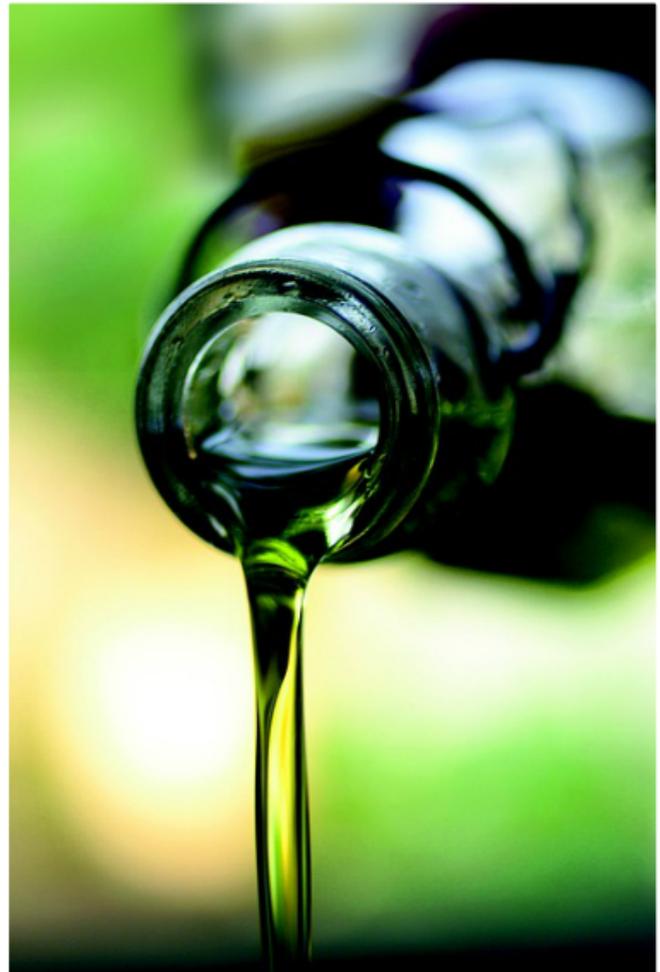


Una guida necessaria sull'olio di oliva e i consigli dell'esperto

scritto da Gabriella Gasparini | 12/11/2015



Una guida all'olio di oliva: tipologie, varietà e segreti rivelati dall'esperto Corrado Rodio che sostiene: "Non si dovrebbe mai comprare un alimento senza sapere cosa sia".



In questi giorni l'**olio extravergine di oliva** è al centro dell'attenzione per l'inchiesta della **Procura di Torino** coordinata dal sostituto procuratore **Raffaele Guariniello** il quale ha iscritto nel registro degli indagati i vertici di una **decina di aziende leader del settore oleario** per il reato di frode in commercio.

Secondo l'accusa i produttori, tra cui ci sono **Antica Badia, Bertolli, Carapelli, Coricelli, Prima Donna, Santa Sabina e Sasso**, avrebbero commercializzato come olio "extravergine" di oliva un prodotto che non rientrava negli standard e nei valori fissati dall'Unione Europea. Va chiarito che gli oli in questione non sarebbero potenzialmente pericolosi per la nostra salute e ciò che viene contestato è di aver ingannato i consumatori che hanno anche pagato un prezzo più alto del dovuto.

L'inchiesta è partita dalla segnalazione del mensile **Il Test** (ex Salvagente) che, a seguito delle sue abituali indagini di mercato, ha degustato gli oli in vendita nei supermercati, rilevando alcune stranezze nel sapore. Da successivi controlli chimico-fisici è emerso che non si trattava di extravergine ma di semplice olio di oliva.

Ma cosa possiamo fare per prevenire queste truffe e come possiamo riconoscere la qualità dell'olio che troviamo in commercio? Ne abbiamo parlato con l'esperto **Corrado Rodio**, produttore di olio extravergine di oliva biologico che dedica la sua vita anche alla valorizzazione, promozione e tutela del paesaggio olivicolo monumentale pugliese.

Bentrovato Corrado. Cosa ne pensa dell'indagine torinese sull'olio extravergine di oliva?

Penso meglio tardi che mai anche se, sinceramente, sembra la scoperta dell'acqua calda. Da decenni le grandi industrie utilizzano oli scadenti provenienti da Medio Oriente, nord Africa, Grecia, Albania e Spagna con gravissimo danno ai produttori e ai consumatori italiani. L'arma vincente dell'industria

è stata la possibilità di vendere a prezzi molto bassi ed infatti è facile trovare, nei supermercati, bottiglie di olio extravergine a 3 o 4 euro al litro.

