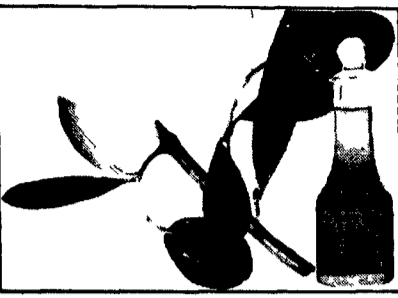


Scambi internazionali italiani olii di oliva vergini

IMPORTAZIONI (in tonn fonte COI febbraio 1988)					
Paese di provenienza	1982/83	1983/84	1984/85	1985/86	1986/87
Francia	23 255 3	3 444 4	2 875 1	6 612 1	26 606 9
Grecia	75 332 3	84 532 1	57 843 2	75 936 2	100 124 5
Regno Unito	-	-	-	-	100 860 6
Spagna	19 874 2	9 915 8	110 125 3	86 831 4	38 999 8
Portogallo	-	-	-	913 3	4 667 8
Argentina	1 011 9	-	-	-	262 6
Marocco	203 6	377 3	11 6	-	-
Tunisia	29 346 7	12 860 4	52 733 1	18 067 1	12 100 4
Turchia	11 744 6	4 307 5	1 352 2	409 3	4 441 3
Altri	101 9	16 0	71 9	565 7	675 6
TOTALE	160 870 5	115 453 5	225 012 5	189 335 1	228 739 5

ESPORTAZIONI (in tonn fonte COI febbraio 1988)					
Paese di provenienza	1982/83	1983/84	1984/85	1985/86	1986/87
Germ Fed	2 089 1	1 901 2	2 722 8	3 679 0	5 439 5
Danimarca	63 0	78 3	65 7	135 9	130 8
Francia	7 333 8	8 144 8	8 874 8	13 494 6	7 308 5
Grecia	0 3	53 0	1 001 0	3 9	10 433 1
Irlanda	13 0	9 2	12 6	12 9	10 8
Paesi Bassi	95 3	73 6	199 1	309 2	74 0
Regno Unito	800 3	1 585 8	2 578 9	2 319 0	1 381 8
Spagna	4 4	0 1	-	-	84 2
Portogallo	-	1 213 7	1 488 9	168 0	2 2
Urss	4 955 9	1 667 9	4 043 6	8 048 7	5 205 4
Usa	8 287 8	14 622 7	19 869 9	23 626 3	26 989 6
Arabia S	714 0	1 368 5	1 171 2	1 573 6	1 330 4
Altri	20 022 9	14 468 9	23 577 8	30 341 3	14 110 6
TOTALE	44 379 8	45 187 7	65 605 7	83 712 4	72 500 9



Riuniti in «organizzazione» i Maestri assaggiatori

# I segreti di un antico mestiere

## Centellinata da chi sa la piccola goccia «parla»

## Solo dal codice genetico si scopre la vera qualità

PIERLUIGI GHIGGINI

Un tempo erano le figure tipiche del porto di Oneglia per lo più anziani avevano la valigetta dei campioni alla mano o le provette unite nel taschino. E la giacca immanicabilmente chiazza di olio. Gli Assaggiatori costituivano una corporazione numerosa e potentissima. Sapevano far «parlare» l'olio d'oliva comprendendone il linguaggio sin nei minimi particolari. Con uno schiocco della lingua potevano decretare la fortuna o la rovina di qualsiasi fornitore. Di veni sommelier dell'olio cioè dei Maestri in grado di insegnare i segreti del mestiere a più giovani non sono rimasti una cinquantina in tutta Italia. Si sono riuniti in una «Organizzazione nazionale degli assaggiatori di olio d'oliva» (fondata quattro anni fa sotto l'egida della Camera di commercio imprese) e hanno costituito una classe han che gli assaggiatori di «amicci e estimatori» diffondono un bollettino quadimestrale e organizzano corsi di vario livello molto selettivi. Hanno pubblicato anche un prezioso volume di poche pagine «Guida del perfetto assaggiatore» che porta la firma di Nanni Ardolino.

