



DOP GARDA

N O T T I Z I E

Saper comunicare l'olio con i nostri volti sinceri

ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

Come ogni anno, dopo aver ricavato il frutto del proprio lavoro, il nostro impegno prosegue inarrestabile anche nei mesi successivi. Non si può più pensare di produrre un buon extra vergine e fermarsi lì, all'olio fresco d'estrazione. Non possiamo più permetterci il lusso di attendere che si venda l'olio prodotto solo mirando al prezzo giusto e remunerativo per noi: occorre andare oltre e ottenere di più, un più largo consenso in modo da garantirci un futuro sempre più roseo. Tutto, pertanto, deve essere visto in prospettiva. Oggi non è più come un tempo, non ci si può accontentare: la società muta e, di conseguenza, è necessario stare al passo e prendere i dovuti accorgimenti, in modo da essere preparati per ogni evenienza.

Il mercato oggi è più dinamico e convulso, si è globalizzato ed è diventato pure più aggressivo: sono troppe le contraffazioni e troppi i furbi. Meglio farsi garantire e tutelare servendosi di uno strumento come la Dop: è l'unica arma in nostro possesso per difendere il nostro lavoro. Non ci si può sedere sugli allori. L'area del Garda ha avuto il vantaggio di essere rinomata e perciò preferita dai consumatori. E' un vantaggio considerevole rispetto ad altre zone di produzione. Possiamo essere orgogliosi di godere di una maggiore fama, anche a livello internazionale, derivata dalla massiccia presenza sul territorio di molti turisti stranieri. Ma tutto ciò non basta, è bene pensare al futuro guardando alle molte opportunità che si presentano di volta in volta e che vanno colte al volo subito, senza esitare. Per questo l'attività di comunicazione del Consorzio non smette mai



di trovare le occasioni giuste per essere visibili e farsi notare. La partecipazione a manifestazioni fieristiche ed eventi è fondamentale. Il consumatore deve poter cogliere la nostra presenza e percepire con chiarezza la nostra identità, la nostra storia.

L'olio extra vergine di oliva Dop Garda parla già da sé e convince il consumatore, ma non può parlare solo l'olio per noi. Dobbiamo parlare anche noi, riferendo la nostra personale esperienza, raccontando le nostre vicissitudini, facendo in modo che si percesca molto chiaramente il messaggio che dietro ad ogni bottiglia di extra vergine vi è una carica di umanità e non una pura operazione commerciale. Occorre far vedere che dietro al nostro olio ci siamo noi, con tutto il nostro impegno. E, badate, non sono raccomandazioni campate in aria, perché la società di oggi è diversa, si fonda moltissimo sull'immagine. Vince chi si spaccia per autentico e magari nemmeno lo è. Per questo occorre in primo luogo esserci, con i nostri

volti, le nostre mani che riconducono alla terra, a qualcosa di concreto. Ogni parte di noi deve riuscire a comunicare la nostra passione, ma anche la fatica del produrre, affinché il consumatore si renda conto che dietro a un'origine dichiarata dell'olio, una origine giustamente protetta e tutelata con la Dop, non c'è solo un marchio, ma un nucleo di persone che puntano fortemente su valori forti che non possono essere mai barattati.

L'olio Dop Garda merita un'alta considerazione, anche perché dietro al prodotto bisogna lasciar trasparire sempre una progettualità che non si fermi alla sola coltivazione, raccolta e molitura delle olive. L'impegno deve essere a tutto tondo, senza mai trascurare alcun particolare. Bisogna investire in cultura e in comunicazione. Il nostro compito deve andare oltre ciò che è stato fatto finora, e puntare con ferma convinzione ad avvicinare il consumatore, ma soprattutto il ristoratore, il quale ha la possibilità di avvicinare, meglio di altri,

il fruitore finale al prodotto. Lo sforzo che dobbiamo oggi fare è di acquisire le varie forme del comunicare, cercando di comprendere le psicologie e gli atteggiamenti dei nostri interlocutori, sensibilizzando gli addetti alla ristorazione, e, indirettamente, i consumatori stessi.

Su questo fronte noi ci muoveremo nei prossimi mesi. L'olio extra vergine di oliva non è semplicemente un grasso tra i tanti, ma il migliore tra tutti. Ciò che manca al consumatore, è la cultura del prodotto, e soprattutto la capacità di utilizzarlo al meglio, senza restare imprigionati dalle pesanti zavorre dei luoghi comuni.

E' questo il nostro compito dichiarato: comunicare, la nostra identità, attraverso i nostri volti sinceri.

