

taccuinodiviaggio.it



Scegli Tu! ▶

▶ Olio di oliva Dop

▶ Olio extravergine

▶ Olio frantoio

▶ Produttori d olio

Rubriche

Home
News
Viaggiare
Luoghi
Folklore
Mercatini
Incontri d'Autore
Dove
Bacheca
Links
Aree di Sosta
Partiamo
Arte e dintorni
BenEssere
Palati Raffinati
In Camper
Contatti

cerca...

PALATI RAFFINATI

LE QUALITA' SALUTARI DELL'OLIO EXTRAVERGINE PRODOTTO CON OLIVE DEL CULTIVAR RAIO

Una grande scoperta dovuta a un gruppo di ricercatori e tecnici del Consiglio Nazionale delle Ricerche - CNR IGV- di Perugia, coordinati dai Dott. Roberto Mariotti e Saverio Pandolfi.



Esemplare monumentale di olivo Raio, Montecampano (TR)- Foto courtesy Roberto Mariotti.

di Donatello Urbani

Nessuno ha il coraggio di contestare la salubrità dell'olio extravergine oliva. Le sue doti di bontà e salutistiche sono in bella mostra riportate sull'etichetta. Tanto la legge quanto i disciplinari che tutelano la rispondenza delle qualità e delle produzioni sono alquanto rigide e recentemente sia la descrizione del prodotto che l'identificazione della qualità hanno ottenuto anche il "placet" della Comunità Europea. A nessun produttore, tantomeno se commerciante di olii, conviene rischiare le pesanti sanzioni previste dalla legge per le false dichiarazioni. La sola etichetta sulla bottiglia può essere una garanzia che azzeri qualsiasi eccezione anche del più esigente consumatore? E' quanto ho chiesto al Dott. Roberto Mariotti, ricercatore presso il CNR (Centro Nazionale delle Ricerche)- CTER - IGV - di Perugia: "Non del tutto! C'è sempre il furbetto che pensa di aver trovato nella chimica una formula miracolosa che offre la possibilità di aggirare la legge e farla franca. In proposito nessun produttore, piccolo o grande che sia, "pesca nel torbido" della legge. Quanto dichiarato in etichetta tanto dal contadino quanto da frantoi consortili o consorzi di produttori garantisce la massima rispondenza con il prodotto. Inoltre per adeguare l'etichettatura alle più recenti ricerche scientifiche, dovrebbe essere consentita anche l'indicazione della specie (cultivar) di olivo o di olivi da cui deriva il prodotto, cosa che l'attuale legislazione non consente e addirittura vieta e punisce con sanzioni".

"Abbiamo condotto con il collega Mariotti"- aggiunge il dott. Saverio Pandolfi,- "una ricerca

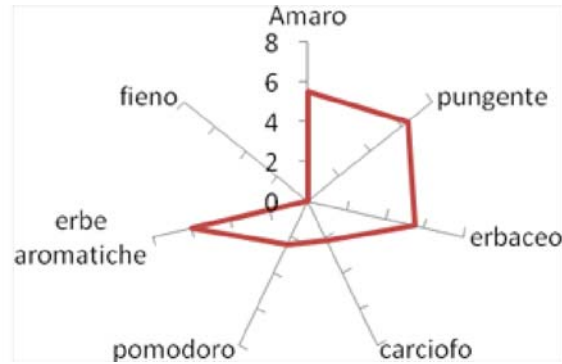
molto approfondita sul recupero degli antichi cultivar dell'Umbria. Una interessante sorpresa ci è stata riservata dal territorio dell'Amerino: - Comuni di Baschi, Giove. Amelia. Alviano, Lugnano e bassa Valle Tiberina Umbra in provincia di Terni, - dove abbiamo rinvenuto un esemplare di olivo Raio, specie autoctona quasi estinta, dalla veneranda età di oltre quattrocento anni, ancora attivo e che ha fornito un olio con queste caratteristiche:

Profilo Sensoriale dell'olio

Colore giallo con riflessi verdi, talvolta di colore verde smeraldo se l'annata è particolarmente siccitosa.

Fruccato intenso, sentori di erba appena falciata, leggero carciofo, pianta di pomodoro.

Al gusto presenta un ottimo bilanciamento tra le note amare e piccanti. Di particolare interesse la persistenza e l'evoluzione nel tempo all'interno del cavo orale. E' consigliato l'utilizzo in cucina su verdure cotte e crude, carni rosse, bruschetta, zuppe di legumi, di particolare interesse l'uso con la fava cottora presidio Slow Food dell'Amerino.



Caratteristiche salutistiche/organolettiche

Polifenoli, molecole anti-ossidanti per eccellenza, da un minimo di 400 mg/kg fino ad oltre 600 mg/kg. (Qualità queste che hanno anche una grande valenza antitumorale. N.d.a.). Acido Oleico medio $79,14 \pm 1,14$ %, che rende l'olio altamente fluido ed asciutto in bocca. Questi livelli possono variare in funzione del sistema di estrazione e dell'epoca di raccolta". Chiedo al dott. Pandolfi se può fornire notizie sulla pianta, le possibili difficoltà nella coltivazione, le caratteristiche dell'oliva prodotta e se le qualità dell'olio che ci ha riferite possono essere poste a confronto con quelle degli oli extravergini più commercializzati in Italia, in particolare dalla grande distribuzione.