Ecco come l'autore descrive la

prova di assaggio orale. «Con una suzione prima lenta e delicata poi più vigorosa e aspirante portare l'olio a contatto di tutte le papille gustative del cavo orale far riposare un poco la bocca aspirare con la lingua contro il palato a labbra semiaperte lasciare quindi smuovere d'alto ancora l'olio in bocca e poi espellerlo».

Presidente dell'Organizzazione è Italo Lanfredi 65 anni assaggiatore da 40. «L'Onaio e equidistante dai produttori come dai commercianti dagli industriali come dai consumatori. Per questo a noi si rivolgono tutti con fiducia - afferma Lanfredi - Oggi che l'esame organolettico si sta rivelando fondamentale la funzione dell'assaggiatore diventa estremamente importante. Come la sua indipendenza».

E' facile diventare assaggiatori? Intanto bisogna precisare che è molto più difficile assaggiare un olio di un vino. Perché l'olio va centellinato goccia a goccia avendo cura di non esagerare mai. Si può diventare esperti seguendo i nostri corsi sino al livello superiore e soprattutto con un lavoro molto duro. Ma per raggiungere risultati eccellenti bisogna essere dotati di un

palato particolare. Insomma è un dono di natura a certi livelli.

Come può una persona poco esperta riconoscere un olio buono?

L'olio buono non deve denunciare effetti di «scaldato» cioè quel sapore particolare dato dalle olive lavorate in ritardo (il frutto infatti va torchiato entro ventiquattro ore dalla raccolta) e nemmeno di muffa né di «morchiato» che è poi il gusto tipico dell'olio rimasto troppo a lungo nei depositi.

D'accordo questi sono i difetti. Ma visto che il commercio non manca prodotti di qualità come bisogna regolarsi?

Qui si entra nel campo del gusto e delle preferenze individuali. I pregi principali sono il «fruttato» che si ha quando il prodotto mantiene il gusto dell'oliva e il «dolce». L'olio fruttato e buonissimo ma potrebbe avere un riscontro negativo fra i consumatori. Sentendo un sapore deciso infatti molti dicono «brucia in gola è cattivo». Invece non quando il cosiddetto «brucore» sparisce subito il prodotto è di buona qualità. Il «dolce» invece, si ha quando l'olio si presenta liscio all'assaggio senza punte di asprezza né all'inizio né in coda alla fine.

Basta appena una goccia una bionda e piccola goccia a determinare il profumo il sapore la gradevolezza di un litro di olio di oliva. E il «codice genetico» e la minima quantità (pari allo 0,5%) che non può essere saponificata e determina appunto le caratteristiche organolettiche del prodotto. Ebbene in questa goccia sono presenti ben 450 elementi diversi ma di questi solo 130 forse 140 sono stati analizzati e classificati. Il resto è ancora tutto da fare.

Sotto questo aspetto l'olio di oliva è ancora un mistero della natura. Solo i migliori assaggiatori riescono a decifrare quei messaggi del codice genetico che per la scienza restano ancora da scoprire. Il fatto è che l'analisi organolettica quindi la conoscenza completa delle 450 schegge dello «spettro» sarà sempre più determinante per la difesa del prodotto di qualità ma delle tante proposte avanzate sino a oggi a tutela dell'olio d'oliva nessuna è ancora andata in porto. Con rischi notevoli per il prodotto italiano specialmente il più pregiato.

E quanto denuncia con precisi esempi il dottor Orazio Sappa segretario generale della Camera di commercio di Impena animatore delle Giornate olivicole di Lucina scio ed esperto del settore.

«Lo sa che oggi grazie a catalizzatori di tipo nuovo un olio sovrappeso (sempre di buona qualità ma di acidità superiore ndr) può essere trasformato in extravergine? E che l'Andalusia e pronta a riversare sul mercato fiumi di extravergine classificabile come tale per la bassa acidità ma di qualità organolettica scadente? Le produzioni di qualità sono insidiate sia da interventi extra legge su oli di minor pregio sia dall'apertura dei mercati europei. E ciò se da una parte consente di disporre anche di ottimi prodotti a prezzo contenuto dall'altra rischia di trasformarsi in un boom rampante per l'olivicoltura migliore».

