

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

IL CLUB MEDOLIVA

Medoliva nasce con la finalità di offrire una vetrina importante alle aziende che operano nel bacino del Mediterraneo e che hanno fatto della qualità della loro produzione un vero e proprio biglietto da visita. Realtà spesso piccole ma contraddistinte dai valori della tradizione, della cultura e della passione. In questa logica si configura la creazione del "Club Medoliva", un luogo ove sono presentati i migliori Oli del Mediterraneo in degustazione continua la cui selezione è curata da un gruppo di esperti panelisti coordinato da Marco Oreggia. I Paesi partecipanti sono: *Spagna, Francia, Italia, Slovenia, Croazia, Grecia, Turchia e Marocco.*

FOCUS SUI PAESI DEL CLUB

SPAGNA

La Spagna, ormai da anni, ha consolidato il ruolo di primo produttore mondiale di olio. I numeri parlano chiaro: la superficie olivicola supera i 2 milioni e mezzo di ettari, dei quali poco più del 60% è localizzato al sud, in Andalucía, seguita a lunga distanza da Castilla-La Mancha (15,78%), Extremadura (10,30%) e Cataluña (4,45%). Il resto è diviso fra le rimanenti dieci regioni. Nella campagna 2010-2011 dai 1.744 frantoi attivi sono state prodotte 1.387.332,3 tonnellate di olio, con una diminuzione dell'1,03% rispetto all'anno precedente: produzione che fa della Spagna attualmente l'unico paese in Europa che realizza quantitativi sufficienti al proprio consumo interno. I dati descrivono una realtà dai grandi volumi. E non è solamente storia recente: storico bacino di rifornimento di olio per i paesi europei, la Spagna ha un'antichissima tradizione olearia che comincia nel II millennio a.C. con i Fenici, che importarono la coltura della pianta durante la colonizzazione del Mediterraneo occidentale, e si sviluppa in epoca romana quando dall'Hispania partivano grandi quantitativi di olio verso l'Urbe. Nel XIX secolo gli impianti superano già il milione di ettari e tuttora in Spagna, sebbene si distinguano zone differenti per densità produttiva e varietà allevate, si fa olio quasi ovunque, grazie alla conformazione del territorio e al clima favorevole. Circondato da catene montuose, il paese si presenta come un vasto altopiano (Meseta) interrotto al suo interno da numerosi rilievi alternati a depressioni - la più estesa delle quali è quella andalusa - e da ampie vallate in prossimità dei fiumi. Il clima, diverso da zona a zona, spazia da quello continentale della Meseta, riparata dalle correnti marine con inverni rigidi, estati caldissime e precipitazioni scarse, a quello mediterraneo del litorale orientale, con inverni temperati e piogge frequenti nei mesi autunnali. La regione settentrionale presenta invece un clima temperato oceanico con precipitazioni frequenti e abbondanti, mentre quella andalusa subtropicale ha inverni miti, estati caldissime e piogge scarse. La Spagna sta attivando negli ultimi anni una strategia di notevole incremento dei fattori produttivi su tutto il territorio nazionale, tanto che nelle prossime campagne olearie si prevede che si supereranno ancora i volumi attuali. Quantità che in moltissimi casi non penalizzano il fattore qualitativo. L'obiettivo primario infatti è raggiungere traguardi di eccellenza con costi contenuti. Punto di forza del paese è sicuramente la presenza di un governo e di amministrazioni regionali capaci di promuovere l'intera filiera olivicola, curandola in ogni aspetto: dalla ricerca scientifica, agli impianti agronomici, alla trasformazione, al confezionamento, alla commercializzazione. Basti pensare ai tre piani olivicoli nazionali che si sono susseguiti nell'ultimo decennio, ma anche alla chiara strategia di aggressione del mercato europeo attraverso l'acquisizione di marchi commerciali in altri paesi dell'UE, per dare sfogo all'incremento produttivo. Permangono tuttavia delle difficoltà, per lo meno al momento, nel gestire a livello qualitativo i grossi volumi che caratterizzano il modello olivicolo spagnolo che resta, comunque, un mercato di massa: anche se quelle che oggi sono punte di eccellenza potrebbero divenire domani la norma, date le potenzialità.

