

Si chiudono a Puegnago del Garda le iniziative collegate alla 8° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

Grande interesse e partecipazione alle iniziative organizzate da ASSAM nell'ambito della 8° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali. Le numerose sfumature dei profumi e dei sapori di oli provenienti da un patrimonio olivicolo nazionale così variegato, incuriosiscono sempre più il mondo degli assaggiatori, con un approccio di tipo professionale, ma anche il grande pubblico di coloro che si avvicinano ad un consumo consapevole di prodotti di elevato livello qualitativo e fortemente caratterizzati.

Oltre 50 i partecipanti al Seminario di aggiornamento dal titolo "OLI MONOVARIETALI ITALIANI: caratterizzazione analitica e sensoriale per un consumo consapevole", che si è tenuto a Puegnago del Garda sabato 3 settembre, in collaborazione con l'Aipol, nell'ambito della 35^a edizione della Puegnago Fiera di fine estate. Dopo un approfondimento tecnico sulle peculiarità analitiche e sensoriali degli oli monovarietali italiani, e sull'influenza del genotipo e dell'annata sulle loro caratteristiche, da parte di Massimiliano Magli dell'IBIMET-CNR di Bologna e di Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM Marche, si è proceduto alla degustazione guidata di alcuni oli rappresentativi della Rassegna 2011. Nella giornata precedente, insieme al Panel dell'Aipol di Brescia, sono state effettuate le selezioni di circa 50 campioni di oli monovarietali ammessi alla Rassegna 2011, per verificare il loro stato di conservazione, dopo circa 10 mesi dalla produzione; solo il 52% dei campioni ha mantenuto pressoché inalterate le caratteristiche sensoriali, mentre gli altri hanno evidenziato lievi ossidazioni e/o fermentazioni, soprattutto nel caso degli oli non filtrati.



Il confronto annuale tra Capi Panel ed esperti assaggiatori di tutta Italia, tradizionale appuntamento nell'ambito della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, si è svolto il 17 giugno a San Casciano in Val di Pesa (PI), in collaborazione con il Laboratorio chimico-merceologico della CCIAA di Firenze e la Ditta Toscana Enologica Mori, sponsor della Manifestazione. L'incontro ha visto, tra gli altri relatori, la presenza di Marco Mugelli, con il quale è stato un piacere confrontarsi sull'argomento "Tecnologie innovative a ridotto impatto ossidativo per la produzione di oli monovarietali ad elevato contenuto di biofenoli" e sui temi che lo hanno appassionato fino alla sua recente scomparsa....approfittiamo di questa occasione per ricordarlo ancora una volta e ringraziarlo di tutto quello che ha fatto per il mondo dell'olio.



Il clou della manifestazione è stato all'Abbadia di Fiastra (MC), il 28-29 maggio scorsi, ed ha visto la presenza di 50 aziende provenienti da tutta Italia, oltre che l'esposizione dei 272 oli monovarietali ammessi alla Rassegna (dei 354 in selezione), suddivisi per regione e per varietà, a dimostrazione della ricchezza del patrimonio olivicolo italiano. Ad impreziosire l'esposizione, la mostra fotografica "Italia: terra dell'olivo", a cura di Giorgio Tassi.

La Rassegna ha rappresentato un momento di studio e di aggiornamento sugli oli con forte identità genetica rivolto ad esperti ed assaggiatori, ma anche un momento di confronto tra i migliori produttori italiani sulle problematiche relative alla filiera degli oli di qualità.

Numerosi eventi, sedute di assaggio, laboratori hanno arricchito le due giornate.

Tanti assaggiatori di olio provenienti da tutta Italia hanno partecipato alle sedute di aggiornamento, mirate al riconoscimento delle caratteristiche sensoriali dei monovarietali italiani. A seguire una sfida per i più esperti: la quarta edizione del gioco a squadre "Indovina la varietà", durante la quale i partecipanti si sono cimentati nel riconoscimento dei profumi e sapori di Coratina, Itrana, Ravece, Mignola, Moraiolo, Bosana, Peranzana e Nocellara del Belice. Prima classificata la squadra marchigiana "Citanò", composta da Giuseppe Recchi, Palmiro Ceccarelli e Raffaele Squadroni; seconda classificata la squadra "Pace" dall'Abruzzo, composta da Gianna Ruzzi, Claudio Di Mercurio e Mauro Monaco; al terzo posto "Trentino B" composta da Gianfranco Bonamico, Attilia Lorenzini e Matteo Pegoretti. In collaborazione con OLEA, la seduta di assaggio "L'olio del vicino è sempre più verde?! Mettici il naso..." ha previsto il confronto tra gli oli delle Marche e quelli della Campania (illustrati da Pasquale Tiso dell'Associazione "Amici della Ravece"), con una preferenza da parte dei convenuti accordata ad un olio monovarietale di Raggia (Marche).



