



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

GLI ACIDI GRASSI CHE HANNO TENUTO L'ITALIA OLIVICOLA COL FIATO SOSPESO

L'olio extra vergine di oliva di oggi non è più quello dei nostri nonni, per fortuna.

L'olio ricavato dalle olive in tempi antichi spesso era ricavato da olive che “riposavano” per alcuni giorni in frantoio, marcendo e fermentando. I difetti organolettici erano consuetudine mentre oggi si è sempre più alla ricerca della qualità.

Un percorso iniziato dagli anni 1990 che ha portato a un grande anticipo della raccolta delle olive, per mantenerne la sanità e la fragranza.

Fino ad allora, raramente i nostri nonni cominciarono a raccogliere le olive prima di novembre mentre oggi è frequente trovar l'olio nuovo già a fine settembre o ai primi di ottobre. I cambiamenti climatici in atto hanno poi fatto il resto, rendendo antiquati alcuni parametri, decisi nel 1991 (regolamento comunitario 2568/1991).

È il caso di tre acidi grassi minori dai nomi impronunciabili: acido eptadecanoico, acido eptadecenoico, acido eicosenoico, presenti in quantità superiori ai limiti imposti 25 anni fa negli extra vergini di due varietà di olive italiane molto diffuse, la pugliese Coratina e la calabrese Carolea, quando raccolte precocemente.

Un allarme che ha scosso il mondo olivicolo nazionale a inizio della scorsa campagna olearia, perché gli oli che superavano tale soglia non potevano essere classificati come extra vergini, anche se organoletticamente perfetti.

Sulla questione è prontamente intervenuto il Consiglio oleicolo internazionale (COI), su pressione italiana. I parametri sono stati rivisti al rialzo, senza che questo incida minimamente sulla genuinità o sulla qualità degli extra vergini.

Anzi, sull'acido eicosenoico l'Italia aveva chiesto di portare il parametro a 0,45% invece il comitato chimici del COI ha deciso un rialzo a 0,5, proprio in considerazione dei mutamenti climatici e agronomici in atto.

La decisione è già stata ratificata dal Comitato consultivo del Consiglio oleicolo internazionale che si è riunito a Teheran a metà maggio; ora si aspetta la ratifica ufficiale a luglio, nel corso del Consiglio dei Paesi membri del COI.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/BkrvZov.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com