



Coldiretti; Migliori oli EVO d'Italia Candidati 14 di Avellino "Classifica"



La selezione dei migliori extravergine per la Guida Oli d'Italia 2019, a cura di "Gambero Rosso", ha celebrato ieri la tappa regionale della Campania. Il "panel test" è stato curato da Apröl Campania, la principale organizzazione di olivicoltori, ed è stata ospitata presso la sede regionale di Coldiretti. Gli oli Evo (extravergine d'oliva) candidati sono stati 46, provenienti dalle cinque province: 14 da Avellino, 13 da Benevento, 11 da Salerno, 7 da Caserta e 1 da Napoli. Il panel test, guidato da **Maria Luisa Ambrosino** e con la supervisione della referente di Gambero Rosso Adele Chiagano, era composto da esperti, scelti tra i tecnici di Apröl e gli assaggiatori accreditati presso la Camera di Commercio di Napoli. Tra i 46 candidati, il panel test ha selezionato un numero significativo di oli Evo che parteciperanno alla finale nazionale di Roma, prevista a fine gennaio. Gli extravergine che hanno partecipato al panel test rappresentano uno spaccato della produzione olivicola regionale. Forte la presenza di oli a denominazione di origine e biologici, con una netta prevalenza di monovarietali. Quello che emerge con evidenza – sottolinea Apröl Campania – è l'alto livello qualitativo dell'olio extravergine prodotto nella nostra regione nonostante l'annata difficile, flagellata dal freddo e dalle gelate che hanno colpito le olive già in settembre e ottobre. La produzione dell'annata 2018/2019, come nel resto d'Italia, risulta ridimensionata rispetto all'anno precedente. Nei dati ufficiali aggiornati sul Sian – sistema informativo agricolo nazionale – la produzione 2018 è stimata in circa 6 mila tonnellate di olio, a fronte

delle 19 mila del 2017/2018. Una situazione su cui Coldiretti ha presentato il suo piano "Salvaolio" in dieci punti, tra cui la difesa del panel test come strumento necessario per la classificazione e valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva, al fine di tutelare i produttori di oli di qualità ed i consumatori. La Campania possiede oltre 74 mila ettari coltivati ad oliveto, di cui il 5% circa con metodi di produzione biologica. Le principali varietà olivicole campane sono: l'Ogliarola, la Marinese e la Ravece in provincia di Avellino; l'Ortice, l'Ortolana e la Racioppella in provincia di Benevento; l'Asprinia, la Tonda, la Caiazzana e la Sessana in provincia di Caserta; l'Olivo da olio (detta anche Cecinella o Minucciolo) in penisola Sorrentina, Napoli; la Rotondella, la Carpellese, la Nostrale, la Salella, la Biancolilla e la Pisciotana in provincia di Salerno. A queste autoctone vanno aggiunte varietà come il Leccino e il Frantoio, che pur non essendo autoctone sono presenti da lungo tempo in varie zone della regione. L'olio nuovo esprime al meglio le proprietà organolettiche, antiossidanti e nutrizionali che tendono a deperire nel tempo. In Campania sono cinque le Dop: Cilento, Colline Salernitane, Irpinia - Colline dell'Ufita, Penisola Sorrentina e Terre Aurunche. Il "panel test" è rappresentato da un gruppo di persone opportunamente allenate e preparate all'assaggio degli oli vergini di oliva con il compito di valutare e certificare le caratteristiche organolettiche (pregi e difetti): sapore, colore, odore e aspetto. Si tratta di un metodo oggettivo che sfrutta gli organi sensoriali umani i quali, secondo studi certificati, si comportano come dei veri e propri strumenti di misura. Infatti, numerosi studi effettuati in questi anni, hanno stabilito con certezza che gli organi sensoriali umani sono costituiti da cellule specializzate nel riconoscere i singoli tipi di molecole con cui vengono a contatto. L'esame organolettico "panel test" sugli oli d'oliva vergini come parametro di valutazione della qualità è stato introdotto nel 1991 dal regolamento comunitario.