Quali rimedi a tale situazione? «Oggi la rispondenza di un olio ai requisiti di legge si verifica attraverso l'analisi chimica. Bisogna invece compiere un salto in avanti e pretendere la perfetta rispondenza

## Come orientarsi nel ginepraio delle etichette

Scherzando ma non troppo si potrebbe dire che per l'olio c'è verginità e verginità per quanto si tratti di una caratteristica relativa a quasi una volta rettificata esso viene mescolato con olio di oliva vergine. L'acidità massima consentita è del 3% (a questo proposito va ricordato che l'acidità esprime la quantità di acido oleico presente in centogrammi d'olio).

L'evoluzione dei consumi degli ultimi anni tende a privilegiare l'uso di extravergini a scapito non tanto degli oli di oliva quanto di quelli misceati di oli italiani con quelli di altri Paesi mediterranei. Poi ancora non è previsto segnalare al consumatore le date di produzione di scadenza e di imbottigliamento nonché le norme di conservazione.

Inoltre è aperta da tempo la discussione sulle tipicità dell'olio. Senza volere imporre delle «doti» come nel vino, molti produttori ambirebbero scollinare la provenienza del loro prodotto dalle zone più vocate o meglio, diversamente caratterizzate. L'olio, bisogna ricordarlo, condiziona il vino certi caratteri per i quali vengono aggiunti in etichetta servono a distinguere il grado di acidità max 1% per l'extravergine max 1,5% per il sovrappeso max 3% per il fino max 4% per quello etichettato semplicemente «vergine». In coda alla classifica (e in coda anche come spazio sul merca-

## A Borgomaro nel «santuario» di Laura Marvaldi

### Tra le mura secolari macina la morbida pietra Colombino

Il paese si allunga stretto e antico lungo le sponde del torrente Impero che qui scende placido e pulito. Si respira un'aria di fiabe antiche qui di veglie intorno al caminetto di duri e interminabili lavoni nelle campagne. Tutto anche i gesti quotidiani assumono per così dire una curvatura di verso. Non per niente il prete e l'anarchico del paese così mi dicono nella piazzetta si sono messi in società per allevare oche e papere e germani. Che naturalmente si agitano e starnazzano liberi nelle acque del torrente.

A Borgomaro paese fra i più belli delle colline alle spalle di Imperia terra consacrata all'olio d'oliva nel mulino al di là dell'acqua. L'olio extravergine nasce da una lavorazione rigorosamente tradizionale con macine in pietra Colombino pressione morbida a freddo e solo da olive Taggiasche locali. La Laura Marvaldi giovane frantoiara per tradizione familiare e per vocazione insieme al suo socio «in affian e in produzione» Carlo Oddone.

L'olio e il frantoio di Laura Marvaldi sono una specie di monumento all'antica civiltà olivicola della valle Impero. Non a caso Laura scrive poesie e racconti appena il lavoro glielo consente. Non a caso il suo primo libretto di liriche si intitola «Radici». E sempre non a caso Laura e Carlo fanno l'olio con amore ostinazione e rabbia. Rabbia «per l'abbandono dell'olivicoltura distrutta dalle importazioni - mi dicono ricevendomi in una secolare e bellissima cantina di fronte ad una focaccia salata al finocchietto selvatico la focaccia dei giovedì santo - Rabbia perché non esiste una legge di tutela per chi pochi sanno come trattare le piante perché i costi sono diventati folli. Da sola la concimazione ormai costa 7500 lire a pianta. E quest'anno - dice Laura - abbiamo pagato le olive della valata a 20500 lire la quarta (equivalente alla damigianetta da venti litri che contiene esatta-

mente dodici kg di olive ndr). Se si calcola una resa media di 2 kg e mezzo d'olio ecco che il costo di partenza di un chilo di extravergine è di circa 8500 lire. Poi aggiunge la lavorazione la bottiglia e l'etichetta e tutto il resto. E facciamoci il prezzo di vendita».

