

Prezzi dell'olio d'oliva in salita

Forte calo produttivo di olio extra vergine in Italia (-30%) e Spagna (-50%) a causa della siccità, di episodi di meteo estremi e di rincari energetici, confezionamento e materia prima. In questi mesi l'olio è divenuto un bene prezioso.

Francobollo dedicato all'olio

Le Poste Italiane hanno messo in circolazione dal 24.10.22 un francobollo di € 1.20 dedicato all'olio extravergine d'oliva. Pochi gli esemplari: solo 320'00' pezzi.



Mosca dell'olivo anche in primavera

L'aumento delle temperature porta a cicli di sviluppo più brevi ma la temperatura minima entro la quale può svilupparsi la mosca è piuttosto bassa, compatibile anche con una primavera fredda.

Olio EVO aiuta il cervello

L'olio extra vergine d'oliva ha proprietà sulla salute del cervello che prevengono il deterioramento cognitivo, la perdita della memoria e i danni alle giunzioni in cui i neuroni scambiano informazioni.



Foto © AAO

La gita degli Amici in Franciacorta

Durante la gita annuale degli Amici dell'Olio, svoltasi sabato 13 maggio, una cinquantina di partecipanti si è recata nella regione della Franciacorta, che prende il suo nome dal latino "curtes francae". Nonostante le previsioni meteo poco promettenti, siamo stati fortunati e possiamo dire ... "gita bagnata, gita fortunata". Dopo un breve viaggio di un paio d'ore, siamo stati guidati da Chiara, una guida locale, per le strade di Iseo.

Il centro storico di Iseo ha conservato in maniera eccellente l'organizzazione urbana medievale, che è rimasta pressoché intatta fino all'Ottocento. Iseo era circondata da diverse cerchie di mura: la più antica probabilmente cingeva solo la collina, ma successivamente fu ampliata. A partire dall'XI secolo, Iseo emerse come un centro economico e strategico di grande importanza per il controllo degli scambi e dei transiti tra il Bresciano, la Valle Camonica e la sponda bergamasca. La piazza Garibaldi rappresenta il punto di incontro delle vie, con il monumento dedicato a Giuseppe Garibaldi che si erge su una roccia di tufo locale, stavolta senza il suo cavallo. Dopo aver visitato la pieve di Sant'Andrea, siamo rimasti affascinati anche dal castello, uno dei migliori esempi di architettura militare basso-medievale della zona (ammirato solo dall'esterno per motivi di tempo).

Al termine della visita, ci siamo spostati, non senza avventure per l'autista Rosario, all'azienda agricola Cascina San Lorenzo, dove ci attendeva Marco Antonucci, architetto, giornalista di Slow Food e degustatore di oli. La struttura della cascina, con un ampio giardino immerso nel caratteristico paesaggio di vigneti e colline, era incantevole, e lungo il viale c'erano olivi secolari. Dopo aver visitato la cantina e il frantoio, il gruppo ha avuto l'opportunità di degustare quattro oli italiani, selezionati da Marco Antonucci. Ecco quali erano:

1. Olio 8-BRE del Frantoio Dianto in Calabria, un blend di olive provenienti dalla regione di Catanzaro;
2. Olio della Fattoria di Monti in Toscana, un blend di olive provenienti dalla regione di Pisa;
3. Olio Gaiatto, DOP del Lago di Como, un blend di olive provenienti da Perledo;
4. Olio ORO del Frantoio Speranza in Umbria, ottenuto dalle olive della varietà San Felice provenienti dalla regione di Perugia.

Inoltre, abbiamo avuto l'opportunità di gustare l'olio blend della Cascina, accompagnato da un'ottima focaccia fatta in casa.

Il menu era ricco e la scelta più difficile per la portata migliore era tra un delizioso risotto mantecato al Franciacorta con olio d'oliva e prezzemolo (una piacevole sorpresa fuori programma) e i casoncelli di pasta fresca con burro fuso e pancetta. Abbiamo accompagnato il tutto con le bollicine della Cascina e un rosso Marzemino del Lago di Garda proveniente dalla cantina Turina.

L'unica pioggia che ha colpito il gruppo è arrivata al termine della visita guidata dell'Azienda Ricci Curbastro, un'azienda agricola che ha raggiunto la sua 18ª generazione. Durante la visita, i due figli della famiglia Ricci, rappresentanti dell'ultima generazione, ci hanno fornito informazioni sul piccolo museo agricolo e poi abbiamo visitato la cantina. La struttura è composta da tre livelli e sfrutta



Olive Oil Award Zurich 2023

Lo scorso 4 maggio sono stati premiati 12 oli con l'oro (7 dalla Spagna, 4 dall'Italia e 1 dal Portogallo).



Gelato con l'olio extra vergine di oliva

Il gelato con olio EVO è più sano, contiene meno acidi grassi saturi e più acidi grassi mono e polinsaturi. Studi hanno dimostrato che si può sostituire totalmente la panna di latte con l'olio d'oliva. L'analisi sensoriale ha confermato che non si è avuta nessuna modifica significativa del sapore originale. L'olio può essere un sostituto funzionale dei grassi nelle ricette dei gelati per ottenere prodotti più sani.

Produzione italiana 2022-2023

Nuovo crollo del 37% in confronto all'anno precedente. La crisi produttiva, legata a fattori climatici avversi, si è notata soprattutto in Puglia con un -52% ovvero la regione da cui provengono mediamente la metà delle olive italiane.

Associazione Amici dell'Olio

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

la forza di gravità per il caricamento delle uve. È importante notare che il disciplinare del Franciacorta prevede la raccolta manuale delle uve al fine di preservarne l'integrità. La forza di gravità è utilizzata anche per spingere i mosti nelle barrique e i vini nella zona di imbottigliamento al terzo livello. Questo livello è stato costruito a una profondità di 15 metri, garantendo una temperatura costante e naturale di 15°C.

Abbiamo avuto l'opportunità di vedere lo stoccaggio di centinaia di migliaia di bottiglie destinate alla maturazione. Nonostante la moderna struttura, la cantina conserva il fascino dell'antico sistema di costruzione sotterranea per la vinificazione. Prima di tornare in Ticino, abbiamo concluso la giornata con un calice di Franciacorta Brut.

La gita è stata un successo e tutti i partecipanti sono rimasti pienamente soddisfatti. Non vediamo l'ora di rivedervi l'anno prossimo.

Arrivederci!

