

## Newsletter 38

6 ottobre 2023

### Apertura frantoi in Ticino

- Sonvico: 21.10.2023
- Losone: 23.10.2023

Maggiori dettagli sul sito AAO.



Foto © AAO

### Raccolta collettiva

7a. edizione prevista domenica  
29.10.23. Dettagli sul sito AAO.

### Giornata del Raccolto

2a. edizione prevista martedì  
24.10.23 a Rancate. Dettagli sul  
sito AAO.

### Temperatura per olive appena raccolte

Uno studio ha rilevato che la temperatura ideale per la conservazione provvisoria delle olive appena raccolte, prima della frangitura, è la refrigerazione a +4°C. Una temperatura ambiente oppure a -20°C diminuisce le clorofille e altera in modo significativo la composizione e la qualità dell'olio ottenuto, tra cui una diminuzione della concentrazione di fenoli e la generazione del difetto sensoriale "olive gelate".

Mai quindi congelare le olive.

### Associazione Amici dell'Olivio

Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email: [info@amicidellolivo.ch](mailto:info@amicidellolivo.ch)  
Web: [www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch)



Foto © Andrea

## Serata Fattoria Moncucchetto – 27.9.23

Nella suggestiva e incantevole struttura dei signori Lucchini, ideata dall'architetto Botta, si è tenuta la conferenza dell'ingegnere Giandomenico Borelli dal titolo "Dall'oliveto al frantoio, all'olio di qualità".

Durante questa serata, l'ingegnere Borelli ha esplorato in dettaglio gli elementi che influenzano la qualità dell'olio, iniziando dal processo di produzione delle olive fino al momento dell'imbottigliamento.

È stato sottolineato il fatto che la genuinità non è necessariamente sinonimo di qualità; un olio può essere genuino ma non sempre di alta qualità. Sono stati analizzati i vari aspetti della qualità, tra cui quelli igienici, nutrizionali, chimici e organolettici, nonché i diversi metodi di estrazione dell'olio.

In seguito, è stata dedicata un'attenzione speciale alla tecnica di degustazione, esaminando sia gli attributi positivi che quelli negativi dell'olio. Dopo questa parte teorica, Mario Piazzini ha guidato la parte pratica della degustazione, durante la quale sono stati assaggiati tre oli: Azienda Agricola **Gaiatto** di Varenna, un blend (Frantoio, Leccino, Bianchera e Pendolino) DOP extravergine di oliva del Lago di Como, un monovarietale di **Coratina Intini** di Martina Franca, azienda delle Puglie e un **Filippo Berio**, olio tradizionale prodotto in Toscana con olive europee che si trova nella grande distribuzione.

Il nostro obiettivo di far comprendere il concetto di qualità è stato pienamente raggiunto, poiché tutti i partecipanti, più di trenta persone, hanno individuato il terzo campione come chiaramente il meno prelibato.

È stato particolarmente interessante l'intervento dello chef Andrea Muggiano, che ha condiviso consigli su come abbinare gli oli a vari piatti. La serata è proseguita con una visita alla cantina, in piena vendemmia, e si è conclusa con un ricco aperitivo seguito da una cena deliziosa.

È stata davvero una serata straordinaria, un successo totale che ha soddisfatto appieno tutti i presenti. Desideriamo ringraziare l'intero team di cucina dello chef per l'ospitalità e per averci regalato una serata così interessante, arricchente, educativa e soprattutto estremamente rilassante.

