



MONTECAPPONE

PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

26 | territorio

L'OLIO BUONO C'È

Piccoli produttori del territorio e frantoiani all'avanguardia per delle eccellenze in bottiglia create con passione e qualità. di Carla Troiani

I numeri parlano chiaro. Per le associazioni di settore quest'anno la produzione di olio in Italia è in calo con una flessione media di circa il 37% rispetto al 2015. Da qui il monito al consumatore sul fare attenzione a ciò che si compra, scegliendo con consapevolezza perché trovare oli di qualità si può. Per l'Unaprol «il nostro paese, la cui prima previsione di produzione porta il raccolto a circa 300mila tonnellate nella campagna di raccolta 2016/17, è l'unico al mondo a poter competere sul mercato mondiale con un quantitativo di produzione certificata». In particolare Coldiretti, nel suo bollettino digitale dei primi di novembre, scrive che «le stime produttive classificano l'Italia come secondo produttore mondiale nel 2016/17. Nel Mezzogiorno si stima un calo del 39%, al nord del 10%, al centro del 29%».

Avverte però come la carenza di olio nostrano aumenti i rischi di frode per il Made in Italy, con la vendita di bottiglie miscelate con olio straniero. Sotto accusa è la mancanza di trasparenza nonostante sia obbligatorio per legge indicare la tracciabilità in etichetta dal 2009. Ma i numeri raccontano anche altre storie. Quelle di quei piccoli produttori diffusi nel Bel Paese che nonostante il tempo, la tignola e la mosca hanno saputo realizzare un buon raccolto. E le Marche, che ha due Dop, una quella con l'olio di Cartoceto e l'altra con l'Oliva Ascolana del Piceno, non sono da meno con le sue 22mila aziende e con i suoi 1.015 ettari di oliveti. «Certo che si può fare bene, anche tra le difficoltà - dice Gianluca Mirizzi dell'azienda agricola Montecappone di Jesi -. Prima di tutto occorre lavorare con profes-

nisti. Indispensabile il nostro agronomo Alessandro Giove e indispensabili le collaborazioni con l'Assam (Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche). Gli attacchi della mosca ce ne sono stati tanti, ma una corretta monitoraggio ha permesso di salvare il raccolto». L'azienda nasce nel 1968 nella campagna dei Castelli di Jesi. Le piante di olivo coprono 12 ettari di cui 7 piantati di recente che daranno la loro raccolta piena tra tre anni. Quattro anni fa il primo premio. Il Gambero Rosso dà le "tre foglie" all'olio monocultivar Ascolana Tenera. A questo se ne sono aggiunti altri «testimonianza e garanzia di un lavoro che stiamo portando avanti nel modo giusto. La qualità dell'olio si crea sul campo, con verifiche per potature, concimazione e trattamenti. A fare la differenza è la materia prima italiana

e il consumatore deve ritornare nelle aziende produttrici per vedere e conoscere. Deve sapere, prima di comprare, - prosegue - come in commercio esistono anche oli sottoposti a miscele, decorazioni e deodorazioni in grado di rettificare materie prime scadenti. A chi viene qui, analisi alla mano, mostriamo come deve essere un olio di qualità e quali caratteristiche organolettiche ha». Attualmente, una bottiglia di buon extravergine, realizzato con olive locali, non può costare meno di 12 euro.

Altro passaggio per preservare la qualità dell'olio è quello in frantoio. Centosessanta quelli nelle Marche. Frantoiani di terza generazione sono i proprietari del Frantoio Chiodi di Castelplanio, che nasce negli anni Cinquanta. «Un'eccellenza in bottiglia si crea grazie alla passione per il proprio lavoro, al saper far bene il proprio mestiere, alla qualità della materia prima e alla tecnologia usata che valorizza tutti questi aspetti - dice Gianni Chiodi proprietario della struttura insieme alla moglie Romina Pierelli -. Qui, proprio per questo motivo, abbiamo scelto di abbandonare le macine di pietra e i fiscoi, che espongono la pasta delle olive alla contaminazione sia dell'aria, che favorisce l'ossidazione, sia con materiali esterni. Dal 2010, infatti, abbiamo un sistema di estrazione continua Peralizi tra i più all'avanguardia della regione».



>> In alto, Gianluca Mirizzi dell'azienda Montecappone.

Gianni Chiodi e Romina Pierelli del Frantoio Chiodi.

Dopo un processo esterno al frantoio di deramifogliatura e defogliazione le olive entrano nella linea produttiva interna alla struttura. Inizia la "frangitura" dove, in un contenitore di acciaio e in assenza di aria, si comincia a rompere le olive fino a produrre una pasta fatta di polpa, pelle e nocciolo che passa alla "gramolazione". In questa ulteriore fase, il composto viene rimescolato per circa un'ora in contenitori di acciaio a circa 27 gradi, temperatura che favorisce l'aggregazio-

ne, rompe l'emulsione di acqua e olio, e preserva gli aromi volatili. Segue la "decanazione". «Un processo che avviene in assenza di acqua - precisa Chiodi -. Così non si alterano le caratteristiche organolettiche dell'olio, mentre la pasta di olive viene destinata agli alimenti per animali». Quindi, ancora una separazione dall'acqua e poi in cantina. Dove il buon olio è pronto per l'uso e per le visite guidate degli alunni. Consumatori consapevoli si diventa fin dai banchi della scuola.



Montecappone s.r.l.
Via Colle Olivo, 2 - Jesi (An) - T 0731 205761
www.montecappone.it



Frantoio Chiodi dal 1950 - Via Oberdan, snc - Zona Ind.le Castelplanio (An) - T 335 6671221 - www.frantoiolochiodi.it

VIA COLLE OLIVO 2 – 60035 JESI (AN)
T 0731 205761 – INFO@MONTECAPPONE.COM
WWW.MONTECAPPONE.IT