«I mediatori - denuncia ancora - pretendono di pagare quattro o cinquemila lire un prodotto che ne vale come minimo il doppio. Così per starci dentro i contadini si adeguano comprano olio spagnolo e lo miscolano».

Ma la rabbia è certo mitigata dalla soddisfazione di creare un prodotto superiore celebrato dai più noti enogastronomi. Il «santuario» di Laura Marvaldi è un frantoio con tre macine in pietra (due in Colombino appunto e una in granito per la pasta di risulta che poi viene ceduta al sanificio) alimentato da una ruota di mulino ad acqua. Le strutture fondamentali risalgono al 1870 (la famiglia Marvaldi fa olio da più di due secoli) con successivi rifacimenti e aggiunte di tecnologie meccaniche. Le più recenti delle quali risalgono ai primi anni Sessanta.

«Le olive migliori spiega Carlo Oddone - si raccolgono fra metà dicembre e metà febbraio dopo una forte pioggia con vento che fa cadere i frutti guasti. Le olive vanno quindi abbacchiate e raccolte nelle reti per essere lavorate al massimo entro ventiquattro ore».

«Dopo essere state selezionate i frutti scendono nelle pile (frusche investite in granito) e qui le macine di Colombino e le frangono con tutto il loro peso ma dolcemente in modo da far uscire il fisco che racchiude l'olio senza schiacciare i noccioli (cioè le sansi). Quando è pronta prosegue Oddone la pasta raccolta in piatti di fibra viene messa sotto dei pistoni un rapido schiacciamento permette di separare l'olio che viene così raccolto in un pozzetto. Infine si passa ad eliminare



L'antico frantoio di Laura Marvaldi a Borgomaro. Nella foto a destra, raccogliatrici di olive in Calabria

## L'olio umbro ha un famoso promotore: il gastronomo Angelo Paracucchi

### Anche in Giappone ne vanno matti

**PATRIZIA ROMAGNOLI**

Lo manda in confezione da duecento grammi perché nelle loro case è poco spazio l'olio d'oliva italiano in Giappone riscuote un grosso successo. A proporlo è Angelo Paracucchi proprietario e gran «patron» della «Locanda dell'angelo» ad Amelia (La Spezia) in «Pena Lunigiana tra Liguria Toscana ed Emilia». Ho acquistato uno spazio all'interno dei supermercati della catena Daimaru - la più antica del Giappone - i cui primi negozi sono stati aperti nel 700. L'olio d'oliva fa parte di una serie di prodotti tipici del made in Italy dalla pasta fino all'aceto balsamico. In Giappone stanno scoprendo la cucina mediterranea di pan passato al nostro impegno per diffonderla. Angelo Paracucchi è umbro di origine e con fessura di peccare di campanilismo manda olio non solo in Giappone ma anche nel mio ristorante a Parigi. E lo hanno adottato tutti i cuochi che hanno lavorato con me. Lo ha una cooperativa di Trevi che lavora molto bene. D'altronde

l'olio d'oliva è un prodotto stupendo che ha ancora una grande avventura davanti. Si adatta a tutti i piatti da quelli raffinati a quelli poveri.

Da estimatori ed esperti gastronomi Paracucchi da i suoi consigli sull'impiego dei vari tipi di oli d'oliva in cucina. «Cominciamo dalla frittura. Chi lo voglia utilizzare a questo scopo deve curare che l'olio non sia verde. La clorofilla contenuta nella foglia tende a scurire e la frittura assume una tonalità bruna non bella a vedersi. Quindi un olio di oliva giallo può andare bene». Naturalmente gli appassionati lo preferiscono a crudo e tendono a scegliere l'extravergine possibilmente proveniente da zone fredde dove non è necessario fare interventi contro il parassita più pericoloso la mosca oleata. Tuttavia ogni zona di provenienza consente felci abbinamenti gastronomici. Ad esempio vede bene l'olio di oliva molto del cato non aggressivo sul pesce che al contrario non regge gli oli verdi forti e un po' amar. Questi invece sono perfetti per crute insalate. E chiudono olio a bassa acidità quindi extravergine ma

saporoso».

