

Indicazioni per i buyer internazionali

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2016
PER LA PRODUZIONE ITALIANA PRIMI ASSAGGI DI QUALITÀ**

Buona la qualità degli oli extravergine di oliva italiani della nuova campagna, con pochi fruttati intensi e molti fruttati medi e leggeri, con caratteristiche organolettiche capaci di farsi apprezzare dai consumatori. Dall'analisi degli esperti, prime indicazioni sulle caratteristiche delle produzioni oleicole mediterranee, in mostra a Sol&Agrifood dal 10 al 13 aprile

Verona, 18 gennaio 2016 – La campagna olearia 2015-2016 non è ancora conclusa ma già si vanno delineando gli aspetti fondamentali che stanno caratterizzando questa annata nei Paesi produttori dell'Emisfero Nord, per lo più concentrati nell'area mediterranea.

Per dare ai buyer internazionali indicazioni preziose sulla qualità delle produzioni, Sol&Agrifood, la Rassegna dell'agroalimentare di qualità e fiera di riferimento per l'olio extravergine di oliva (10-13 aprile 2016, in concomitanza con Vinitaly ed Enolitech – www.solagrifood.com) propone una serie di commenti divisi per Paese, realizzati dai più importanti panelist internazionali e riferiti al proprio Paese di provenienza.

Si comincia con l'Italia, con l'analisi di Marino Giorgetti, capo panel di entrambe le edizioni di Sol d'Oro – Emisfero Nord ed Emisfero Sud –, e uno dei massimi esperti a livello mondiale per la valutazione della qualità organolettica degli oli extravergine di oliva.

«Non era difficile prevedere un consistente aumento della produzione rispetto alla tragica annata dello scorso anno – spiega Giorgetti – anche se le Organizzazione dei Produttori sembrano indicare un difficile raggiungimento delle 300.000 tonnellate prodotte in Italia quest'anno. Personalmente, e vedendo l'intensa attività dei frantoi in diverse zone d'Italia, penso che l'effettiva produzione sarà ben superiore ai dati stimati».

Come spiega Giorgetti, *«molto dipenderà dagli effetti delle condizioni climatiche dell'estate, con l'eccessivo caldo, soprattutto a luglio, e l'assenza di piogge, che non hanno consentito una buona fase di inoliazione nelle drupe, per cui generalmente si sta assistendo ad una riduzione delle rese. Ciò, ovviamente, influisce sui dati quantitativi di produzione, a cui si aggiunge una minor presenza di olive in alcune zone dove si sono avuti problemi di fioritura e/o allegagione».*

Ma non tutti i mali vengono per nuocere e il caldo ha sollevato i produttori dal rischio di attacco della famigerata mosca dell'olivo, *«per cui – afferma Giorgetti – non si vedevano olive così belle olive, dal punto di vista sanitario, da diversi anni. I pochi voli di mosca presenti, e soprattutto nelle zone costiere, non hanno nuociuto alla qualità delle olive, tanto da non riscontrare nessun problema per l'acidità libera e di conseguenza nell'analisi organolettica».*

Per Giorgetti, buona la qualità all'analisi organolettica degli oli extravergine: *«Mi sembra, da questi primi 'sentori' dell'annata, che il livello medio qualitativo si sia alzato, con probabile diminuzione di oli difettati, anche se di particolari e pregevoli sensazioni forse dovremo, almeno in parte, fare a meno. Non so se avremo tanti 'intensivi' quest'anno, ma ne dubito (e a dire il vero negli ultimi anni è la categoria che ha perso più presenze), ma sicuramente avremo un bel po' di leggeri e soprattutto medi che, come al solito, se la dovranno battere e combattere tra loro per svettare in cima ai vari concorsi».*

Primo fra tutti Sol d'Oro Emisfero Nord (www.solagrifood.com/it/area-espositori/concorso-sol-doro/view/sol-doro-emisfero-nord/), in programma a Veronafiere dal 14 al 20 febbraio, dove «oltre ai 'soliti noti' – conclude Giorgetti -, spero di trovare tanti produttori 'emergenti', che mi auguro facciano breccia tra i consumatori, spingendo sempre più in alto l'apprezzamento della qualità e dell'impegno dell'intero comparto».

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 - 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Web: www.vinaly.com | www.solagrifood.com | www.enolitech.it

Twitter: @pressVRfiere