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

FRANCIA

La posizione geografica, al limite nord per la coltivazione dell'olivo, non la rende una terra olivicola d'elezione, tuttavia la Francia ha riscoperto il ruolo primario della pianta sacra all'interno dell'economia del paese, anche in considerazione delle virtù innegabili dei suoi prodotti per la gastronomia e la salute. Del resto l'albero dell'olivo ha una tradizione profondamente radicata in questa terra fin dall'antichità più remota: importato dai Fenici e dai Greci, la sua coltura si sviluppa per lo più in epoca romana. Ma il culmine della sua crescita lo raggiunge tra il XVIII e il XIX secolo: nel 1840 si contano ben 26 milioni di piante distribuite su 168mila ettari che, solo un secolo più tardi, l'esodo dei coltivatori dalle campagne e la crisi economica riducevano ad appena 80mila unità. E nel 1956 una rovinosa gelata accelerava ulteriormente il declino. Per fortuna già da qualche anno è in atto un'inversione di tendenza e l'olivicoltura francese sta ritrovando oggi tutto il suo vigore. Attualmente le zone olivetate occupano oltre 52mila ettari, con un numero di alberi produttivi che raggiunge i 4 milioni e 600mila. Le aziende olearie sono 30mila e 227 i frantoi attivi. Il consumo di olio si aggira intorno alle 113mila tonnellate a fronte di una produzione che nella campagna 2010-2011 è stata di 6mila tonnellate, con un aumento del 5,26% rispetto all'annata precedente. Le aree olivicole si collocano in tredici dipartimenti di quattro regioni del sud della Francia: Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes e Région Corse. Data la diversità legata al territorio e al clima, che ha favorito le varietà autoctone come un rilancio del prodotto tipico, l'UE ha distinto ben sette Appellazioni di Origine Protetta. L'Aop Huile d'Olive d'Aix-en-Provence corrisponde all'area collinare calcarea intorno alla città di Aix en Provence: qui l'olivicoltura è largamente praticata e le varietà più diffuse sono l'aglandau, la salonenque e la cayenne. La Aop Huile d'Olive de Haute-Provence ha il suo centro nella valle della Durance, sui primi contrafforti sassosi delle Prealpi, dove primeggia la varietà aglandau: gli oli sono tra i più vigorosi di Francia, intensi e piccanti. L'appellazione Huile d'Olive de la Vallée des Baux-de-Provence ricade nel cuore del Massif des Alpilles, una zona fatta di colline aride dove si trovano le varietà salonenque, aglandau e grossane. L'Aop Huile d'Olive de Nyons ha la sua zona tipica ai piedi del Mont Ventoux, dove le piante sono al riparo dai venti, come testimonia la varietà locale denominata tanche, preservata dal gelo nel 1956: l'olio extravergine che se ne ricava ha una sottile nota di frutta secca. L'Aop Huile d'Olive de Nice comprende una zona fatta di colline a strapiombo sul mare e terrazzamenti arroccati alle Alpi Marittime: al riparo dai venti, è l'habitat naturale per la varietà cailletier, presente in grandi piante secolari. L'Aop Huile d'Olive de Nîmes è nella regione di Nîmes, circondata da colline di vigne e olivi dove le varietà sono picholine Languedoc, negrette e noirette; l'Aop Huile d'Olive de Corse ricade in quella terra dove l'olivo fu portato dai Genovesi nel XVI secolo: una suggestiva "Montagna sul Mare" dove alberi enormi prosperano su terreni granitici e le olive appartengono a varietà locali come sabine, germaine, biancaghja e raspuluta.

ITALIA

L'Italia seguita a distinguersi tra i paesi mediterranei come terra olivicola per eccellenza: per tradizione della coltura, per radicamento della pianta sul territorio e per qualità del prodotto finale. L'olivo ricopre infatti l'intera penisola: attualmente non solo in Piemonte, ma persino in Valle d'Aosta, sono in corso o si stanno attivando delle sperimentazioni mirate a reintrodurre questa coltivazione che era viva nel passato e che successivamente è stata abbandonata per ragioni soprattutto climatiche. C'è ovunque un'olivicoltura che ha delle basi consolidate nel corso di millenni di storia. Diamo qualche dato: la superficie olivetata sfiora il milione e 191mila ettari sui quali trova dimora un patrimonio di circa 224 milioni e 700mila piante. Le zone più vocate sono quelle collinari, poi quelle montuose e, in piccola parte, le pianure o altipiani. Nella filiera olivicola è impegnato oltre un milione di addetti. Nella campagna 2010-2011 la produzione ha raggiunto le 526.778 tonnellate di olio, con un aumento dell'1,71% rispetto all'annata precedente. La quasi totalità (86,22%) proviene dalle regioni del meridione, seguite dal centro (12,37%) e dal settentrione (1,41%). Primeggiano per volumi, nell'ordine, Calabria, Puglia, Sicilia e Campania che insieme raggiungono il 79,16% del totale nazionale, seguite a lunga distanza da Lazio, Toscana, Abruzzo e Umbria che rappresentano il 15,09%. L'olivicoltura costituisce un importante contributo per le singole economie agricole regionali, soprattutto nelle aree più vocate del mezzogiorno: in regioni come Calabria e Puglia l'olio costituisce una delle voci più importanti dell'intero comparto agricolo. Ma la vera ragione del primato italiano sta nel ricchissimo e complesso parco varietale: infatti sono state censite più di 500 cultivar che danno origine a oli di altissima qualità. Se infatti l'Italia ha ceduto alla Spagna il primato mondiale per i volumi prodotti, continua tuttavia a essere regina nell'eccellenza qualitativa. Posizione che riguarda tutti i gradini della filiera: dalla