Un classico della cucina povera la zuppa di fagioli va completata con un filo d'olio che deve essere «olio raccolto presto in collina possibilmente. Tra le zone vedo bene la Toscana. L'Umbria la Sabina nel Lazio ma anche la Puglia ricordando un olio fresco di frantoio fatto con olive raccolte presto ai primi di ottobre che trovavo a Vieste».

Angelo Paracucchi è uno specialista in piatti freddi di carne e verdure con sale. «Tra queste ne consiglio una semplicissima: olio d'oliva con due o tre gocce di aceto balsamico da mettere su un'insalata di frutta esotica e filetti di pesce. L'aceto balsamico fa impallire l'olio formando un composto denso e saporoso». E per finire i dolci. «L'olio d'oliva non necessariamente vergine lega bene nelle torte salate - quelle rustiche alle erbe o con porri - in cui la pasta assume una bella sfumatura verdognola ma e inoltre adattissimo a certi dolci. E conclude con un consiglio: provate a sostituire con l'olio l'austraco burro nel più classico strudel di mele e vedrete che gusto

## Le olive piacciono Cresce il consumo e la Spagna esulta



Le più pregiate si chiamano «Manzanilla» e «Gordal» sono verdi e vengono la vorate secondo il sistema siviliano mentre le nere «Oli bianca» sono lavorate alla maniera californiana sotto sale.

Le olive pure e semplici che nel gergo dei produttori rispondono a «olive da mensa» - stanno riscuotendo buon successo sul mercato con consumi crescenti. Sono però acquistate da consumatori non particolarmente preparati e capaci di distinguere le diverse qualità. Per questo motivo la produzione e lavorazione delle olive italiane destinate al consumo diretto risulta meno qualificata rispetto a quella spagnola.

La Spagna detiene il primato mondiale nella produzione con i 500.000 quintali mentre l'Italia è attestata sui 700.750.000 quintali. Le carenze italiane non derivano tanto dalla deficienza produttiva quanto dalla insufficiente capacità commerciale e della minore competitività sul piano dei costi. Nonostante l'aumento dei consumi da 0,9 kg procapite agli attuali 1,9 negli ultimi 25 anni il mercato nazionale è caratterizzato dalla scarsa capacità di apprezzare le diverse caratteristiche organolettiche (il valore dietetico e merceologico) e in genere non è a conoscenza dei sistemi di lavorazione industriale. Tanto è vero che la maggior parte della produzione italiana - almeno i due terzi - è destinata alla lavorazione fa-

milare con relativo autoconsumo - o al massimo artigianale da parte di piccoli commercianti.

Anche i nostri gusti sono diversi mentre negli Stati Uniti e nel resto d'Europa sono più apprezzate le olive di grossa pezzatura e lavorate secondo ricette particolari - condite fritte schiacciate informate fritte in pasta - in Italia si preferiscono i frutti piuttosto piccoli. In specifico oltre la metà dei consumi riguarda olive nere e alla fine secco un quarto le olive verdi in salamoia e il resto olive nere sempre in salamoia. La produzione nazionale è insufficiente a coprire il fabbisogno. Si compensa quindi con le importazioni dalla Spagna dalla Grecia e dalla Turchia per un valore stimato in circa trenta miliardi di lire all'anno. Va notato che le partite provenienti dall'estero godono di particolari incentivazioni alla produzione da parte dei rispettivi Paesi di provenienza. I prezzi sono molto competitivi.

La maggior parte del prodotto importato è costituito da olive già lavorate o semilavorate o confezionate in Italia da aziende che le commerciano in piccole confezioni pronte per essere immesse nei canali della distribuzione.

Gli olivicoltori italiani attendono dunque che a questo mercato venga dedicato un maggiore interesse in vista di un ulteriore prevedibile aumento della richiesta da parte dei consumatori. □ PRO