



Strategie per la produzione di olio di oliva extra vergine ad elevato valore salutistico



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

OLIVE - SOUND



23 SETTEMBRE 2020 – 18.30

Oleificio Cooperativo di Bitritto
Via Kennedy 56
SP Bari-Cassano uscita
Bitritto Sud
70020 Bitritto BA



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**

DIPARTIMENTO INTERDISCIPLINARE DI MEDICINA
DIPARTIMENTO DI FARMACIA - SCIENZE DEL FARMACO

RELATORI

PROF. FILOMENA CORBO
DIPARTIMENTO DI FARMACIA - SCIENZE DEL
FARMACO
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI

DOTT. ALFREDO MARASCIULO
CAPO PANEL UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI

PROF. MARIA LISA CLODOVEO
DIPARTIMENTO INTERDISCIPLINARE
DI MEDICINA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI

Strategie per la produzione di olio di oliva extra vergine ad elevato valore salutistico

AGENDA 2030

GOAL 2: SCONFIGGERE LA FAME -Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

GOAL 3: SALUTE E BENESSERE - Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

Al contrario di quanto si crede non tutti gli extravergini fanno bene in egual misura. Alcuni fanno più bene di altri, in particolare quegli oli ricchi di polifenoli. È interessante notare che non più del 10% degli oli imbottigliati reperibili nel mercato ha un contenuto fenolico idoneo all'applicazione del claim. Il claim dei polifenoli si presta, dunque, ad essere uno strumento legislativo utile alla segmentazione della categoria dell'extravergine d'oliva, consentendo al consumatore di riconoscere nell'olio che riporta l'indicazione salutistica approvata dall'EFSA (European Food Safety Authority), la gamma più elevata, "l'alta qualità", all'interno della categoria merceologica dell'extravergine. Considerato che l'attuale classificazione merceologica degli oli di oliva, concepita nel 1991, è obsoleta ed inadeguata a descrivere in maniera opportuna le differenze qualitative dei prodotti presenti sul mercato, il claim dei polifenoli rappresenta, di fatto, uno strumento di differenziazione utile al consumatore per attribuire al prodotto un premium prize. Tutte le cultivar italiane, se coltivate con le giuste pratiche agronomiche, raccolte con l'indice di maturazione adatto, opportunamente lavorate scegliendo per ciascuna la tipologia la tecnica più idonea di frangitura, tempi e temperature adeguati per la gramolazione, possono garantire oli ricchi in polifenoli ben più dei limiti minimi necessari per l'utilizzo dei claim e ottenere il giusto prezzo nel mercato. Il giusto prezzo di un olio è il prezzo che può garantire un reddito equo all'olivicoltore e al frantoiano e, al contempo, salute ai consumatori ed all'ambiente. In poche parole, anche il prezzo del prodotto è un elemento di sostenibilità, sociale perché assicura il riconoscimento del lavoro svolto ed il rispetto delle norme sui lavoratori, ed ambientale, perché una corretta gestione agronomica e di frantoio è onerosa ma indispensabile per preservare le risorse naturali quali suolo, aria ed acqua, nonché per la tutela del paesaggio e del territorio, elementi che contribuiscono al valore immateriale del prodotto.