BORSINO OLIO

Dato medio rilevato delle ultime 4 settimane (€/Kg)

Dop Garda	9,10	■
Italia Bari	2,55	▲
Grecia	2,40	■
Spagna Picual	2,10	▼
Tunisia	2,20	▼
Olio di oliva raffinato	2,15	▼
Olio di sansa di oliva	1,15 %	▲

Messaggi per il consumatore. L'extra vergine? È un olio da frutto

Mai presentare l'olio extra vergine di oliva come un olio tra i tanti. Meglio evidenziare gli aspetti peculiari, a partire da una definizione del prodotto che risulti più accattivante del solito e che sorprenda in qualche modo il consumatore. Se dovessimo perciò tracciare in poche battute l'identikit dell'olio extra vergine di oliva, ed essere convincenti, potremmo per esempio dire che si tratta più semplicemente di un "olio da frutto". Non è un'affermazione banale. Basta caricarla di senso, alludendo a una gustosissima spremuta di frutta. Non è d'altra parte una vera e propria spremuta l'extra vergine? Il primo concetto da trasmettere è il seguente: l'olio che si ricava dalle olive è un olio da frutto, non un olio da seme. C'è differenza!

La pianta elabora una serie di composti a difesa del frutto stesso, i quali esprimono un prezioso patrimonio in termini di nutrienti e di sostanze antiossidanti. Il seme? Ben poca cosa. Essendo ben protetto, proprio perché racchiuso nel frutto, non ha le medesime proprietà. L'extra vergine è diverso: un'operazione meccanica e nulla più, non c'è necessità di ricorrere a solventi, né ad altre complesse operazioni. E' puro succo fluido di oliva. Tutte le molteplici sostanze presenti nel frutto le ritroviamo in gran parte nell'olio, a beneficio sia del prodotto in se stesso, per garantire una maggiore stabilità nel tempo, sia di coloro che decidono di sceglierlo nella propria dieta per assicurarsi i profumi e i gusti più caratterizzanti, ma anche

i vantaggi che si riconoscono a un *functional food*, un cibo funzionale dotato di tutti i relativi effetti benefici sul piano salutistico. Non ha proprietà farmacologiche e curative, sia ben chiaro, ma nutre l'organismo preservandolo nel contempo dall'insorgere delle principali patologie. Rispetto ad altri oli vegetali, l'extra vergine presenta il vantaggio di conferire gusto, piacevolezza e appetibilità agli alimenti che incontra. Per questo è meglio scegliere il prodotto di maggiore qualità e prestare la massima attenzione per mantenere integre le sue caratteristiche peculiari, conservandolo bene e riservando ogni cura nelle principali applicazioni culinarie. Tutto chiaro? E' questo che deve essere comunicato al consumatore.



Il volto pubblico dell'olio del Garda. Una grande voglia di mettersi in mostra

Non mancano le segnalazioni di eventi a cui abbiamo partecipato da protagonisti. Il Consorzio di tutela Dop Garda è stato a "Sololio", il primo salone dedicato all'olio Dop che si è tenuto nell'ambito della fiera "Expo Hotel" di Riva del Garda. La manifestazione si è svolta nei giorni dal 31 gennaio al 3 febbraio e la nostra presenza consisteva in uno spazio espositivo istituzionale e in un ulteriore spazio che ha invece ospitato otto aziende che si sono alternate con altre otto nei quattro giorni a disposizione. Non solo fiere in senso stretto, ma anche eventi non specialistici come "Carnevale a Venezia", dove eravamo negli stand realizzati per l'occasione dalla Regione Veneto per un'esposizione con degustazioni.

Importante, inoltre, la segnalazione di un altro evento molto atteso: a Trieste, con "Olio Capitale", il salone degli oli extra vergini tipici e di qualità in pro-

gramma dal 5 all'8 marzo. Si tratta di un salone che sta crescendo, giunto alla quarta edizione e che ora vede l'esordio di un altro salone espressamente dedicato alle olive da tavola. Sono da non perdere i momenti legati alla convegnistica, come pure quelli più strettamente connessi alle applicazioni pratiche dell'olio in cucina, a opera degli chef dell'Unione cuochi del Friuli Venezia Giulia. Il Consorzio del Garda Dop parteciperà anche in questo caso con un proprio spazio espositivo, con all'interno alcune aziende nostre associate che promuoveranno i propri extra vergini.

Infine, non poteva certo mancare il tradizionale appuntamento veronese, in contemporanea con il "Vinitaly", di cui vi riferiremo in seguito. Anche quest'anno il Consorzio sarà presente con un proprio stand al "Sol", dall'8 al 12 aprile prossimi.



