



NEWSLETTER N.3 MARZO 2015

Il Ceq organizza seminari divulgativi del sistema dei controlli "Ceq Italiano"

Nell'ambito delle attività di formazione e divulgazione del sistema di controllo e garanzia dell'olio extravergine di qualità, il Ceq ha organizzato una serie di interessanti incontri su diversi temi di attualità nei luoghi altamente vocati alla produzione olearia.

Primo incontro

Il 31 Marzo si è svolto ad Andria presso la Tenuta del Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli un seminario dal titolo "Controlli e qualità", al quale hanno partecipato funzionari di alto livello operanti nella distribuzione mondiale.

Grazie all'intervento dei diversi relatori è emerso un quadro della realtà olivicola italiana e delle strategie per rendere il settore più competitivo a livello internazionale. Si è visto come la qualità italiana non va aperta ad una commercializzazione che punti ai volumi, ma deve essere frutto di una sapiente progettualità, costruita avendo chiara la segmentazione attuale e soprattutto quella futura.

Mauro Meloni ha sintetizzato i passi fatti dal Ceq sul controllo della qualità degli oli di oliva, il cui sistema è stato sposato ad oggi da Metro Italia, con interessanti prospettive di estensione sul mercato globale. I dati rilevati dagli Store-check, effettuati dal Consorzio, confermano l'opportunità di spingere la differenziazione verso l'alto e di investire sulla conoscenza per trasferire il valore differenziale della categoria. Lo Chef pugliese Pietro Zitoha portato la sua testimonianza sul ruolo insostituibile che un Ev di alta qualità assume in un ristorante stellato, sottolineandone i vantaggi per un piatto di alta cucina, dove in sua assenza verrebbero a mancare profumi e note aromatiche preziose.

A seguire, Giorgio Cardone, titolare del laboratorio Chemiservice, è intervenuto per illustrare le caratteristiche qualitative degli oli di oliva pugliesi a seconda della base territoriale e varietale, la loro evoluzione e trend sui mercati globali e le relative problematiche commerciali.

Claudio Truzzi e John Carter, responsabili rispettivamente della qualità del gruppo Metro a livello italiano e mondiale hanno presentato un quadro dal quale è emersa l'opportunità per i produttori di lavorare congiuntamente per costruire valore e diffondere l'olio di oliva su tutti i mercati del Mondo.

E' intervenuto anche l'oleologo e direttore di Olio Officina Magazine, Luigi Caricato evidenziando come oggi si disponga della materia prima, ma non di una cultura dell'olio né di una vera cultura di consumo, nonostante l'Italia sia un grande paese consumatore.

All'incontro, moderato da Marco Mangano della Gazzetta del Mezzogiorno, oltre al Conte Spagnoletti Zeuli che ha aperto i lavori, facendo un quadro della situazione olivicola della Regione, ha partecipato anche l'Assessore di Andria Benedetto Miscioscia che ha ribadito la centralità degli oli territoriali mettendo in luce la necessità di tutelare l'olio attraverso una corretta attività di comunicazione.





A conclusione dell'Incontro il Presidente Fiorillo ha sottolineato come la strategia del Ceq di cogliere e sviluppare nella filiera ogni possibile alleanza in grado di fare crescere la cultura sul prodotto, sia l'unica soluzione per accedere ad un più alto valore di mercato dell'olio da olive.

Secondo incontro

Il rapporto tra cambiamenti climatici e produttività dell'olivo sono stati al centro dell'incontro che si svolse il 17 Marzo, presso l'azienda Marina Colonna, a San Martino in Pensilis, in occasione del quale il Ceq ha presentato il sistema dei controlli Ceq Italiano, le sue prospettive e innovazioni.

L'obiettivo dell'incontro è stato quello di discutere sulle principali problematiche che hanno reso la campagna olearia 2014/2015 molto difficile e critica, sia sul piano della quantità che della qualità dell'olio prodotto.

Attraverso il confronto tra esperti ed operatori del settore, sono state messe in luce le principali cause degli attacchi dei fitofagi che colpiscono l'olivo e le possibili soluzioni per il monitoraggio e la loro prevenzione.

Sono intervenuti i Professori Sciarretta e De Cristofaro dell'Università del Molise, con relazioni sul monitoraggio dei principali fitofagi e l'importanza delle variabili climatiche per il loro controllo.

Il tema della possibile influenza dell'andamento meteo sullo sviluppo dell'infestazione da Mosca delle Olive è stato affrontato dalla Dr.ssa Marchi dell'Istituto Superiore Pisano San'Anna e dal Dr. Guidotti dell'Aeditsrl.

Si è inoltre discusso della forte preoccupazione per il rischio di contaminazioni da "Xylella, Fastidiosa" il batterio che ha colpito la regione Puglia e ha sterminato diversi ha di uliveto.

Il confronto tra esperti e operatori del settore ha pertanto consentito uno scambio di conoscenze ed opinioni per la definizione di misure preventive mirate alla salvaguardia della coltura e alla qualità del prodotto trasformato e si è concluso come tali azioni debbano avere alla base una forte sinergia tra imprenditorialità agricola ed esperti del settore scientifico.

