

Liscio come l'olio

Scritto da La Redazione On-Line
Giovedì 24 Novembre 2011 13:05



Colline verdi che si perdono all'orizzonte, inframmezzate da casali, memoria antica che custodisce i campi, paesini medievali che rompono l'armonia dello sguardo con i loro borghi ed i loro castelli, e poi distese di olivi folti e carichi, vera ricchezza del territorio, pennellate verde-argento nell'idillio bucolico.

Toscana? No. Monti Dauni. Eppure, la descrizione rimanderebbe sicuramente a zone dell'Appennino toscano-emiliano, o umbro-marchigiano. A zone che di quel paesaggio incantato hanno fatto il loro fiore all'occhiello. Pur se quelle zone sono, poi, contaminate da presenze industriali vicine ed ingombranti; pur se quelle zone, poi, non possono produrre tutto il vino o l'olio pregiato che decantano. Per questioni di estensione, più che per altro.

Pur se quelle zone, con ogni probabilità, non usano metodi di produzione genuini come i nostri. E a chi, di fronte ad una distesa di colline nell'Aretino, me ne decantava incantato la dolce, semplice e, soprattutto, inconfondibile ed unica bellezza, risposi, non creduto, che mi sembravano le mie zone. E, a ben vedere, forse, non ci aveva creduto, con me, nemmeno la mia gente, che quelle colline potessero competere, quanto ad unicità, originalità, selvaggia bellezza e struggente incanto, con le colline italiane, ormai, per antonomasia.

Perché, se ci avessimo creduto, avremmo avuto modo di far decollare le nostre produzioni, le nostre terre. Non avremmo avuto gioco facile, ma, pur se non sarebbe andato liscio come l'olio, avremmo avuto ragione di importazioni scadenti e di concorrenza sleale.

Liscio come l'olio

Scritto da La Redazione On-Line
Giovedì 24 Novembre 2011 13:05

Liscio come l'olio... quell'olio che noi, non sapendolo, già produciamo come biologico, giacché nessuno, qui, si sognerebbe di imbottire di fertilizzanti ed antiparassitari le proprie olive, anche perché le nostre zone sono particolarmente vocate per le produzioni olivicole, giacché possono godere di una media altitudine, di terreno fertile, di esposizione favorevole. Le olive che si producono nei nostri Monti Dauni hanno una buona resa, con una percentuale di olio su peso del macinato del 15-20%. L'estrazione avviene con metodo tradizionale a freddo, cioè dalla molitura e premitura delle olive, senza processi di riscaldamento.

Il nostro processo, quindi, è tradizionale, non altera la qualità delle olive, giacché non le riscalda per estrarne l'olio, ha una resa sicuramente minore e garantisce un prodotto di estrema qualità. E non sempre gli oli in commercio sono prodotti con metodo tradizionale. Anzi, quelli industriali sono prodotti quasi tutti con estrazione a caldo. Eppure sono gli extravergini pregiati e naturali che ci propinano. Il nostro prodotto, invece, è di ottima qualità, media densità ed acidità. Non sempre extravergine, giacché per fregiarsi di questo titolo, le olive devono essere molite entro le 24 ore dalla raccolta. Ma spesso sono gli stessi produttori che chiedono ai frantoi di lasciar "riposare" le olive...

Tutta la produzione, si diceva, viene impiegata per uso personale e/o venduta, ma senza carattere di professionalità, senza la vera spendita di marchi e ad un prezzo irrisorio, che oscilla intorno ai cinque euro al litro. Eppure un marchio c'è, l'olio DOP (Denominazione di Origine Protetta) Dauno, che alcuni produttori hanno già tentato di applicare. E ci sarebbero anche iniziative e comitati a tutela del nostro olio, che avrebbero dovuto farne un prodotto unico e richiesto.

La strada dell'olio extravergine della Provincia di Foggia nasce in seguito alla pubblicazione del B.U.R.P. n. 4 del 14/01/1999, relativo alla presentazione delle domande di riconoscimento delle strade dell'olio. Delle otto strade dell'olio riconosciute dalla Regione Puglia, la strada dell'olio extravergine di oliva a Dop Dauno e' identificata come la n. 5. Essa interessa quasi l'intero territorio della Provincia di Foggia suddiviso per aree omogenee denominate "sottozone": Alto Tavoliere, Gargano e Sub Appennino Dauno e Basso Tavoliere.

La strada dell'olio extravergine a Dop Dauno (c/o la Camera di Commercio di Foggia) mira al recupero e alla valorizzazione di tutte le risorse territoriali: ambientali, economico-turistiche, culturali, occupazionali e olivicole-olearie.