Il consumatore dovrebbe diffidare di un prezzo basso?

Riporto solo qualche dato oggettivo. Molto spesso il prezzo al dettaglio è nettamente inferiore a quello all'ingrosso praticato sul mercato italiano. Nonostante questa evidenza, è incredibile che per anni gli organi di controllo non siano riusciti a fermare queste truffe o almeno a fare chiarezza. Cosa ci può essere in un bottiglia da 4 euro quando, lo scorso anno, il prezzo medio all'ingrosso di un buon extravergine italiano è stato di oltre 6 euro? Si aggiungano i costi della bottiglia con tutto il corredo di tappo, salvagoccia, capsula, etichetta e retroetichetta, dell'imballaggio e del trasporto, il ricarico dell'industria, del grossista, del negoziante e l'Iva per ogni passaggio. Questo ci fa capire quale può essere la qualità di oli venduti ad un prezzo così basso; normalmente sono oli lampanti rettificati, ma a volte vengono utilizzati oli di semi, di sansa e oli scaduti. Il fondo si è toccato lo scorso anno quando fu sequestrata una partita di 400 tonnellate di olio perché era stato miscelato anche con oli esausti ritirati dalle friggitorie, ristoranti e pizzerie. Ci sono in commercio anche bottiglie di fascia media o medio/alta dove, normalmente, gli oli vengono miscelati con oli extravergini di qualità che, in qualche modo, riescono a dare un gusto accettabile.

Come fa allora il consumatore a capire che l'olio che vede sullo scaffale è buono?

Solo un assaggiatore esperto o un'analisi chimica è in grado di scoprire l'inganno. Se non acquisisce un minimo di competenza, il consumatore medio crederà di aver comprato un ottimo olio. Non è detto, però, che il prezzo alto garantisca la qualità; spesso oli scadenti o mediocri vengono venduti in bottiglie particolari con etichette accattivanti.

Diamo qualche consiglio pratico per tutelarsi da queste frodi.

La migliore forma di tutela è la conoscenza. Il consumatore dovrebbe innanzitutto prendere coscienza di cosa sia la qualità nell'olio extravergine di oliva e apprendere la classificazione degli oli. Quando nella mia azienda oppure in altre parti d'Italia tengo delle degustazioni didattiche sull'assaggio degli oli, insegno a riconoscerne quelli che sono gli attributi positivi e negativi. Ho riscontrato che il 99% dei partecipanti non conosce quali sono i requisiti dell'olio extra e non sa cos'è l'olio di oliva. Ecco, ritengo che non si dovrebbe mai comprare un alimento senza sapere cosa sia.

Oltre ad diventare più competenti, quali altri accorgimenti possiamo mettere in pratica?

Si può comprare olio artigianale direttamente dai produttori e, chi non ha la fortuna di avere un produttore di fiducia o vive in zone lontane dai luoghi di produzione, si può orientare verso gli oli DOP o gli oli biologici che sono i più controllati. Io consiglio anche di contattare *in primis* l'ente certificatore (riportato sull'etichetta) e successivamente il produttore per avere conferma dell'effettiva consegna del prodotto presso il rivenditore.

Ci riassume le differenze tra le varie tipologie di olio?

Esistono sei tipologie di olio: **olio extravergine di oliva, olio vergine di oliva, olio lampante di oliva, olio lampante raffinato, olio di oliva e olio di sansa**. Solo l'olio extravergine e l'olio vergine di oliva si possono utilizzare tal quali dopo la spremitura e sono gli unici che vengono prodotti da lavorazione meccanica. L'olio lampante di oliva deve essere sottoposto a raffinazione chimica prima di essere consumato come olio "lampante raffinato" oppure come "olio di oliva". L'olio di oliva è una miscela con olio vergine di oliva in cui, però, normalmente la componente di olio rettificato è predominante. Per ultimo abbiamo l'olio di sansa di oliva che viene estratto chimicamente dai resti della lavorazione delle olive e che, una volta prodotto, deve subire un'ulteriore raffinazione

per essere consumato e può essere miscelato con olio vergine di oliva.

Che di tipo di prodotto commercializzavano le aziende indagate dalla Procura di Torino?

