

# Associazione amici dell'olivo

## Serata di degustazione: un approccio al prodotto

L'Associazione Amici dell'Olivo ha organizzato lo scorso 8 maggio una serata di degustazione di oli d'oliva extra vergine a Rancate. I presenti hanno potuto approfittare della vasta esperienza della signora Franca Camurati, persona di fama internazionale che pratica in modo costante e con grande professionalità da anni l'attività di capopanel.

La sua esposizione nel corso della serata ha fatto capire per esempio che l'approccio visivo nel bicchiere colorato è ancora motivato tanto più che non c'è un metodo scientifico per definire un range accettabile del colore dell'olio. Anche per quanto riguarda l'impatto del colore nella formazione del giudizio del consumatore, è ancora più "pericoloso" lasciare che si possa formare nella mente una relazione tra colore e qualità del prodotto in quanto le condizioni di conservazione dell'olio (esposizione prolungata alla luce, temperatura) influenzano il colore stesso in seguito a processi di ossidazione.

Ci sono poi due scuole di pensiero: utilizzare bottiglie trasparenti in cui si può vedere il colore ma che sono esposte ai rischi indicati, o quelle colorate, in modo da preservare il contenuto ma

che non danno modo di vedere il prodotto. Tanti quindi i pareri discordanti su questo aspetto.

Dopo una prima parte teorica, si è passati in seguito a quella pratica, forse la parte più interessante per la maggioranza dei presenti, durante la quale è avvenuta la degustazione di cinque qualità di olio (uno preso al supermercato, uno proveniente dal Lago di Como, uno vecchio di 15 anni, uno mischiato con 3 olii differenti e uno proveniente dalle colline del Mendrisiotto). Si è quindi cercato di individuare degli eventuali difetti all'interno di ogni prodotto come per esempio la morchia, la muffa, il rancido, e via dicendo oppure attributi positivi come il fruttato, l'amaro, il piccante, e molto altro.

Al termine della serata, il ricco aperitivo servito con risotto e sgropello era accompagnato ancora dalla degustazione di olii, stavolta quelli senza difetti. Il presidente Alessandro Coduri ha dato appuntamento dopo l'estate, all'assemblea generale prevista per **sabato 13 settembre** (che si terrà nel Sopraceneri) e alla gita sociale di sabato 25 ottobre. Chi fosse interessato all'associazione, può contattare il presidente (079 337 45 87) o il segretario Claudio Premoli (079 731 63 83).



Serata di degustazione di olii d'oliva (foto: Amici dell'olivo).

Informazioni  
sui fungicidi su  
[www.omya-agro.ch](http://www.omya-agro.ch)

## HELIOSOUFRE® S

Tripla azione contro l'oidio della vigna

Eccellente azione preventiva  
Forte azione curativa  
Ritarda la sporulazione



**Omya (Schweiz) AG**  
AGRO  
CH-4665 Oftringen, Tel. 062 789 23 41  
[www.omya-agro.ch](http://www.omya-agro.ch)

Marca registrata  
Osservare le indicazioni dei rischi e dei consigli di sicurezza fi garantiti sull'imballaggio

AGRICOLTORE TICINESE