



### Acqua: importante per l'olivo

Un deficit idrico poco dopo la piena fioritura dell'olivo può provocare riduzioni della crescita del frutto che si ripercuotono fino a maturità. L'espansione delle cellule oleifere è una forza motrice importante durante tutta la crescita del frutto, e non solo nel periodo finale.



Composizione dell'oliva



Foto © OlioPoldo e AAO

## Olive, Arte e Tradizione: intervista esclusiva con Lorenzo Polacco (parte 2)

Nelle Marche, la produzione di olive e olio extravergine è un'arte tramandata. Il paesaggio collinare offre condizioni ideali per oli dal profilo distintivo. La fusione di tecniche tradizionali e moderne caratterizza la produzione, mantenendo vive le radici storiche.

Numerose aziende aprono le loro porte ai visitatori. In un contesto globale che premia la sostenibilità e la qualità, la produzione si trova ad affrontare diverse sfide. Vi ricordate la newsletter no. 44/2024 contenente la prima parte dell'intervista esclusiva con Lorenzo Polacco di OlioPoldo? Proseguiamo ora con ulteriori domande per approfondire la tematica.

### Come ci si prepara per le sessioni di assaggio professionale? E quali sono gli elementi chiave che cerca durante un assaggio per valutare la qualità dell'olio?

*Come organizzatore della degustazione, è essenziale avere una conoscenza approfondita dei prodotti che verranno assaggiati, creando una sequenza in base all'intensità dei vari oli. Per coinvolgere il pubblico, creo anche situazioni ad hoc, come proporre lo stesso olio più volte per verificare se i partecipanti compilano la scheda con gli stessi parametri.*

*I punti chiave da considerare durante la degustazione riguardano l'intensità olfattiva, con un profilo fruttato fresco ed erbaceo. In bocca, è fondamentale valutare la pulizia dell'olio accompagnata da un sapore amaro e piccante.*

*Se sei l'organizzatore della sessione di assaggio, prima di presentare gli oli al pubblico, è necessario testarli dietro le quinte e disporli in sequenza in base all'intensità dei vari sentori. Per coinvolgere ulteriormente il pubblico, si potrebbe creare dei test ad hoc, ad esempio proponendo lo stesso olio più volte e verificando se i partecipanti compilano la scheda con gli stessi parametri.*

*Gli elementi fondamentali da considerare iniziano con l'analisi olfattiva, cercando un profilo fruttato fresco ed erbaceo. Per quanto riguarda il gusto, l'olio deve presentare pulizia, accompagnata da un sapore amaro e piccante.*

### Il frantoio di Filotrano su cui lei si appoggia per la frangitura adotta tecnologie particolari nel processo di estrazione dell'olio? Come queste innovazioni contribuiscono alla qualità dell'olio prodotto? In che modo la collaborazione con il frantoio di Filotrano ha influenzato la sua azienda?

*Parto direttamente dall'ultima domanda perché è la chiave di tutto. In una relazione, che sia affettiva, lavorativa o di amicizia, come quella tra me e chi mi sta intervistando, la fiducia è fondamentale.*

*La simbiosi e un tocco di empatia, ovvero stare nella stessa frequenza d'onda, completano il quadro. Con Simone, il nostro mastro frantoiano (Oleificio Sette Colli), questa simbiosi è nata in modo rocambolesco, crescendo nel corso degli anni dopo uno scontro di opinioni. La sua sincerità, espressa con la frase "alle persone devi dare ciò che vogliono con quello che vogliono pagare, al di là della qualità", ha conquistato la mia fiducia.*

*Essere frantoiano è un impiego, un mestiere che richiede conoscenza e coscienza. La fase cruciale della lavorazione, il frangitore, è un cuore importante*

Le olive sono composte principalmente da acqua (50%), olio (22%), carboidrati (19,1%) e una piccola quantità di proteine e minerali. Sono ricche di sostanze benefiche come grassi sani, vitamine e antiossidanti, che le rendono un alimento salutare. Mangiarle può aiutare a prevenire malattie del cuore, il cancro, problemi al fegato e disturbi neurologici.



### Olio DOP italiano

Aumentano i consumi di oli DOP e di conseguenza anche i prezzi rimangono alti e la riprova è nel livello ancora molto sostenuto anche delle quotazioni degli oli a marchio UE.

