

L'oro verde a scuola di eccellenza

COME PER IL VINO ARRIVA LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

Apprezzare e ricostruire la storia e il percorso produttivo dell'olio. È questo l'obiettivo che **Metapontum Agrobios** vuole raggiungere attraverso la certificazione di prodotto che si avvale di un sistema di qualità e tracciabilità messo a punto nell'azienda sperimentale ionica.

A beneficiarne saranno i produttori del comparto lucano dell'olio d'oliva che, utilizzando tecniche mirate alla qualità, potranno finalmente fare "oli d'eccellenza" in grado di competere ad armi pari con i migliori marchi del comparto agroalimentare italiano.

Questa operazione che va in direzione della valorizzazione delle tipicità locali è resa possibile dallo staff di **Metapontum Agrobios**, che opera come un sistema di assicurazione qualità per tutta la filiera, garantendo analisi chimiche e molecolari necessarie al controllo del prodotto finito. In questa prima fase ne hanno beneficiato diverse aziende provenienti dalle colline del materano, del ferrandinese e del **Vulture** che hanno sottoposto spontaneamente i propri campioni alle analisi organolettiche effettuate da un team specializzato.

*"Gli oli biologici presi in esame e gli oli lucani in genere - afferma **Stefania D'Alessandro** che ha guidato lo svolgimento del panel test - vantano un'ottima qualità, per questo motivo l'Agrobios ha in corso diversi progetti di ricerca finalizzati alla esaltazione ed alla caratterizzazione degli oli del Sud Italia".* All'interno delle attività per la valutazione qualitativa dei prodotti agroalimentari, Agrobios partecipa ad un'iniziativa per la certificazione e la rin-

tracciabilità dell'olio d'oliva monovarietale e denocciolato, esperienza che ha contribuito alla stesura del manuale qualità e tracciabilità della filiera e del disciplinare di produzione.

Agrobios sta conducendo programmi di ricerca per la caratterizzazione e la valorizzazione dei prodotti "**olio Secondo Veronelli**" mediante distinzione del profilo chimico e identificazione varietale. La garanzia della qualità e della tracciabilità dei prodotti, viene testimoniata dalla fascetta tricolore "olio se-

condo Veronelli" apposta su ciascuna bottiglia numerata.

L'olio di oliva extravergine è inteso come fruizione di gusto, quindi come cultura del mangiare e dello star bene. Il primo traguardo a cui dobbiamo pretendere per valorizzare il prodotto è la ricerca di gusti immediati, definiti, di sapori decisi riconducibili anche ad emozioni. È in corso, dunque, un'epocale mutamento nella cultura enogastronomica che parte proprio dalla **Basili-cata**. In quest'ottica, il principio che sta



ANTONELLA SIMONETTI
FOTO DI ANTONELLO DI GENNARO

alla base del progetto è offrire, con metodo e rigore scientifico, la tracciabilità dei sapori esaltando profumi e caratteristiche diversi da cultivar a cultivar e da zona a zona.

Otto "assaggiatori" interni all'Agrobios, opportunamente selezionati ed addestrati, sono chiamati a riconoscere caratteristiche e intensità degli oli lucani. "Questo panel costituito dalla **Regione Basilicata** - continua ancora D'alexandro - è in fase di accreditamento da parte del **ministero per le Politiche Agricole**, per il tramite dell'**Elaiotecnica di Pescara** che ha il compito di valutare, attraverso il ring test, il panel della regione, consentendo così all'Agrobios di ottenere l'accREDITAMENTO al Ministero".

Entriamo nello specifico del test per cercare di capire quali protocolli vengono seguiti per arrivare alle analisi sensoriali. Si versa l'olio in un bicchiere di vetro scuro riscaldato a temperatura e si annusa il campione cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli e sgradevoli. Si assume l'olio aspirando dell'aria, in modo da vaporizzarlo nel cavo orale e percepire le sensazioni retro-olfattive.