Il sistema "a salice piangente" o "a ombrello"? Bocciato. È un modo irrazionale di potare l'olivo

GIORGIO BARGIONI

È un sistema di potatura dell'olivo detto localmente "a salice piangente" o "a ombrello". Si è diffuso da qualche anno in particolare nella zona olivicola dell'alto Lago di Garda. Si tratta di un sistema che prevede la presenza di branche piegate ad arco dall'alto della chioma verso il basso, così come rappresentato nella figura 1.

Come si può notare, le branche vengono private dei rami nella parte arcuata e per un tratto più o meno lungo dopo l'arco stesso; la fronda fruttificante pende verso il basso.

Si cerca in tal modo di avvicinare le olive a terra per rendere più agevole la raccolta.

Qualcosa di simile era stato adottato molto tempo fa anche in altre aree, quando ancora era diffusa l'ignoranza su molti aspetti della fisiologia degli alberi da frutto e sul comportamento vegetativo dell'olivo.

Si facevano allora interventi drastici di potatura, e non solo sull'olivo, e si riteneva di poter costringere l'albero a comportarsi come l'uomo voleva. Ne risultava quasi sempre una diminuzione in produttività.

Gli errori compiuti nel passato sono stati compresi da tempo, come da tempo è stata messa in evidenza l'importanza, nell'olivo, della cosiddetta *funzione di cima* esercitata da ogni singola branca. Inoltre, si segue sempre di più l'idea di assecondare il comportamento naturale dell'albero con interventi che evitino reazioni vegetative non convenienti.

Il problema della raccolta delle olive e della potatura degli alberi

La raccolta rappresenta l'operazione più impegnativa che si deve compiere nell'oliveto e, secondo quanto ormai accertato da vari anni, deve essere compiuta in un tempo relativamente ristretto (durante la fase dell'invaiaura) per assicurare all'olio la migliore qualità richiesta dal mercato.

È ovvio che l'operazione risulta più rapida e meno rischiosa, se l'albero non cresce troppo in altezza; e questo vale anche per chi deve procedere con la potatura. Del resto per l'olivo, come per qualunque altro albero da frutto, è assolutamente indispensabile limitare l'impegno della mano d'opera, senza però ridurre la produttività delle piante.

L'ideale sarebbe poter operare su un albero la cui altezza non superi di molto i 4 metri, altezza oggi facilmente raggiungibile anche da terra, con gli attrezzi agevolatori azionati da aria compressa o da corrente elettrica.

Per ottenere un albero di questo genere occorre operare con una potatura che, senza troppo contrastare il portamento naturale dell'albero, guidi la crescita della chioma in ampiezza più che in altezza.

Il comportamento vegetativo dell'olivo

L'olivo ha un comportamento vegetativo *basitono* (figura 2) per cui, quando un suo ramo formato nel primo anno riprende a vegetare nel secondo anno,



Fig. 2 - Tipico modo di vegetare dell'olivo: i rami bassi crescono di più di quelli verso la cima.

avviene che spontaneamente si sviluppino di più i suoi germogli basali rispetto a quelli apicali. Per



Fig. 1 - Particolare delle potature di un olivo "a salice piangente"

sua natura, quindi, l'olivo tende a emettere più rami in basso che in alto, tanto che se una pianta fosse lasciata a se stessa diventerebbe un cespuglio.

Numerosissime esperienze indicano che nell'albero adulto dell'olivo, che sia allevato su una sola branca principale (a monocono, come tante piante sul lago di Garda) o su più branche, ognuna di queste, con le sue ramificazioni laterali, deve risultare conformata più o meno a cono (in pratica deve somigliare a un albero di Natale) e a questo fine il comportamento basitono dell'olivo appare di fondamentale aiuto. Ogni branca principale, infatti, porta varie branche secondarie laterali, di lunghezza e grossezza via via minore dal basso verso l'alto; e vista dall'esterno la branca ricorda un cono, e la chioma intera assume l'aspetto di un cilindro, o di un tronco di cono con base in basso.

La potatura a "salice piangente"

Ma torniamo ai "salici piangenti", e al modo con cui vengono ristrutturati i vecchi alberi per facilitare la raccolta.