Secondo i dati Ismea relativi a ottobre 2024 al top per quotazioni c'era l'olio della Brisighella DOP (Emilia Romagna) quotato 25,2 euro al litro (in crescita dell'11% in un anno). A seguire l'extravergine della DOP Garda con 16,7 euro al litro (+24%). Poco più sotto l'olio del Chianti classico DOP (15 euro, +9%) e della Riviera Ligure DOP (15 euro, +21%).

### Certificazione IGP e DOP

L'Università del Salento ha sviluppato una soluzione per affrontare la questione della tracciabilità impiegando la risonanza magnetica nucleare. La tecnologia è in grado di scattare una fotografia completa in termini quali-quantitativi di tutte le molecole che contiene e compongono il corredo di effettiva espressione genetica di una specifica varietà.



per ottenere un prodotto eccellente. La distanza dei dischi influisce sulla quantità e la qualità dell'olio estratto. Le gramole sono delle vasche che all'interno girano una spirale. Nella pasta delle olive, l'olio è contenuto in micron e la gramola ha la funzione di amalgamare i micron. Anche in questa fase troviamo l'arte di essere un frantoiano.

La pasta deve lavorare a basse temperature, possibilmente non superiori a 26/28 gradi. Se ad ottobre, dato il cambiamento climatico, raggiungiamo all'esterno temperature superiori ai 30 gradi, Simone deve controllare il non surriscaldamento della pasta, magari spegnendo la rotazione della gramola. Simone è fondamentale per l'OlioPoldo perché setta i macchinari in base al prodotto che noi e i nostri clienti richiedono. Addirittura, prima dell'arrivo delle nostre olive, va a pulire e lavare tutto il processo produttivo.

Questo significa fiducia e simbiosi con il frantoiano. Come detto in precedenza, dato che non c'è molta cultura sull'olio e la maggior parte delle persone cerca quantità di olio, descrivo alcuni parametri.

In base alla cultivar, all'epoca di raccolta e al metodo di estrazione, 100 kg di olive possono rendere da 8 a 22 kg di olio. Da qui potete capire che sia la qualità che il prezzo da 8 a 22 kg non possono essere uguali.

**Come vede il futuro dell'olio d'oliva italiano, considerando le tendenze di mercato attuali? Ci sono sfide o opportunità specifiche che prevede per il settore nel prossimo decennio?**

*Dal mio punto di vista, dobbiamo ringraziare vivamente le multinazionali dell'olio extravergine di oliva e le varie truffe o adulterazioni che si verificano. Senza di loro, noi, pochi produttori di eccellenza, anche se piccoli e a gestione familiare, non avremmo avuto la possibilità e le capacità di emergere.*

*Ovviamente, c'è un mercato per oli commerciali, ma quelli di alta qualità sono destinati a chi presta attenzione al buon cibo. Sicuramente, la tendenza è quella di essere sensibili alla qualità da parte della popolazione, quindi la vendita a tali persone è sicuramente in aumento.*

*Basti pensare a quanti più individui, anche se non esperti, sono diventati conoscitori di vini in questi ultimi 10 anni.*

**Cosa pensa riguardo al ruolo della sostenibilità nel futuro dell'olio d'oliva italiano?**

*Il ruolo della sostenibilità nel futuro dell'olio d'oliva italiano è di fondamentale importanza. La consapevolezza ambientale e sociale sta crescendo a livello globale, e l'industria dell'olio d'oliva non fa eccezione. La sostenibilità non riguarda solo la produzione, ma coinvolge l'intera catena del valore, compresa la coltivazione, la lavorazione e la distribuzione.*

*La transizione verso pratiche agricole sostenibili, l'uso responsabile delle risorse idriche e la gestione attenta del terreno sono aspetti cruciali per garantire la longevità e la qualità dell'olio d'oliva italiano.*

*Inoltre, l'attenzione all'impatto ambientale nella fase di lavorazione, con un focus sulla riduzione degli sprechi e sull'efficienza energetica, contribuirà a consolidare la sostenibilità nell'intera produzione.*

*Dal punto di vista sociale ed economico, la sostenibilità implica anche la valorizzazione delle comunità agricole locali, garantendo condizioni di lavoro eque e stimolando lo sviluppo economico nelle regioni olivicole.*

