

Alla 6° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, svolta nella splendida cornice dell'Abbadia di Fiastra (MC) il 30 e 31 maggio, la parola chiave è stata IDENTITÀ', basata su varietà e territorio.

La novità della 6° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, che si è tenuta quest'anno nell'ambiente mistico della Riserva Naturale dell'Abbadia di Fiastra (MC), ha riguardato la presentazione dei profili sensoriali di riferimento dei principali oli monovarietali che sono pervenuti alle precedenti edizioni della Rassegna. I dati sensoriali definiti dal Panel regionale Assam-Marche sugli oltre 1.000 campioni di olio, sono stati elaborati statisticamente dall'Ibimet – CNR di Bologna; tramite l'analisi dei clusters sono state individuate 8 tipologie di oli monovarietali in cui possono essere raggruppate tutte le varietà. La numerosità dei campioni provenienti da tutta Italia ha consentito inoltre la definizione del profilo sensoriale medio di 28 varietà (Ascolana tenera, Bianchera, Biancolilla, Bosana, Caninese, Carboncella, Carolea, Casaliva, Cellina di Nardò, Cerasuola, Coratina, Dritta, Frantoio, Gentile di Chieti, Itrana, Leccino, Mignola, Moraiolo, Nocellara del Belice, Ogliarola campana, Ogliarola salentina, Pendolino, Peranzana, Piantone di Mogliano, Raggia, Ravece, Rosicola, Tonda Iblea) e relativo intervallo di confidenza al 95%; i dati relativi alle prossime edizioni permetteranno di approfondire il lavoro di caratterizzazione chimica e sensoriale degli oli monovarietali e definire i profili di riferimento per ciascuna delle principali varietà autoctone italiane.

Le 8 tipologie di olio e i 28 profili sensoriali di riferimento sono stati pubblicati sul Catalogo Nazionale degli oli monovarietali, edito dal Sole24ore Edagricole - una vetrina dei migliori oli provenienti da varietà autoctone italiane, corredati di foto della bottiglia, giudizio sensoriale e parametri analitici relativi ad acidi grassi e fenoli totali - nell'articolo introduttivo "Identità sensoriale degli oli monovarietali" a firma di Alfei B., Magli M., Rotondi A., Pannelli G., e sono stati presentati nell'ambito del Workshop di sabato 30 giugno, in cui sono stati affrontati temi relativi alle prospettive di mercato per gli oli monovarietali italiani; dopo le relazioni introduttive di Giorgio Pannelli del CRA OLI Spoleto, Barbara Alfei dell'Assam e Andrea Marchini dell'Università di Perugia, grandi e piccoli produttori si sono confrontati sui temi relativi alla commercializzazione di tali prodotti di nicchia che stanno acquisendo una credibilità crescente sul mercato, a differenza delle DOP.

Numerosi eventi culturali e gastronomici hanno accompagnato, nelle due giornate del 30 e 31 maggio, le 51 aziende presenti alla Rassegna che hanno proposto al pubblico i loro oli selezionati. Nonostante la pioggia di domenica, la partecipazione di pubblico è stata elevatissima; la manifestazione ha richiamato tecnici ed esperti da tutte le regioni italiane e persino dalla Croazia, grazie anche alla collaborazione di Olea – Scuola Internazionale di Analisi sensoriale e cultura degli alimenti, insieme alla quale sono state organizzate due sedute certificate di assaggio rivolte a coloro che stanno intraprendendo il percorso di addestramento per l'iscrizione agli elenchi regionali. Gli assaggiatori professionisti invece sono stati messi alla prova nel gioco a squadre "Indovina la varietà", organizzato dall'ASSAM; dopo una presentazione delle varietà in gioco a cura di Barbara Alfei e Giorgio Pannelli, le squadre si sono cimentate nel riconoscimento dei profumi e sapori di Coratina, Itrana, Ravece, Mignola, Moraiolo, Bosana, Nocellara del Belice e Tonda Iblea; prima classificata una squadra del Trentino, composta da Maria Grazia Brugnara, Stefano Bonamico e Luigi Montibeller; in seconda posizione una squadra dalla Sardegna e al terzo posto la Campania.

In collaborazione con Olea si è tenuta la seduta di assaggio "L'olio del vicino è sempre più verde?! Marche e Trentino a confronto"; dopo una breve presentazione delle realtà olivicole delle Marche e

del Trentino, si è proceduto con gli assaggi per la memorizzazione delle caratteristiche varietali delle principali varietà diffuse nei due territori; gli oli maggiormente apprezzati dagli assaggiatori sono risultati la Casaliva dell'Alto Garda Trentino e la Coroncina di Caldarola.

Momenti dedicati invece ai consumatori hanno riguardato gli eventi gastronomici “Mangiando si impara”, svolti in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Cingoli. Degustazioni a base di piatti semplici, quali bruschette, mozzarella e pomodoro, insalata d'orzo, roast beef, verdure, su cui proporre l'abbinamento di due differenti tipologie di olio versato a crudo sul piatto; ai consumatori si è chiesto di compilare una scheda dove poter “votare” la combinazione secondo loro migliore per ciascuna preparazione, sbilanciandosi anche nella percezione dei caratteri positivi che riuscivano ad identificare negli oli.

Olea e Viandanti dei Sapori hanno infine proposto il gioco “Il naso d'Italia” – Campionato Italiano dell'olfatto, dedicato a tutti, grandi e piccini, allo scopo di valorizzare le potenziali virtù del proprio “naso”, mettendolo alla prova in un viaggio divertente di profumi.

La prossima occasione di confronto sulle caratteristiche organolettiche degli oli monovarietalitaliani sarà ad Ariano Irpino (AV) dove avrà luogo il **19 giugno** l'incontro di aggiornamento dei Capi Panel, organizzato da Assam, CRA oli Spoleto e Sole 24 Ore Edagricole, in collaborazione con la Regione Campania e il Consorzio per la Promozione e Valorizzazione degli oli irpini COPROVOLI (*per info alfei_barbara@assam.marche.it*).

Barbara Alfei

Presidente Comitato Scientifico Rassegna nazionale Oli monovarietalitaliani