Si mantiene l'olio in bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato, ricercando la sensazione dell'amaro e del piccante e, subito dopo, si ripulisce la cavità orale mangiando un pezzetto di mela o bevendo un sorso d'acqua. Alcune delle sensazioni gradevoli che ne derivano, sono riscontrabili nel fruttato, aroma che ricorda l'odore ed il gusto del frutto fresco raccolto al giusto grado di maturazione; nel piccante, ○



Olio extra vergine di oliva, elisir di lunga vita

L'olio d'oliva ricopre un ruolo davvero importante dal punto di vista nutrizionale ed i benefici che apporta alla salute sono stati dimostrati in molte ricerche scientifiche. Naturalmente il valore biologico e gli effetti salutari sono evidenti negli oli di qualità che non presenta difetti organolettici e che abbiano parametri chimici ottimali.

La produzione di un olio di oliva extravergine di qualità, dipende da molti fattori: tecnologie di difesa e nutrizione delle piante, cultivar e sistemi di allevamento, epoca e sistema di raccolta, ambiente pedoclimatico, tempi di attesa dalla raccolta alla lavorazione del prodotto, tecnologia di estrazione, conservazione del prodotto.

Per ottenere una certificazione di extravergine e dimostrare l'alta qualità di un olio, si dovrà sempre partire da olive sane che garantiranno, la positività di entrambe le analisi chimiche ed organolettiche. Poiché produrre un olio di qualità richiede molta attenzione da parte degli olicoltori, è necessario che gli stessi seguano in prima persona le operazioni di estrazione, imbottigliamento, vendita, promozione e commercializzazione, garantendo un prodotto unico.

Ricerca e innovazione, la mission di Agrobios

La società Metapontum Agrobios, costituita nel 1985 come consorzio fra Regione Basilicata ed ENI, è oggi una Società tra Regione Basilicata ed Agenzia Lucana per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura (A.L.S.I.A.).

È impegnata in attività per il trasferimento dell'innovazione in agricoltura e nel sistema agro-industriale attraverso progetti di ricerca e servizi analitici nel settore delle biotecnologie vegetali e dell'ambiente. I progetti di punta in campo biotecnologico sono rivolti allo sviluppo ed all'applicazione di tecnologie innovative per la protezione delle colture da virus e insetti, per il miglioramento della qualità di piante di interesse agrario ed industriale (pomodoro, frumento, oleaginose) e per l'ottenimento di sostanze ad alto valore aggiunto da specie vegetali.

Inoltre ha al suo attivo linee di ricerca per l'identificazione varietale di specie vegetali mediante l'impiego di marcatori molecolari e per la definizione di tecnologie di diagnostica molecolare in campo umano.

Sul fronte ambientale è impegnata in programmi di monitoraggio del territorio (acqua, aria e terreno) e di valutazione della sicurezza d'uso e dei rischi legati al rilascio di prodotti geneticamente modificati.

In campo analitico conduce attività rivolte al miglioramento ed alla certificazione della qualità dei prodotti agricoli (ortofrutta, olio, miele) e servizi per la diagnosi fitosanitaria e per il rilevamento di OGM in matrici diverse. Svolge ricerca e servizi agronomici per la definizione di metodologie di produzione agricola sostenibile e per la valutazione delle novità vegetali (OGM) ottenute nell'ambito della ricerca biotecnologica.



○ sensazione di gusto pungente, caratteristica di oli ottenuti all'inizio della campagna. Alcune percezioni sgradevoli, invece, sono riscontrabili nell'avvinato, aroma tipico di oli ottenuti da olive conservate a lungo in sacchi che hanno subito diverse fermentazioni; nella muffa, aroma caratteristico di oli provenienti da olive rimaste ammassate molti giorni, soprattutto in ambienti umidi.

L'olio secondo **Luigi Veronelli**, già noto per il suo impegno nella certificazione vinicola, nasce dalla raccolta manuale e separata delle cultivar, escludendo buccia e polpa dal nocciolo per eliminare i problemi d'inquinamento legati agli scarti di produzione.

