo essendo queste sostanze dotate di potere antiossidante.

In realtà l'acidità di un olio di oliva non ha niente a che vedere con l'acidità che viene comunemente associata dal consumatore medio al pH, agli acidi minerali o all'acidità di stomaco. Si tratta invece di un'acidità dovuta alla presenza di acido oleico libero, che non viene

Da sempre le frodi nell'olio d'oliva hanno trovato terreno fertile

percepita al gusto, ma la cui misurazione serve per capire se l'olio sia fresco o rancido o se sia stato ottenuto dalla lavorazione di olive sane ed estratto e conservato nelle migliori condizioni.

SOSTANZE «GUIDA» PER RICONOSCERE GLI OLI DI OLIVA

Rimane da citare nella lista delle norme importanti contenute sempre nel regolamento del 1991 quelle che consentono di svelare le miscele fraudolente di olio prodotte con oli di semi che hanno un profilo in acidi grassi simile a quelle dell'olio di oliva.

Ciò è reso possibile dalla determinazione quali-quantitativa degli steroli che sono vere e proprie sostanze «guida», o «marker», contenuti nella componente cosiddetta «insaponificabile» dell'olio, quella cioè che contiene le sostanze responsabili delle proprietà organolettiche – profumi (fruttato), odori (mela, carciofo, mandorla, pinolo, erba, foglia), gusti tipici (amaro, piccante, dolce) – ma soprattutto di proprietà biologiche, quali le capacità antiossidanti.

Questi composti, presenti in piccolissime quantità (parti per milione), essendo caratteristici del seme o dell'oliva di provenienza, sono perfette per il nostro scopo che è quello di riconoscere un olio extravergine di oliva vero da uno falso. Siamo giunti alla fine degli anni 90 e a quel tempo si riteneva di avere a disposizione efficaci strumenti diagnostici per contrastare il traffico del falso olio extravergine di oliva nel mondo, ma in realtà non era così.

L'OLIVICOLTURA SUPERINTENSIVA

A partire dal 1993, considerata la crescente domanda di olio di oliva in tutto il mondo, si fece strada l'olivicoltura superintensiva, un metodo di coltivazione moderno dal punto di vista della tecnologia che consentì di aumen-



Un agente del Naf con due confezioni di olio extravergine di oliva. Gli alchil-esteri presenti nell'extravergine permettono di evidenziare la qualità: un mg/kg e un olio extravergine di qualità ne contiene al massimo 10 mg/kg.

tare la produzione di olive per ettaro abbattendo i costi. Ne fu protagonista soprattutto la Spagna che selezionò varietà di olive adatte, come Arbequina, Arbosana, Koroneiki e specialmente la Picual che, quando non viene



di oliva sottoposte ai controlli. Oggi sostanze chiamate
are eventuali frodi: la quantità massima ammessa è di 75
rimo la metà

lavorata bene e si innescano i processi di fermentazione, si riconosce facilmente nell'olio per il forte e caratteristico odore di acido fenico.

Fu comunque un progetto vincente che por-

tò l'olio extravergine di oliva a prezzi inimmaginabili per il mercato italiano, ma anche perché il consumatore non poteva accorgersi della nuova situazione produttiva, fuorviato da immagini e diciture sulle etichette che rimandavano a un'Italia olivicola di altri tempi. Si trattava inoltre di una commercializzazione ineccepibile dal punto di vista legale in quanto, al tempo, non vi era nessun obbligo per le aziende di specificare la provenienza delle olive, un po' come succede ancora oggi per il grano nella fabbricazione della pasta.

Ci si accorse di questa trasformazione del settore soltanto quando con la riforma della politica agricola comune nel 2005 venne eliminato il sostegno diretto comunitario alla produzione dell'olio d'oliva. In questa situazione veniva a mancare agli olivicoltori italiani una importante fonte di reddito, ma i costi di produzione erano comunque elevati a causa soprattutto di una arretratezza del sistema olivicolo nazionale, pertanto, la nostra produzione si arrestò e l'olio spagnolo prese il largo arrivando a coprire oggi il 58% del mercato mondiale.

LA QUESTIONE DELL'ORIGINE

Con l'entrata in vigore del regolamento comunitario n. 182/2009 è stato introdotto l'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive impiegate per produrre l'olio vergine ed extravergine di oliva. Peccato che, ad esempio, quando l'olio è di origine spagnola, l'obbligo di legge si limiti a imporre in etichetta l'indicazione di «miscela di oli comunitari», così che, fatta salva la prescrizione di legge con una dicitura posta sul retro-etichetta con caratteri di stampa microscopici, continuano a primeggiare sul davanti nomi geografici italiani e paesaggi rupestri e rurali.

Si crea tuttavia la fattispecie di reato rubricata dall'articolo 517 del Codice penale: «Chiunque pone in vendita o mette in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri atti a indurre in inganno il compratore



Due agenti del Naf effettuano una verifica della tracciabilità al computer. Dichiarare una falsa origine dell'olio extravergine di oliva, spacciando per esempio un olio nordafricano o spagnolo per olio italiano, è la frode più comune dei nostri giorni

sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito [...] con la reclusione fino a un anno o con la multa fino a 20.000 euro».

LA FRODE DEI NOSTRI GIORNI

La falsa origine dell'olio è la frode dei giorni nostri in quanto sia la creazione delle denominazioni di origine (dop, igt) che il successo nel mondo del marchio «Italia» spinge a delinquere spacciando per esempio l'olio tunisino (primo Paese extracomunitario in termini quantitativi da cui ci approvvigioniamo) o l'olio spagnolo per olio italiano.

Al momento si riesce a caratterizzare l'olio spagnolo solo in maniera organolettica nel caso in cui nella spremitura venga utilizzata

l'oliva Picual (non presente in Italia) che, se non lavorata bene, emanava un caratteristico e forte odore di acido fenico identificabile immediatamente all'olfatto.

Del resto gli unici strumenti in grado di stabilire l'origine sono basati sulla determinazione dell'abbondanza isotopica del carbonio – che nel settore enologico hanno consentito di vincere le frodi a carico delle denominazioni di origine (doc, docg) – sono tuttora all'attenzione dei ricercatori di vari centri di ricerca nazionali. Sono degli ottimi strumenti per autenticare l'origine dell'olio ma, essendo basati su confronti e non su valori assoluti, necessitano di un database che al momento non è ancora ricco di informazioni sufficienti su oli di provenienza estera. Pertanto la frode sul falso in origine può svelarsi solo da un confronto documentale incrociato a una scrupolosa analisi dei flussi.

LA FRODE DELL'OLIO DEODORATO

Il progetto di coltivazione superintensiva spagnolo di cui abbiamo detto aveva sì abbattuto i costi di produzione, ma non aveva tenuto conto del numero limitato di frantoi dove lavorare la produzione record di olive; così da subito si evidenziò il problema della loro corretta conservazione prima della spremitura spesso le olive restavano ammassate per giorni prima della spremitura o venivano conservate in contenitori chiusi o in sacchi di plastica con gli inevitabili processi di fermentazione.

L'olio che si ottiene dalla spremitura di queste olive ha un cattivo odore e non può essere venduto come extravergine, caratterizzato com'è dai difetti di avvianato e riscaldamento. A questo punto molti produttori iniziarono ad allontanare queste sostanze maleodoranti attraverso una distillazione effettuata in corrente di vapore a bassa pressione e a basse temperature («deodorazione



mild»), in modo da non lasciare segni evidenti del trattamento (parametri spettrofotometrici irregolari) per venderlo come extravergine miscelato con partite di olio vergine senza difetti.

LA NUOVA FRONTIERA DEGLI «ALCHIL-ESTERI»

Questa correzione dell'olio difettoso ha funzionato per anni in assenza di metodi analitici ufficiali in grado di svelarla, sino a quando non si scoprì che un olio extravergine di oliva di qualità non può contenere sostanze chiamate «alchil-esteri», le quali si generano quando le olive non sono ben conservate e hanno fermentato.

Siamo così giunti alla nuova frontiera della frode oltre la quale l'olio difettato non può più essere etichettato come olio extravergine di oliva, ma come olio di oliva raffinato, an-

che se i confini di questa frontiera, rappresentata dalla presenza degli alchil-esteri ad una quantità limite oggi fissata a 75 mg/kg, andrebbero rivisti. Infatti, grazie a indagini scientifiche, è stato dimostrato che un olio extravergine di qualità ne contiene al massimo la metà.

Al contrario sembra che ci sia un'altra corrente di pensiero che sta portando avanti la tesi per cui queste sostanze non possono essere utilizzate come marcatori della qualità di un olio di oliva perché affermano che gli alchil-esteri aumentano nel tempo. Si tratta di due osservazioni diametralmente opposte dal punto di vista scientifico, ma il dato certo è che la prima tesi è stata approvata dal Consiglio oleicolo internazionale (Coi) dopo anni di studio e di risultanze di laboratorio. La partita è tutt'ora in corso e al momento non sappiamo come andrà a finire, ma, in attesa del risultato finale, per fugare ogni dubbio sulla

qualità delle olive e sulla loro corretta conservazione prima della molitura, potrebbe essere opportuno riportare il contenuto degli alchil-esteri in etichetta.

Va anche detto però che ciò potrebbe non bastare in quanto, a nostro avviso, per avere successo la lotta alle frodi deve essere accompagnata da una buona educazione alimentare; la stessa comparsa dell'olio deodorato è stata facilitata proprio dalla perdita di conoscenza da parte del consumatore della filiera produttiva e dalla mancanza di consapevolezza della sua importanza. Inoltre, scambiare il gusto piccante di un olio di pregio per acidità è il segno che c'è ancora molto da fare per formare un'adeguata cultura agroalimentare nel nostro Paese.

Amedeo De Franceschi
Nucleo agroalimentare forestale
del Corpo forestale dello Stato



Etichette sottoposte a sequestro amministrativo

QUALI SCELTE AGRONOMICHE INFLUENZANO LE CARATTERISTICHE DELL'OLIO

Nella gestione dell'oliveto, le tecniche colturali e la loro corretta applicazione sono essenziali per esaltare le potenzialità produttive dell'olivo, preservare l'ambiente circostante e massimizzare il profitto

Eletra Marone, Cosimo Taiti, Diego Comparini,
Leonardo Sbbatini, Alejandro Ottanelli

La qualità prodotta all'interno di ciascun oliveto dipende, infatti, da fattori genetici (varietà), ambientali (clima e suolo), dallo sviluppo del frutto (stadio di maturazione) e dalla tecnica colturale.

VARIETÀ, AMBIENTE E MATURAZIONE DEI FRUTTI

L'impronta genetica, e quindi la cultivar (contrazione dell'espressione inglese «cultivated variety», varietà coltivata), è probabilmente il primo fattore responsabile del livello della qualità chimica, nutraceutica e sensoriale dell'olio che si produce. Vi sono, infatti, chiare evidenze dell'effetto della varietà sulla composizione in acidi grassi, trigliceridi, steroli, composti ad azione antiossidante e a elevato

impatto sensoriale.

Quindi, mentre da un lato la varietà non pregiudica la qualità merceologica, per cui è possibile produrre oli che rientrano nei parametri attuali di legge per la categoria dell'olio extravergine indipendentemente dalla varietà, dall'altro è molto difficile produrre un «super olio» con tutte le varietà.

Pertanto, pur essendo la scelta varietale un vincolo immutabile in oliveti pre-esistenti, essa costituisce, a oggi, il punto di partenza per la realizzazione di oli di elevata qualità.

Un altro parametro molto importante da considerare è la maturazione dei frutti e quindi, l'epoca di raccolta.

Lo stadio di maturazione dei frutti al momento della raccolta influisce notevolmente sulla composizione chimica dell'oliva e quindi influisce anche sulla qualità del prodotto finale, come si vedrà nel capitolo successivo.



Anche l'andamento della maturazione viene influenzato principalmente dalla varietà, così come dai fattori ambientali, ovvero dalle condizioni climatiche, che possono alterarlo in maniera significativa.

Si può avere un'idea del procedere della maturazione osservando il viraggio del colore della buccia (epicarpo), che passa dal verde intenso dell'oliva immatura a un verde pallido, con la successiva comparsa di pigmenti di colore variabile dal rossastro al violetto al nerastro e diversamente localizzati secondo le cultivar.

La colorazione dell'epicarpo può rimanere incompleta anche in fasi molto avanzate della maturazione, suggerendo all'osservatore l'idea che in alcune cultivar e in determinati areali freddi i frutti non arrivino mai alla maturazione fisiologica (caduta naturale) ma, in generale, questo fenomeno è solo apparente, e la maturazione del frutto, soprattutto nelle ultime fasi, è indipendente dal colore della buccia.