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

coltivazione, alla raccolta, alla trasformazione, attuate mediante tecnologie sempre più moderne e compatibili con la materia prima e con l'ambiente. E tutto questo all'interno di un panorama assai delicato: l'olivicoltura italiana infatti è strutturalmente debole e disomogenea, per via di un mercato iper-frazionamento, per cui l'ambito produttivo è saturato da un gran numero di olivicoltori che ottengono volumi esigui, prediligendo la valorizzazione ambientale e storica dell'olivo anziché investire in impianti maggiormente razionalizzati, e da altrettanti frantoiani e imbottigliatori. Mancano dunque elementi di sinergia nel comparto e i singoli produttori non sono supportati né dalle istituzioni, né dalle associazioni di categoria, né dalla ricerca scientifica: lo dimostra il fatto che non sia stato reso ancora operativo un piano olivicolo nazionale; e a questo si aggiungono lo scarso incremento annuo delle superfici impiantate, i ridottissimi volumi degli oli imbottigliati a Denominazione di Origine Protetta e la mancanza di strategie comunicazionali. Se contiamo poi la presenza di un forte nucleo di multinazionali che monopolizzano il mercato con prodotti standard a prezzi contenuti, si comprende come puntare esclusivamente su un mercato di nicchia sia una scelta pressoché obbligata.

SLOVENIA

La storia recente del comparto olivicolo in Slovenia è quella di una ripresa lenta e difficoltosa dopo anni di decadenza e abbandono. Ma il dato positivo è che oggi finalmente si stiano compiendo delle scelte giuste, perseguendo il fine della qualità. Scelte che comportano degli interventi sia dal punto di vista territoriale e paesaggistico, che da quello agronomico e produttivo, ripristinando i vecchi oliveti come parti integranti del paesaggio, adottando provvedimenti di tutela ambientale con tecniche colturali eco-sostenibili e lavorando in vista di un buon prodotto finale. L'obiettivo è l'incremento del livello qualitativo degli oli perché possano finalmente posizionarsi sul mercato. Già qualche risultato positivo è visibile, ma un grande impulso in questa direzione lo darà la recente approvazione della Dop Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre (Istria Slovenia), come pure i sussidi governativi per lo sviluppo agricolo in vista dell'adeguamento agli standard europei in tema di misure ambientali e assistenza tecnologica. Situata al crocevia tra l'Europa continentale e il Mediterraneo, la Slovenia presenta un territorio splendido e per molti aspetti ancora incontaminato, dove la coltura della pianta dell'olivo esiste da millenni. Tracce fossili di coltivazioni di piante vengono fatte risalire infatti all'era della colonizzazione greca, nel IV secolo a.C., anche se furono i Romani a diffondere l'olivicoltura in maniera massiccia in tutti i territori dell'Impero e a trasformarla in un'attività organizzata su larga scala. Nei secoli a venire questa coltura non è mai stata abbandonata e raggiunge il massimo splendore tra il XVII e il XVIII secolo, con un patrimonio olivicolo di oltre 300mila piante. Ma in epoche più recenti inizia il suo declino: negli anni che precedono la prima guerra mondiale e, ancor di più, dopo la rovinosa gelata del 1929 che determinò una vera e propria decimazione degli oliveti. E bisogna aspettare i giorni nostri per registrare un'inversione di tendenza. Oggi la regione più coltivata è l'Istria Slovena, che occupa il lembo sud-occidentale del paese con i comuni di Koper, Izola e Piran; ma anche più a nord stanno nascendo nuovi impianti. La superficie olivetata sfiora i 1.800 ettari, con 400mila piante, ed è composta per lo più da piccoli appezzamenti gestiti da privati. Ciò comporta una frammentazione dell'offerta - si contano 2.500 aziende - ma del resto gran parte del prodotto è destinato all'autoconsumo, che peraltro rileva un discreto incremento di anno in anno. Per quanto riguarda le varietà in produzione, dopo la gelata del 1985 sono state selezionate quelle che avevano subito un danno minore e che garantivano una maggiore resistenza e una produttività più elevata. La cultivar più robusta e con la massima resa in olio si è rivelata l'autoctona istrska belica che oggi è in netta prevalenza nelle piantagioni, seguita da leccino, pendolino, frantoio e da altre piante autoctone provenienti dalla zona di Piran: štorta, črnica, drobica. La trasformazione avviene in 18 frantoi, in parte tradizionali a presse e in parte moderni a ciclo continuo. La produzione, benché soggetta a oscillazioni dovute alle ricorrenti gelate, ha registrato negli ultimi anni una sostanziale stabilità. La scorsa campagna ha reso 600 tonnellate di olio, senza variazioni rispetto all'annata precedente.

CROAZIA

L'attuale panorama olivicolo in Croazia registra un grande impulso innovativo del settore dal punto di vista colturale e produttivo e una decisa crescita qualitativa del prodotto finale. D'altro canto qui l'olivicoltura è fiorente, dato il clima favorevole e l'ottima composizione del terreno, ed è tradizionalmente diffusa lungo la costa, nella penisola istriana e in Dalmacija, oltre che nelle isole. I primi a coltivare l'olivo in queste zone

