Olio Evo: oro verde nelle mani dello chef

olio-evid-3370bc1c

Ubiquo, perché entra nella maggior parte delle ricette della tradizione italiana, ma anche sano, profumato, vario, elemento cui non sempre si dedica la giusta attenzione ma che è in grado di trasformare un piatto normale in uno creativo, o, al contrario, di rovinare un ingrediente di pregio, se non è all'altezza. Recentemente anche però sospetto, indagato, falsificato. Stiamo parlando dell'olio extravergine di oliva, il più pregiato degli oli. Frutto della prima spremitura dell'oliva "soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione", come recita il regolamento (CE) N. 1234/2007. Le recenti indagini per frode in commercio delle procure di Torino e Firenze hanno gettato un'ombra su questa produzione di pregio del Made in Italy, nota ed esportata in tutto il mondo. E se è pur vero che, come dice Lorenzo Bazzana di Coldiretti, "I fatti recenti dimostrano che i controlli ci sono, che abbiamo gli anticorpi per individuare queste criticità" (nel 2014 sono stati sequestrati 10 milioni di euro di olio grazie a oltre 6 mila controlli), la domanda all'operatore della ristorazione come all'uomo della strada sorge spontanea: come fare ad assicurarsi della qualità dell'olio che usiamo? L'abbiamo chiesto a chi l'olio Evo lo produce e lo vende da anni.

LA PRODUZIONE ITALIANA NON BASTA Olio 1

In fatto di olio d'oliva l'Italia è un Paese deficitario: produciamo circa un terzo del necessario perché siamo grandi consumatori oltre che grandi esportatori. È dunque necessario importare ingenti quantità di olio da Paesi mediterranei, Spagna in primis, ma anche Grecia e Tunisia. Questo è ancora più vero nelle annate nere come il 2014, quando sono arrivate dall'estero 666mila tonnellate contro le 300mila prodotte. E i rischi di abbassare la qualità si sono moltiplicati. "In Italia abbiamo 590 varietà di olive, 42 Dop e 2 Igp e tanti piccoli produttori. In Spagna ci sono piantagioni moderne con costi di gestione molto bassi e una buona qualità, che però non può competere con la nostra. Dispongono di soli 40 cultivar tra cui il Picual e l'Arbequina. Io lo chiamo "olio democratico"» chiarisce Gianni Tognoni, direttore commerciale e marketing di Olitalia srl. È necessario dunque tutelarla, questa qualità italiana,

e magari anche aumentare le aree coltivate. Non a caso, due dei punti segnati nell'accordo di filiera firmato recentemente tra varie associazioni (vedi box). «L'olio extravergine è sottoposto a rigidi controlli, noi in azienda ne abbiamo 96 in un anno, eseguiti da enti diversi» dice Tognoni. Per essere classificato come Evo un olio deve passare due tipi di controlli, chimico e organolettico. In laboratorio vengono eseguite le analisi chimiche (valutazione acidità, esame spettrometrico, quantità perossidi, ecc.) per stabilirne il livello qualitativo. La valutazione organolettica invece è eseguita da otto panelisti. L'insieme di queste due valutazioni produce la classificazione di un olio di oliva in extravergine, vergine o lampante. Il panel test di fatto può far declassare un olio che ha passato i test chimici, ed è quello che è successo alle aziende indagate, che hanno già chiesto ulteriori panel test.

Olio Qualitaly**DIFFERENZE SPESSO TRASCURATE**

Nella ristorazione in particolare scegliere l'olio giusto è fondamentale, perché «poche gocce possono cambiare totalmente un piatto – dice Lucio Carli, produttore e presidente Onaoo -. Abbinare a dei gamberoni che hannoun costo alto un olio con dei difetti è un errore che uno chef non si può permettere di fare, ma capita ancora in molti ristoranti». «Se gli chef sono artisti, creativi, gli oli sono la tavolozza di colori che noi gli mettiamo a disposizione», incalza Tognoni. «Noi dobbiamo solo spiegare loro la specificità di ogni olio, a loro sta abbinarli nel giusto modo a seconda della nota che vogliono conferire al piatto, dolce, fruttata o più amara, piccante. Per questo riteniamo che il concetto di abbinamento sia superato: lo stesso olio può andare bene sia sul pesce sia sulla carne. Sempre per questa ragione abbiamo creato una linea esclusiva per la ristorazione. Riteniamo importante sensibilizzare la ristorazione agli aspetti qualitativi dell'olio, e questo può avvenire solo tramite l'assaggio. La qualità, è vero, ha un prezzo: ritengo che un buon olio Evo non possa costare meno di 14 euro al litro, ma ricordiamo che in un ristorante, dove il 60% dei costi viene dalla mano d'opera, il costo dell'olio incide per una parte minima».

