

Rassegna Nazionale degli oli monovarietali: i 18 anni festeggiati in Basilicata

Il progetto, avviato da ASSAM Marche, propone e sostiene anche in questo campo il concetto di terroir



Panel ASSAM - Marche.

Data: 31 ago 2021

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali festeggia i 18 anni. Un percorso messo in piedi da ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, oltre 20 anni fa, con il supporto tecnico-scientifico di Giorgio Pannelli - attualmente titolare della Scuola Potatura Olivo - ed il compianto Antonio Ricci in rappresentanza della rivista Olivo e Olio, e con il supporto statistico di Massimiliano Magli del CNR di Bologna, responsabile della banca dati degli oli monovarietali italiani, rinnovata nella veste per festeggiare la maggiore età della Rassegna, consultabile su www.olimonovarietali.it. Una banca dati consistente (al momento contiene infatti 3.654 oli, da 185 varietà, rappresentative di 18 regioni italiane), aggiornata annualmente, unica al mondo, derivante dal gran lavoro del Panel professionale ASSAM – Marche, specializzato sulla caratterizzazione sensoriale degli oli monovarietali, e dal Centro Agrochimico ASSAM di Jesi per le analisi relative a composizione in acidi grassi e contenuto in polifenoli.

Un progetto, quello dell'ASSAM, basato su un modello di olivicoltura semplice, efficace, collaudato, duraturo, per la produzione di un olio con identità chiara e ripetibile, basata sul binomio indissolubile tra varietà e ambiente di coltivazione. Parole chiave: biodiversità, varietà autoctone, compatibilità ambientale (sempre più importante in epoca di cambiamenti climatici), vaso policonico, oli monovarietali, qualità, identità, terroir. Obiettivo: sostenibilità economica ed ambientale.

L'olivicoltura deve fare un cambio di passo, deve riconquistare la propria dignità ed essere gestita con professionalità, allo scopo di portare reddito tramite aumento della produttività degli oliveti (compatibilmente alle varietà e all'ambiente), riduzione dei costi di produzione, razionalizzando in particolare la potatura e la raccolta. E grazie all'altra importante manifestazione di carattere nazionale, il Campionato Nazionale di potatura allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", si intende stimolare e migliorare la professionalità degli olivicoltori e dei potatori, senza trascurare i giovani degli Istituti Agrari. La riscoperta del vaso policonico quale unica forma di allevamento capace di soddisfare contemporaneamente le esigenze fisiologiche della specie, economiche del produttore ed ecologiche dell'ambiente.

Anche la Basilicata sta sposando la forma a vaso policonico, chissà se si riuscirà finalmente, una volta superata l'emergenza sanitaria, a portare Forbici d'oro in Basilicata insieme a "Nova in Oliveto".

Valorizzazione della biodiversità

La valorizzazione dell'olio parte dal recupero di un patrimonio inestimabile di biodiversità, il vero punto di forza della olivicoltura italiana. In Italia abbiamo oltre 600 varietà, diffuse in ambiti circoscritti, selezionate nel tempo in base alla capacità di tollerare le principali avversità climatiche e parassitarie.

La varietà ha un effetto determinante sulle caratteristiche sia chimiche che sensoriali degli oli, ma mentre acidi grassi e polifenoli variano anche con l'ambiente di coltivazione, i cosiddetti sentori varietali sono fortemente legati al genotipo e caratterizzano gli oli in maniera determinante. E le caratteristiche sensoriali sono quelle che più direttamente arrivano al consumatore finale che, se attento e curioso, riesce a percepirle anche senza essere assaggiatore professionista.

Per quanto riguarda l'effetto ambiente, sono stati analizzati i dati dei principali acidi grassi per le varietà coltivate in areali geografici diversi (Leccino e Frantoio, pervenute da tutta Italia con grande numerosità di campioni), e dati di varietà geneticamente simili, coltivate in regioni differenti (Coroncina – Bosana – Peranzana, Mignola – Ogliarola Salentina). I dati hanno confermato quanto già indicato in bibliografia, ovvero che l'acido oleico, a parità di genotipo, diminuisce andando verso latitudini inferiori o in zone più calde; non si modifica invece il profilo sensoriale, in particolare i cosiddetti "sentori varietali".

Il Terroir

E dopo tanti anni di studi, ricerche, elaborazioni statistiche di tutti i dati della Rassegna, si ritiene che l'olio monovarietale possa avvalersi del concetto di terroir ripreso dal mondo del vino. Terroir non è una parola, ma la concretezza di una proposta, basata su presupposti tecnico-scientifici, per promuovere e valorizzare l'olio, dare ai produttori le armi per combattere personalmente le loro battaglie.

Terroir non è la banale traduzione della parola territorio, ma un concetto molto più ampio. Varietà – territorio – clima rendono l'olio monovarietale unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone, con una identità (chimica e sensoriale) chiara e ripetibile, dalle caratteristiche organolettiche distintive molto precise, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti ed addestrati, ma anche da consumatori attenti e sensibili, arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione, passione. Un grande contenitore quindi, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, rispetto a nuove olivicolture generiche e senza identità che stanno crescendo a livello mondiale: storia, cultura, tradizioni, paesaggio, piante monumentali, ricette tipiche, turismo, produttore.

E proprio al terroir dell'olio, Alfei e Pannelli hanno dedicato un intero capitolo del volume "L'olivo a vaso policonico – terroir e sostenibilità" edito da Edagricole, e una specifica rubrica sulla rivista Olivo e Olio.

La Basilicata alla Rassegna

In banca dati attualmente la Basilicata è presente con 56 campioni rappresentativi di 10 varietà, le più rappresentate le autoctone Majatica di Ferrandina, Ogliarola del Bradano, Farasana, oltre alla Coratina; all'ultima edizione è pervenuta la Fasola, genotipo in fase di catalogazione; alcuni produttori partecipano alla Rassegna sin dai primi anni, con continuità, altri si stanno affacciando da poco nel mondo degli oli monovarietali, ma ci credono e ci investono.

E i produttori sono la vera anima della Rassegna, con serietà ed etica inviano i campioni, anno dopo anno, e dai campioni provengono dati da sottoporre ad analisi statistica solo nel caso in cui gli oli superino un certo livello qualitativo. La regione Basilicata, attualmente poco rappresentata in banca dati, presenta notevoli potenzialità di crescita, grazie al patrimonio genetico estremamente variegato che, anche attraverso produzioni in purezza, potrà presentarsi al consumatore finale con la sua identità, a fianco degli oli monovarietali italiani di eccellenza.

Tutti gli oli ammessi alla 18° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali (Figura 1) possono essere consultati sul Catalogo degli oli monovarietali edito da Edagricole, che può essere scaricato [QUI](#)

Barbara Alfei

Capo Panel ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche)



Figura 1. Logo della Rassegna Nazionale Oli monovarietali.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it