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

furono i Greci, giunti nell'alto Adriatico nel IV secolo a.C.; ma è con l'arrivo dei Romani, nel I secolo d.C., che l'olivicoltura conosce una grande espansione su tutto il territorio, come provano i resti di frantoi oleari a Poreč, Červar Porat, Barbariga e nelle isole Brijuni. Proprio in questo periodo lo scrittore di origine spagnola Marziale loda la città di Córdoba definendola "perfetta come l'olio d'Istria". Poi, nel VII secolo d.C., i Croati giungono sulla costa adriatica orientale e gradualmente adottano la coltivazione dell'olivo. Un ulteriore incentivo lo dà la Serenissima; ma il culmine dello sviluppo risale alla fine del XVIII secolo, quando sul territorio si contano 30 milioni di piante che producono in media 20-30mila tonnellate di olio annue. Nel Novecento si assiste a un rapido declino dell'olivicoltura, provocato dall'espansione della vite: il numero di alberi scende drasticamente a 2 milioni. Trascurata durante il regime comunista perché praticata da piccoli nuclei familiari, l'olivicoltura subisce un colpo pressoché mortale durante la guerra del 1991-1995 a causa dei rovinosi incendi che devastano le campagne. Ma attualmente in Croazia circa 4 milioni e 20mila piante dimorano su una superficie di 19.533 ettari. La coltivazione è estensiva nelle zone aspre e poco accessibili, mentre dove il territorio lo consente è semi-intensiva e, in parte, intensiva. La maggioranza degli impianti è fatta di olivi di circa 50 anni di età, seguita da impianti giovani (con meno di 10 anni) e poi da quelli fino a 30 anni. In piccola parte sopravvivono olivi secolari. La tendenza attuale, soprattutto in vista dell'ingresso in Europa, è di crescita. Nelle quattro zone olivicole - Istra, Kvarner, Dalmacija nord e Dalmacija centro-sud - le cultivar principali sono: istarska bjelica, buža, carbonera, leccino (Istria); slivnjača, slatka, orkula, rošinjola, leccino (Kvarner); oštrica, drobica, leccino (Dalmacija nord); oblica, lastovka, levantinka, coratina, leccino (Dalmacija centro-sud). Ma il paniere comprende anche altre varietà autoctone tra cui la più diffusa è la oblica. Le aziende attive nel settore raggiungono le 38.351 unità e i frantoi sono 180, la maggioranza dei quali è dotato di un sistema di estrazione a ciclo continuo a tre fasi. Il resto è a due fasi oppure tradizionale a presse. Nell'ultimo decennio la produzione media di olio si aggira intorno alle 5mila tonnellate: nella campagna 2010-2011 ha raggiunto le 5.500 tonnellate, senza variazioni rispetto all'annata precedente. Una resa ancora insufficiente per il mercato nazionale, in cui le quantità importate superano nettamente quelle esportate. Pur in presenza di un rinnovato sviluppo dell'olivicoltura, il consumo pro-capite di olio resta molto basso (1,8 Kg/anno) rispetto ad altri paesi olivicoli, il che è dovuto però soprattutto alle diverse abitudini alimentari delle regioni non olivetate della Croazia.

GRECIA

È il paese con il maggior consumo di olio pro-capite al mondo - 20 Kg annui - nonché il terzo paese produttore a livello mondiale. Stiamo parlando della Grecia. Forse in nessun'altra terra l'albero dell'olivo è tanto profondamente radicato e connotato di valore sacrale: simbolo di sapienza e di pace, è l'albero sacro ad Atena che ne ha fatto dono agli Ateniesi. E Atene, la pòlys per eccellenza, prende il nome dalla dea che è rappresentata con un ramo di olivo, lo stesso con cui erano incoronati i vincitori dei primi giochi olimpici. Secondo la leggenda fu Aristeo, figlio di Apollo, a insegnare agli uomini come innestare l'olivastro selvatico e come frangere le olive per ricavarne l'olio. Reperti archeologici, anfore e pitture provano come già in età minoica la pianta dell'olivo fosse conosciuta per i suoi pregi e coltivata nell'isola di Kritis dal 3500 a.C. e in seguito in tutto il continente. E oggi, a distanza di millenni, la Grecia rimane terra d'elezione per l'olivicoltura perché possiede tutto ciò di cui questa pianta ha bisogno: sole, clima mite, colline basse. Qui 157 milioni di alberi si arrampicano su un terreno impervio, sassoso, arido, distribuendosi su un milione e 100mila ettari coltivati soprattutto nel Peloponnisos, nella Halkidiki, a Kritis, a Delphi, nelle isole dello Ionio e dell'Egeo. Il paniere varietale è ricchissimo: oltre cento cultivar, nate nei secoli dall'adattamento alle condizioni climatiche e legate alle differenti zone, di cui anche quelle più antiche sono ancora in produzione. I 2.050 frantoi, per lo più di piccole dimensioni, lavorano la koroneiki, varietà capofila che produce un olio dalle ottime qualità organolettiche, di cui sono pregiate soprattutto le produzioni del sud del Peloponnisos. La cultivar mastoidis è molto diffusa a Kritis ed è particolarmente resistente, tanto che si può coltivare fino a mille metri di quota; la valanolia e la adramytini sono prodotte nelle isole di Lesbos, Hios, Skiros, Evia; la megaritiki e la kalamon sono diffuse soprattutto nel Peloponnisos; mentre la prassinolia nella Halkidiki e in Makedonia. Negli oliveti greci si trovano anche: lianolia kerkyras, agouromanakolia, throuba thasou e kothreiki. L'olivicoltura è un traino economico per la Grecia e una parte della popolazione trae sostentamento da essa. Nella campagna 2010-2011 le 600mila aziende hanno prodotto 336mila tonnellate di olio, con un aumento del 5% rispetto all'annata precedente. A tutela degli extravergine prodotti sono ben 27 le certificazioni attuate (Dop e Igp). Le Dop sono diciassette: Apokoronas Hanion Kritis, Archanes Iraklio Kritis, Kolymvari Hanion Kritis, Peza Iraklio