In questo tipo di potatura ci sono due gravi errori di carattere fisiologico, che si traducono in una diminuzione di produttività. Il primo è rappresentato dal fatto che la drastica asportazione di

gran parte della chioma determina un'improvvisa alterazione dell'equilibrio tra chioma e radici, favorendo l'attività vegetativa a scapito di quella produttiva. La pianta, infatti, dopo la potatura cerca di ristabilire quell'equilibrio con l'emissione di numerosi rami, che in genere sono "a legno", e quindi non daranno frutto nell'anno successivo.

Il secondo errore è rappresentato dal percorso esageratamente lungo che si fa compiere alla linfa per raggiungere i rami destinati alla fruttificazione. Risultano infatti esasperati gli aspetti negativi della lontananza dei rami fruttiferi dal legno vecchio, cioè dalle parti dell'albero più ricche di sostanze di riserva e di acqua, parti che sono preziosa fonte di equilibrio sia per l'attività vegetativa sia per quella produttiva. Ne deriva un elevato spreco di energia da parte della pianta che può tradursi in una limitazione della nutrizione dei rami che devono produrre olive.

D'altra parte, sui tratti curvi delle branche e dei grossi rami (e non solo in quei tratti) è un continuo sorgere di nuovi germogli e veri e propri succhioni che, ovviamente, da un lato tolgono pure essi nutrimento ai rami che devono produrre, dall'altro favoriscono l'attività vegetativa a scapito di quella produttiva.

Con quel tipo di potatura viene

fatto affidamento soprattutto sui rami che si trovano verso l'estremità del pendaglio; per la posizione in cui si sono sviluppati, cioè su ramificazioni rivolte verso il basso, si tratta di rami ovviamente deboli e di solito brevi; sono cioè dei rami a fiore, così detti perché posseggono solo gemme a fiore, tranne (ma non sempre) all'apice, dove la gemma può essere a legno.

Questi rami si caricano, sì, di molte olive ma la produzione di ciascuno non può essere paragonata a quella di un buon ramo misto; inoltre il rinnovo di vegetazione su di essi è raro e modesto sia per la posizione in cui si trovano, sia perché spesso mancanti di prolungamento. Quindi male si preparano ad un'ulteriore fruttificazione. Per di più, quando la chioma viene fortemente diradata, risulta esposta ad una intensa radiazione luminosa che, se troppo forte, addirittura inibisce la fotosintesi (specialmente se si attraversa un periodo di for-



Fig. 3 - Esempio di un olivo potato per ristrutturarlo "a salice piangente".

te calore e di "asciutta") e quindi riduce le possibilità di nutrizione dell'albero; nella migliore delle ipotesi, sui tratti di branca rimasti spogli il sole può determinare ustioni alla corteccia con successiva comparsa di cancri.

Tutto questo si traduce in un grave difetto di natura agronomica e, di conseguenza, economica, poiché le possibilità produttive della pianta vengono fortemente diminuite.

E' inevitabile considerare che questo tipo di potatura si inserisce in una situazione economica in cui, per la maggior parte delle aziende che l'adottano, l'olivo non rappresenta la fonte principale di reddito, altrimenti ci si preoccuperebbe di più di non ridurre la produttività degli alberi. D'altra parte viene praticata su olivi che furono in passato allevati con criteri atti a favorire l'impiego della scala tirolese (lo *scali*, o *scalion*). Si favoriva sulla chioma la dicotomia nelle parti più alte in modo da crea-

re forcelle più o meno aperte e robuste per appoggiarvi con sicurezza la scala. Questo modo di operare provocava un forte sviluppo in alto della chioma con la formazione del cosiddetto "cappello", peraltro favorito dal fatto che poco o nulla si faceva (e si fa) per ostacolare le infezioni di "occhio di pavone". Queste determinano il deperimento dei rami bassi accentuando la prevalenza di sviluppo della chioma nelle sue parti alte.

Negli ultimi 10-15 anni è progressivamente diminuita la presenza di persone disposte ad arrampicarsi a 6-8 metri e più di altezza, mentre è cresciuta la difficoltà di reperire sufficiente mano d'opera per la raccolta. Tutto ciò ha determinato (*finalmente*,



Fig. 4 - Così si suppone che fosse l'olivo della fig. 3 prima della potatura

possiamo dire) la necessità di abbassare le chiome per rendere più facile quell'operazione, che peraltro può essere accelerata dall'impiego di agevolatori meccanici (pettini vibranti, aspiranti) che raggiungono altezze medie di 3-4 metri. Purtroppo, però, si è cominciato non ad eliminare le forcelle, ma ad asportare quasi alla cieca la parte alta delle branche rispettando i pendagli per avvicinarle a terra i rami fruttiferi.

