

La Guida agli Extravergini 2022 torna per far conoscere oli, uomini e territori

written by Marco Salvaterra | 30 aprile 2022

125 collaboratori hanno recensito 750 aziende segnalando 1.180 oli extravergini di qualità



La Guida agli Extravergini 2022, a cura di Slow Food Italia, ha fatto il suo debutto in società a Firenze a Palazzo Vecchio. Una sede prestigiosa per una guida che «con il passare degli anni - sottolinea Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia -, si è imposta all'attenzione del pubblico e degli olivicoltori diventando uno strumento indispensabile per i consumatori che vogliono districarsi nel complesso e articolato mondo dell'olio, un prodotto così importante e così quotidiano e per le aziende produttrici di extravergine d'oliva buono, pulito e giusto, che possono così farsi conoscere e costruire un necessario dialogo tra loro e con gli acquirenti». La nuova edizione si può acquistare sul sito di Slow Food Editore.

I numeri della Guida

Giunta alla sua 23esima edizione, grazie a una rete di 125 collaboratori, che non sono solo esperti degustatori, ma persone presenti sul territorio, che conoscono le aziende dall'oliveto alla bottiglia, la Guida offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari. Nell'edizione 2022 sono raccontate 750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (120 novità a testimonianza di un settore molto vivace), recensiti 1.180 oli tra gli oltre 1.500 assaggiati. Cresce il numero delle aziende che certificano in biologico l'intera filiera (536 oli certificati) e aumentano i produttori (126 per 164 oli) che hanno aderito al Presidio Slow Food Olio extravergine italiano, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Qui l'elenco di tutti i Presidi presenti in Guida.

Non mancano, facilmente individuabili, i riconoscimenti classici: la Chiocciola indica le aziende (35) che si

distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food; il Grande Olio (72) è attribuito agli extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow (107) aggiunge il riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate.

Riconoscimenti e menzioni speciali

A questi riconoscimenti si aggiunge il premio speciale dedicato alla memoria di Diego Soracco, attivo leader di Slow Food sin dalle origini dell'associazione e grande appassionato ed esperto di olio, per lunghi anni curatore della Guida agli Extravergini. Quest'anno il premio non va a un olio, ma all'idea e all'azione di Nicola Solinas, titolare dell'azienda Masoni Becciu e produttore del Presidio dell'extravergine, che per aiutare gli olivicoltori colpiti dal disastro degli incendi che, nella scorsa estate, in Sardegna ha distrutto buona parte del patrimonio olivicolo del Montiferru, si è dato subito da fare, sostenuto da tutta la rete di Slow Olive e da questa Guida, per una raccolta fondi e ha attivato i vivaisti della zona per donare olivi alle persona danneggiate: «Siamo felici di collaborare per il secondo anno con Slow Food alla guida agli extravergini e all'assegnazione di questo importante premio - spiega Roccandrea Iascone, responsabile comunicazione di RICREA -. L'olio d'oliva infatti è una delle eccellenze italiane che viene conservata in imballaggi d'acciaio, che rappresentano una vera e propria cassaforte della natura poiché proteggono il prodotto dagli agenti esterni custodendolo al meglio e preservandone tutte le qualità. Dopo l'utilizzo inoltre, le latte e i fusti in acciaio si riciclano al 100% e all'infinito, e costituiscono un perfetto esempio di economia circolare».

Infine, tre menzioni speciali, una nuova sezione della Guida, in collaborazione con BioDea, che premia oli accomunati dall'obiettivo di salvaguardare la biodiversità e creare al contempo prodotti di qualità, anche in condizioni difficili, talvolta estreme. «Partecipiamo con piacere alla presentazione della guida degli oli Slow Food - sottolinea Francesco Barbagli, CEO di Bio-Esperia, titolare del marchio BioDea, in occasione della consegna dei premi -. La condivisione di finalità di BioDea e Slow Food è volta a un'agricoltura sostenibile nella tutela dell'ambiente, nell'interesse dell'agricoltore, custode della porzione di terreno che coltiva, e nell'interesse del consumatore che si alimenterà in maniera sana. Il consumatore è consapevole che nel momento in cui si nutre ha contribuito, con la sua scelta del prodotto, alla salvaguardia dell'ambiente e degli operatori di filiera. Conferire menzioni speciali significa riconoscere all'olivicoltore gli sforzi e gli impegni profusi per la salvaguardia delle colture autoctone nel pieno rispetto della natura facendosi custode della biodiversità lasciando alle generazioni successive il benessere del pianeta Terra».

Per il 2022 i riconoscimenti sono stati assegnati all'olio Diodoros frutto del progetto di recupero avviato all'interno del Parco Archeologico della Valle dei Templi (Agrigento) gestito dall'azienda Val Paradiso (olivi secolari di una varietà minore la Piricuddara che vanno ad aumentare la bellezza di questo sito archeologico); all'olio monovarietale Rosciola dell'azienda Oro delle Donne di Marino (Roma) come esempio di attenzione alla biodiversità olivicola che ogni territorio può esprimere con le proprie cultivar ottimi risultati; Lavra, olio varietale prodotto a Cellina di Nardò dall'azienda Caliendo e frutto della lotta quotidiana contro la Xylella che, qui, viene combattuta con metodi naturali.

