

## Newsletter 23

21 giugno 2022

### Olio riduce il tasso di mortalità

Ricercatori USA hanno condotto una ricerca per 26 anni con la conclusione che un consumo quotidiano di olio di oliva riduce i rischi di morte per cuore, malattie neurodegenerative o respiratorie. Sostituire p.es. 10 grammi di margarina, maionese e grassi del latte con l'equivalente quantità di olio d'oliva riduce il rischio di mortalità fino al 20%.

### Pandemia: effetti sul commercio mondiale dell'olio oliva

Importazioni mondiali di olio d'oliva diminuite del 9% nella campagna 2020/2021 e provengono dalla Spagna (29%), Tunisia (27%), Italia (20%), Portogallo (10%) e Argentina (3%).

### Prossimo appuntamento AAO

Riservate la data di sabato 17.9.22 per la gita di un giorno in Valposchiavo e Valtellina. Maggiori dettagli seguiranno.

### Glifosato

L'Autorità europea per gli agenti chimici (ECHA) ha deciso di mantenere l'attuale classificazione del glifosato come sostanza che provoca gravi danni agli occhi e tossica per la vita acquatica con effetti di lunga durata. Tuttavia non sussistono prove scientifiche che il glifosato sia cancerogeno.

### Censimento olivi

Continua il rilevamento dei dati nella Svizzera italiana. Andate sul sito AAO oppure richiedete la documentazione tramite email a [amicidellolivo@gmail.com](mailto:amicidellolivo@gmail.com).



Foto Andrea Bernasconi

## Serata di degustazione | 2 giugno 2022

L'associazione è stata ospite ad inizio giugno nel Mendrisiotto presso l'azienda agricola di Davide Cadenazzi a Corteglia per una degustazione di olio molto particolare.

La serata è stata curata da Lorenzo Polacco (Olio Poldo delle Marche) e Mario Piazzini (vicepres. AAO). Dopo una breve introduzione sulla tecnica d'assaggio dell'olio detta anche di strippaggio, i partecipanti hanno potuto "giocare" con le sensazioni e le emozioni sull'olio d'oliva extra-vergine. Sono stati presentati 6 oli oltre ad un settimo chiamato X.

I presenti hanno inizialmente assaggiato la prima serie di 3 oli in sequenza, i primi 2 erano due oli ticinesi (AAO e quello del nostro socio Edo Latini), entrambi dei blend ed il terzo un Olio commerciale (rigorosamente coperto con carta alluminio) compilando una scheda di giudizio su pregi e difetti (da 0 a 10) di ognuno. Momento di pausa per poi assaggiare l'olio X con un sottofondo di musica classica. L'olio X non era nient'altro che il riproporre il primo Olio assaggiato (AAO). Assaggiare lo stesso Olio, dopo un



Olio commerciale e con una base musicale ha cambiato totalmente il giudizio di valutazione. Nel primo assaggio molte persone avevano segnalato dei difetti che non sono stati riscontrati successivamente.

Questo sta a dimostrare quanto l'ambiente che ci circonda può influenzare sulle nostre sensazioni. Dopo questo gioco si è ritornati ad assaggiare i tre oli rimasti: una Tenera ascolana della ditta "Prosperino", una Mignola di "I Tre Filari" e una Picholine di "Olio Poldo", tutti oli marchigiani. Si è trattato quindi di valutare quanto fosse forte di fruttato, di amaro e di piccante senza dimenticare eventuali difetti come muffa, rancido, ecc.

Inoltre in base alle proprie emozioni, ognuno doveva associare l'olio a 6 quadri (p.es. ad un quadro del Botticelli, di Monet ma anche campi di pomodori, un bosco e delle industrie).



Le valutazioni sono poi state immesse in una banca dati e sono stati estrapolati dei giudizi raggruppati. Ancora una volta il gentil sesso (40% dei presenti in sala)

## Proteggere le api

Api, bombi e api selvatiche contribuiscono all'impollinazione da fiore a fiore.

È necessario proteggerli e favorire l'insediamento rispettando le prescrizioni riportate sull'etichetta dei prodotti fitosanitari potenzialmente tossici.

## Guida agli extravergini 2022

Slow Food Editore ha pubblicato la guida 2022 con informazioni su frantoi, aziende agricole e oleifici. Costo EUR 18.00



## Si ferma il consumo dell'olio di oliva negli USA

Gli Stati Uniti sono i maggiori importatori di olio d'oliva con ca. il 35% delle import mondiali. Nel 2020/2021 hanno importato quasi 380'000 tonnellate, il 3% in meno rispetto al periodo precedente.

## L'olio protegge dal rischio cardiometabolico

Uno studio australiano ha constatato che il colesterolo ossidato è diminuito così come altri indici di rischio cardiovascolare in adulti sani dopo una dieta di sole tre settimane con 60 ml/giorno di un olio extra vergine di oliva ad alto contenuto fenolico.

## Associazione Amici dell'Olivo

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

ha mostrato quanto i loro sensi siano nettamente più sensibili rispetto a quelli maschili, addirittura su alcuni oli, il grado di sensibilità è rimasto maggiore del doppio rispetto alla valutazione maschile.

Per curiosità ecco alcuni abbinamenti tra gli oli e le opere d'arte: la varietà Picholine è stata associata al Botticelli, la Mignola al bosco, l'olio commerciale al quadro raffigurante delle fabbriche e uno degli oli ticinesi al Monet.

Un grande ringraziamento a Lorenzo Polacco e Mario Piazzini per aver condotto la particolare degustazione e aver saputo coinvolgere tutti i presenti.



Foto Andrea Bernasconi

La serata è proseguita prima in vigneto e poi in cantina con la degustazione di vini del padrone di casa Davide Cadenazzi accompagnati da ottimi salumi della casa e deliziosi formaggi. Ha fatto seguito una ricca grigliata mista accompagnata da verdure sapientemente preparata da Ilaria, sorella di Davide. Un ringraziamento a Ilaria e Davide per la calorosa ospitalità che ha permesso di passare ore liete in compagnia.



Foto Andrea Bernasconi