SICUREZZA DA DOP E IGP

Una garanzia di qualità la dà la certificazione di origine. Che però ha numeri relativamente limitati. Il 90% della produzione avviene tra Toscana (che copre il 35%), Umbria, Liguria, Puglia e Sicilia. E l'anno scorso la produzione è crollata, specie in Centro Italia. "Noi abbiamo lanciato degli oli monovarietali che contenevano una parte di Igp" dice Tognoni. Perché anche questa è una scelta: meglio il blending, che mescola oli di varia provenienza, o il monocultivar o monorigine? «Il monocultivar dà delle garanzie in più, però è una nicchia in un mercato che ha bisogno di grandi quantità» chiarisce Riccardo Cassetta, amministratore unico di BioLevante, azienda di Andria. «Il blending, se fatto bene, dà un risultato più morbido e uniforme, che si presta più facilmente al

consumo. Sotto l’aspetto economico permette di abbattere i costi e consente un maggiore equilibrio. La Dop invece è quasi un monocultivar, in Puglia ad esempio proviene per il 90% da Croatina. Ma è importante che il ristoratore conosca le caratteristiche distintive dell’olio, e che capisca ad esempio che la punta di amaro e pungente non è un difetto ma un pregio, sono due attributi dell’olio che è importante recepire. Noi da anni in azienda teniamo corsi brevi di assaggio, anche per ristoratori, di due/tre ore, sufficienti a distinguere le caratteristiche di un olio di qualità». Il prezzo certamente aiuta ad orientarsi. Sopra i 7 euro al litro dovrebbe dare una certa sicurezza (un prezzo inferiore non copre i costi di produzione secondo Coldiretti), sotto è un’incognita. Ma anche il prezzo, va detto, dipende dall’area di provenienza e dall’annata. «Quest’anno avremo una buona qualità al giusto prezzo – dice Carli – stiamo assaggiando delle cose straordinarie, provenienti sia dall’Italia sia dal Mediterraneo». Buone notizie dunque, è tempo di assaggiare e magari anche scoprire, lontano o vicino da casa, nuove sfumature e nuove varietà.

I numeri dell’olio

- 250 milioni di piante
- 1,2 milioni di ettari coltivati
- 590 varietà di olive di cui 42 Dop e 2 Igp
- 400 mila tonnellate il raccolto previsto nel 2015
- 2 miliardi di euro il fatturato del settore

Un accordo di filiera per tutelare l’olio italiano Accordo

Un accordo di filiera per proteggere l’olio italiano: questo lo scopo del patto siglato tra le associazioni Aipo, Assitol, Assofrantoi, Cno, Federolio, Unapol, Unaprol e Unasco in rappresentanza di olivicoltura, industria e commercio, a partire dalla stagione in corso. Un segnale, certo per ora sulla carta, ma con tante buone intenzioni. Come il riconoscimento per i produttori di olio di elevato livello qualitativo di 40 centesimi al chilo in più rispetto al prezzo di mercato. E la costituzione di una commissione di lavoro per migliorare l’applicazione del panel test anche attraverso i marker chimici, il blind test e il test di identità genetica, che assicurino una valutazione più oggettiva e aggiornata.

Onaoo**Per Onaoo formazione è conoscenza**

Onaoo, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, dal 1983 organizza corsi di vario livello sia a carattere divulgativo sia tecnico, per insegnare ed incentivare l’assaggio d’olio d’oliva con il fine di riconoscerne la qualità. In altre parole “insegniamo le basi del vocabolario dell’olio d’oliva” dice il presidente Lucio Carli - che, una volta imparato, non si dimentica più e consente di fare una scelta

ragionata e distinguere tra un olio e l’altro. Ogni olio ha degli elementi qualitativi diversi. Ci sono i fruttati intensi, i medi e i leggeri, con uno spettro che va dal dolcissimo ligure alla pugliese Croatina e al Terre di Bari, amaro e pungente per la maggior presenza di polifenoli. Conoscere le caratteristiche dei vari oli permette di abbinarli ai giusti piatti, ma anche di valutarne la qualità all’assaggio».

Dalle stalle alle stelle, un 2015 di qualità per l’olio italiano

Dopo un 2014 disastroso tra maltempo e attacchi del batterio Xylella (presente per ora in Salento ma che minaccia di diffondersi) e soprattutto della mosca olearia, che ha visto decimata la produzione nazionale crollata a 300mila tonnellate, il raccolto 2015 si preannuncia ottimo, anche se si attesterà sulle 400mila tonnellate, ancora lontane dalla media nazionale di 500mila. In Italia ci sono 250 milioni di piante su 1,2 milioni di ettari coltivati, con un fatturato del settore stimato in 2 miliardi di euro e con un impiego di manodopera per 50 milioni.

È extravergine 100% italiano l’olio Qualitaly

Caratterizzato da sapore fruttato di oliva con note floreali ed erbacee, è proposto in diversi formati: la bottiglia da un litro, da 0,75 litri, da mezzo litro e la bottiglietta da 25 cl da portare in tavola.

Dagli chef Apci: ravioli alla mousse d’olio extra vergine d’oliva