Numerosi partecipanti alla Tavola rotonda dal titolo “Oli monovarietali: estrazione, etichettatura e salute”, coordinata da Luigi Caricato, Direttore di Teatro Naturale, che ha visto gli interventi appassionati e altamente professionali di Maurizio Servili dell’Università di Perugia, Roberto Pierantoni – ICQRF Ancona e Cinzia Chiarion, medico, che hanno dibattuto su temi di grande attualità, quali l’ottimizzazione dei parametri di processo per l’estrinsecazione delle potenzialità qualitative di ciascuna varietà, le problematiche legate alla etichettatura dell’olio monovarietale, le ultimissime su olio e salute.

Tanti consumatori hanno partecipato agli eventi gastronomici “Mangiando s’impara”, con il coinvolgimento di due manifestazioni inserite nell’ambito del sistema ASSAGGI DI RACI della Provincia di Macerata - “Festival della carne bovina marchigiana” e “Leguminaria”, per stimolare la percezione delle caratteristiche sensoriali del filo d’olio monovarietale aggiunto a crudo sui piatti ed esprimere la propria preferenza sulla tipologia che meglio si adatta alle pietanze proposte, attraverso la compilazione di una scheda di gradimento.



Novità della Rassegna 2011

Vetrina oli monovarietali on line

Novità assoluta della Rassegna 2011: accanto al Catalogo nazionale degli oli monovarietali edito dal Sole24ore e all’ormai consolidato sito di carattere scientifico (www.olimonovarietali.it), l’ASSAM ha predisposto un portale interattivo nel quale le aziende possono presentare i loro

prodotti sottoposti a rigida selezione da parte del Panel regionale ASSAM Marche. Caratteristiche organolettiche, profilo analitico, informazioni commerciali, foto dell'olio, del produttore e dell'azienda: queste ed altre ancora le informazioni inserite nel nuovo catalogo on line (www.vetrinaolimonovarietali.it), destinato a diventare uno strumento utile per comunicare direttamente con il pubblico dei consumatori.

Varietà di nuova presentazione (un riconoscimento alle varietà autoctone che per la prima volta sono state presentate alla Rassegna nazionale degli oli monovarietali):

1. Cammarotana - Campania - Frantoio "Pietra Bianca", Casalvelino (SA)
2. Pisciotana - Campania - Frantoio "Pietra Bianca", Casalvelino (SA)
3. Grossa di Cassano - Calabria - Soc. Agr. Doria S.r.l., Doria - Cassano allo Ionio (CS)
4. Nociara - Puglia - Az. Agr. Margheriti Emanuele, Erchie (BR)
5. Nostrale di Rigali - Umbria - Ristorante il Tartufaro, Valtopina (PG)
6. Ogliarola messinese - Sicilia - Az. Agr. Marroia, Altavilla Milicia (PA)
7. Roggianella - Calabria - Az. Agr. Salvatore Mauro, San Demetrio Corone (CS)
8. Sbresa - Lombardia - Az. Agr. Il Castelletto, Scanzoro (BG)

Premio fedeltà al produttore (per le aziende che hanno garantito la presenza alla manifestazione in tutte le edizioni della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali):

1. Az. Agr. e Biofattoria Aleandri, Offida (AP)
2. Az. Agr. Cappelletti Trombettoni Federico, Macerata (MC)
3. Az. Agr. Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo, Ittiri (SS)
4. Az. Agr. Faienza Mariassunta, Torremaggiore (FG)
5. "S'ISCHIMADORZA" - Associazione Olivicoltori Ittiresi, Ittiri (SS)
6. COPROVOLI - Consorzio di Produzione e Valorizzazione Oli Extravergine d'Irpinia, Ariano Irpino (AV)



Per ulteriori info sulla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali alfei_barbara@assam.marche.it, www.olimonovarietali.it, www.vetrinaolimonovarietali.it).