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

Kritis, Sitia Lasithi Kritis, Viannos Iraklio Kritis, Vorios Mylopotamos Rethyminis Kritis, Exeretiko Partheno Eleolado Thrapsano, Finiki Lakonias, Krokees Lakonias, Petrina Lakonias, Kalamata, Kranidi Argolidas, Lygourgio Asklipiou, Zakynthos, Exairetiko Partheno Elaiolado Troizinia ed Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis. Più la Dop Agoureleo Chalkidikis, in attesa all'UE. Dieci le Igp: Agios Mathaios Kerkyras, Hania Kritis, Kefalonia, Lakonia, Lesbos, Olympia, Preveza, Rhodos, Samos, Thassos. Sono dati e numeri che tracciano il profilo di un comparto in decisa ascesa: obiettivo dei produttori è la valorizzazione dell'olio imbottigliato e il miglioramento della qualità, mentre cala lo sfuso esportato.

TURCHIA

La Turchia è un paese molto vasto che comprende l'estrema parte orientale della Tracia, in Europa, e la penisola dell'Anatolia, la propaggine più occidentale del continente asiatico. Il terreno, povero e di origine calcarea, e il clima, con lunghe estati calde e il benefico influsso del mare, ne fanno un habitat perfetto per l'olivo. Non per nulla infatti si pensa che la Turchia sia stata una delle culle storiche dell'olivicoltura che in questa regione rappresenta una pratica tradizionale da qualche millennio. Per secoli l'area dell'Egeo è stata il centro non soltanto della produzione ma anche dell'esportazione olivicola. A documentare l'importanza della coltura nel paese esiste addirittura una legge del secolo scorso (1939) promulgata dal governo turco per proteggere e incrementare l'impianto dell'olivo: esempio unico di una legge creata appositamente per una pianta. Su questa scia l'olivicoltura ha avuto un rapido sviluppo fino al 1950, per poi registrare una grave battuta di arresto. Oggi è tornata alla ribalta e l'obiettivo è che continui a crescere con lo stesso ritmo del passato: è proprio di questi anni un progetto di legge per la creazione di un Consiglio Olivicolo Nazionale che sarebbe una grande conquista per il settore. L'olivicoltura è praticata su larga scala, su una superficie di quasi 800mila ettari, con circa 160 milioni di piante. La maggior parte degli oliveti è situata in zone montuose, su terreni solo in minima parte irrigui. La produzione, destinata per circa il 70% alla trasformazione e per il resto alle olive da tavola, proviene per lo più dalla regione dell'Egeo, a ovest del paese, e si concentra soprattutto nelle province di Balikesir, Izmir e Aydin. Moltissime le varietà locali qui coltivate: ayvalik, çakir, çekiste, çilli, domat, edincik su, erkence, Izmir sofralik, kiraz, memecik, memeli e uslu. Nella regione bagnata dal Mar di Marmara si trovano invece le cultivar çeledi, gemlik, karamursel e samanli; mentre nella regione mediterranea le cultivar buyuk topak ulak, sari hasebi, sari ulak e tavsan yuregi. Sulla costa mediterranea più orientale, nella provincia di Hatay, quasi al confine con la Siria, crescono le varietà saurani e halhali; mentre nell'Anatolia sud-orientale le cultivar egri burun, kalembezi, kan çeledi, kilis yaglik, nizip yaglik e yag çeledi. Al momento si contano 1.250 frantoi attivi, un numero crescente dei quali si è dotato di impianti a ciclo continuo, mentre diminuiscono quelli tradizionali a presse. Sempre più produttori inoltre si avvalgono di tecniche all'avanguardia al fine di incrementare la produttività degli impianti e di razionalizzare le operazioni di raccolta e conferimento ai frantoi, come pure di estrazione, puntando alla qualità del prodotto finale. Le circa 190mila aziende, che rappresentano solo una parte della totalità delle aziende agricole turche, sono per lo più strutture familiari di dimensioni ridotte, ma in molti casi riunite in cooperative che svolgono una funzione primaria, gestendo le operazioni di acquisto, stoccaggio, esportazione e importazione. La Turchia è oggi uno dei maggiori produttori mondiali di olive, nonché uno dei primi esportatori dopo i paesi dell'UE. Al quinto posto nel mondo per produzione di olio, nella campagna 2010-2011 ha raggiunto le 160mila tonnellate, con un aumento dell'8,84% rispetto all'annata precedente.