Produrre oli individuali derivati da un solo tipo di cultivar significa esaltare non solo la tipicità della stessa, ma anche del luogo dove è cresciuta. La millenaria tradizione contadina, che Veronelli descrive attentamente, s'incontrerà con le più avanzate tecnologie per accertare scientificamente l'origine esatta degli oli e, soprattutto, certificare le caratteristiche molecolari chimico-fisiche ed organolettiche. La Metapontum Agrobios che ha intrapreso questa positiva esperienza sinonimo di crescita del comparto agroalimentare, ha sede in **Metaponto** (MT), antico territorio dell'omonima città della **Magna Grecia** a pochi chilometri dal mare Jonio e rappresenta uno dei più moderni centri di ricerca e sperimentazione per l'agricoltura mediterranea.

Qui si effettuano controlli sulla qualità organolettica degli oli attraverso il metodo descritto certificandone le caratteristiche.

Per l'olio extravergine di oliva la qualità e l'identificazione con un territorio conducono a una valorizzazione del prodotto, che diventa unico ed originale grazie allo stretto rapporto fra qualità, azienda, ambiente e tecniche produttive. Un vero protagonista della dieta mediterranea intesa non solo come ricerca del gusto, ma anche come cultura del mangiare e dello star bene che è piacere del palato. ●



Not only does the Metapontum Agrobios aim at going over all the steps of the productive cycle of oil, but it also focuses on its history and culture. Based in Metaponto in the province of Matera, this regional company is regarded as one of the most modern research and testing centres for Mediterranean agriculture and it is aiming at achieving the product certification. Who is going to benefit from this result? Naturally, all the Lucanian olive oil producers who will be finally able to produce 'excellent oils' by means of high-quality techniques. Therefore, the above-mentioned producers will be able to compete against the best brands of the Italian agro industrial sector.

Founded on the enhancement of local products, this action becomes a reality thanks to the staff of the Metapontum Agrobios, which checks on the quality of the whole production system by means of chemical and molecular exams fundamental to finished product control. Different companies placed on the hills surrounding Matera, Ferrandina and the Vulture have benefited from this first phase. As a matter of fact, they have had their samples examined by means of organoleptic exams carried out by a professional team. "The examined biologic types of oil and, generally, Lucanian types of oil" Stefania D'Alessandro says (the woman who has led the panel test), "can be proud of their high quality. That is the reason why the Agrobios is working on ongoing research projects aimed at enhancing different types of oil from Southern Italy."

Within the activities on the quality assessment of agro industrial products, the Agrobios has joined in a project for certification and traceability of monovariety and pitted olive oil; an experience which has helped write a handbook on the quality and traceability of the productive system and production rules and regulations. The Agrobios is also carrying out research programmes aimed at the characterisation and enhancement of the products labelled as "Olio Secondo Veronelli" (Oil according to Veronelli) through the identification of both chemical elements and variety. What certifies about the quality and traceability of these products is the three-colour label "Olio Secondo Veronelli" on each numbered bottle.

Ms D'Alessandro keeps on saying, "The extra-virgin olive oil is regarded as an important part of our food and wellness culture. Our first target must be a search for immediate flavours, precise, which might let us remind of intense emotions too. The idea underlying our project is offering, by means of a scientific method, product traceability through scents and features which characterise any different cultivar (a variety of plant)".

Eight selected and trained internal "tasters" of the Agrobios are in charge of defining characteristics and intensity of Lucanian oils. "This panel set up by the Regione Basilicata", Ms D'Alessandro says, "is still being born out by the Agriculture Policy Ministry, also through the work of the Elaiotecnica in Pescara which has to select tasters by means of specific tests. By doing this, the Agrobios is allowed to issue certificates in sensorial analysis (panel test) expiring in one year".

In the centre controls on the organoleptic quality of oil are carried out through the above mentioned method in order to certify the characteristics.

Finally, as to the extra virgin olive oil, the quality and the identification with a specific land help enhance the product. Thus, this product becomes unique and original thanks to the relations between quality, company, environment and production techniques. After all, oil has been always considered as a leading protagonist of the Mediterranean diet which focuses not only on taste, but also on a real food culture.