Si badi bene che, considerato a se stante, il taglio della parte alta della branca per abbassare la chioma non sarebbe criticabile; è però da criticare il fatto che non si recuperi la cima della branca sfruttando una "polla" che nasca vicina al taglio o alla base del grondaio. Ed è strano che non si approfitti dei riscoppi di vegetazione più bassi per eliminare progressivamente le grosse branche laterali in alto e i pendagli. Se lo si facesse, si potrebbe riformare a poco a poco l'albero con criteri di razionalità per ottenere - almeno dove la fittezza d'impianto non è eccessiva - chiome basse, tali da rendere facile la raccolta perché ben sviluppate in ampiezza, e nelle quali i rami fruttificanti siano quelli misti di

buon vigore e il più possibile vicini al legno vecchio.

D'altra parte, è rimasta tale la diffusa abitudine di effettuare la potatura ogni 3 anni, e a volte ogni 4, e in occasione di quella vengono eliminati tutti i rami nuovi emessi sulla parte arcuata e nel tratto superiore del grondaio, togliendo di nuovo alla pianta quell'equilibrio che aveva cercato di ricostituire.

Nell'anno in cui viene eseguita la potatura, che libera i grondaio di quasi tutti i rami misti, la produzione è affidata quasi esclusivamente ai rami a fiore; dunque è modesta. Intanto l'albero cerca di riconquistare l'equilibrio perduto e comincia a far sorgere rami misti vigorosi lungo i grondaio; ma a causa della loro vigoria l'allegagione di questi rami nel secondo anno sarà probabilmente modesta. Intanto si sviluppano nuovi rami misti e si può ritenere che nel terzo anno l'albero abbia



Fig. 5 - Ecco come si sarebbe dovuto potare l'albero della fig. 4 per dare inizio a una ristrutturazione progressiva (altri 2-3 anni di lavoro) per ottenere un buon rivestimento con ramificazioni fruttifere nella parte bassa.

riacquistato quasi completamente il suo equilibrio, si dà fornire una produzione normale. A questo punto, se si persiste in questo modo di trattare (o maltrattare?) l'albero, può convenire rimandare piuttosto la potatura dopo il quarto anno, perché vi sia la probabilità di avere almeno due anni di produzione normale. Dico probabilità, poiché non si può escludere che qualche problema di carattere climatico o parassitario limiti l'allegagione.

Per procedere in modo razionale

Quale criterio si dovrebbe dunque seguire per ottenere un avvicinamento a terra delle chiome senza turbare l'equilibrio degli alberi e senza accentuare l'alternanza della produzione?

La strada è quella di procedere per gradi all'alleggerimento della parte alta dell'albero; si comincerà con lo sdoppiare le forcelle

più in alto, in modo da ottenere una prima individuazione della linea rappresentativa di ogni branca principale e diminuire la quantità di fronda che costituisce il cosiddetto "cappello". Già questo intervento faciliterà la penetrazione della luce solare verso la fronda in basso, che dovrà essere rispettata il più possibile, salvo l'eliminazione di rami deperiti o senza foglie.

Nell'anno successivo si potrà effettuare qualche taglio di ritorno per diminuire l'altezza delle branche; questo dovrebbe essere praticato subito al di sopra di un buon ramo robusto, per esempio un succhione, che possa almeno in parte sostituire il legno asportato. Se non esiste un ramo robusto si può effettuare il taglio al di sopra del punto da cui parte una branchetta laterale; questo taglio provocherà il sorgere di vari nuovi rami in prossimità di esso e si dovrà diradarli con la potatura successiva, ma si dovrà poi lasciare crescere uno dei migliori in modo da ridare alla branca una regolare cima.

Non deve spaventare la presenza di un ramo robusto in cima alla branca poiché è proprio la sua presenza che limiterà successivamente la nascita di altri favorendo la crescita della fronda sottostante.

La diminuzione progressiva di branche laterali e rami nella parte alta determinerà facilmente il sorgere di nuovi rami sulle branche basse e sul tronco; si dovrà rispettarne assolutamente la crescita per creare, dove manca, una nuova branca vicina a terra. Eventualmente, per dare a questa una spinta vegetativa, si potrà effettuare una intaccatura sulla branca o sul tronco subito sopra la sua inserzione; lo si farà con una sega a lama grossa in modo da incidere la corteccia e uno o due centimetri del legno sottostante.

Per ottenere un risultato definitivo occorrono almeno tre anni di interventi del tipo di quelli descritti. Molto dipende dalle condizioni in cui si trovava la chioma dell'albero all'inizio.