MAROCCO

La pianta dell'olivo in Marocco connota marcatamente il paesaggio ed è fondamentale nel panorama agrario locale, perché peraltro è l'unica pianta che attecchisce anche nelle zone montuose: 86 milioni di alberi su 720mila ettari sono oltre la metà dell'area totale destinata agli alberi da frutto. Non sorprende quindi che la sua coltura sia così radicata a livello locale, imponendosi come una delle più importanti attività produttive e quindi come basilare fonte di reddito. Si stima infatti che dia lavoro continuativo a una parte di popolazione ogni anno e che, sebbene la produzione nazionale non rifletta ancora le potenzialità olivicole delle differenti zone agricole marocchine, tuttavia le opportunità di sviluppo della filiera di qualità sono decisamente interessanti sia per il mercato interno che per quello estero. D'altronde la pianta dell'olivo esiste ed è coltivata in Marocco da millenni. Studi archeologici e resti di antichi frantoi romani rivelano la sua importanza economica, legandola particolarmente alla città di Volubilis, a nord del paese. Coltivato dunque ad altitudini e in condizioni territoriali e climatiche anche molto differenti da zona a zona, con precipitazioni annuali

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

irregolari, l'olivo è oggi diffuso principalmente in tre aree: a sud-est, al centro e al nord. La prima di queste regioni si estende dall'estremità orientale del paese alle province pre-sahariane, ospita circa la metà degli oliveti nazionali e ha un clima semi-arido; la seconda si colloca tra il nord e le montagne; infine la regione a nord dispone di un terzo del patrimonio olivicolo totale. La campagna 2010-2011 ha reso 150mila tonnellate di olio, con una diminuzione del 6,25% rispetto a quella precedente. Una tendenza comunque positiva, in linea con l'attuale politica governativa che vuole scommettere decisamente sull'olivicoltura, che potrebbe diventare in breve tempo uno dei comparti produttivi prioritari in Marocco. Dal Ministero per l'Agricoltura è stato infatti elaborato un piano che prevede l'incremento di 540mila ettari di oliveto e 550 milioni di euro messi in campo per questa imponente operazione. Inoltre è in corso un progetto di ricerca, condotto a Marrakech e promosso dall'Istituto Nazionale per la Ricerca Agricola, che è un'opportunità per le aziende olivicole marocchine, sia in vista di una conduzione più razionale degli oliveti, strategie commerciali comprese, che di una selezione delle cultivar più idonee. Infatti il numero delle varietà autoctone è ancora poco conosciuto e basato esclusivamente sulla descrizione morfologica e sulla variazione delle caratteristiche genetiche del frutto. L'oliva maggiormente coltivata è riferita a un'unica varietà, la picholine marocaine, che in realtà comprenderebbe più cultivar. Infatti è noto che le tribù montane coltivavano delle varietà locali identificate secondo i loro diversi tratti morfologici: la meslala, vicino Meknès; la noukal, nella regione di Taza; la bouchouika, vicino Sefrou; la hamrani, nella regione di Chefchaouen; infine la soussia, nella regione di Souss. Recentemente ne sono state catalogate altre, come la cultivar dahbia dalla regione di Meknès e la haouzia e la menara dalla regione di Marrakech. Tutti esempi che dimostrano quanto la diversità varietale, nel patrimonio olivicolo marocchino, possa essere molto più ampia di quanto non sia stato creduto finora.

IL CONCORSO MEDOLIVA

Il **Concorso "MEDOLIVA"** si pone l'obiettivo di valorizzare la qualità dell'olio extravergine di oliva del Mediterraneo, premiandone i prodotti migliori, diffondendone la conoscenza e contribuendo così a una sua corretta commercializzazione. Più specificatamente si propone di:

- stimolare i produttori del settore (olivicoltori, frantoiani e confezionatori) all'ottenimento di un extravergine di alta qualità, attraverso il confronto tra le diverse produzioni.
- valorizzare la conoscenza e lo studio delle produzioni olivicole di qualità di qualunque provenienza rafforzandone l'immagine in particolare sui mercati esteri e offrendo alla filiera

un'occasione di sana competizione per il miglioramento della qualità dell'olio e per la cura dell'immagine del prodotto.

- promuovere la diffusione degli aspetti salutistici e nutrizionali (Dieta Mediterranea) degli extravergine di qualità nei differenti ambiti di consumo e commercio (mense scolastiche, scuole di cucina, enoteche, ristoranti, importatori, buyer, ecc.).

I produttori degli oli che risulteranno premiati, oltre alla visibilità nei media, potranno incontrare i buyers in un momento esclusivamente loro dedicato.

LE AZIENDE IN CONCORSO

I campioni di olio extravergine che si sono iscritti al Concorso sono stati **210**. Le Aziende finaliste sono **40** (1 azienda ha 3 oli finalisti in tre categorie. 7 aziende hanno 2 oli finalisti in due categorie). **I campioni** di olio extravergine finalisti sono dunque **49**, di cui:

10 nella categoria Fruttato Leggero

18 nella categoria Fruttato Medio

21 nella categoria Fruttato Intenso

I vincitori saranno definiti il 17 Maggio (mattina) ad Arezzo dal Panel Internazionale di 12 assaggiatori.

I premi sono:

1 Classificato Fruttato Leggero.

1 Classificato Fruttato Medio.

1 Classificato Fruttato Intenso.

A questi tre si aggiunge un quarto premio speciale scelto dagli assaggiatori delle aziende di tecnologia olearia.

