

Newsletter 12

16 ottobre 2021



Concorso fotografico

Tutti gli appassionati possono partecipare al concorso "L'olivo, l'oliva e l'olio d'oliva nella Svizzera italiana". Scadenza 15.11.2021. Regolamento – vedi www.amicidellolivo.ch

Patrimonio culinario svizzero

Il lavoro di ricerca di dati anche storici iniziato nel 2020 da parte di AGRIDEA e AAO ha portato all'iscrizione dell'olio d'oliva ticinese nell'inventario del PCS. La scheda tecnica in tre lingue è consultabile sul sito PCS www.patrimoineculinaire.ch

Olive in regalo

Alcuni possessori di piante mettono a disposizione la propria pianta donando le olive. Basta andare a raccoglierle

- a Castagnola dal sig. Marino Bonassin
tel. 091/605 26 60
- ad Agno dalla sig.ra Raffaella Ricci
tel. 079/408 98 88

Raccolta olive a Gandria

Tempo permettendo la raccolta si svolgerà sabato 30.10.21. Maggiori dettagli su www.viva-gandria.ch



Frode e contraffazioni dell'olio

Olio di soia spacciato per extravergine d'oliva: società fittizie e frantoi fantasma, 24 arresti - i carabinieri del Nas di Foggia, coordinati dalla procura dauna, guidata da Ludovico Vaccaro, hanno eseguito anche diversi sequestri. La base logistica era a Cerignola e l'olio sofisticato è finito anche in numerosi e rinomati ristoranti in diverse regioni. Ogni due settimane la partenza di un autotreno verso la Germania con un carico di 23mila litri di olio taroccato ...

estratto del 2019 da "il Fatto Quotidiano.it".

La tematica della frode e contraffazione dell'olio d'oliva è diventata sempre più di rilievo. Vengono create anche società fittizie e frantoi fantasma sostenendo di produrre olio d'oliva e invece è olio di semi di soia con l'aggiunta di clorofilla e betacarotene oppure olio di semi di girasole geneticamente modificato per ottenere una maggior somiglianza con l'olio di oliva.

Negli ingredienti "preferiti" per contraffare rientrano anche l'olio di palma trifrazionato, l'olio di sansa manipolato, l'olio di vinacciolo o di nocciolo importato dalla Turchia. Un altro trucco consiste nel far passare in sottovuoto, a temperatura modesta, oli difettosi per poi deodorarli in modo da eliminare sentori sgradevoli di morchia o di muffa.

La tentazione di ingannare il consumatore è sempre grande considerando che non tutti sono degli specialisti. Il motivo di produrre e vendere olio contraffatto è essenzialmente di natura economica. In particolare l'olio d'oliva italiano è colpito da questa forma di truffa alimentare giocando sul marchio *Made in Italy* che è molto più caro del prodotto spagnolo, greco e tunisino soprattutto l'extravergine di oliva avendo un valore superiore.

Un olio extravergine deve essere prodotto solo con lavorazioni meccaniche e non può avere un'acidità superiore allo 0,8%.

Si possono distinguere due categorie principali di frodi.

La **frode sanitaria** è quella più grave e pericolosa in quanto vengono messi in vendita cibi potenzialmente nocivi per la salute (es. lo scandalo del vino al metanolo del 1986 con persino la morte di decine di persone). Si suddivide

- in adulterazioni (modifica della composizione del prodotto),
- in alterazione (modifica organolettica con processi generativi come la conservazione sbagliata o troppo prolungata) e
- in sofisticazione (modifica con l'aggiunta di sostanze estranee per migliorare il prodotto e farlo apparire più fresco o di valore superiore per es. aggiungendo ammoniaca ai gamberetti per ravvivare il colore).

La **frode commerciale**, meno rischiosa ma più diffusa, consiste con la descrizione del prodotto volontariamente errata che non mette in pericolo la salute ma causa una perdita economica per il consumatore. Si suddivide

- in contraffazione (far sembrare un cibo differente e più pregiato rispetto al reale valore);
- in falsificazione (sostituire un prodotto con uno meno pregiato come vendere olio di semi per olio d'oliva).