Chi volesse evitare un impegno così lungo e non avesse problemi nel rinunciare completamente per alcuni anni alla produzione, potrà intervenire drasticamente con il taglio della pianta al piede, per ricostituirla allevando uno dei polloni che rinascono dal pedale. Così facendo occorrono almeno tre o quattro anni prima di poter ricominciare a raccogliere un po' di olive.

Contro il gelo?

Attivare gli impianti di irrigazione

L'inverno 2009/2010 si è presentato rigido, con ondate di maltempo che stanno causando problemi e danni a molte colture, tra cui l'olivo. È noto infatti che se la pianta può resistere fino ai -10/12 gradi centigradi, danni significativi sulla produttività si possono già avere a -5/6 gradi. La resistenza al freddo degli alberi dipende da diversi fattori, prima di tutti dallo stadio fenologico.

Una pianta in vegetazione risentirà maggiormente del freddo rispetto a una in riposo. Normalmente, in questo periodo, l'olivo dovrebbe essere in una fase di quiescenza, ma è bene ricordare che, in quanto sempreverde, una minima attività (flusso linfatico) è sempre presente.

Per mantenere la pianta in uno stato di riposo è consigliabile ritardare le concimazioni azotate, che non dovrebbero essere effettuate in autunno-inverno, che potrebbero provocare un precoce risveglio vegetativo.

È noto invece che il potassio è un elemento che aumenta la resistenza strutturale dei tessuti vegetali. Allo stesso modo, una po-



tatura eccessivamente anticipata potrebbe portare, in condizioni di temperature miti e di buona disponibilità idrica, a iniziare a vegetare precocemente, facendo divenire le piante più suscettibili al freddo.

Cosa causa i danni da gelo? Con l'abbassamento delle temperature iniziano a formarsi cristalli di ghiaccio negli spazi fra le cellule. Il congelamento dell'acqua negli spazi intercellulari provoca la fuoriuscita ulteriore di acqua dalle cellule vive adiacenti, verso gli spazi intercellulari, dove subisce il congelamento a sua volta. Una continua e costante fuoriuscita di acqua può portare a un severo stato di disidratazione. La causa fisiologica della morte dei

tessuti è un avanzato stato di disidratazione cellulare, determinato dalla formazione di ghiaccio nei tessuti.

Non solo misure precauzionali, è possibile anche una difesa attiva. Anche nel caso si siano prese tutte le precauzioni, nelle aree dove è maggiore il rischio di gelate, occorre un monitoraggio costante delle temperature, tenendo conto che queste non sono mai costanti in tutto l'oliveto. Sono più basse vicino a terra e maggiori a 2-3 metri di altezza. L'aria più fredda tenderà ad accumularsi nelle zone più basse e avvallate, quindi in collina, contrariamente a quanto verrebbe spontaneo pensare, sarà il fondo valle ad essere più fred-

do rispetto alle cime. La durata della gelata rappresenta l'altro fattore che incide sull'entità dei danni. L'eventuale caduta di neve accelera la perdita di calore e il congelamento interno ai tessuti vegetali. Contro il gelo esiste tuttavia anche uno strumento di difesa attiva: l'irrigazione. L'irrigazione antibriva sovrachioma protegge le piante formando una teca ghiacciata. L'acqua, congelandosi, cede energia all'ambiente (calore latente di congelamento: 80 cal/grammo di acqua) impedendo l'ulteriore diminuzione della temperatura. Un'alternativa è l'irrigazione sottochioma, effettuata con microirrigatori con una disposizione tale da bagnare tutta la superficie inerbata del terreno. Tale tecnica sfrutta il calore ceduto dall'acqua che congela. Il calore rilasciato reintegra quello perso dal terreno durante la notte. In questo modo si contrasta il meccanismo che provoca la gelata e si modifica il profilo della temperatura nei 2-3 metri di aria prossima al terreno, zona che rappresenta la parte della pianta normalmente interessata dai danni da gelo.