L'olio di oliva spacciato per extra, stando alle indagini degli investigatori, non è altro che una miscela di olio lampante rettificato con solo una minima parte di olio vergine di oliva e quindi la qualità è pessima. Normalmente, questi oli provengono da Paesi dove non ci sono controlli e in cui, spesso, vengono venduti e utilizzati pesticidi vietati in Italia. Ma anche la classificazione "olio di oliva" ritengo che sia ingannevole poiché trae in errore il consumatore il quale immagina che l'olio derivi dal frutto senza sapere che, invece, si ottiene dalla raffinazione chimica dell'olio lampante. Ah, una curiosità, pare che nessuna di queste industrie indagate, sia di proprietà italiana ma quasi tutte spagnole che utilizzano il "marchio Italia" per vendere il loro olio nel mondo.

Fruttato, amaro e piccante. Ci spiega il significato di questi attributi positivi dell'olio?

Per **fruttato** si intende il profumo di frutta, preferibilmente fresca o acerba che non deve necessariamente ricordare l'oliva ma anche il profumo dell'erba verde, della mela, del carciofo, della foglia del pomodoro ecc. Per valutare il fruttato dobbiamo fare un'analisi olfattiva dopo aver preventivamente riscaldato l'olio. Per l'assaggio in casa, ad esempio, possiamo utilizzare un bicchiere da caffè di plastica: versiamo dell'olio e riscaldiamo il bicchiere tenendolo nel palmo della mano mentre, con l'altra, lo copriamo per non disperdere i profumi. Col caldo, volatilizzano i sentori e sta al nostro olfatto cercare di capire se e quanto siano gradevoli. Se non avvertiamo i sentori freschi ma qualcosa che ricorda la frutta andata a male o le olive nere in salamoia o altro di poco gradevole, l'olio sicuramente non sarà di qualità.

La sensazione di **amaro**, invece, la avvertiamo ai lati della lingua ed è positiva così come il **piccante** che ci infastidisce la gola ma che indica la genuinità dell'olio e l'origine certa da olive fresche nonché la presenza di sostanze antiossidanti che, come sappiamo, prevengono numerose malattie.

Parlando di olio extravergine, quali caratteristiche deve avere?

L'extravergine deve avere una **bassa acidità**, al massimo dello 0,8%, espressa in acido oleico, **l'assenza assoluta di difetti** e possedere i **tre requisiti fondamentali** di cui parlavo e cioè il fruttato, la sensazione di amaro e di piccante. Voglio sottolineare che la sensazione di amaro è un pregio e denota la presenza di sostanze antiossidanti anche se, spesso, è confusa con l'acidità. Per anni, la grande industria ha proposto oli scadenti che, in comune, avevano la dolcezza ma attenzione perchè la dolcezza non è un difetto, ma sarebbe sempre bene conoscerne la provenienza.

Quali sono le differenze di sapore dei vari tipi di olio?

Il gusto dell'olio di oliva e dell'olio sansa di oliva è dolce, completamente anonimo e la loro qualità è molto bassa. Essi sono privi o con scarsissime percentuali di sostanze antiossidanti e vitamine che invece troviamo nell'extravergine che si distingue anche per gli attributi positivi del fruttato, della sensazione di amaro e del piccante. Come dicevo, spesso la gente confonde questi attributi con l'acidità senza sapere che questi sono gli oli migliori in assoluto, capaci tra l'altro di esaltare il gusto dei cibi.

In sintesi, quali oli ci consiglia di usare nella nostra alimentazione?

Consiglio di utilizzare oli extravergini per un consumo a crudo e oli vergini per un uso in cucina.

Parliamo di varietà di olive, di maturazione e del tipo di olio che ne deriva.

Possiamo avere differenza nel fruttato a seconda delle varietà di olive, a seconda del periodo di raccolta e del tipo di lavorazione. L'**olio fruttato leggero** può venire da una varietà particolarmente dolce oppure da olive molto mature. Normalmente è un olio molto delicato e tendenzialmente dolce, con un utilizzo consigliato sul pesce e su tutti quei cibi delicati di cui vogliamo preservare il cui gusto. E' ottimo anche in cucina, meglio nella versione "verGINE di oliva " in quanto più economico. Il **fruttato medio** lo possiamo ottenere da olive dolci raccolte prematuramente o da olive

normalmente amare raccolte in prossimità della maturazione; esso si adatta un po' a tutti i cibi anche se va usato con parsimonia sui piatti delicati. Una varietà di oliva da cui si ottiene il fruttato medio è la "Ogliarola Salentina" da olivi monumentali, la cui raccolta avviene tra ottobre e novembre.

