

olio: concorso o strategia?

Maurizio Corbo

Quattordici anni di impegno a valutare poco meno di un migliaio di campioni di olio di oliva, provenienti dall'intera regione Molise. Quale risultato? Quale obiettivo colto?

Penso che gli olivicoltori hanno colto il vero senso di "Goccia d'Oro" e stanno lavorando bene! Tutta la filiera se ne sta avvantaggiando; olivicoltori che, consapevolmente, continuano ad impiantare nuovi oliveti o a recuperare oliveti abbandonati, frantoiani che investono su tecnologie estrattive all'avanguardia e consumatori che cominciano ad essere disposti a pagare il giusto prezzo per una spremuta di oliva. Siamo orgogliosi di "Goccia d'Oro" perché ha saputo coniugare la trasparenza, l'onestà intellettuale, il rispetto delle produzioni difettate con i rigori tecnici necessari per ottenere un buon olio di oliva. Non un concorso, per decretare l'olio migliore, ma un'occasione di confronto e di crescita. Dobbiamo ancora lavorare molto perché conseguita la qualità è necessario valorizzarla. Ecco che nella quattordicesima edizione abbiamo introdotto, nella richiesta dei campioni, uno sforzo alle aziende partecipanti: aggiungere una bottiglia con etichetta! Sì l'etichetta, l'unico strumento che rappresenta il nostro olio laddove noi non possiamo essere presenti. Molti hanno vissuto l'imbarazzo nel dichiarare di non sapere cosa fosse un'etichetta, altri, pur con semplicità, si sono sforzati di vestire la propria bottiglia nel migliore dei modi. Altri, ancora, hanno sfoggiato etichette complete nei dettagli normativi e belle nella presentazione. Utilizzeremo queste bottiglie per tutte le nostre attività divulgative per dare la giusta visibilità alle aziende che hanno creduto in "Goccia d'Oro" ma anche per stimolare gli olivicoltori a fare meglio. "Goccia d'Oro" in sinergia con le scuole ha cercato di fare cultura sull'olio e sulle tematiche ad esso correlate. Abbiamo bisogno di confronto, sentiamo la necessità di non restare indietro rispetto alle altre realtà olivicole nazionali e internazionali ed ecco, quindi, l'occasione per organiz-

zare seminari e parlare di olivicoltura a 360°.

Lo stile di "Goccia d'Oro" ha coinvolto le singole amministrazioni (Roccavivara, Civitacampomariano, Jelsi, Gildone, Ferrazzano, S. Elia a Pianisi, ecc.) a lavorare nel proprio territorio per far giungere *input* anche a quelle persone che mai avrebbero pensato di mettere in discussione il loro essere olivicoltori o frantoiani. Questi concorsi zonali ci hanno dato una notevole mano per parlare di olio e di olivo in maniera diffusa.

La quattordicesima edizione di "Goccia d'Oro" ha visto coinvolte 53 aziende molisane di cui alcune della provincia di Iser-



nia. Il livello qualitativo degli oli esaminati è stato abbastanza alto anche se ci si aspettava qual cosina in più. Sicuramente l'annata non è stata la migliore in assoluto (vedi il caldo torrido di questa estate). Come *panel*, preposto alla valutazione sensoriale, ci aspettavamo oli più profumati e invece, da questo punto di vista siamo rimasti un po' delusi. Cosa poteva fare l'olivicoltore di fronte ad una annata così particolare? In effetti poteva fare ben poco: irrigare correttamente con disponibilità di acqua e fare qualche lavorazione del terreno in più (ripassi superficiali) se non presente l'irrigazione.

Chi ha saputo gestire le criticità è riuscito ad ottenere anche quest'anno, come lo scorso anno, un olio eccellente, ricevendo la giusta gratificazione al premio "Goccia d'Oro".

Di seguito i vincitori 2017 suddivisi per categoria e per giuria:

*Categoria 'amatori' valutati dalla giuria assaggiatori professionisti:

fruttato leggero: azienda

Muheim Anna Rita Dorothea - Larino

fruttato medio: azienda Michele Varanese - Larino
fruttato intenso: Adolfo Tartaglia - Santa Croce di Magliano

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori professionisti - olio EVO:

fruttato leggero: Az. Adamo Radatti - Larino
fruttato medio: Az. Antonio Villani - Campomarino

fruttato intenso: Az. Trespaldum srl - Mafalda

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria Alunni "E. Rosano" I.C. Larino - olio EVO:

fruttato leggero: Az. Parco dei Buoi di Pia Mariani - Larino

fruttato medio: Az. Marina Colonna srl - S. Martino in Pensilis

fruttato intenso: Frantoio Oleario Di Cencio - Termoli

*Categoria professionisti valutati dalla giuria assaggiatori Studenti ITAS sezione Carceraria di Larino - olio EVO:

fruttato leggero: Az. Parco dei Buoi di Pia Mariani - Larino

fruttato medio: Az. Antonio Villani - Campomarino

fruttato intenso: Az. Trespaldum srl - Mafalda

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori professionisti - olio DOP Molise
Az. Principe Pignatelli - Monteroduni (IS)

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori Studenti ITAS sezione Carceraria di Larino - olio DOP Molise

Az. Principe Pignatelli - Monteroduni (IS)

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori Alunni "E. Rosano" I.C. Larino - olio DOP Molise

Az. Principe Pignatelli - Monteroduni (IS)

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori professionisti - olio BIO
Giorgio Tamaro - Termoli

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori Studenti ITAS sezione Carceraria di Larino - olio BIO

Az. Casa del Vento di Pasquale Di Lena - Larino

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori Alunni "E. Rosano" I.C. Larino - olio BIO

Az. Frantoio Giovanni Di Vito - Campomarino

*Categoria 'professionisti' valutati dalla giuria assaggiatori professionisti - olio BIO/DOP

Az. Alessandro Patuto - Larino

*Gran Premio dedicato alla memoria di Francesco ORTUSO

Az. Antonio Villani - Campomarino

A queste aziende la soddisfazione di vedersi riconosciuti lo sforzo produttivo, a noi l'orgoglio di aver contribuito in parte.

Prossimamente parleremo dell'olivo, delle sue esigenze fisiologiche e della potatura. ☺

corbomaurizio@gmail.com

PAGLIONE
CARBURANTI E LUBRIFICANTI