Caratteristiche dell'albero

Vigoria della pianta molto elevata, portamento espanso, chioma poco densa. Autofertile, la pianta è in grado di fecondarsi da sola.

Caratteristiche del frutto

Invaiaura tardiva, il colore della drupa inizia a virare in ritardo rispetto alle cultivar più diffuse; resa in olio medio/alta tra il 18 ed il 20%, epoca di massima inolizione tardiva, cascola del frutto bassa e tardiva, resistenza al distacco del frutto durante la raccolta bassa.

Consigli di allevamento e cura

Distanza di piantagione sesto regolare 6 metri X 6 metri. Forma di allevamento a vaso. Raccolta con agevolatori e/o scuotitori al tronco. Epoca di raccolta dopo metà Novembre, primi di Dicembre a seconda dell'andamento meteorologico dell'anno.

Considerazioni sulla qualità dell'olio in relazione alla cultivar spagnola Arbequina.

L'acido oleico presente nell'Arbequina varia da 52% a 70% secondo le condizioni pedoclimatiche, il contenuto in polifenoli va da 50 mg/kg a 100 mg/kg. Il confronto con questa cultivar è appropriato in quanto l'olio in commercio (quasi del tutto di provenienza non italiana- n.d.a.) appartiene per la gran parte ai frutti della stessa varietà."

La cosa che più colpisce è che l'olio extravergine di oliva prodotto con olive raio ha qualità salutistiche superiori di ben sei volte a quelle offerte dall'olio extravergine di oliva, non italiano in prevalenza, che troviamo in vendita negli scaffali della grande distribuzione.

Interessanti poi sono il circuito commerciale e la proposta turistica direttamente legata all'olivo ed in particolare al cultivar raio.

"La riscoperta dell'olivo raio è per noi una buona occasione da non lasciar fuggire" è il commento della Sig.ra Nives, medico specialista in allergologia e pediatria, che gestisce l'agriturismo "Il Poggio Bolognino" ad Alviano (TR), insieme al figlio, laureatosi a Viterbo nell'arte del maniscalco che cura il centro ippico ed il marito che conduce l'azienda agricola con l'antica saggezza contadina e un occhio alle novità imposte dal progresso scientifico e tecnologico. Da amante della terra mostra con orgoglio la recente messa a dimora di olivi raio.





Alviano: tenuta agricola/agrituristica "Poggio Bolognino": Impianto di olivi cultivar Raio di due anni.

Foto courtesy Donatello Urbani

"E' mio desiderio recuperare le antiche piante che la natura ha selezionato e voluto che crescessero su questa terra e scioccamente abbiamo, per troppi anni, trascurato, rischiando di perderle definitivamente".

La signora Nives, che comunque è medico, tiene ad offrire ai clienti del suo agriturismo cibi particolarmente sani oltre che buoni. "Il mio desiderio invece è proporre agli ospiti una colazione a base di pane integrale che noi confezioniamo e produciamo con nostro frumento biologico, bruscato e condito con olio derivato da olive raio. Se a tutto questo si aggiunge un buon bicchiere di vino, possibilmente rosso per le sue qualità salutistiche, si ottiene il massimo dal buono che fa bene".

La vicina Giove è una terra votata all'enologia. Giuliano Castellani, viticoltore, nella sua tenuta agricola "Le Crete", ha in catalogo una variegata produzione di vini bianchi e rossi commercializzati in contatti diretti con i clienti e la grande distribuzione locale a prezzi quanto mai interessanti. Di gran pregio il rosso Petra Nera - Riserva 2009 - prodotto con uve Merlot, Sangiovese e Barbera in circa 10 mila bottiglie.

"Tutto il nostro olio extravergine è biologico come tutti i nostri prodotti: legumi, cereali, frutta e verdura" ci dice Claudio Schiaroli, contitolare dell'azienda agricola "Fontana Vecchia" ad Alviano (TR) - carlo.schiaroli@libero.it - " e commercializziamo quanto prodotto attraverso contatti diretti con i consumatori, molti dei quali stranieri. Aderiamo alle varie iniziative quali "Frantoi aperti" - "Maratona dell'olio" - "Cantine aperte" e percorsi enogastronomici promossi sia da istituzioni pubbliche che dal tour operator di Terni Let's travel - www.dreavel.com - e.mail: booking@dreavel.com - che sono buone occasione per rinverdire i rapporti con i vecchi clienti e stabilirne altri con i nuovi. Il nostro territorio é in buona parte coltivato biologicamente, nella quasi totalità da operatori agricoli che gestiscono agriturismi. Nostro desiderio è consentire ai nostri ospiti di respirare aria pulita, priva d'inquinamenti chimici dovuti all'uso di pesticidi, diserbanti, concimi e altri prodotti derivati dalla sintesi chimica in un soggiorno salubre accompagnato da un'enogastronomia da leccarsi i baffi."

Le informazioni scientifiche riportate in queste pagine sono state ricavate da dati ottenuti attraverso ricerche effettuate da ricercatori e tecnici del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR IGV di Perugia) e del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA OLI di Spoleto) coordinate dal dott. Roberto Mariotti e dal dottor Saverio Pandolfi, Agronomo e tecnico di ricerca presso il CNR IGV di Perugia (precedentemente appartenente al CRA OLI di Spoleto per 20 anni).

Archivio