Il **fruttato intenso** si può ottenere solo con alcune varietà tra tutti spicca la "Coratina" da cui si estrae un olio fruttato amaro e piccante con sentori di erba verde appena falciata, cardo e carciofo. Quest'olio è super consigliato su legumi, verdure lesse o ortaggi grigliati, anche se il top del suo utilizzo è sul pane caldo, possibilmente appena sfornato. C'è una nuova tendenza dei grandi chef che utilizzano il fruttato intenso su cibi delicati per creare nuovi gusti come ad esempio sulla fettina di maiale o di vitello. Io concordo, anche se non lo userei mai sul pesce fresco.

Ci parli dell'olio che produce nella sua azienda agricola "Masseria Brancati" a Marina di Ostuni.

Dalle piante di olivo monumentali ottengo un extravergine di alta qualità che, a seconda del grado di maturazione delle olive, può essere considerato un fruttato leggero, medio o intenso. L'olio è molto apprezzato dagli ospiti della nostra Masseria non solo per il gusto ma anche per la storia millenaria che questo prodotto racconta.

Come viene tracciato l'olio perchè abbia la dicitura "biologico"?

L'olio viene tracciato e certificato ai sensi della legge regionale n. 14 del 2007 ed è per me motivo di orgoglio essere stato il primo in Puglia, e al momento l'unico, a credere in questo progetto. Grazie alla tracciabilità il cliente ha modo di verificare on line il percorso delle fasi di raccolta e di lavorazione delle olive con la massima trasparenza. L'olio extravergine di oliva "Biologico" si ottiene dalla molitura di olive coltivate senza prodotti chimici e, in particolare, senza l'impiego di pesticidi e concimi chimici sostituiti da sostanze naturali in grado di nutrire le piante e contrastare alcune avversità come la mosca olearia o i lepidotteri. Quest'olio non contiene residui chimici e, soprattutto, questo tipo di agricoltura rispetta la biodiversità.

Come si contrasta il batterio della Xylella, definito il killer degli ulivi, rispettando la sostenibilità ambientale?

Personalmente sono d'accordo sull'abbattimento immediato dei nuovi focolai ma trovo inutile trattare tutto il territorio con diserbanti e insetticidi sia per l'alto impatto ambientale, sia perché non c'è nessuna garanzia di distruggere tutti gli insetti vettori. Se è vero che la morte del batterio avviene per l'azione congiunta con i funghi si dovrebbe far prevenzione obbligando tutti i proprietari a potare le loro piante e a fare trattamenti a base di rame, che è un prodotto autorizzato anche in agricoltura biologica rispettando le dosi prescritte.

Ultimamente ho seguito la trasmissione delle "Iene" dove si è parlato di una cura, frutto di una ricerca messa a punto da una docente dell'università di Foggia, che a quanto pare, stia portando in vita gli alberi affetti da Xylella. Questo servizio mi ha riempito di speranza, anche se in passato ci sono stati dei casi in cui gli alberi si riprendevano per poi morire dopo poco tempo. Devo ammettere che le immagini della guarigione erano eloquenti, gli ulivi al momento stanno benissimo e.....speriamo bene.

La riduzione della produzione causata dal batterio, determinerà un aumento dei prezzi dell'olio italiano?

Al momento no, le produzioni nelle zone colpite non erano significative nel panorama globale della produzione olearia. Il fattore che determina l'andamento dei prezzi all'ingrosso è la produzione spagnola e del Mediterraneo insieme all'Italia. Purtroppo riusciamo a spuntare dei buoni prezzi all'ingrosso - e di conseguenza al dettaglio - solo quando la Spagna ha poca produzione, come quest'anno per esempio. E poi c'è il discorso del falso made in Italy e della contraffazione, dove oli di bassissima qualità e di ambigua provenienza vengono spacciati per extravergini italiani.

Ritiene che davvero i giovani stiano tornando ad apprezzare i lavori agricoli?

Si, forse c'è un ritorno alla voglia di vita in campagna e di fare impresa con nuovi metodi e inventandosi cose nuove. Una delle più grosse sfide del futuro sarà proprio quella di alimentare la popolazione mondiale che è in aumento ma il Governo ha una grossa responsabilità. L'agricoltore, ogni giorno dell'anno, deve combattere contro una miriade di avversità: insetti, grandine, piogge torrenziali, siccità, storni che divorano i raccolti, nebbie, gelate, furti e non ultima la difficoltà a trovare personale specializzato. Se a tutto questo aggiungiamo la concorrenza sleale di prodotti esteri importati a prezzi inferiori ai costi di produzione nazionale, allora non ci può essere futuro in mancanza di un sostegno legislativo.