Raccolta collettiva delle olive

V. edizione prevista domenica 31.10.21 con consegna olive dalle 10:30 alle 12:00 ai centri di raccolta di Bellinzona, Noranco e Rancate. Maggiori dettagli sul sito AAO.

Censimento olivi

Continua il rilevamento delle piante di olivo. Richiedere il modulo per email o scaricarlo dal sito AAO.



Apertura dei frantoi

Entrambi i frantoi di Sonvico e Losone apriranno sabato 30.10.21. Info sul sito AAO.

Azione alberi di olivo

Sono aperte le ordinazioni per piante di 2 o 4 anni di diverse varietà adatte al territorio ticinese. Termine: 15.11.21. Maggiori informazioni sul sito.

Castagnata del 20°

La castagnata di sabato 13.11.21 avrà luogo a Rancate e non a Riva San Vitale come inizialmente annunciato. Dettagli seguiranno a breve.



Associazione Amici dell'Olio

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email amacidelloolivo@gmail.com
Web: www.amacidelloolivo.ch

L'olio extravergine di oliva è relativamente facile da modificare e difficile da individuare. La casistica più comune come precedentemente accennato è la **miscelazione** con altri oli vegetali, soprattutto di semi di girasole o peggio ancora con olio di sansa deodorato e deacidificato e aggiungendo coloranti per migliorare l'aspetto (betacarotene e clorofilla) e la **sostituzione** con oli vegetali o oli di categoria inferiori. A ciò si aggiunge la vendita di olio con denominazione di origine protetta (Dop) ma ottenute da olive raccolte fuori dalle zone di riferimento usando impropriamente il marchio Dop. L'etichetta porterà delle informazioni ingannevoli.

Ma come si possono scoprire le truffe ? non è facile e richiede diverse verifiche tecniche e sensoriali. **I test di laboratorio** analizzano diversi parametri e cioè:

- l'acidità: valore per valutare un olio d'oliva e può dipendere dalla qualità delle olive, dal trasporto e dallo stoccaggio;
- il numero dei perossidi: dipende dal tempo trascorso tra la raccolta e la lavorazione, se troppo alto, indica una bassa conservabilità;
- la spettrofotometria: tecnica che riconosce una miscelazione tra olio d'oliva vergine e altri oli raffinati. Dà informazioni su origine della sostanza grassa, conservazione e modifiche subite dall'olio;
- la composizione degli acidi grassi: va abbinata ad altre analisi come quella degli steroli.

L'analisi sensoriale fatta da un panel di assaggiatori verifica la presenza e l'entità di difetti principali come rancido, riscaldamento/morchia, muffa/umidità, avvinato e olive gelate.

E noi consumatori cosa possiamo fare ? ci dobbiamo affidare all'etichetta che deve obbligatoriamente riportare:

1. denominazione di vendita (es. olio extravergine di oliva)
2. designazione sull'origine (es. miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea)
3. informazione sulla categoria (es. olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici)
4. quantità netta (es. 0,75 litri)
5. termine minimo di conservazione (es. da consumarsi preferibilmente entro il ...)
6. condizioni particolari di conservazione (es. da conservare al riparo dalla luce e dal calore)
7. nome e indirizzo del responsabile del prodotto
8. lotto (partita della derrata alimentare)
9. dichiarazione nutrizionale (diversi indicazioni obbligatorie come energetico in kJ e kcal, quantità di grassi e acidi grassi saturi, carboidrati e zuccheri, proteine e sale in gr.)
10. campagna di raccolta (es. campagna di raccolta olive 2021/2022)
11. sede dello stabilimento di confezionamento (es. località, indirizzo)

Oltre a tutto ciò il **prezzo** può essere un ulteriore indicatore di affidabilità. Se troppo basso dovrebbe insospettire. Tenendo conto dei costi di produzione un buon olio italiano extravergine dovrebbe costare in Italia almeno 8 EUR al litro.

Ogni anno parecchie tonnellate di olive da Grecia, Spagna, Tunisia, Turchia e Marocco vengono portate dall'industria olearia in Italia per poi essere riciclate come prodotto italiano per il mercato italiano e internazionale.

In commercio al dettaglio si trovano i seguenti oli:

- olio extra vergine d'oliva
- olio di oliva vergine
- olio di oliva
- olio di sansa di oliva