CROAZIA	Leccino	Oleificio Al Torcio	Fruttato Leggero
ITALIA	Lolio - Biancolilla	Agropan	Fruttato Leggero
ITALIA	Passocupo	Azienda Agraria Michele Tamaro	Fruttato Leggero
ITALIA	Olea Romea - Leccino	Azienda Agricola Laura de Luca - Olea Romea	Fruttato Leggero
ITALIA	Cenzino	Azienda Agricola Vincenzo Marvulli	Fruttato Leggero
ITALIA	Cluentio	Cooperativa Olearia Larinese	Fruttato Leggero
ITALIA	Oliastro Seggianese	Frantoio Franci	Fruttato Leggero
ITALIA	Dop Colline di Romagna	Il Borgo del Melograno	Fruttato Leggero
ITALIA	Deorum	Pernigo	Fruttato Leggero
SPAGNA	Arbequina - Selección Especial	Oleum Artis	Fruttato Leggero
CROAZIA	Salvela - Buža	Agroprodukt	Fruttato Medio
CROAZIA		Cossetto	Fruttato Medio
CROAZIA	Oli Istria - Selection	Agrolaguna	Fruttato Medio
ITALIA	Uliiva	Agraria Riva del Garda	Fruttato Medio
ITALIA	Il Bio	Azienda Agraria Viola	Fruttato Medio
ITALIA	Cetrone - Delicato	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	Fruttato Medio
ITALIA	Moraiolo	Azienda Agricola Americo Quattrococchi	Fruttato Medio
ITALIA		Colonna	Fruttato Medio
ITALIA	San Felice	Decimi	Fruttato Medio
ITALIA	Raggiolo	Felsina	Fruttato Medio
ITALIA	Primo Bio	Frantoio Cutrera	Fruttato Medio
ITALIA	Le Trebbiane	Frantoio Franci	Fruttato Medio
ITALIA	Fra Bernardo	Il Conventino	Fruttato Medio
ITALIA	Gocce di Frantoio	Barbara Paoloni	Fruttato Medio
ITALIA	Toniolo Bio	Società Agricola Consortile Olio Cru	Fruttato Medio
SPAGNA	First	Castillo de Canena	Fruttato Medio
SPAGNA	Oleum Artis	Oleum Artis	Fruttato Medio
SPAGNA	Selection Picual	O-med	Fruttato Medio
CROAZIA	Itrana	Olea B.B.	Fruttato Intenso
FRANCIA	Les Castelines - L'Aglandau	Castelas	Fruttato Intenso
ITALIA	46° Parallelo	Agraria Riva del Garda	Fruttato Intenso
ITALIA	Colleruita	Azienda Agraria Viola	Fruttato Intenso
ITALIA	Cetrone - Intenso	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	Fruttato Intenso
ITALIA	Olivastro - Etichetta Nera	Azienda Agricola Americo Quattrococchi	Fruttato Intenso
ITALIA	Tenuta Torre di Mossa	Azienda Agricola De Carlo	Fruttato Intenso
ITALIA	Marcinase	Azienda Agricola Gregorio Minervini	Fruttato Intenso
ITALIA	Fruttato - Intenso	Azienda Agricola Tenuta Piscoianni	Fruttato Intenso
ITALIA	Villa Magra	Frantoio Franci	Fruttato Intenso
ITALIA	Ortice - Riserva	Frantoio Romano	Fruttato Intenso
ITALIA	Zahir - Ravece	Frantoio San Comaio	Fruttato Intenso
ITALIA	Posta Locone	Fratelli Ferrara	Fruttato Intenso
ITALIA	Frantoio - Denocciolato	Società Agricola Consortile Olio Cru	Fruttato Intenso
ITALIA	Intosso	Società Agricola Forcella	Fruttato Intenso
ITALIA	Fruttato Bio	Azienda Agricola Nicola Monterisi	Fruttato Intenso
ITALIA	Casaliva - Denocciolato	Comincioli	Fruttato Intenso
SPAGNA	Picual	Castillo de Canena	Fruttato Intenso
SPAGNA	Oro Bailen - Reserva Familiar	Galgon 99	Fruttato Intenso
SPAGNA	Venta del Baron	Muela-Olives	Fruttato Intenso
SPAGNA	Fuenroble	Potosi 10	Fruttato Intenso

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

PROGRAMMA COOKING SHOW A MEDOLIVA 2012

Fin dalla sua prima edizione nel 2008 Medoliva si è posta l'obiettivo fondamentale di trasmettere al maggior numero di persone il valore dell'Olio extravergine di qualità.

L'olio vero è un prodotto incredibile, ingrediente fondamentale nelle preparazioni di tutte le cucine dei paesi del Mediterraneo ed elemento cardine di una sana e corretta alimentazione.

E per conoscere l'olio fino in fondo e per gustarlo appieno non c'è nessun testimone migliore degli chef, che lo conoscono, lo amano e lo sanno valorizzare nei loro piatti capaci di stupire ed emozionare. Ecco come nasce il cooking show di Medoliva, uno spettacolo divertente, intrigante, coinvolgente che ha come protagonisti gli oli di qualità del Mediterraneo e che vede gli chef esprimersi in duetti spettacolari nel palco di una delle più importanti fiere del settore.

Ma il cooking show è anche il palco giusto per chi l'olio lo conosce come consumatore ed ama semplicemente con passione la cucina: non professionisti ma amanti dell'olio che potranno misurarsi con questo prodotto presentando "il loro modo di vedere l'olio extravergine di qualità".