Durante la fase di invaiatura delle olive la concentrazione di composti fenolici e volatili a impatto sensoriale è elevata, per poi via via

diminuire nel corso della maturazione.

Il progredire della maturazione comporta anche variazioni nella composizione acidica, con una tendenza all'aumento del rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi, e l'olio ottenuto da frutti ad avanzato stadio di maturazione presenta di solito concentrazioni più basse di composti fenolici e volatili rispetto a oli estratti da olive che si trovano a uno stadio di maturazione meno avanzato.

LE TECNICHE CULTURALI

Le tecniche colturali sono in grado di modificare quantitativamente e qualitativamente il prodotto finito, e la loro corretta applicazione è essenziale per l'ottenimento di un olio di gran qualità o «super olio».

Gestione della chioma

La gestione della chioma e i diversi accorgimenti di potatura mirati a definirla e contenerla sono sempre e comunque legati alla varietà e all'ambiente, ma mirano a ottimizzare



le risposte della pianta in termini di produttività, facilità di intervento per le operazioni di raccolta, di difesa fitosanitaria e di lavorazioni del suolo.

Nell'immaginario collettivo l'olivo viene visto come una pianta di grandi dimensioni, con una forma globosa o, in certi paesaggi dell'Italia centrale, a vaso, mentre in natura è un cespuglio dai ricacci vigorosi, ognuno dei quali, allevato isolato, può diventare una nuova singola pianta.

Attualmente, la struttura della chioma delle piante può essere realizzata in varie forme e dimensioni, purché consenta la raccolta meccanica del prodotto dalla pianta, o per scuotimento del tronco o per bacchiatura diretta sulle frasche (vedi pag. 25).

Forma di allevamento

Le forme di allevamento dell'olivo sono classificate in:

«forme obbligate», che prevedono interventi di potatura rigidamente regolati nel tempo e nello spazio, per guidare la vegetazione a occupare spazi predefiniti (per esempio il vaso e il monocono), oppure per creare strutture ellittiche per consentire una più razionale utilizzazione della luce e del suolo (per esempio

la palmetta);

«forme libere» (per esempio ad asse centrale), recentemente utilizzate anche per formare dei «sieponi», cioè delle pareti continue di vegetazione produttiva adatte per la raccolta con macchine scavallatrici.

Distanze di piantagione

Ogni forma di allevamento è sottoposta a regole che definiscono le distanze di piantagione. Al momento dell'impianto si deve programmare il volume massimo della chioma contenibile per ogni singola cultivar in un ambiente definito, aggiungendo poi lo spazio necessario per il transito dei mezzi meccanici che si intendono usare per la conduzione del nostro oliveto (per esempio per le lavorazioni del suolo e il controllo delle malerbe).

Se riteniamo che la distanza di 5 metri tra le piante sia sufficiente per la coltivazione di una cultivar vigorosa (per esempio Leccino, allevata a vaso nell'Italia centrale), la disposizione ottimale delle piante sarà in rettangolo, con 5 metri di distanza sulla fila e 7 metri di distanza tra le file (285 piante per ettaro).

In un ambiente maggiormente limitante, oppure utilizzando una cultivar meno vigorosa, o una forma di allevamento diversa (per

esempio il monocono, che permette alla pianta di svilupparsi anche in senso verticale), la distanza sulla fila tra le piante può diminuire a 4 metri e a 6 metri tra le file (416 piante per ettaro).

Per diminuire ulteriormente la distanza tra le piante sulla fila, al fine di definire correttamente la distanza tra le file, si deve anche tener conto dell'altezza delle piante. Infatti, **per garantire una buona illuminazione delle chiome, alle latitudini italiane occorre che la distanza tra le file sia almeno uguale all'altezza della chioma del filare adiacente.**

Quindi, per le piante allevate «a siepe» e cioè meno vigorose, poste alla distanza di 1,5 metri sul filare, e con un'altezza massima delle frasche flessibili che può arrivare fino a 4 metri, per consentire la raccolta con macchine scavallatrici la distanza minima tra le file dovrà essere almeno pari ai 4 metri dell'altezza, e non i 3,5 metri come potrebbe ricavarsi dall'usuale calcolo distanza sulla fila più 2 metri.

Naturalmente, l'aumento del numero di piante per ettaro comporta un aumento dei costi di impianto, sempre proporzionali al numero di piante da acquistare.

La convenienza ad aumentare il numero di piante è legata al fatto che, nei primi anni, la produzione per pianta è indipendente dal numero di piante presenti sull'unità di superficie; poniamo per esempio che un olivo al 4° anno di età produca 2 kg di olive, mentre al 5° ne produca 10 kg:

■ se si hanno 200 piante per ettaro al 4° anno si produrranno 400 kg di olive, mentre al 5° 2.000 kg;

■ se si hanno 400 piante per ettaro al 4° anno si produrranno 800 kg di olive, mentre al 5° 4.000 kg.

Quindi, **aumentando il numero di piante a ettaro si tende ad anticipare sensibilmente il recupero degli investimenti**, proprio negli anni in cui si sfruttano i vantaggi offerti dalle lavorazioni del suolo, dalla fertilizzazione di fondo e dal più facile controllo delle malerbe.

Non è stata scientificamente dimostrata una correlazione tra la forma di allevamento e la qualità del prodotto che, invece, sembra essere influenzata dal carico di ogni singola pianta, nel senso che in piante molto cariche i processi di maturazione dei frutti risultano rallentati e distribuiti nel tempo.

In alcuni disciplinari di produzione per gli oli DOP è stato posto anche un limite massimo di produzione di olive per ettaro, nella errata convinzione che, come in viticoltura per il vino, la quantità di frutti prodotta influenzi negativamente la qualità dell'olio.

Ma questa presunta influenza appare smentita





dai fatti, poiché oli di una stessa cultivar in un definito ambiente non differiscono tra di loro per l'effetto del carico di olive per pianta o per ettaro; la conseguenza di un eccesso di carico per una pianta di olivo è, invece, l'insorgere del fenomeno dell'«alternanza produttiva» [1], cioè la mancanza di produzione nell'annata seguente a un'annata di carica, dovuta al fatto che, proprio per nutrire adeguatamente i frutti, la pianta sacrifica la crescita vegetativa che avrebbe dovuto portare la produzione nell'anno successivo.

Gestione del suolo

La gestione del suolo, con il suo ciclo di lavorazioni, riveste un ruolo importante per il controllo delle erbe infestanti e per il controllo del regime idrico dell'oliveto.

La disponibilità di acqua è essenziale per una adeguata maturazione del frutto, e la sua carenza non solo determina un prodotto quantitativamente più modesto, perché i frutti sono più piccoli e con un rapporto polpa/nocciolo più basso, ma sembra anche rallentare in qualche modo i processi di maturazione dei frutti.

Poiché in Italia, in genere, la quantità di pioggia che cade ogni anno è inferiore al fabbisogno idrico dell'olivo, è necessario quindi che tutta l'acqua piovana venga indirizzata verso il consumo delle piante; **da qui la necessità di eliminare la concorrenza della vege-**

tazione spontanea presente nell'oliveto (chiamata tradizionalmente «malerba» o infestante), proprio perché ha questa azione deprimente sulla produzione e sulle caratteristiche dell'olivo, o delle piante arboree in generale.

Il controllo delle erbe infestanti effettuato con le lavorazioni del terreno presenta però un lato negativo, poiché in Italia l'olivo è coltivato per oltre il 90% in zone in pendio e, quindi, con le lavorazioni si aumenta la sensibilità dell'ecosistema a fenomeni di erosione.

Un'alternativa possibile nelle zone a piovosità più elevata è quella dell'impiego delle colture di copertura («cover crop») o dell'inerbimento. Queste colture non sono impiegate per ottenere una produzione utile, bensì per conseguire benefici agronomici e ambientali. L'intera biomassa prodotta infatti, non viene asportata ma interrata (sovescio), oppure sfalcata e lasciata sulla superficie del suolo come pacciamatura.

In questo modo è possibile mantenere una copertura vegetale che non compete eccessivamente nel periodo estivo con la pianta di olivo che sta in quel periodo portando a maturazione i frutti.

Irrigazione

Nel caso dell'impiego delle colture di copertura o dell'inerbimento, l'irrigazione, anche sotto forma di modesti apporti idrici (irrigazione

«di soccorso»), permette un miglioramento quali-quantitativo della produzione in atto, e garantisce anche la produzione dell'anno successivo consentendo alla nuova vegetazione di crescere nel periodo più favorevole.

Fertilizzazione e difesa fitosanitaria

Il controllo delle malerbe, la lavorazione del suolo e le pratiche di irrigazione sono tutte operazioni che non differiscono in base al sistema produttivo aziendale (convenzionale o integrato e biologico).

La fertilizzazione e la difesa fitosanitaria, invece, differiscono fundamentalmente per il principio che l'allevamento in biologico non prevede in nessuna fase l'uso di prodotti ottenuti dall'industria e non naturali, salvo l'eccezione dei trattamenti a base di rame e di boro, che comunque viene somministrato come acido borico, presente anche in natura.

Come concetto generale, la fertilizzazione

non incide sulle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dell'olio, mentre la difesa fitosanitaria rappresenta un settore di strategica importanza per la qualità dell'olio; senza una adeguata difesa contro i diversi parassiti della pianta, delle foglie, del frutto, e in particolare contro la mosca delle olive, nessun processo agricolo convenzionale, integrato o biologico, porta alla produzione di un olio di qualità.

Elettra Marone

Università di Teramo

Cosimo Taiti, Diego Comparini Leonardo

Sabbatini

Aleandro Ottanelli

Università di Firenze

(1) L'alternanza produttiva che si osserva nell'olivo è un fenomeno dovuto ad una serie di cause solo in parte connesse alla cultivar, come ad esempio l'età della pianta, le pratiche agronomiche, la nutrizione e gli stress idrici, la potatura e l'epoca di raccolta; tutti fattori che incidono sull'equilibrio tra l'attività di crescita e di riproduzione della pianta.





IL RINASCIMENTO DEL FRANTOIANO

Il frantoiano moderno deve comprendere le potenzialità della tecnologia che ha a disposizione e deve essere in grado di contestualizzarla nell'area in cui opera



Maria Lisa Clodoveo

Proprio come nel Rinascimento abbiamo assistito al rifiorire delle civiltà, delle arti, degli studi, oggi un'aria di rinascita coinvolge il settore olivicolo oleario alla luce della rinnovata consapevolezza del cambiamento che investe la figura del frantoiano. La similitudine nasce spontanea pensando al percorso che gli artisti hanno fatto a partire dal Medioevo, periodo nel quale erano considerati poco più che operai con abilità manuali perché dediti alle cosiddette arti «meccaniche», che implicavano una mera manipolazione della materia, fino a giungere, appunto, nel Rinascimento, periodo dal quale in poi gli artisti iniziarono a godere di una considerazione nuova e riuscirono a rivendicare con forza il proprio ruolo di intellettuali.

FRANTOIANI VERI CREATORI DI «OPERE D'ARTE» GASTRONOMICHE

Leggendo attentamente tra le righe, il paragone diventa sempre più calzante.

Nel Medioevo, infatti, era uso ritenere che la paternità dell'opera d'arte appartenesse soprattutto al committente, mettendo in secondo piano il ruolo dell'artista che l'aveva eseguita. Non accadeva così anche nel recente passato quando si riteneva che la qualità dell'olio dipendesse solo ed esclusivamente dalla varietà e dalle pratiche agronomiche?

La storia degli artisti si è evoluta quando fu riconosciuto all'artista un ruolo superiore alla sfera manuale attribuendogli il carisma delle creatività e pertanto gli artisti iniziarono a essere considerati dei veri e propri «creatori d'opere d'arte». Riflettiamo, non è simile a quanto è accaduto nel mondo oleario nell'ultimo decennio?

Grazie al rapido sviluppo tecnologico delle macchine e al maniacale controllo delle variabili di processo, solo le generazioni contemporanee possono dire di aver avuto il privilegio di provare, non condimenti, ma vere e proprie «opere d'arte» gastronomiche, fusione della perfetta materia prima e straordinarie abilità di trasformazione per portare nel piatto la brillantezza, i profumi e i colori di un memorabile filo di olio di alta qualità, capace di esaltare senza coprire, e di evocare ricordi, emozioni, accrescendo il desiderio di assaporare un boccone dopo l'altro.