Con ogni evidenza, però, si tratta solo di facciata, perché noi continuiamo a vendere con i

Liscio come l'olio

Scritto da La Redazione On-Line
Giovedì 24 Novembre 2011 13:05

bidoni ed al prezzo di 5 euro al litro un prodotto di qualità che ne varrebbe, sul mercato, almeno il triplo, che darebbe lustro al territorio, ricchezza e lavoro alla sua gente. A tal fine sarebbe però necessario pensare all'olivicoltura in maniera diversa, imprenditoriale o, se preferite, solo più logica, eventualmente consociandosi in cooperative.

Resta indubbio un fatto: che solo dai produttori e dalla gente può arrivare una spinta, uno scrollone, un'onda di dignità e novità che possa portare scompiglio in un mare fermo e stagnante. Liscio e piatto, come l'olio.

Marco Affanno

Abbiamo incontrato il dott. Faustino Appiano, agronomo che, con grande gentilezza, ha risposto alle nostre domande, consentendoci di conoscere meglio l'argomento trattato.

Quali sono le varietà di olive più diffuse nelle zone del subappennino dauno ed in particolare nei comuni di Accadia, Bovino, Deliceto e Sant'Agata?

R- Le varietà più diffuse nel nostro subappennino sono la Ogliarola o Nostrana che, a S.Agata, è meglio conosciuta col nome di "Francescana" e ad Accadia la chiamano "Dritta"; altre varietà coltivate sono la Frantoio, la Coratina, la Leccino, la Peranzana o Provenzale, la Trignarola, la Rotondella.

Esistono dati che indicano gli ettari di oliveti presenti nei comuni di Accadia, Bovino, Deliceto e Sant'Agata?

Liscio come l'olio

Scritto da La Redazione On-Line
Giovedì 24 Novembre 2011 13:05

R- I dati riferibili a questi quattro comuni non sono quantificabili con precisione, perché agli oliveti specializzati si sommano oliveti misti con altre colture e/o piante forestali; in linea di massima si stima una superficie compresa tra i 300 e i 700 ettari.

Quali sono le principali caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali dell'olio extra-vergine?

R- Le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine sono le seguenti:

- colore: dal verde al giallo;

- odore: di fruttato con sentori di frutta fresca (mela, carciofo, mandorla, pinolo, erba, ecc.);

- sapore: "delicato dolce", armonico, fruttato o fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro;

In ordine alle proprietà nutrizionali dell'olio extra-vergine, possiamo dire che si tratta di un alimento principe della [dieta mediterranea](#). È il condimento da preferire in assoluto sia crudo, sia per cucinare. Il suo elevato punto di fumo (210 °C per l'olio extravergine) ne fa uno dei condimenti più adatti per le frittiture. L'olio di oliva ha tuttavia un altissimo valore energetico (899 Kcal per 100 grammi) e per tal motivo, nonostante le sue benefiche proprietà, è bene non abusarne. In particolare, specie in caso di [obesità e](#)

[sovrappeso](#)

, si consiglia di dosarlo con un cucchiaino o con un cucchiaino, rispettando le dosi previste da un eventuale programma alimentare.

L'olio di oliva è particolarmente ricco di [grassi monoinsaturi](#) ed in particolare di acido oleico. Grazie a questa sua particolare composizione in acidi grassi, è uno dei condimenti migliori per tenere sotto controllo i livelli di [col](#)

[esterolo](#)

cattivo (

[LDL](#)

) nel sangue.

Liscio come l'olio

Scritto da La Redazione On-Line
Giovedì 24 Novembre 2011 13:05

L'**acido oleico**, infatti, riduce i livelli di colesterolo-LDL senza intaccare la percentuale di colesterolo-HDL. Questo acido grasso, pur non essendo essenziale, è quindi molto importante per il nostro benessere.

Quando un olio può definirsi extra-vergine?

R- L'acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non deve essere superiore a grammi 0,80 per 100 grammi di olio;

Che succede se, dopo la raccolta, le olive non vengono molite nelle 24 ore? Quale è il tempo massimo che deve intercorrere tra raccolta e molitura?

R- Le olive andrebbero molite entro 24-48 ore dalla raccolta per ottenere olio pregiato e con un'acidità inferiore all'1%; tempi superiori e in presenza di temperature superiori ai 15-16 gradi, possono provocare anomalie chimico-fisiche che modificano le caratteristiche organolettiche.