Soggetti organizzatori:

Provincia di Arezzo Servizio Promozione e Camera di Commercio di Arezzo

in collaborazione con:

Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di oliva Toscano IGP

Consorzio Stra.Vi.Sa.

Federazione Italiana Cuochi di Arezzo

Associazione Toscana Sommelier - AIS Arezzo

Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva - AICOO Arezzo

Venerdì 18 maggio - Ore 15,00 -18,30

GIOVANOIL - L'OLIO EXTRAVERGINE DEL MEDITERRANEO E LA SFIDA DEI PIÙ GIOVANI

I giovani oggi amano preparare piatti, amano i prodotti autentici e la tradizione ma amano anche interpretarla a modo loro. Medoliva ospita il primo concorso per giovani non professionisti amanti della cucina e dell'olio di qualità che presentano ad una giuria composta da Cuochi, sommelier, giornalisti di settore e "le mamme" una ricetta eseguita sul posto, protagonista l'olio di qualità del Mediterraneo del Club Medoliva.

Protagonisti: 8 giovani amanti di cucina "under 35"

Olio: Gli Oli del Club Medoliva 2012

Presenta: Andrea Lucatello – Radio Capital

Giuria: Chef professionisti, sommelier, giornalisti di settore ed esperti di enogastronomia.

Sabato 19 maggio - Ore 11,00-13,30 e ore 15,30-17,30

CONCORSO REGIONALE OLIO TOSCANO E FUTURI CHEF



In collaborazione con Consorzio dell'Olio Extravergine di oliva Toscano IGP.

Il toscano da sempre è sinonimo di qualità nell'olio extravergine, gli chef amano l'olio toscano ed insegnano ad usarlo, a crudo, nelle basi, nei condimenti. Gli studenti degli istituti alberghieri affrontano una sfida ardua

MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

arezzo
18/20
maggio
2012

all'olio extravergine, pilastro della cucina italiana. Si sfidano pertanto in una gara di bravura con gli oli certificati del consorzio IGP toscano.

Protagonisti: Olio toscano IGP, 10 giovani chef degli Istituti alberghieri toscani

Presenta: Francesco Berardinelli

Giuria: 3 Chef professionisti, 3 giornalisti di enogastronomia.

Domenica 20 maggio - Ore 11,00-13,30 e ore 15,30-18,30

GLI CHEF PROFESSIONISTI

presentano al pubblico le loro ricette con i prodotti del territorio e gli oli del Club Medoliva 2012

Mattina: ore 11,00-13,30

Tre chef della nostra provincia, **Emiliano Rossi** (*Osteria del Teatro*), **Fabio Fastelli** (*Ristorante Zaira*) e **Shady Hasbun** (*Le Rotte Ghiotte*) presentano le loro creazioni interpretando i prodotti del territorio e i piatti delle loro cucine.

Le Terre di Arezzo infatti sono uno scrigno di grandi prodotti, ancora questa terra mantiene una autenticità nei sapori, nel paesaggio, nell'accoglienza tutta profondamente toscana.

Gli Chef del territorio aretino interpreteranno le materie prime nelle loro preparazioni realizzate con mano sapiente, partendo dalla tradizione ma con una visione moderna rendendoli unici e innovativi.

Pomeriggio: ore 15,30-18,30

Tre chef della ristorazione nazionale presentano **la Cucina del nostro paese in abbinamento agli oli del Mediterraneo del Club Medoliva**.

Tre chef prestigiosi presentano le loro creazioni a tema Olio extravergine di qualità del Mediterraneo, dal Nord al Sud un viaggio nei sapori di tre artisti della ristorazione italiana. La cucina, luogo legato più di ogni altro alle esperienze più vere della vita, porta a stringere profondi rapporti di amicizia, e qui sul palco di Medoliva gli chef non salgono soli ma insieme a degli amici, due artigiani delle carni di eccellenza italiani, ed uno chef dell'alta ristorazione.

Filippo La Mantia e **Simone Fracassi** rappresentano un connubio esplosivo tra cucina siciliana e carne Chianina I.G.P.

Mentre **Enrico Bartolini** e **Franco Cazzamali** presenteranno una cucina di territorio in nome però della ricerca e dell'innovazione con la carne Piemontese I.G.P.

Francesco Berardinelli si esibirà con il suo amico Ciaccio Ludovico presentando una cucina che non è "moderna" ma molto istintiva e basata sui prodotti del territorio.

Amicizie vere, che danno vita a preparazioni innovative e stimolanti.

Performance avviate in nome delle produzioni di altissima qualità selezionate, che si muovono a ritmo perfetto come gli ingranaggi di un orologio... e per evitare che un ingranaggio si blocchi?

Nessun problema... tutto è a base dei migliori oli del Mediterraneo!

Protagonisti: Emiliano Rossi, Fabio Fastelli, Shady Hasbun, Filippo La Mantia e Simone Fracassi, Enrico Bartolini e Franco Cazzamali, Francesco Berardinelli e Ciaccio Ludovico.

Olio: Olio del Club Medoliva 2012

Presenta: Leonardo Romanelli