Ecco, dunque, l'artista del Medioevo aveva il compito di mettere a disposizione del committente la «tecnica manuale» obbedendo agli «ordini» che riceveva dal patrocinatore in termini di soggetto, composizione dell'opera, colori e simbolismi. Similmente accadeva per i frantoiani del passato, che subivano le indicazioni di chi, portando le olive in frantoio, pensava di conoscere, più dei frantoiani stessi, come si dovesse ottenere l'olio extravergine migliore, e sentenziava sulla modalità di esecuzione del lavoro di trasformazione.

NELL'ULTIMO DECENNIO IL FRANTOIANO È PROFONDAMENTE CAMBIATO

Cosa succede nel Rinascimento? Perché cambia la consapevolezza tanto degli artisti quanto della società rispetto alla dimensione intellettuale dell'arte? Perché cambiano gli artisti e cambiano le loro competenze, la perizia tecnica dell'artista migliora sempre più grazie allo studio della realtà, della natura, della scienza e della poesia, e si integra alla creatività che da queste nuove conoscenze è alimentata.

Anche **il frantoiano dell'ultimo decennio**



è profondamente cambiato grazie all'incremento del livello di istruzione e formazione, dei percorsi di studi intrapresi, che vanno dalle scienze agrarie e alimentari all'economia e marketing, e grazie ancora alla diffusione delle tecnologie di informazione e di comunicazione che, combinate con un innalzamento tecnologico dei processi produttivi, ha evidenziato il ruolo della conoscenza e del capitale umano nella determinazione della crescita competitiva dell'azienda e nel miglioramento della qualità del prodotto.



Riuscire a ottenere il miglior olio possibile

Un'altra similitudine che lega l'evoluzione dell'artista rinascimentale al cambiamento di paradigma che ha investito recentemente la professione del frantoiano, si riassume nella parola «eclettismo».

L'artista rinascimentale era infatti al tempo stesso pittore, scultore e architetto.

Anche la professione del frantoiano ha visto, ecletticamente, espandere il proprio campo

di competenza e di azione nei confronti di tutta la filiera olivicola-olearia.

Il ruolo del frantoiano moderno consiste nel riuscire a ottenere il miglior olio possibile, considerando la qualità della materia prima, nell'ambito di un territorio ben preciso, nel rispetto di una tradizione che si evolve e muta e soprattutto con uno sguardo verso le nuove tendenze del mercato.

Il frantoiano moderno deve comprendere dunque le potenzialità della tecnologia che ha a disposizione e deve essere in grado di contestualizzarla nell'area in cui opera.

L'olio è un progetto ben preciso del frantoiano, ed è il risultato dell'interazione tra le macchine che compongono l'impianto e la materia prima, il cui risultato non deve essere mai una sorpresa. Questo perché tra le scelte di campo e l'imbottigliamento, ci sono centinaia di decisioni da prendere.

Occorre conoscere le conseguenze di queste decisioni. A ogni bivio è necessario sapere qual è la strada che allontana o avvicina al progetto iniziale, che deve essere già un progetto di marketing, tagliato su misura per un target di mercato specifico a cui il frantoiano ha deciso di orientare la produzione e la vendita.

Un volo pindarico tra le officine artistiche rinascimentali e il frantoio per comprendere che da una stessa partita di olive si possono ricavare centinaia di oli diversi per quantità e qualità, ma ogni olio extravergine di oliva è il risultato, non dell'azione meccanica di una macchina industriale, ma della consapevolezza, dell'estro, delle conoscenze, della creatività dell'uomo, che trasforma un'ottima materia prima nella sua opera d'arte, un alimento capace di stupire, di raccontare la storia e il paesaggio di un territorio, la cultura e l'intelletto di un uomo, di cambiare l'emozione e il ricordo di un piatto.

Maria Lisa Clodoveo

*Dipartimento interdisciplinare di medicina
Università degli studi di Bari*



OLI EVO ALIMENTI FUNZIONALI NUTRACEUTICI

Per poter beneficiare degli elementi funzionali presenti in un olio è importante la materia prima di partenza, ma anche la fase di imbottigliamento e conservazione

Maria Lisa Clodoveo, Filomena Corbo

«Nutraceutica», una parola che sta entrando di routine nel vocabolario comune e che indica una nuova scienza che si colloca al confine tra la nutrizione e la farmaceutica. Questa nuova disciplina indaga il potere salutistico delle molecole bioattive contenute negli alimenti, che possono entrare nella dieta quotidiana di un individuo rendendola mezzo per realizzare la cosiddetta «**medicina d’iniziativa**».

MEGLIO PREVENIRE CHE CURARE

È così che l'evoluzione della scienza porta all'evoluzione del linguaggio e alla creazione di neologismi che nascondono profonde innovazioni socio-economiche e culturali. Perché aspettare che una malattia si manifesti («medicina d'attesa») invece che intervenire con la prevenzione, attraverso la scelta di uno stile di vita sano e di una alimentazione basata sulla scelta di cibi non solo nutrizionalmente bilanciati ma anche funzionali?

Cibi funzionali in che senso?

Alcuni alimenti si definiscono funzionali

perché «funzionano» **limitando lo stress ossidativo cellulare, intervenendo nella modulazione di processi infiammatori, modulando la vita del microbiota intestinale, rallentando il declino cognitivo.** L'olio extravergine è considerato funzionale.

Un mito a volte da sfatare. La fama millenaria di «grande guaritore» ha contribuito a creare però un falso mito attorno all'olio extravergine di oliva, ovvero che sia sufficiente l'origine botanica del frutto per portare nella bottiglia molecole ad azione salutistica. **Nella realtà dei fatti, a oggi, solo il 10% degli oli extravergini di oliva presenti nel mercato fanno effettivamente bene alla salute.** La maggior parte dei prodotti da scaffale si limita a essere un mero condimento, a meno che, dopo l'acquisto, complici la cattiva conservazione e le pericolose abitudini domestiche, privo della difesa di molecole antiossidanti, non si ossidi in maniera così profonda da trasformarsi in un potente promotore di fenomeni infiammatori cronici dovuti all'elevata concentrazione di radicali liberi.

Riconoscere un olio evo che fa bene alla salute

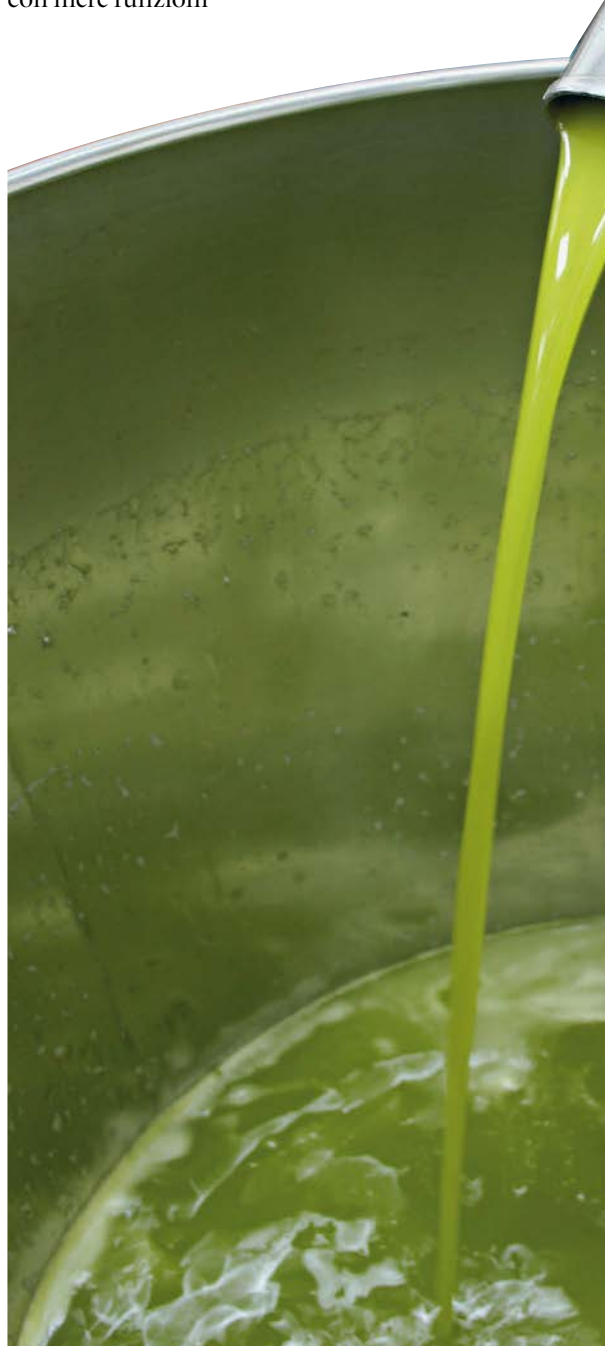
Come orientarsi nella giungla di prodotti per

riconoscere gli oli EVO a riconosciuta azione benefica sulla salute? Soprattutto come accertarsi di poter adeguatamente preservare la qualità del prodotto per portarla, intatta a tavola? Per fortuna i migliori oli EVO hanno tutte le «carte a posto» per garantire i consumatori che desiderano alimentarsi con la consapevolezza del valore nutrizionale ed edonistico dei migliori prodotti, e che sanno riconoscerne il valore pagando il giusto prezzo. Infatti, **per produrre un olio salutistico è necessario raccogliere frutti sani, precocemente, impiegando i più moderni impianti oleari e i più rigorosi standard igienici.** Solo così, alle giuste latitudini, sarà possibile ritrovare nell'olio elevate percentuali di biofenoli, acido oleico e tocoferoli, le molecole per le quali l'EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha autorizzato tre *claim* applicabili in etichetta e che di fatto consentono al consumatore di acquistare il prodotto migliore. Questo perché gli indici della qualità viaggiano sempre compatti e un olio che per composizione fa bene avrà tutti gli elementi del gusto armonicamente esaltati, pronti a raccontare la verità a chi vorrà scoprirli nei differenti impieghi gastronomici. Infatti, l'olio EVO è uno degli alimenti più «sinceri» che usa le note olfattive e gustative per raccontare la sua storia e i suoi effetti. Dall'applicazione delle migliori pratiche produttive che gli oli salutistici esigono nasce anche il complesso bouquet di note odorose ed erbacee che attingono alla gamma vegetale di piante e frutti, nonché il gusto amaro e piccante delle molecole fenoliche provenienti dal frutto.

Molecole salutistiche nell'olio = olio senza difetti

Pertanto, la presenza di molecole salutistiche è incompatibile con la coesistenza dei difetti olfattivi quali rancido, riscaldamento, avvinato, morchia, tutti figli di pratiche produttive scorrette, che raccontano lunghe attese dei frutti in condizioni inadeguate e norme igieniche trascurate. Una volta acquistato il miglior extravergine, l'olio che fa bene alla salute nostra

e delle persone che amiamo, occorre imparare a difendere il prodotto da tutte le minacce domestiche che potrebbero trasformarlo in una banale massa di grasso con mere funzioni





energetiche, o peggio, nell'ingrediente che, alterato anche nel gusto, può danneggiare la miglior ricetta.

Come «difendere» un buon olio

Alla luce di quanto detto finora, non rimane che comprendere che **la confezione più giusta per l'olio EVO è di vetro scuro**, meglio se verniciato, o rivestito da una etichetta termoretraibile, per proteggere i trigliceridi insaturi e gli antiossidanti dalla luce.

La dimensione ideale della confezione dipende dalle nostre abitudini di impiego. Considerando che il consumo medio giornaliero è di circa 30 grammi al giorno per persona, **l'ideale è una confezione che termini nel giro di una settimana o 10 giorni**, in modo che l'ossigeno, secondo nemico dell'olio, che si appropria dello spazio libero che rimane nella bottiglia man mano che il prodotto diminuisce, non distrugga l'integrità delle molecole compromettendone anche il profilo sensoriale, oltre che chimico e nutrizionale.

Il terzo nemico dell'olio EVO è il calore. Il calore in cucina sale, pertanto è opportuno **scegliere un vano della cucina in basso**, e non dimenticate mai la bottiglia aperta accanto ai fornelli accesi.

L'extravergine è anche il grasso migliore in cottura. Friggendo con olio extravergine di oliva di alta qualità la frittura è più salustistica poiché l'alimento, ricco in acqua, assorbe parte dei biofenoli idrofili presenti nell'olio; nel soffritto del ragù favorisce l'assorbimento e il rilascio di composti bioattivi dagli altri ingredienti (aglio, cipolla e pomodoro); aggiunto alle preparazioni di pasticceria in sostituzione dei grassi saturi, ne migliora i benefici sulla salute aggiungendo un gusto erbaceo.