Terzo incontro

"L'impiego degli extra vergini in cucina" è stato il titolo dell'incontro che si è svolto il 16 Marzo, presso la tenuta Il Cicalino, a Massa Marittima (Gr), durante il quale lo chef professionista Giuseppe Capano ha mostrato diversi utilizzi e abbinamenti dell'extravergine in cucina e l'assaggiatrice Alissa Mattei ha guidato i presenti alla scoperta delle diverse fragranze e percezioni sensoriali dell'olio.

Sono stati quindi approfonditi gli aspetti legati all'importanza di garantire la qualità al consumatore e agli operatori commerciali, mettendo a punto e comunicando i dettagli di un sistema di controllo credibile sul prodotto, in grado di lavorare in maniera indipendente rispetto alla filiera, ma senza incidere oltre il sostenibile sui costi.





È stata inoltre messa in luce dall'oleologo Luigi Caricato la necessità di cambiare il linguaggio con il quale l'olio viene comunicato, spostando l'attenzione sui contenuti positivi ed educativi sul prodotto, con l'obiettivo di migliorarne e arricchirne la capacità di percezione da parte dei consumatori. Di pari passo va la necessità di costruire una cultura dell'olio, che viene spesso data per scontata, ma che è carente nella gran parte della popolazione. Aspetti su cui va richiamata l'attenzione dei consumatori, ad esempio, sono l'avvertenza di chiudere il tappo, riporlo in un ambiente protetto e collocarlo lontano dai fuochi, così come l'accortezza di comprare una confezione adeguata al livello di consumi della famiglia.

È stato affrontato anche il tema dell'importanza delle funzioni d'uso differenziato per le diverse tipologie di oli da oliva, che possono contribuire a diffondere una cultura corretta e vantaggiosa sul prodotto.

Nel corso dell'assaggio e della spiegazione delle diverse sensazioni percepite, sono stati approfonditi i nuovi modelli sull'analisi sensoriale predisposti dal COI. Si è poi passati dalla teoria alla pratica, con lo Chef Capano che dopo una breve introduzione sulle tecniche e i vantaggi dell'uso degli oli di oliva in pasticceria ha presentato 4 finger food preparati con una combinazione diversa di oli extra vergini.

1. Un tris di verdure(patate barbabietola e avocado) messe a strati e dunque percepite diversamente all'assaggio. Per la preparazione lo chef ha utilizzato tre oli fruttati diversi:leggero per le patate, medio per l'avocado e intenso per la barbabietola.
2. Bignè all'olio di oliva. Naturalmente più secco rispetto a quello con il burro, il bignè è stato riempito con una mousse di finocchi contenente olio EV fruttato medio. Una ricetta è nata all'interno di un progetto per l'uso dell'olio in pasticceria, dove a volte l'olio di oliva da risultati migliori del burro.
3. Crostino con cavolo verza e fagioli cannellini, con un EV con fruttato leggero in cottura. Al crostino è stata aggiunta una mozzarella di bufala lasciata marinare in un EV con fruttato intenso e amaro, dove la caseina tende ad attenuarlo complessando i polifenoli.
4. Mousse di cioccolato in due versioni, una profumata con l'olio fruttato intenso e l'altra con fruttato medio, entrambe mescolate con una base di panna vegetale e impreziosite da un biscotto di pastafrolla fatta con olio di oliva EV con fruttato leggero.

Quarto incontro

Il 10 marzo si è tenuto, a Squinzano, un incontro di sensibilizzazione sul territorio tarantino, finalizzato a fare il punto sui principali nodi ancora da sciogliere per migliorare la percezione





del prodotto. Sono state, inoltre, affrontate le problematiche relative all'infestazione della Xylella fastidiosa negli ulivi salentini e le relative strategie di difesa degli oliveti da mettere in campo, illustrate da Vincenzo Parisi del Consorzio di Difesa di Lecce. Ylenia Sambati, YLTOUR Destination Management Company, intervenuta sulle corrette modalità di impiego di strategie di comunicazione efficaci ad affermare una nuova cultura di consumo intorno ai valori di un extra vergine italiano di alta qualità, mentre a come valorizzare gli aspetti positivi della filiera comunicandoli in modo corretto stato dedicato l'intervento dell'agronomo e Direttore Olio Officina Magazine Luigi Caricato.

Questi ha sottolineato l'importanza di abituarsi a creare, come consumatori, una propria idea di qualità, una propria scala di preferenze tra gli oli acquistati e assaggiati utilizzando, magari, anche un taccuino dove annotare le diverse sensazioni e i giudizi di abbinamento personali, maturati durante l'impiego a casa e da usare per perfezionare le proprie scelte spiegando, inoltre, con argomenti e indicazioni oggettive le ragioni per le quali si utilizza un olio piuttosto che un altro.

Tutti i presenti hanno concordato sul fatto che senza una previa cultura sul prodotto sarà impossibile pretendere un apprezzamento e una adeguata comprensione della qualità dell'olio dei produttori di AQ. E' per questo che appare quanto mai necessario mettere a punto uno standard anche per gli EV di AQ mantenendo nel tempo lo stesso profilo, con una materia prima che evolve naturalmente durante la conservazione, ma anche per combinare bene la coesistenza e l'interazione dei diversi sentori delle varietà che si combinano necessariamente avendo cura che tra di loro non si annullino e non vadano in contrasto.

Nell'ambito delle attività di formazione e divulgazione del sistema di controllo e garanzia dell'olio extravergine di qualità, il Ceq ha organizzato una serie di interessanti incontri su diversi temi di attualità nei luoghi altamente vocati alla produzione olearia.