Che olio ci aspetta? Il focus sull'annata olivicola

Com'è stata l'annata 2021? «Purtroppo, dobbiamo nuovamente evidenziare una costante negativa di questi ultimi anni, molto più pericolosa e indecifrabile di altre: il clima - sottolinea Francesca Baldereschi, curatrice della Guida -. Se, sino a qualche anno fa, era una preoccupazione per i contadini, ora è un'emergenza. Fenomeni atmosferici anomali e violenti stanno vanificando in pochi anni l'evoluzione e l'acclimatamento millenario delle centinaia di varietà dell'olivo nel Mediterraneo». Infatti le avversità meteorologiche non hanno colpito a macchia di leopardo come avveniva un tempo, ma hanno caratterizzato tutta la penisola con grande siccità in estate e forte instabilità primaverile che non ha favorito lo sviluppo vegetativo dell'olivo e, poi, le gelate che si sono abbattute, in modo particolare, nel nord, riducendo la produzione ai minimi termini. Nel complesso la produzione è stata inferiore sia rispetto alle aspettative sia rispetto alle potenzialità. Circa 315 mila tonnellate l'olio prodotto, un 15% in più rispetto all'annata precedente, contraddistinta da un raccolto scarso. Importante ripresa al Sud e in Puglia in

particolare – nonostante certe aree siano ancora colpite dalla Xylella – che ha contribuito a riportare il saldo produttivo complessivo in campo positivo.

«La Guida, da sempre, vuole essere anche un invito per andare a visitare queste realtà che fanno parte di un settore strategico per il Made in Italy che concorre a disegnare il volto paesaggistico della nostra nazione – aggiunge Barbara Nappini –. Questi consigli di acquisto e visita oggi sono ancora più importanti, perché ci portano a contatto con la natura, a scoprire borghi bellissimi della nostra penisola, incontrare comunità e realtà produttive straordinarie. Questa, quindi, è una Guida sempre più indirizzata a creare relazioni: tra produttore e consumatore, tra luoghi e prodotti». Quando programmate una gita, quindi, non dimenticate di andare a trovare anche un produttore di olio tra quelli segnalati dalla Guida: tra questi ben 236 offrono ristorazione e 344 possibilità di alloggio.

La presentazione a Firenze

La giornata si è aperta con il saluto della vicesindaca di Firenze, Alessia Bettini: «Siamo lieti di ospitare a Palazzo Vecchio un evento di spicco come questo per un settore propulsivo come quello del food. La guida Slow Food si è affermata negli anni come uno strumento fondamentale per orientarsi nel settore ma è diventata anche un'opportunità per scoprire bellezze ed eccellenze del nostro Paese attraverso le storie imprenditoriali che lo riguardano e i prodotti caratteristici. I valori che guidano Slow Food devono peraltro essere sempre più centrali per il futuro: sostenibilità, amore per il cibo, per una sana e corretta alimentazione, in armonia con l'ambiente».

Le ha fatto eco Federico Gianassi, assessore comunale al Bilancio, attività produttive, commercio che ha sottolineato come il valore della qualità e della bellezza che la filiera dell'olio rappresenta è straordinario. Infine, Giovanni Sordi, direttore di Ente Terre Regionali Toscane, ha evidenziato che quando si parla di Slow Food si parla di sostenibilità, biodiversità e qualità ben rappresentata dai produttori della Guida. È quindi fondamentale lavorare insieme per uscire dal concetto di omologazione.

Un workshop sulla sostenibilità per i produttori

Ricco di spunti il workshop, che ha animato la mattinata, Dalla natura per l'olivicoltura ambientalmente sostenibile a cura di BioDea che ha posto l'accento sull'importanza di una agricoltura e, in questo caso, di un'olivicoltura senza chimica. Una coltivazione possibile ed efficiente che nel caso di prodotti BioDea, e in particolare con il Distillato di Legno BioDea (ottenuto dall'innovativo processo di pirogassificazione di Bio-Esperia srl e composto da oltre 320 composti, totalmente naturali, utili a migliorare la vita della pianta e utilizzabile in tutte le colture) e il Biochar carbone vegetale (che si ottiene dalla pirolisi inversa da diversi tipi di biomassa vegetale ottenute da aree non antropizzate), si raggiunge un altro importante obiettivo: quello di attivare un virtuoso processo di economia circolare. Preparati, inoltre, che vanno nella direzione delle indicazioni dell'Unione Europea che chiedono una riduzione di prodotti chimici di sintesi e di un aumento delle aree coltivate a biologico, ha sottolineato Stefano Loppi, professore di botanica ambientale presso il dipartimento di scienze della vita all'Università di Siena.

Il Distillato di Legno BioDea torna al centro anche dell'intervento di Stefania Tegli, professoressa di patologia vegetale all'Università di Firenze, che ha evidenziato come il preparato dia risposte concrete nella difesa sostenibile della salute delle piante. Questo in una visione olistica One Health, ossia un modello sanitario che si basa sul riconoscimento che la salute umana, la salute animale e la salute dell'ambiente sono legate indissolubilmente. Infine Francesco Barbagli, CEO di Bio-Esperia srl, ha ripercorso la storia di BioDea e il fulcro della sua filosofia incentrata sulla sostenibilità dei prodotti e la loro importanza per un'olivicoltura amica del terreno e del consumatore.