Maria Lisa Clodoveo

*Dipartimento interdisciplinare di medicina
Università degli studi di Bari*

Filomena Corbo

*Dipartimento di Farmacia
Scienze del Farmaco
Università degli studi di Bari*



QUALE OLIO EVO VORREMMO AL RISTORANTE

Il ristoratore deve proporre al cliente una bottiglia di dimensioni ridotte, da aprire al momento, per gustare, intatti, gli odori e sapori plasmati dalla natura e dall'uomo

Maria Lisa Clodoveo, Filomena Corbo.

Il piatto è un progetto e i diversi ingredienti, che sono gli elementi strutturali, sapientemente dosati e magistralmente combinati, devono determinare quell'armonia di forme, colori, profumi e sapori in grado di stupire il commensale conducendolo in un istantaneo viaggio emozionale che parte dai ricordi evocati.

IL «POTERE» DELL'OLIO NEL PIATTO

Uno degli ingredienti con il potere di trasfor-

mare il consumo di una pietanza in una esperienza capace, attraverso i sensi, di generare emozioni è proprio l'olio extravergine di oliva di alta qualità, emblema della dieta mediterranea e «profumo alimentare» capace di generare un nuovo approccio al turismo gastronomico. Nell'epoca post-covid il consumatore moderno si presenta come una figura molto complessa ed esigente, che cerca nel consumo di prodotti alimentari non solo un mezzo per soddisfare il bisogno di nutrirsi, ma anche un veicolo di esperienze, emozioni, sentimenti, cultura, storia, paesaggio, ecc. I requisiti di qualità non riguardano solo le componen-



ti chimico-fisiche e nutrizionali del prodotto, ma anche quelle edonistiche, ovvero quelle relative agli aspetti sensoriali, salutistici, di tipicità, di sostenibilità, ecc.

Cosa chiede il cliente post-covid al ristorante

Ci siamo lasciati alle spalle un cliente pre-covid esigente in termini di informazioni sulle caratteristiche del prodotto e abbiamo trovato un cliente post-covid che entra al ristorante con una nuova visione del concetto di igiene, che deve assumere un reciproco valore di di-

ritto/dovere tra cliente e ristoratore.

Tutto ciò che è manipolato, tanto dai dipendenti quanto dai clienti, è oggi un potenziale veicolo di trasmissione, e nuove abitudini si svilupperanno, a vicendevoles garanzia di riduzione dei rischi di trasmissione di agenti potenzialmente patogeni.

Accanto agli accorgimenti necessari al cambio tavolo, come sostituire la tovaglia usata o utilizzare tovaglie monouso e igienizzare le superfici del tavolo, sarà tollerabile, tanto per il cliente quanto per l'operatore di sala, maneggiare da un tavolo all'altro, e da un cliente all'altro, la stessa bottiglia di olio? O, nei casi

peggiori, la stessa oliera?

Una necessaria innovazione di servizio dovrebbe consentire al ristoratore di proporre al cliente una bottiglia di dimensioni ridotte, da aprire al momento, per gustare, intatto, il complesso di odori e sapori plasmato dalla natura e dall'uomo.

Garanzie che offre una bottiglia da 100 millilitri

Guardiamo le garanzie che una bottiglietta chiusa, da 100 mL, può offrire, se venduta in abbinamento alle pietanze prescelte:

■ **la bottiglia chiusa è un sinonimo di trasparenza** nei rapporti tra ristoratore e cliente perché mantiene la promessa sensoriale riportata nella carta degli oli, effettivo strumento di vendita, e consente al cliente di non sentirsi né «ingannato» da un patto infranto, né inadeguato a comprendere il profilo sensoriale descritto, giustificandone il prezzo;

■ **la bottiglia chiusa è una garanzia di sicurezza** perché il cliente può essere certo del rapporto tra il contenuto della bottiglia e l'etichetta, e il sigillo, aperto al momento del servizio, combinato con l'uso esclusivo della bottiglia da parte del cliente, consentirà di risparmiare il costo del tappo antirabbocco;

■ **la bottiglia chiusa è una garanzia di igiene** perché è sigillata e non viene toccata da un numero imprecisato di altri clienti;

■ **la bottiglia chiusa, infine, è uno strumento di tutela dell'immagine e una forma di promozione del prodotto e del produttore** perché consente di individuare le caratteristiche distintive dell'olio scelto, lo rende riconoscibile e fidelizza il cliente al di là dell'esperienza al ristorante.

L'esclusività dell'apertura di una bottiglia (o più) per tavolo richiede che le bottiglie d'olio siano di piccole dimensioni, non più di 100 millilitri, con il vantaggio che un piccolo prezzo per la singola bottiglia si traduce in un valore interessante al litro per il produttore (se la bottiglia d'olio da 100 mL si vendesse a 3 euro, significherebbe raggiungere un valore

di circa 30 euro a litro). Una piccola bottiglia, a dimensione di borsetta, potrà essere portata anche a casa, consentendo all'azione di marketing di proseguire anche in ambito domestico, influenzando gli acquisti successivi.

L'OLIO NON PIÙ A CONTORNO DEL PIATTO MA VERO PROTAGONISTA

Ciò che sembrava impossibile appena un anno fa potrebbe essere a un passo dal trasformarsi in una realtà.

L'elaiogastronomia rappresenta la possibilità di degustare un piatto, o un intero menu, capovolgendo il semplice paradigma dell'olio abbinato alla pietanza e creando ricette «elaiocentriche» che da un lato siano in grado di offrire combinazioni autentiche e identitarie di un territorio (molte ricette hanno alle spalle tradizioni centenarie e dovrebbero essere condite esclusivamente con olio da cultivar tipiche del territorio), dall'altro che rappresentino una palestra di gusto e cultura capace non solo di offrire al protagonista del convivio la soddisfazione dei sensi, ma anche di creare, attraverso l'intrattenimento, una cultura di prodotto e una corrispondente catena di valore nella filiera olivicolo-olearia.

L'elaiogastronomia si sta affacciando al mercato della ristorazione offrendo un nuovo segmento di consumo e favorendo la nascita di professionalità nuove, tanto nella brigata di cucina quanto in quella di sala.

LA CARTA DEGLI OLI

Vivere un'esperienza elaiogastronomica richiede formazione, oltre che un investimento economico da parte del ristoratore nella creazione della carta degli oli che necessita dell'acquisto dei migliori oli nel panorama olivicolo nazionale e internazionale.

La carta degli oli, però, deve mantenere tutte le finalità delle altre carte presenti nella ristorazione.



Da un lato ogni carta è di per sé uno strumento di vendita, pertanto occorre una rivoluzione nella modalità di presentazione del prodotto tale da far accettare al commensale una nuova voce di spesa nel conto.

Dall'altro la carta, con le sue promesse di diversificare le percezioni visive, olfattive e gustative, rappresenta una promessa che il ristorante deve essere in grado di mantenere. Bisogna ricordare infatti che l'olio è vivo e si trasforma, soprattutto se la bottiglia viene aperta e conservata in condizioni non idonee.

Se la carta degli oli declama profumi di erba appena tagliata, carciofo o pomodoro, l'unico modo per garantire che la promessa, anzi il contratto, sia mantenuto è aprire la bottiglia, di piccole dimensioni, alla presenza del cliente servendo l'olio in sala (non aggiungendolo in cucina) e consentendo al consumatore di godere la dimensione edonistica generata dalle centinaia di composti volatili che si liberano al contatto tra l'olio e la pietanza tiepida. La nube di aromi che si genera è preludio e annuncio del gusto che si percepirà all'assaggio. **Il carrello dell'olio con decine di botti-**

glie aperte da tempo è la premessa del fallimento dell'elaiogastronomia perché offre una gamma di prodotti poco differenziati, ossidati e alterati.

Prendere esempio dalla carta dei vini

Per i criteri da considerare per la stesura della carta degli oli, si possono seguire gli stessi della carta dei vini classificando i prodotti prima in base al territorio di origine e poi in base all'intensità del fruttato, dell'amaro e piccante. Sarà importante usare **un linguaggio semplice che incuriosisca** senza far sentire il consumatore inadeguato a fare la sua scelta.

Maria Lisa Clodoveo

*Dipartimento interdisciplinare di medicina
Università degli studi di Bari*

Filomena Corbo

*Dipartimento di Farmacia
Scienze del Farmaco - Università degli studi di Bari*



OLIO DI OLIVA CALABRESE, UN SAPORE QUASI PICCANTE

Il patrimonio olivicolo regionale è tra i più straordinari d'Italia ed esprime almeno 33 varietà locali, tra cui la Carolea. Altrettanto variegata è l'offerta di extravergine, dove figurano l'Olio di Calabria igp e tre denominazioni di origine protetta: Bruzio, Lametia e Alto Crotonese



Carla Carbone

La punta dello Stivale. Quel lembo d'Italia compreso tra il mar Tirreno e lo Ionio, con i suoi 800 km di costa e panorami da far perdere il fiato. E ancora, montagne imponenti, un patrimonio boschivo incommensurabile e tre Parchi nazionali: Pollino, Sila e Aspromonte. Infine colline, borghi e aree rurali che tuttora

mantengono un profondo legame con la storia e la cultura del passato; dovunque una vegetazione, rigogliosa e multiforme, che garantisce un ricchissimo patrimonio di biodiversità.

Stiamo parlando della Calabria, regione alla quale la natura non ha negato nulla e dalla forte vocazione agricola: non a caso ancora oggi la principale fonte di occupazione e di reddito è legata alla lavorazione della terra. Qui molte sono le produzioni tipiche; tra tutte spicca l'olio di oliva, l'olio di Calabria.

UN PATRIMONIO OLIVICOLO STRAORDINARIO

Tra le peculiarità agricole calabresi, dunque, vi è il patrimonio olivicolo, tra i più straordinari d'Italia: non passa infatti inosservata la frequente presenza nel paesaggio di piante d'olivo, sin dall'antichità elemento fondante dell'identità regionale. Infatti in Calabria la pianta rappresenta un elemento della secolare tradizione agricola, rivestendo un ruolo di grande rilievo in termini paesaggistici, ambientali e anche culturali. E l'olio di oliva che ne deriva raffigura perfettamente il concetto di una ruralità attiva, come il vino e il pane.

Qui l'olivo viene coltivato dalle aree costiere a quelle collinari, fino a raggiungere le fasce pedemontane; forse per questo alla pianta e ai suoi prodotti è sempre stata attribuita una sorta di sacralità. Olive, legno, foglie e olio nei secoli sono stati infatti alimento per l'uomo o per il bestiame, medicamento e unguento, ma anche legno e calore per le case, luce per le lucerne, lubrificante per le antiche fabbriche, ingrediente fondamentale in cucina.

TESTIMONIANZE ANTICHISSIME

Nella regione appaiono particolarmente suggestivi gli olivi secolari, presenti un po' dovunque e meta di tanti visitatori, che costituiscono un patrimonio da preservare e valorizzare. Sebbene si attribuisca l'introduzione della coltura dell'olivo in Italia ai primi coloni

greci giunti nel Meridione intorno al VIII secolo a.C., in Calabria la presenza dell'olivicoltura sarebbe ben più antica.

Gli scavi archeologici nel centro protostorico di Broglio di Trebisacce, nell'alto Ionio cosentino, hanno riportato alla luce alcuni carboni risalenti al XIII-XII secolo a.C. che attestano la coltivazione dell'olivo in Calabria già nell'età del Bronzo.

Inoltre, dagli scavi effettuati nell'antico abitato di Timpone di Motta, presso Francavilla Marittima (Cosenza), riconducibile all'antica popolazione degli Enotri, sono state rinvenute aree per l'immagazzinamento dell'olio, frammenti di grandi vasi per il contenimento di olio, vino e altre derrate, i dolii, e residui di olio che risalirebbero all'età del Bronzo finale (XI-X secolo a.C.).

L'IGP OLIO DI CALABRIA E LA VARIETÀ CAROLEA

Una tradizione dalle radici antichissime, dunque, per una regione che oggi è la seconda in Italia per la produzione dell'olio di oliva dopo la Puglia. Un olio che nel 2016 è stato riconosciuto a indicazione geografica protetta (igp) come Olio di Calabria, realizzando un risultato importante per una regione che ora dovrà puntare sulla commercializzazione per affrancarlo sui mercati nazionali e internazionali, promuovendo al tempo stesso il territorio, con la sua storia e le sue tradizioni, assieme alle altre specialità calabresi.

L'«oro verde» della Calabria si distingue per il colore e il profumo intensi e la fragranza leggermente amarognola, quasi piccante. Sono almeno 33 le varietà diffuse a livello locale che costituiscono un patrimonio olivicolo unico per biodiversità.

Su tutte la Carolea, conosciuta anche come Becco di corvo, Borgese, Catanzarese, Cumignana, Olivona, che è la più rappresentativa varietà regionale. Coltivata in tutte e cinque le province calabresi, è maggiormente presente in quella di Catanzaro.