Massima attenzione a funghi e batteri. Consigli utili per fronteggiarli

Danni da freddo, così come ferite provocate dalle lavorazioni o dalle potature aiutano la propagazione di alcune malattie fungine e batteriche che iniziano ad assumere contorni preoccupanti, non solo come riduzione del potenziale fotosintetico ma anche come danni diretti alla produzione. Tra i funghi il più pericoloso è il **cicloconio** o occhio di pavone (*Cycloconium oleaginum*). Il fungo attacca tutti gli organi verdi della pianta ma soprattutto le foglie dove produce delle macchie rotonde di 0,5-1cm di diametro. Queste macchie sono all'inizio bruno scure fuligginose, poi invecchiando divengono grigiaste al centro e si circondano di un alone giallo, tanto da assomigliare agli occhi delle penne della coda dei pavoni, da cui ne

deriva il nome della malattia. Attacchi consistenti si verificano in coincidenza con autunni umidi in quanto i conidi del fungo germinano anche a basse temperature (4-5 gradi). I danni maggiori si hanno negli oliveti poco ventilati, con chiome troppo fitte o eccessivamente concimati con azoto. Esistono poi varietà meno sensibili come il Leccino. Sulle varietà più sensibili all'occhio di pavone (es. Moraiole, Frantoio), i periodi più idonei per efficacia e persistenza sono costituiti dai sali di rame e preferibilmente dalla poltiglia bordolese al 2% oppure dall'ossicloruro di rame. La **fumaggine**, probabilmente, è la patologia che più colpisce l'immaginario degli olivicoltori neofiti o hobbistici ma, tra quelle

presentate, è anche la patologia più innocua e facilmente contrastabile. Si tratta infatti di funghi saprofiti che vivono delle escrezioni zuccherine di alcuni insetti, la cocciniglia mezzo grano di pepe e la cotonella, molto diffusi in oliveto. Il contrasto a questi due insetti, qualora la loro popolazione superi valori di guardia, è di per sé già sufficiente a bloccare lo sviluppo della malattia. Per eliminare poi lo strato nerastro di micelio è sufficiente, in inverno, intervenire con abbondanti irrorazioni di una soluzione con sapone di Marsiglia o urea che discioglierà la melassa zuccherina lasciata dagli insetti. La **rosna dell'olivo** è l'unica malattia nell'oliveto causata da un batterio. Non è quindi possibile contrastare direttamente l'agente

patogeno, si dovrebbero utilizzare antibiotici che sono proibiti in agricoltura, ma occorre agire a livello preventivo. Occorre evitare di lasciare esposti grandi tagli senza averli disinfettati in potatura, così è bene procedere con un trattamento rameico, eventualmente abbinato a un'azione mirata con mastici, dopo la raccolta con scuoti vibratorii, considerando che spesso questi provocano scortecciamenti del tronco che sono siti d'infezioni ideali per *Pseudomonas syringae var. savastanoi*. Nel contrasto alle patologie fungine l'unica soluzione è rappresentata dal rame. Si possono infatti solo utilizzare ossicloruri, apprezzati dagli olivicoltori perché miscibili con insetticidi, specie in questo periodo in cui si è soggetti ad attacchi di mosca o poltiglia bordolese. La dodina, che era un efficace anticrittogamico, registrato anche su olivo, che aveva una funzione citotropica con azione preventiva, curativa ed eradicante, e non solo di contatto come il rame, è infatti stata revocata dall'Unione europea.

Imbottigliamento dell'extra vergine? E' questione di scelta aziendale

Imbottigliare olio extra vergine d'oliva è più semplice dal 2007, allorché è stata abrogata l'autorizzazione sanitaria, sostituita dal più snello processo di riconoscimento e registrazione, ai sensi del Reg. CE 852/2004. Nonostante lo snellimento delle pratiche burocratiche amministrative l'azienda che volesse procedere all'imbottigliamento dovrebbe comunque tenere in considerazione i vantaggi e gli svantaggi che tale soluzione comporta. Tra i vantaggi vanno certamente annoverati la maggiore flessibilità, una più efficace immagine aziendale (si può utilizzare la dicitura *prodotto e imbottigliato da*) in particolare nel caso di vendita diretta, nessun vincolo riguardante

formato e packaging, un maggior controllo delle fasi della filiera. Di contro occorre un locale sufficientemente ampio e adatto dal punto di vista igienico-sanitario, congrui investimenti per attrezzature adatte, spazio per lo stoccaggio di bottiglie, etichette, tappi, capsule, cartoni, disponibilità di manodopera per le fasi di imbottigliamento.

Costi. Considerando i costi di ammortamento per strutture e macchinari, oltre alle spese per la manodopera e quelle energetiche, difficilmente l'onere per il solo imbottigliamento, al netto dei materiali (bottiglie, etichette, tappi capsule, cartoni), può scendere sotto alla soglia di un euro a bottiglia, per un'azienda di medie



dimensioni (2 mila bottiglie l'anno). Si tratta di un costo spesso comparabile a quello offerto da contoterzisti che effettuano il servizio di imbottigliamento. Spesso gli stessi frantoio offrono questa possibilità, unitamente alla conservazione dell'olio presso la struttura fino all'imbottigliamento, facendo così risparmiare all'azienda anche i costi di trasporto e di stoccaggio.