*Inoltre, l'adozione di pratiche sostenibili può diventare un elemento differenziante sul mercato internazionale, rispondendo alle crescenti esigenze dei consumatori attenti all'ambiente.*

*In sintesi, la sostenibilità rappresenta una chiave cruciale per il futuro dell'olio d'oliva italiano, non solo preservando l'ambiente e le risorse, ma anche contribuendo a mantenere la competitività e la reputazione del settore a livello mondiale.*

**La sua azienda è a conduzione familiare, in che modo il coinvolgimento della famiglia contribuisce alla sua identità e alla produzione di olio? Ci sono tradizioni familiari legate alla produzione di olio che ha mantenuto nel tempo? La sua azienda ha una storia particolare o aneddoti interessanti legati alla produzione di olio?**



### **Ford: valorizzare gli scarti delle olive (progetto CompOlive)**

Ford ha aperto la ricerca per utilizzare foglie, rami e fibre scartati durante la raccolta delle olive. Lo scopo è realizzare componenti auto in materiali biocomposti al posto della plastica (p.es. poggiapiedi, parti del bagagliaio).



### **Curiosità sulle varietà (cultivar)**

Al mondo esistono oltre 1'500 varietà di piante di olivo, di cui oltre 550 in Italia. Il 58% della produzione di olive in Italia è fatto con 24 varietà mentre in Spagna oltre il 50% è dato da 3 varietà. In Grecia e Portogallo solo con 3 varietà si supera il 90% della produzione nazionale e addirittura in Marocco la quasi totalità è data da una unica varietà.

### **Microplastiche nelle bottiglie**

Un recente studio dell'Università di Bologna ha riportato la presenza di microplastiche in diverse bottiglie di plastica e vetro contenente olio extra vergine, olio d'oliva, olio di semi e prodotte in Italia e Spagna.

### **Corsi di potatura 2025**

Sono aperte le iscrizioni ai corsi di potatura che si svolgeranno a Coldrerio e Rancate. Iscrizione obbligatoria entro il 15.3.25. Maggiori info sul sito.

### **Associazione Amici dell'Olivo**

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)

*La famiglia è tutto; senza il loro supporto morale e fisico, probabilmente non sarei qui a rilasciare questa intervista. Tutto ebbe inizio per gioco e per caso nei primi anni 2000, quando aprii un'azienda di giardinaggio e di conseguenza iniziai a potare anche gli ulivi.*

*Mi specializzai immediatamente frequentando un corso professionale. In quel periodo, eravamo tra i primi nel settore e molto richiesti per la gestione degli ulivi. Mio suocero, proprietario di circa 300 piante e geloso del suo terreno, non mi permetteva nemmeno di entrare in campo per istruirlo sulle pratiche colturali, nonostante io impartissi lezioni ad altri agricoltori.*

*I miei clienti, oltre a richiedermi servizi di potatura, iniziarono a chiedermi di produrre anche olio, domandandomi cosa ne pensassi della qualità. Inizialmente, ero impreparato a rispondere, ma questa situazione mi spinse a diventare un assaggiatore professionista di olio.*

*In Italia, all'epoca, ero tra le prime figure richieste da gruppi di cucina, chef e scuole per condividere le mie conoscenze.*

*Dopo qualche anno, mio suocero, ormai ultraottantenne, non fu più in grado di gestire gli ulivi e mi chiese di prendere il suo posto. Accettai senza esitazioni. L'intuizione di mio suocero fu quella di piantare varietà poco diffuse in zona, come la Coratina e la Picholine, che producevano oli eccezionali.*

*Tra di noi assaggiatori, c'era una sorta di competizione amichevole, scherzavamo sulle nostre produzioni, e questa atmosfera mi spingeva sempre di più verso l'idea di partecipare a concorsi, nonostante non avessi ancora avviato la vendita.*

*Proprio grazie ai successi in questi concorsi, salendo costantemente sul podio, iniziai a riflettere sulla possibilità di puntare a una produzione di eccellenza.*

*Oggi ci troviamo qui, a produrre più di 20.000 etichette all'anno e a gestire tra i 5'000 e i 6'000 ulivi.*