L'olio da essa derivato presenta un sentore di



Olive della varietà Roggianella nella Piana di Sibari

amaro, con note di piccante e dolce più attenuate, e sensazioni retroolfattive di mandorla amara e noce.

LE TRE DOP: BRUZIO, LAMETIA E ALTO CROTONESE

Fiore all'occhiello della Calabria olivicola sono anche le tre dop (denominazioni di origine protetta), strettamente connesse alle rispettive zone di produzione: Bruzio, Lametia



e Alto Crotonese. L'olio Bruzio dop si produce nella provincia di Cosenza, nella fascia Presilana e soprattutto nella Sibaritide, che oggi accoglie i turisti con il suo Museo nazionale archeologico che ospita reperti risalenti all'Era protostorica della Magna Grecia fino alla civiltà Romana. A pochi chilometri c'è Rossano, la città del Codex Purpureus Rossanensis, il manoscritto bizantino del VI secolo d.C., dal 2015 Patrimonio dell'umanità e inserito dall'Unesco tra i documenti del Registro della memoria mondiale.

Il Lametia dop si produce nella Piana di Lamezia Terme, in provincia di Catanzaro. Qui è frequente imbattersi in percorsi costellati da macine antiche e frantoi, spesso inglobati in aziende moderne che offrono anche ospitalità turistica. La dop Alto Crotonese è invece tipica della fascia collinare della provincia di Crotona, città di Pitagora e cuore della Magna Grecia, ancora oggi ricca di reperti ellenici, come la famosa colonna del tempio di Hera Lacinia. Molto apprezzata, infine, è la produzione olivicola biologica della Calabria, in progressiva crescita e che costituisce oltre il 35% dell'intera produzione «bio» calabrese.

ALCUNI PIATTI TIPICI CALABRESI

In Calabria l'olio di oliva si adopera per rendere speciale ogni ricetta della tradizione locale: dalla semplice insalata di pomodoro, per esempio quello di Belmonte Calabro, e Cipolla Rossa di Tropea igp alle Patate della Sila igp; dal morzello catanzarese (a base di carne di vitello) a funghi e melanzane sott'olio; dalle alici o dal baccalà al pesce stocco del Reggino; dalle lagane (pasta fresca tipo tagliatelle) e ceci della provincia di Cosenza ai fileja, altra pasta fatta in casa, con la 'nduja del Vibonese; dalla sardella del Crotonese alla cuccia della Presila cosentina, piatto a base di grano e carne di capra.

Molto particolari, inoltre, sono gli oli di oliva aromatizzati, che richiamano le tradizioni locali: al peperoncino, al bergamotto, al finocchio selvatico, al rosmarino, al fungo porcino, alla cipolla. Infine, le olive verdi locali vengono utilizzate anche per squisite conserve tradizionali, per esempio schiacciate con peperoncino, in salamoia, a paté, o infornate.

Carla Carbone

Collaboratore L'Informatore Agrario



OLIO PROTAGONISTA IN CUCINA

La scelta dell'olio adatto a ogni pietanza è fondamentale per dare al piatto gusto, tono e rotondità



L'olio extravergine di oliva in cucina diventa quindi protagonista. Non più un semplice accompagnamento! Cambia il volto di una pietanza, gli conferisce gusto, tono, rotondità e unicità. È consigliabile usarlo a crudo su qualsiasi pietanza, lo chef sa come rendere migliore un piatto di pasta, di verdura, di carne o di pesce.

Come si può ottenere il massimo dall'olio extravergine in cucina?

A cibi delicati si combinano oli fruttati leggeri, a pietanze saporite si affiancano oli dal fruttato medio o intenso. Se pensiamo a qualche esempio di abbinamento cibo-olio ci viene in mente la bruschetta, la zuppa di legumi, ma anche un bel piatto a base di carne, di sughi al pomodoro, piatti da insaporire con oli dal fruttato intenso e piccante, mentre per carni bianche, crostacei, pesce spada alla griglia, salmone pensiamo a oli dal fruttato leggero.

Gli oli dal fruttato medio e dalle sensazioni vegetali intense e ben percepibili si affiancano invece a insalate di pomodori, zuppe di cereali, pesce arrosto.

Anche nella pasticceria l'olio extravergine di oliva è da usare. Oli dal fruttato leggero nei dolci o nei gelati sono perfetti per sorprendere e dare vivacità al prodotto e sono di gran lunga preferibili ad altri tipi di grassi saturi.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli

*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
a l'Analisi dell'Economia Agraria - Centro di ricerca
Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura*



OLIO EVO: TOCCO INDISPENSABILE IN CUCINA

L'olio è il nostro più prezioso alleato a tavola, non solo per gli effetti benefici sulla salute, ma anche per l'ampia gamma di sentori che può fornire agli alimenti

Elemento principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine d'oliva ha la capacità di caratterizzare i diversi piatti e, se utilizzato nella maniera corretta, di conferire quel valore aggiunto capace di esaltare la qualità e le caratteristiche delle tipicità e delle eccellenze agro-alimentari e di raccontare i territori di origine. L'abbinamento cibo-olio, infatti, così come quella cibo-vino, riveste un'importanza fondamentale in cucina, alla quale finalmente negli ultimi anni ci si sta dedicando maggiore attenzione. **L'olio EVO, infatti, non è un semplice elemento di accompagnamento, né un mero condimento, ma può e deve diventare il protagonista principale delle preparazioni.** Grazie alla sua versatilità, infatti, può esaltare i diversi tipi di alimenti e, soprattutto, le loro combinazioni. Parliamo quindi di vere e proprie tecniche di abbinamento, da ricercare e sperimentare, che possano fare dell'equilibrio e dell'armonia di sentori, gusti, profumi e sensazioni, la caratteristica delle pietanze.

Il primo passo per un corretto abbinamento cibo-olio, naturalmente, è la conoscenza dell'olio stesso che, per essere utilizzato al meglio, deve essere degustato, «scoperto» e classificato nella maniera opportuna.

Allo stesso modo è necessaria un'approfondita conoscenza degli alimenti da utilizzare per la preparazione della pietanza.

Scatta poi la fase dell'abbinamento dell'olio corrispondente all'alimento, che rappresenta una delle più belle e importanti e abilità degli addetti ai lavori in cucina, finalizzata a offrire ai fruitori un'esperienza sensoriale a trecento-sessanta gradi.

Gabriella Lo Feudo,
Massimiliano Pellegrino,
Pierluca Torsello, Elena Santilli
*Consiglio per la Ricerca in Agricoltura
e l'Analisi dell'Economia Agraria
Centro di ricerca Olivicoltura,
Frutticoltura e Agrumicoltura*

TANTE RICETTE PER TUTTI I GUSTI

Dai primi ai secondi, per arrivare ai dolci: tante ricette dove l'olio valorizza i piatti proposti da famosi chef

Spaghetti aglio olio peperoncino con crumble di tarallo di Cuti alla nduja di spilinga

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g spaghetti
40 g nduja di Spilinga
50 g tarallo panificio Cuti
1 spicchio d'aglio
40 g di olio EVO
1 peperoncino calabrese
Prezzemolo e sale q.b.

PREPARAZIONE

Tritare aglio peperoncino e prezzemolo insieme e fare soffriggere in padella con un po' di olio EVO per 1 minuto.

Sciogliere la nduja di Spilinga e aggiungere un po' d'acqua all'interno della padella.

Aggiungere il tarallo di Cuti sbriciolato nel fondo di nduja e fare diventare croccante per qualche minuto.

Calare la pasta in abbondante acqua salata, scolare molto al dente e fare finire la cottura in padella nel soffritto di olio aglio pepe-





roncino e prezzemolo. Mantecare e impostare guarnendo con il tarallo di cuti alla nduja di Spilinga.

Profilo sensoriale dell'olio extravergine utilizzato. Profilo sensoriale olio extravergine di oliva utilizzato fruttato medio (cv Nocellara Messinese). Fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe di campo, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita dall'erba di campo e in chiusura da gradevoli note di carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Olio armonico.

(Ricetta di Roberto Spizzirri)

Zuppetta di fagiolo poverello di mormanno con rosmarino e polvere di zafarana di tortora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g Fagiolo Poverello di Mormanno secco
Rosmarino q.b.

40 g olio EVO

20 g polvere di Zafarana di Tortora

1 spicchio d'aglio

Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Mettere i fagioli in ammollo 24 ore prima. Scolare l'acqua dell'ammollo e trasferire i fagioli in casseruola colmandoli di acqua. Lasciare cuocere il tutto circa 1 ora dal bollore. A fine cottura aggiungere il sale. Frullare una piccola parte dei fagioli insieme a un po' della loro acqua per avere una crema di fagiolo, fare un soffritto con olio EVO e uno spicchio d'aglio, aggiungere i fagioli con un po' della loro acqua e fare insaporire per qualche minuto.

Aggiungere a fine cottura un po' di rosmarino tritato, la crema di fagiolo per avere una consistenza più cremosa e amalgamare. Impiattare la zuppa andando a mettere dell'olio EVO a crudo e della polvere di Zafarana di Tortora.

Profilo sensoriale dell'olio extravergine utilizzato. Fruttato intenso (cv Coratina). Fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbe aromatiche, mandorla amara e rucola selvatica. Al gusto si avverte sin da subito la mandorla amara e l'erba aromatica, seguita in modo predominante dalla rucola selvatica e da gradevoli note di foglia di pomodoro. Amaro e



piccante intensi e persistenti. Olio armonico.
(Ricetta di Roberto Spizzirri)

Maltagliati all'olio d'oliva con fagioli di Cortale, guanciale di suino nero, con pomodoro candito e pane croccante all'olio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Maltagliati pasta (farina di segale BIO 150 g, farina incensarla BIO 150 g, acqua 0,1 L, olio extravergine BIO 30 cL, sale)

Fagioli De.Co di Cortale varietà coco gialla (olio extravergine BIO 0,60 cL, 1 cipolla rossa di Tropea, guanciale di suino nero di Calabrese BIO 200 g)

Pomodorino scoppiato 180 g

Cialda di pane all'olio di oliva BIO

PREPARAZIONE

Mettere in ammollo fagioli De.Co. di Cortale (circa 100 g a persona) per un minimo di 6 ore, in una pentola larga soffriggere in abbondante olio d'oliva mezza cipolla rossa di Tropea e aggiungere il guanciale di suino Nero di

Calabria a tocchetti, rosolare a fuoco basso e aggiungere i nostri fagioli, continuare a rimestare per 2 minuti e coprire con brodo caldo, lasciando sobbollire dolcemente e rabboccando brodo quando necessario per circa 2 ore.

Nel frattempo preparare i maltagliati, partendo mischiando le farine e aggiungendo l'olio e l'acqua fino a raggiungere un impasto non troppo morbido. Stendere e tagliare nella forma desiderata.

Condire dei pomodorini spellati con sale olio e un pizzico di origano e asciugare in forno 1 ora a 70 °C.

Nello stesso momento affettare sottilmente del pane bio, bagnare nell'olio e asciugare in forno, come per i pomodorini.

Comporre il piatto scottando i maltagliati in acqua salate e aggiungere alla zuppa di fagioli, decorando con il pomodoro asciugato, la fetta di pane e della pancetta croccante.

Finire il piatto con abbondante olio d'oliva a crudo.

Fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe di campo, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita dall'erba di campo ed in chiusura da gradevoli

note di carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Olio armonico.
(Ricetta di Gianfranco Mazzotta)

Plum cake biancolatte con liquirizia e crema di asparagi selvatici di Calabria

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il plum cake:

1 kg ricotta calabrese di pecora
2 albumi d'uovo
5 cucchiaini di crema di latte
1 cucchiaino di pepe verde in salamoia pestato
2 cucchiaini di estratto di liquirizia di Calabria in polvere.

Per la crema di asparagi:

1 mazzetto di asparagi selvatici di Calabria
1/2 cipolla rossa di Tropea igp
100 mL crema di latte
Olio extravergine di oliva fruttato leggero (Blend della cv Carolea e altre cv minori).

PREPARAZIONE

Setacciate la ricotta e mescolatela con la crema di latte, il pepe verde, la polvere di liquirizia e

un pizzico di sale. Aggiungete gli albumi leggermente sbattuti e amalgamate bene il tutto. Ponete il composto in uno stampo da plum cake foderato di carta-forno e cucinate in forno preriscaldato a 180 °C per circa 45 minuti. A parte mondate e lavate bene gli asparagi, staccate le punte e tagliate il gambo a rondelle. Fate cuocere il tutto a vapore per circa 10 minuti. A fine cottura conservate alcune punte per la decorazione. Tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con un po' d'olio, aggiungete gli asparagi, sale e pepe a piacere, e cuocete per pochi minuti. Aggiungete la crema di latte e spegnete il fuoco. Frullate il tutto e passatelo al setaccio. Fate raffreddare il plum cake nel suo stampo. Nappate il vassoio di portata con la crema di asparagi, sformate il plum cake, e decorate il piatto con le punte di asparago e una spolverata di polvere di liquirizia.

Aggiungere a crudo olio «fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba e mandorla. Al gusto si avverte l'erba-ceo seguito dalla mandorla dolce e da sensazioni che ricordano la frutta matura. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti».

(Ricetta di Danila Forciniti)



Arancino con sorpresa di carciofi e Caciocavallo silano dop e olio

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

1 kg riso
1,2 L acqua salata
1 cipolla tritata
3 cucchiaini rasi di estratto di liquirizia di Calabria in polvere
Olio d'oliva fruttato medio (cv Nocellara Messinese) (da sostituire con fruttato leggero Blend della cv Carolea ed altre cv minori)
8 cuori di carciofo
2 cucchiai di burro
250 g Caciocavallo silano dop primo sale a dadini
500 g farina tipo 00
1 kg pan grattato
3 tuorli d'uovo
100 g Parmigiano Reggiano grattugiato.

PREPARAZIONE

Lessate il riso in poca acqua salata (circa 1,2 L) in modo che, a cottura ultimata, l'acqua risulti completamente assorbita. In questo modo l'amido rimarrà tutto nella pentola e il riso

sarà piuttosto asciutto e di consistenza collo-sa. Sciogliete l'estratto di liquirizia in polvere in tre tuorli sbattuti e unite il composto al riso. Unite anche il formaggio grattugiato, il burro e amalgamate il tutto. Versate e spianate il riso su un grande piatto e fatelo raffreddare (ci vorranno circa 2 ore).

Tagliate a piccoli cubetti i cuori di carciofo e fateli saltare con l'olio d'oliva in una padella. Salate, pepate e teneteli da parte.

Tagliate a piccoli cubetti anche il Caciocavallo silano primo sale dop. Una volta raffreddato, mettete nel palmo della mano una quantità di riso sufficiente a formare uno strato sottile. Tenendo la mano raccolta, formate un incavo e al centro poneteci un cucchiaino di dadini di carciofo e uno di caciocavallo, chiudetelo con altro riso e modellate l'arancino. Proseguite così fino all'esaurimento degli ingredienti. Passate tutti gli arancini in una pastella di acqua e farina e, successivamente, nel pangrattato.

Friggeteli, quindi, in abbondante olio d'oliva fruttato medio (cv Nocellara Messinese) (da sostituire con fruttato leggero Blend della cv Carolea e altre cv minori) a 180 °C. Quando saranno ben dorati, metteteli su un foglio di





carta assorbente e lasciateli asciugare. Potete servirli caldi o, se preferite, anche a temperatura ambiente.

(Ricetta di Carmelo Fabbriatore)

Maccheneri al ferretto con asparagi selvatici calabresi e salsina allo zafferano

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

Per i maccheroncini neri al ferretto:

400 g farina di semola grano duro
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva dop Bruzio fruttato medio (cv Nocellara Messinese)
5 cucchiaini di estratto di liquirizia di Calabria in polvere.

Per la salsina allo zafferano:

1 mazzo di asparagi selvatici di Calabria
500 mL crema di latte
2 bustine di zafferano
2 cucchiaini di estratto di liquirizia di Calabria in polvere
3 cucchiaini di Cipolla Rossa di Tropea igp tritata
1 ciuffetto di prezzemolo tritato
formaggio Parmigiano grattugiato q.b.

olio extravergine di oliva fruttato medio (cv Nocellara Messinese).

PREPARAZIONE

Impastate la farina con l'estratto di liquirizia sciolta in acqua tiepida (circa 200 mL) e olio. Formate un impasto piuttosto duro e lavoratelo per 10 minuti. Lasciatelo riposare avvolto nella pellicola per 30 minuti circa. Formate dei bastoncini di pasta e tagliateli a tronchetti di circa 3 cm. Impugnate un ferretto da cucina (una sorta di sottile fil di ferro) e avvolgetelo con i tronchetti di pasta, estraetelo e otterrete il maccheroncino. Deponete i maccheroncini su un panno cosparso di farina di grano duro. A parte mondate gli asparagi, lavateli, tagliateli a pezzettini (lasciando intere le punte) e scottateli in acqua salata. Soffriggete in una padella la cipolla tritata e saltateci insieme le punte di asparagi. Sciogliete nella crema di latte la polvere di liquirizia e lo zafferano e versateli nella padella. Salate, pepate e unite il prezzemolo tritato. Frullate il resto degli asparagi, passateli al setaccio e aggiungeteli al composto. Abbassate la fiamma e fate ad-

densare. Una volta cotta in abbondante acqua bollente, riversate la pasta nella padella con un po' d'acqua di cottura, spadellate a fiamma vivace e cospargete, verso la fine, con Parmigiano grattugiato.

Impiattate i maccheroni guarnendoli a piacere e aggiungendo a crudo olio extravergine di oliva con «fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe di campo, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita dall'erba di campo e in chiusura da gradevoli note di carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti».

(Ricetta di Danila Forciniti)

Riso oro, verde, nero con zafferano sardo, pistacchi dop di Bronte e olio EVO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Vialone Nano Veronese igp
la punta di un cucchiaino di estratto di liquirizia di Calabria in polvere
7 dL brodo vegetale
1 noce di burro

40 g olio extravergine di oliva fruttato medio (cv Nocellara Messinese)

40 g Parmigiano Reggiano grattugiato
4 cucchiari di pistacchi di Bronte IGP
1 bustina di zafferano di S. Gavino
pistilli di zafferano per decorare

PREPARAZIONE

Tostate il riso in una casseruola con 20 g di olio extravergine di oliva. Unite al riso tutto il brodo bollente. Date una leggera mescolata per amalgamare il composto e coprite la casseruola regolando la fiamma al minimo.

Lasciate cuocere il risotto a fiamma bassa senza altri accorgimenti per una decina di minuti. In questo modo i chicchi restano interi e il riso non perde troppo amido, cosa che renderebbe il risotto vischioso e privo di consistenza.

Mescolate solo in fase di mantecatura, quando il rilascio di amido è ideale per dare la giusta cremosità. A cottura ultimata spegnete la fiamma, unite i pistacchi tritati, lo zafferano, l'estratto di liquirizia di Calabria e mantecate aggiungendo la noce di burro e il formaggio grattugiato.

Servite il risotto guarnendo il piatto a vostro





piacere, con pistilli di zafferano e un soffio di estratto di liquirizia di Calabria in polvere. Si aggiunge alla fine a crudo olio extravergine di oliva con «fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe di campo, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita dall'erba di campo e in chiusura da gradevoli note di carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti».

(Ricetta di Gabriele Ferron)

Tagliolini in frac con crudità di gamberi marinati e grattini di limone bio di Rocca e olio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g farina di semola di grano duro
3 uova medie
10 g estratto di liquirizia di Calabria in polvere
8 gamberi rossi
1 limone di Rocca biologico;
1 spicchio d'aglio;
Olio extravergine d'oliva fruttato leggero (Blend della cv Carolea e altre cv minori).

PREPARAZIONE

Impastate la farina con le uova e l'estratto di liquirizia di Calabria in polvere, mettete a riposare in frigo l'impasto per due ore dopodiché tirate la sfoglia. Avvolgetela su se stessa e tagliatela in modo da ottenere dei tagliolini di circa 5-8 millimetri di larghezza.

Pulite i gamberi e separate la testa dalle code. Tagliate le code in pezzi di 1-2 cm e marinateli in olio, buccia di limone a julienne e scaglie di sale. In una padella antiaderente preparate un fondo di crostacei unendo olio, aglio, le teste dei gamberi e facendo soffriggere il tutto a fuoco lento.

Aggiungete un mestolino di brodo vegetale caldo, o acqua, e continuate la cottura a fuoco dolce per 5 minuti.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata per circa 4 minuti e mezzo e mantecatela in padella nel fondo di crostacei.

Impiattate i tagliolini spolverandoli con limone grattugiato, un pizzico di estratto di liquirizia in polvere e distribuendovi sopra i gamberi marinati.

(Ricetta di Carmelo Fabbriatore)

Trancio di baccalà fritto su crema di ceci di Mormanno e pomodorini confit

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g baccalà Spugnato
250 g ceci di Mormanno cotti
200 g pomodorini
Farina semola q.b.
Olio extravergine q.b.
Zucchero di canna q.b.
Sale e pepe qb.

PREPARAZIONE

Frullare i ceci già precedentemente lessati con l'aiuto di un frullatore aggiungersi sale e un cucchiaino di olio EVO.

Mettere in forno i pomodorini su una teglia condendoli con olio sale un pizzico di zucchero e infornarli a 150 °C per circa 30 minuti.

Tagliare a trancetti il baccalà e infarinare nella farina di semola per poi friggerlo a 180 °C in abbondante olio extravergine di oliva fino a completa cottura e doratura.

Impiattare mettendo alla base un po' di crema di ceci di Mormanno il baccalà sopra e infine

i pomodorini confit di fianco.

Profilo sensoriale dell'olio extravergine utilizzato. Fruttato leggero (Blend della cv Carolea e altre cv minori). Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba e mandorla. Al gusto si avverte l'erbaceo seguito dalla mandorla dolce e da sensazioni che ricordano la frutta matura. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Olio molto armonico.

(Ricetta di Roberto Spizzirri)

Scamone di razza «Podolica» marinato affumicato con valeriana, maionese di avocado e Melograno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g Scamone di razza Podolica (marinato per un minimo di 5 giorni sotto sale e zucchero, successivamente affumicato a freddo)

Insalatina di valeriana

Maglionese di avocado (1 avocado, 4 g sale, 0,200 cL olio extravergine BIO, mezzo limone e pepe nero q.b.)

Noci tostate 100 g





Frutta di stagione q.b. (melograno, arance, fragole, pesche)

Condimento con olio extravergine BIO aromatizzato al limone q.b.

Sale 2 kg

Zucchero 1 kg.

PREPARAZIONE

Pulire lo scamone e metterlo a marinare con il sale bilanciato, rigirandolo ogni giorno per almeno 5 giorni, successivamente eliminare il sale in eccesso e affumicare a freddo. Conservare sottovuoto in modo da far stabilizzare i sapori.

Preparare la maionese, frullando l'avocado maturo con sale, pepe, olio e limone, tostare delle noci sguosciate e mettere da parte. Affettare lo scamone sottilmente e adagiare nel piatto, condire con ciuffi di maionese di avocado, foglie di valeriana e le noci tostate. Aggiungere spicchi di fragola e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba e mandorla.

Al gusto si avverte l'erbaceo seguito dalla

mandorla dolce e da sensazioni che ricordano la frutta matura. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Olio molto armonico.

(Ricetta di Gianfranco Mazzotta)

Tagliata di Vitello di razza Podolica e mandorle all'olio d'oliva e patate rustiche

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g Controfiletto di vitello di razza Podolica CBT alla griglia

150 g Stracciata di mozzarella di bufala e 30 g olio extravergine BIO aromatizzato al limone

80 g Mandorle tostate all'olio extra vergine d'oliva BIO

250 g Insalatina di valeriana

4 patate a spicchi - Contorno di patate rustiche.

PREPARAZIONE

Pulire il controfiletto di podolica dai nervi e parare il pezzo, condizionare sottovuoto con un filo d'olio d'oliva e un ciuffetto di rosmarino.

Cuocere a bassa temperatura arrivando a 58



°C al cuore e abbattere subito. Nel frattempo tostare in olio d'oliva le mandorle facendo attenzione a non bruciarle e metterle da parte. Sfilacciare una mozzarella di Bufala e condirla con un pizzico di sale, buccia di limone grattugiato, pepe nero e olio d'oliva, mescolare e lasciar riposare in frigo.

Grigliare la carne, scolata e asciugata, per 2 minuti su piastra rovente e nel frattempo preparare nel piatto un letto di valeriana su cui posare la carne affettata dopo averla fatta riposare un attimo coperta.

Guarnire con le mandorle tostate all'olio e affiancare la mozzarella di Bufala condita. Finire il piatto con patate rustiche appena fritte e un filo d'olio d'oliva a crudo.

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbe aromatiche, mandorla amara e rucola selvatica.

Al gusto si avverte sin da subito la mandorla amara e l'erba aromatica, seguita in modo predominante dalla rucola selvatica e da gradevoli note di foglia di pomodoro. Amaro e piccante intensi e persistenti. Olio armonico.
(Ricetta di Gianfranco Mazzotta)

Guancialino «stracotto» di vitello podolico con liquirizia, olio e patate cotte nella cenere

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

600 g guanciaie di vitello podolico
30 g estratto di liquirizia di Calabria in polvere
200 g Patate silane igp a pasta gialla
60 g trito di sedano, carote e cipolla
40 g olio extravergine di oliva
3 L brodo vegetale leggero.

PREPARAZIONE

Fate rosolare il guanciaie di vitello in una padella con olio di oliva extravergine dop Bruzio. Aggiungete il trito di sedano, carote e cipolla e fate imbiondire il tutto. Ponete la carne in una casseruola coperta e fatela cuocere a fuoco basso per due ore, tenendola umida con ripetute aggiunte di brodo.

Verso il termine della cottura, dopo aver bagnato l'ultima volta il guanciaie, cospargetelo con l'estratto di liquirizia in polvere.

Con mezza giornata di anticipo lavate accuratamente le patate e ponetele, intere e con la buc-



cia, in un contenitore di acciaio, coprendole di cenere e braci appena tolte dal fuoco. Quando il tutto si sarà raffreddato, estraete le patate, spazzolatele accuratamente e tagliatele a fette.

Componete il piatto con il guanciale alla liquirizia, la sua salsa di cottura e le patate lucidate con un giro d'olio extravergine d'oliva «fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba e mandorla. Al gusto si avverte l'erbaceo seguito dalla mandorla dolce e da sensazioni che ricordano la frutta matura. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti».

(Ricetta di Ivan Carelli)

Cervo... en rose in radice di liquirizia e lamponi con cono croccante al caprino dell'Aspromonte e olio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g controfiletto di cervo
4 bastoncini di radice di liquirizia di Calabria
un pizzico di estratto di liquirizia di Calabria
in polvere

4 fette di mela Golden
100 g formaggio caprino fresco
4 asparagi verdi
3 patate di media grandezza leggermente appassite
100 g farina tipo 00
10 lamponi freschi
4 fette d'arancia
Olio extravergine di oliva fruttato intenso (cv Coratina).

PREPARAZIONE

Ricavate 4 pezzi di controfiletto di circa 150 grammi.

Rosolateli in una padella a fuoco vivo e condite con sale e pepe.

Steccate la carne così rosolata con i rametti di radice di liquirizia ben bagnati, aiutandovi con lo spago da cucina. Per completare la cottura mettete il tutto in forno a 110 °C per 14 minuti.

Fate riposare la carne per 10 minuti dopodiché tagliate il pezzo di controfiletto in due parti.

Per preparare i cono di patate croccanti al ca-



prino, tagliate le patate a fette sottili (meglio se con l'affettatrice).

Imburrate esternamente degli stampini conici (o cilindrici, nel cui caso avrete dei canoli) e avvolgetevi le fette di patate (se non avete gli stampini, create un cono o un cilindro arrotolando 3 strati di cartaforno e ricoprendolo con carta d'alluminio).

Mettete in forno i coni a 180 °C per 6-7 minuti. Sformate gli stampini mentre sono ancora caldi e lasciate riposare i coni ottenuti. Una volta raffreddati riempieteli con il caprino fresco.

Per le guarnizioni bollite gli asparagi in acqua salata, rosolate le fettine di mele con una noce di burro ed essiccate le fette d'arancio al microonde per 30 secondi.

Ponete la carne al centro del piatto, affiancate gli asparagi, le mele, l'arancio e il lampone fresco. Lucidate con un filo d'olio extravergine «fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbe aromatiche, mandorla amara e rucola selvatica. Al gusto si avverte sin da subito la mandorla amara e l'erba aromatica, seguita in modo predominante dalla rucola

la selvatica e da gradevoli note di foglia di pomodoro. Amaro e piccante intensi e persistenti»; aggiungere una spolverata di estratto di liquirizia di Calabria in polvere.

(Ricetta di Paolo Cappuccio)

Filetto di vero nero in radice di liquirizia, con patate della Sila al timo, gelatina di clementine e olio EVO

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

800 g filetto scelto di Suino nero di Calabria
16 fette di pancetta tesa di Calabria dop
8 bastoncini di radice di liquirizia di Calabria
Olio extravergine d'oliva fruttato medio (cv Nocellara Messinese)
1 kg patate della Sila igp
1 L succo di Clementine di Calabria igp
5 fogli di colla di pesce
fior di sale, pepe e timo q.b.

PREPARAZIONE

Procuratevi un cuore di filetto di Suino nero di Calabria e tagliatelo in 8 fette da 100 g cia-



scuna. Bardate ognuna di esse con le fette di Pancetta tesa di Calabria dop e steccatele con la radice di liquirizia aiutandovi con dello spago da cucina. Rosolate le fette così preparate su una padella cosparsa d'olio e, successivamente, grigliatele da entrambi i lati.

Lessate le patate, sbucciatele e, ancora bollenti, schiacciatele in modo grossolano. Conditele con fior di sale, olio extravergine d'oliva fruttato medio (cv Nocellara Messinese) e timo di montagna. Per la gelatina di Clementine di Calabria igp, spremete le Clementine fino a ottenere 1 L di succo. Filtratelo, mettetelo sul fuoco e portatelo a 57 °C. Unite al succo i fogli di colla di pesce precedentemente ammolati in acqua fredda e strizzati e, una volta ben amalgamati al succo, versate il composto in appositi stampini da cucina e poneteli in frigo. Servite il filetto ponendolo su un piatto bollente, decorato con le patate al timo e la gelatina di clementine e un filo di olio extravergine di oliva a crudo «fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe di campo, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita dall'erba di campo e in chiusura da gradevoli

note di carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti».

(Ricetta di Pietro Lecce)

Cosciotto d'agnello con patate della Sila al sale, carciofi alla liquirizia e olio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 cosciotto d'agnello di montagna di circa 800g;
4 patate silane igp
4 carciofi
2 spicchi d'aglio
Olio extravergine d'oliva fruttato medio (cv Nocellara Messinese)
Estratto di liquirizia di Calabria in polvere q.b.

PREPARAZIONE

Disossate il cosciotto e dividetelo in quattro pezzi. Mettetelo in una busta per il sottovuoto e cuocetelo in forno a 63 °C per dodici ore. Avvolgete le patate in carta d'alluminio, sistematele in una placca coprendole con uno strato di sale grosso dopodiché mettetele in forno a 160 °C per tre ore. Pulite i carciofi e tagliateli a metà in senso lon-



gitudinale. Per ammorbidirli stufateli in una padella con olio e aglio. Estraete il cosciotto dal sacchetto sottovuoto e rosolatelo in poco olio a fuoco vivo. Impiattate i tranci di cosciotto con i carciofi e le patate distribuendo la polvere di estratto di liquirizia di Calabria sui carciofi e decorando a piacere, aggiungendo poi a crudo «fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe di campo, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte inizialmente la mandorla dolce seguita dall'erba di campo e in chiusura da gradevoli note di carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti».

(Ricetta di Carmelo Fabbriatore)

Colomba all'olio extravergine di oliva e olive candite

INGREDIENTI

250 g lievito naturale in polvere
250 g zucchero
100 g tuorli
250 g acqua
270 g albumi
1.000 g farina
250 g olio EVO

PREPARAZIONE

Tutte le farine non specificate nelle ricette seguenti, indicano l'utilizzo di una farina per panettoni. Con una forza di circa 400 di w.

Lievito naturale: 250 g con tre rinnovi di 3 ore cadauno (partenza la mattina ore 7.00 con 30 g di lievito naturale + 30 g di farina forte + 15 d'acqua minerale, impastare il tutto, fare una pallina, incidere col coltello il segno della croce e lasciar lievitare per circa 3 ore coperto con della pellicola e messo in un posto della cucina dove ci sia una temperatura di circa 25-28 °C, ripetere questa operazione altre 2 volte, pesando di volta in volta il lievito, tanta farina e metà di acqua). Impastare alle ore 19.00.

Impastare acqua, farina e lievito, aggiungere lo zucchero e sempre avendo un impasto bello incordato aggiungere l'olio in emulsione con i tuorli, lavorare fino a ottenere un impasto asciutto, ma non troppo snervato. Mettere a lievitare per 12 ore circa e comunque fino a triplicare il volume iniziale.

RIMPASTARE POI CON:

250 g farina
50 g zucchero

35 g maltitolo
30 g malto
200 g tuorli
3 bacche di vaniglia
300 g olio EVO
10 g sale
500 g olive candite
15 g aroma arancio naturale
10 g aroma di limone naturale
100 g cubetti di limone candito

PREPARAZIONE

Mettere la pasta lievitata del giorno prima + la farina e lavorare 5-6 minuti.

Aggiungere lo zucchero e il malto, impastare ancora altri 5-6 min e aggiungere l'olio in emulsione con i tuorli.

Appena incordato aggiungere il sale e per ultimo gli aromi naturali e i cubetti di pasta di limone candito e le olive candite.

Lasciare puntare per circa 10 minuti, spezzare e pesare 1.000 g, pirlare (formare la pallina bella rotonda e liscia) lasciare ancora per circa 10 minuti e tagliare la pallina in due allun-

garla per la misura della formina e mettere la prima striscia di pasta in lungo nello stampo a formare il corpo, formare anche l'altra striscia di pasta e formare le ali quindi sovrapporre nello stampo. Mettere a lievitare per circa 6 ore sempre in un cella di lievitazione a 28 °C coperto da pellicola.

GLASSARE CON QUESTA RICETTA:

10 g mandorle amare (farina)
240 g mandorle dolci (farina)
100 g nocciole tostate (farina)
700 g zucchero di canna
250 g farina debole
20 g farina di mais
50 g fecola
350 g albumi

PREPARAZIONE

Appena l'impasto della formina arriva quasi al bordo dello stampo, spalmare la glassa con un cucchiaino in modo uniforme, mettere delle mandorle sopra, dei granelli di zucchero e spolverare con zucchero a velo.



Infornare a una temperatura di circa 160 °C per quasi 40 minuti, a questo punto aprire la valvola o lo sportello del forno mettendo un cucchiaino e continuare la cottura per ancora 10 minuti. Togliere dal forno e infilzare con un ferretto (quello che si usa per fare la maglia) e capovolgere lasciando per circa 3-4 ore a testa in giù, appena fredda mettere a tavola tagliare con un coltello seghettato in modo molto delicato una fettina o fettona e buon appetito.

(Ricetta di Paolo Caridi)

Nuvole d'avorio al cioccolato e liquirizia con aroma esotico di banana e olio EVO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

50 g cioccolato bianco o avorio
100 g latte
90 g purea di banana
2,5 g gelatina
125 mL panna liquida
10 g estratto di liquirizia di Calabria in polvere
Olio extravergine di oliva fruttato leggero
(Blend della cv Carolea e altre cv minori).

PREPARAZIONE

Ammollate la gelatina in acqua fredda. A parte mettete il latte e l'estratto di liquirizia in polvere in un pentolino e portate a ebollizione.

Aggiungete la gelatina e versate il tutto in una terrina con il cioccolato a pezzetti e mescolate fino a ottenere una crema.

Versate la crema in una terrina con la purea di banana e la panna liquida e amalgamate bene. Filtrate il composto con un setaccio a maglia fine. Versate il colato in un sifone da cucina da 500 g, munito di bomboletta di azoto. Gasate il composto collocandolo nel piatto. Per finire, decorate il piatto con estratto di liquirizia in polvere, una fogliolina di menta e scaglie di cioccolato fondente.

Si aggiunge un giro d'olio extravergine d'oliva «fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba e mandorla.

Al gusto si avverte l'erbaceo seguito dalla mandorla dolce e da sensazioni che ricordano la frutta matura. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti »

(Ricetta di Paolo Cappuccio)





Liquirizia freddissima con cuore fondente alle Clementine di Calabria igp e olio EVO

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

Per il semifreddo:

60 g zucchero
40 g uova
20 g acqua
200 mL panna liquida
10 g di estratto di liquirizia di Calabria in polvere

Per il cuore fondente:

30 g sciroppo di glucosio
60 g polpa di Clementine di Calabria igp
30 g cioccolato bianco
5 g burro di cacao
Olio extravergine di oliva fruttato leggero
(Blend della cv Carolea e altre cv minori).

PREPARAZIONE

Create uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e versatelo ancora caldo sulle uova poste in una planetaria. Fate girare la planetaria a velocità massima, fino a ottenere una schiu-

ma montata ben ferma. Aggiungete l'estratto di liquirizia in polvere e la panna precedentemente montata. A parte scaldare il burro di cacao, olio EVO «fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba e mandorla. Al gusto si avverte l'erba-ceo seguito dalla mandorla dolce e da sensazioni che ricordano la frutta matura. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti», il cioccolato e lo sciroppo di glucosio a 55 °C e incorporatevi la polpa di clementine. Versate il composto in un piccolo stampo di silicone a forma di emisfera e abbattete la temperatura a -30 °C.

Versate l'altro composto alla panna e liquirizia in uno stampo di silicone più grande riempiendolo fino a metà e abbattete la temperatura a -6 °C. Una volta raffreddato inseritevi il fondente alle clementine precedentemente preparato, colmate lo stampo emisferico con altro composto alla liquirizia e abbattete la temperatura a -18 °C. Per servire, ponete il semifreddo nel piatto e guarnite a piacere con lo zabaione.

(Ricetta di Ivan Carelli)

Gli autori di queste ricette



PAOLO CAPPUCCIO

«Mi piace scoprire, confrontarmi e stupire. Sono un eterno curioso, adoro imparare e meravigliarmi di fronte a tutto ciò che ancora non conosco». Paolo Cappuccio, executive chef, segue questa vocazione da quando aveva 14 anni. Viaggia in tutta Europa e nel mondo e frequenta corsi nelle più qualificate scuole come la Lenotre di Parigi, del grande chef Joel Robuchon. A Chateaux Neuf du Pape, con Alain Ducasse e Paul Pommel, scopre i segreti della cucina internazionale e mediterranea. Dopo anni di esperienze mondiali ad altissimo livello, nel 2009 la guida Michelin lo incorona con l'ambita stella e, dal 2012, guida una brigata di 12 fidati cuochi con cui delizia i palati più raffinati presso la Casa Degli Spiriti, una location di grande fascino sulle rive del lago di Garda.



IVAN CARELLI

Ivan Carelli, diplomato all'Istituto alberghiero di Cosenza, inizia la sua carriera viaggiando in tutta Italia. Consigliere della Federazione italiana cuochi e collaboratore fisso della Camera di commercio di Cosenza, unisce le doti del manager rigoroso e del cuoco creativo. Con la collaborazione di colleghi e amici fonda Pikkio group sas, che fa base alla Locanda del Povero Enzo di Cosenza, e apre sul territorio regionale numerosi locali, dove la Calabria del gusto è interpretata con ingredienti tradizionali o innovativi, locali e non: la costina di cinghiale della Gargagnana alla polvere di liquirizia con schiacciata di patate della Sila al rosmarino e cedro caramellato al cardamomo; è, come dire, un viaggio nei sapori!

PAOLO CARIDI

Paolo Caridi nasce a Reggio Calabria il 29 giugno 1961. Sin da giovanissimo lavora in presti-



giosi laboratori di pasticceria, accrescendo sempre di più la propria passione ed il proprio desiderio di ricerca e conoscenza del settore. Con il passar del tempo è coinvolto nelle più importanti fiere di settore, facendo da spalla a grossi maestri italiani. Riesce presto infatti a farsi conoscere ed apprezzare fuori dal circondario reggino, partecipando a numerose manifestazioni ed aggiudicandosi tanti concorsi e ben dieci guinnes. Dal 1996 al 2014 è vicePresidente della Conpait, la Confederazione Pasticceri Italiani. Nel frattempo la sua passione si allarga anche verso la cucina, tanto che inizia a curare la nazionale di atletica leggera occupandosi di seminari sulle eccellenze italiane, workshop, esibizioni e curando l'alimentazione degli atleti in giro per il mondo nelle maggiori competizioni europee, mondiali e addirittura alle Olimpiadi. Grazie al suo impegno ed alle sue numerose ricerche, viene insignito della nomina di "Ambasciatore del bergamotto nel mondo". Apre una sua pasticceria a Reggio Calabria nel 1997 e nel frattempo si dedica all'insegnamento nelle varie scuole italiane di cucina, collaborando anche con numerose aziende di settore, in qualità di consulente esterno o anche come figura di ricerca e sviluppo sulla creazione di nuovi prodotti. Ha creato una scuola di pasticceria in Calabria, con lo scopo di trasmettere ai giovani le conoscenze acquisite negli anni. Dirige come direttore di produzione «Casa Mastroianni», importante realtà legata al mondo del food, impegnata in attività di ricerca e sviluppo delle eccellenze calabresi, tra tradizione e sperimentazione, che conta dieci punti vendita in Calabria.

CARMELO FABBRICATORE

Carmelo Fabbricatore è nato a Bisignano, in provincia di Cosenza, il 28 Febbraio 1963. È un maestro della cucina mediterranea tradizionale, ma anche innovativa, per la sua grande passione nella sperimentazione di nuovi ed originali accostamenti.



Dal 1985 a tutt'oggi è insegnante di «Tecnica e Laboratorio dei servizi di cucina – Enogastronomia» presso gli istituti superiori ad indirizzo Alberghiero e dal 1999 a oggi insegna presso l'Istituto d'Istruzione Superiore «Mancini» di Cosenza.

Sin dall'età di 14 anni mostra grande passione e competenza per la cucina. Passione che matura a partire dagli anni '90, quando lavora, tra gli altri, presso il Ristorante «Le Panteraie» di Montecatini Terme, come 2° Chef presso il Grand Hotel Bellavista Palace & Golf (5 stelle Lusso) di Montecatini Terme; ancora come consulente Chef presso l'Hotel Villa del Mare (4 stelle) di Maratea.

Fautore della nascita dell'Associazione Provinciale Cuochi Cosentini nel 1987, della quale dal 2000 al 2018 ha ricoperto la carica di Presidente. Dal 2019 ricopre la carica di Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria. Dal 2011 è Tesoriere Nazionale della Federazione Italiana Cuochi. Tra i tanti riconoscimenti annovera partecipazioni a eventi e gare nazionali e internazionali del settore. Negli anni 2001 e 2003 ha organizzato la settimana di cucina calabrese a Mosca nell'ambito della Mitt, la Fiera Mondiale del Turismo. Nel giugno 2003 e 2004 ha organizzato la settimana di cucina calabrese a Toronto, in collaborazione con la Federazione dei Calabresi del Canada. Nel 2007 è stato insignito dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef Fic, riconosciuto W.A.C.S. Nel 2008 del Collegium Cocorum dalla Federazione Italia. Insignito ed iscritto all'ordine internazionale dei «Disciples di Escoffier» per alti meriti professionali al Corso «Master chef -FIC -riconosciuto W.A.C.S.» Nominato Ambasciatore Pioniere del Fico Dottato di Cosenza Testimonial «Orientare al Successo». Insignito inoltre dei titoli «Maestro di Cucina Onorario», Premio La notte degli Oscar 2019, «Personaggio dell'anno», Premio Nazionale Solidus», «Professionista dell'anno 2019».

Come chef realizza una cucina tradizionale,

rivisitata nella sua semplicità, che si concentra sui sapori del territorio per valorizzare il prodotto principale. La sua esperienza e l'amore per il patrimonio gastronomico mediterraneo e non solo, gli permettono di avere uno sguardo esperto sul valore di una cucina ricca e diversificata: in ogni stagione onora i sapori della cucina italiana con creazioni originali, per una scoperta gustativa permanente.

GABRIELE FERRON

Gabriele Ferron: l'ambasciatore mondiale del riso. Gioca a piantare bandierine nella mappa dei luoghi istituzionali o privati più esclusivi del mondo e dire: «Qui è stato cucinato un risotto!» - «E che risotto!», gli rispondono in coro rappresentanti politici, campioni sportivi e star dello spettacolo! Figlio d'arte, è cresciuto a Isola della Scala (Verona) – patria del Vialone veronese igp – all'ombra della «Pila Vecia» del 1650, la più antica pila ancora funzionante d'Italia. Lì, da cinque generazioni, i Ferron lavorano «chicchi di alta qualità». Semplicità e fantasia le sue regole, e un segreto: dopo la tostatura, il brodo, in proporzione 2 a 1 in volume col riso, va versato nella pentola tutto in una volta! Si copre, si abbassa la fiamma e si attendono 10 minuti d'orologio; vietato mescolare!



DANILO FORCINITI

Per Danilo Forciniti, maturità scientifica, pluridiplomata al Cordon Bleu di Firenze – sua scuola d'arte culinaria d'elezione – e laurea in scienze turistiche all'Unical di Cosenza, «galeotto» fu il forno della zia: «D'estate, anziché in spiaggia, come tutti i bambini, adoravo trascorrere le mattine, al panificio della zia dove potevo impastare, preparare taralli, ecc. Non arrivavo al piano di lavoro e dovevo stare sulle punte o salire su una sedia, ma l'entusiasmo era tale che mi



adattavo a tutto!». Dopo il passaggio su Rai3 con Geo&geo, Danila è per tutti la «Chef della liquirizia».

Ora, tra un piatto e l'altro, torna volentieri al Cordon Bleu, dove la sua passione per la pregiata radice, contagia allievi e colleghi.



PIETRO LECCE

Pietro Lecce, con la moglie Denise e i figli Biagio, Emanuele e Carolina, accolgono i loro ospiti alla Tavernetta, il locale di famiglia aperto nel 1948 dalla mamma di Pietro. Sorge a Campo San Lorenzo (Cosenza), tra Camigliatello e il Parco nazionale della Sila, in un ambiente naturale di grande fascino ed energia. Gli intenditori lo prediligono per la squisita atmosfera, la semplicità, ma soprattutto per l'altissima qualità della cucina e dei vini, sapientemente abbinati ai piatti della tradizione, interpretati con rigore o con sorprendente creatività. La casa offre anche alloggio, con 21 camere arredate con la stessa semplicità, qualità e atmosfera. La Tavernetta fa parte del consorzio enogastronomico Assapori.

GIANFRANCO MAZZOTTA

Gianfranco Mazzotta è nato ad Amantea il 2 gennaio 1975. Si diploma nel 1994 presso l'Istituto Alberghiero S. Francesco da Paola nel 1994. Ancor prima di diplomarsi inizia a lavorare come aiuto chef e chef presso ristoranti, pizzerie e alberghi calabresi, dalla Sila alla costa tirrenica. Tra il 2002 ed il 2004 lavora presso l'hotel ristorante Fortino napoleonico di Ancona, dove affianca lo chef Paolo Antinori (all. Nazionale F.I.C. Under 21) e presso l'Excelsior Hotel La Fonte di Portonovo. In terra marchigiana consegue vari corsi di aggiornamento professionali quali enogastronomia, intagli vegetali, preparazione piatti da concorso, cucina creativa moder-



na. Dopo un'altra esperienza presso un grande hotel ristorante della costa tirrenica cosentina, nel 2013, l'estate successiva è sous-chef di cucina, in affiancamento allo chef stella Michelin Emanuele Vizzi, presso l'I-Club Lounge Restaurant Terrasini di Palermo. È specializzato in allestimenti di buffet per cerimonie, meeting, congressi e, in particolare, nella lavorazione di pesce e crostacei freschi, nella preparazione di piatti freschi quali marinare, affumicati in casa, crudità, nella lavorazione di pasta fresca e nella panificazione. È medaglia d'argento al 15° concorso interregionale di cucina calda nella ristorazione.

ROBERTO SPIZZIRRI

Roberto Spizzirri è nato a Cosenza il 29-7-1995. Roberto è figlio d'arte (padre maestro istruttore pinsaiolo), Inizia il percorso professionale sin dalla giovane età di 13 anni. Ogni mattina, frequentando dal primo anno, l'istituto formativo per i servizi ristorativi alberghieri «Mancini», oltre all'apprendimento delle basi di enogastronomia e sala e vendita, inizia subito ad addentrarsi nel mondo del lavoro inizialmente come pizzaiolo (seguendo le orme del padre) alternando stagioni invernali in pizzeria a stagioni estive in cucina. Nell'estate 2014, al conseguimento del diploma come tecnico dei servizi della ristorazione, inizia un percorso professionale in territorio europeo (Londra e Barcellona), che conferiranno l'apprendimento di tecniche di cucina innovative e moderne. Ritornato in terra calabra nel 2018, dopo ulteriori corsi di aggiornamento professionali a Parma, svolge il ruolo di docente nei corsi di formazione di cucina, presso la Maccaroni Chef Academy di Corrado Rossi, prima e unica, Accademia di cucina tradizionale del Sud Italia.





Progetto finanziato dal FEASR M 1 - Intervento 1.2.1 del PSR Calabria 2014/2020 (Reg. Ue 1305/2013)

© 2022 Crea
Stampato a febbraio 2022.

OLIO EVO ITALIANO
Guida al consumo consapevole
ISBN 9788833851952



Tutti i diritti riservati / All rights reserved
Stampato in Italia / Printed in Italy