Scelta aziendale. Se per le piccole aziende la scelta di avvalersi del servizio di un contoterzista appare quasi obbligata, a meno di non sopportare costi molto elevati, e per le aziende di medio-grandi dimensioni (5 mila bottiglie o più l'anno) appare economicamente più conveniente imbottigliare in proprio, la scelta più difficile tocca proprio alle aziende di medie dimensioni, per cui tale decisione si lega anche alle strategie commerciali e di marketing. Ad esempio, la scelta di una bottiglia dalla foggia particolare o di un'etichetta fuori standard potrebbe non adattarsi ai macchinari nelle disponibilità di contoterzisti, così obbligando l'azienda a far da sé.

Spesso l'attenzione degli olivicoltori e dei frantoiani si concentra, esclusivamente o quasi, su soli tre parametri: acidità, numero di perossidi e polifenoli. Vengono così trascurati altri valori importanti, per comprendere, non solo la qualità dell'extra vergine, ma anche possibili truffe e sofisticazioni. Tra le analisi importanti va annoverata anche la spettrofotometria all'ultravioletto, perché permette di evidenziare lo stato di invecchiamento di un olio, oppure la presenza di oli diversi dai vergini d'oliva.

Questo tipo di analisi è espresso mediante dei coefficienti "K" che rappresentano l'assorbimento da parte dell'olio all'esposizione di luce ultravioletta in particolari

condizioni. In particolare gli oli vengono saggiati a due differenti lunghezze d'onda: 230 e 270 nm. L'olio d'oliva contiene circa il 70-80% di acido oleico, che è un acido grasso monoinsaturo con un solo doppio legame e il 4-12% di acido linoleico, biinsaturo, con due doppi legami. La presenza di questi acidi grassi insaturi, normali costituenti di un olio di qualità, determina fenomeni di assorbimento di radiazioni con lunghezza d'onda inferiore a 200 nm. Se invece l'olio d'oliva

viene sottoposto a trattamenti di rettificazione si ha la formazione di apprezzabili quantità di acidi grassi polinsaturi. La presenza di questi acidi grassi polinsaturi determina un assorbimento di radiazioni aventi lunghezza d'onda variabile da 200 a 350 nm: in particolare a 232 nm i dieni e a 270 nm per i trieni. La sensibilità del metodo è tale che anche la sola addizione del 5% di rettificati viene accertata immediatamente. La presenza di dieni e trieni nell'olio è indice di una possibile rettificazione ma anche di una potenziale miscelazione con altri oli, come quelli di semi, che hanno una più elevata presenza di acidi grassi polinsaturi rispetto all'extra vergine. Il superamento dei valori K232 e K270 è quindi indice di un comportamento scorretto da parte del produttore

e/o commerciante. Vi è tuttavia la possibilità che questi test diano dei "falsi positivi", ovvero si superino i valori soglia anche se non si è avuta sofisticazione. I K232 e 270 rilevano infatti anche composti ossidati che si formano negli extra vergini in fase di irrancidimento. Un olio mal conservato può mostrare assorbimenti elevati a queste lunghezze d'onda e risulterà declassato, dallo spettrofotometro, ad olio rettificato. Per questo motivo il legislatore ha previsto, prima dell'analisi, che questi oli devono essere fatti passare su allumina, che trattiene i prodotti di ossidazione, senza alternare la configurazione dei doppi legami, e quindi consente di individuare eventuali trattamenti effettuati sull'olio.

Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop

(Riconosciuto con D.M. 18.03.2004)

via Vittorio Veneto, 1 - 37010 Cavaion Veronese (Verona)

Tel 045.7235864 - Fax 045.626.44.13

www.oliogardadop.it - e-mail: info@oliogardadop.it

orari di apertura al pubblico: Lun-ven 8.30 - 12.30

Ufficio periferico: Palazzo ex Monte di Pietà P.zza Municipio 25010 San Felice del Benaco (BS) tel. e fax 0365 62541

orario di apertura: martedì 09.00 - 12.00

Direttore responsabile: Luigi Caricato - Coordinatore editoriale: Alberto Grimelli

Redazione: via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Anno II - numero 4

Supplemento al n.6 del 13/02/2010 di Teatro Naturale

Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003

Grafica: Alberto Martelli - Aerostato

Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)

Spettrofotometria: un'analisi da non sottovalutare



www.veneto.to

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio di Tutela Olio Garda DOP
Autorità di gestione: Regione Del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario