

IL VALORE DELL'OLIO

L'avvento, nel mondo della produzione alimentare, del frantoio oleario artigiano e, sul mercato, dell'olio artigianale, costituisce certamente un elemento di chiarezza e di trasparenza a favore del consumatore, ma potrebbe determinare anche una rivoluzione in un comparto agroalimentare rimasto indietro e non più adeguato ai tempi, superato nei processi e nella legislazione, nella formazione e nella comunicazione.

L'aver affermato che esiste un olio dalle olive, tracciato e certificato per la sua qualità, regolato per il suo processo di lavorazione, che pone una lunga esperienza al servizio della tecnologia moderna, ha cambiato il senso e il ruolo del Mastro Oleario, una figura relegata fin qui alle "macchine" per fare l'olio.

Se il valore della sua professionalità viene riconosciuto, perché in grado di trasferire cultura e storia, know-how tecnico e tecnologico, valore aggiunto al prodotto "che fa", allora siamo di fronte ad una nuova figura professionale: in grado di garantire il valore economico e l'alto livello di qualità del prodotto, che ne fa un cibo buono, sano, nutriente e necessario alla salute del consumatore; in grado di offrirgli una varietà di sapori e di gusti, resa possibile dalla biodiversità territoriale e olivicola.

Una novità imprenditoriale e professionale che si rende necessaria proprio nel momento in cui si manifesta nel nostro Paese una grave crisi della produzione olearia, che mette in evidenza una fragilità strutturale del sistema produttivo e costringe tutti i soggetti della filiera a compiere una profonda autocritica e una riflessione sul futuro dell'olio italiano.

Su questi temi l'AIFO, Associazione Italiana Frantoiani Oleari, ha promosso la pubblicazione di due volumi "Il valore dell'olio" (AGRA Editore).

Il primo volume, di Mario Pacelli e Giampaolo Sodano, affronta il tema **"L'olio artigianale e gli artigiani del cibo"** con contributi di Tiziana Sarnari, Fabrizia Cusani, Fabrizio Mangoni, Maurizio Pescari, Giuseppe Barbera, Alfonso Iaccarino, Colomba Mongiello.

Il secondo volume, **"Il manifesto dell'olio artigianale"**, raccoglie i contributi di Piero Gonnelli, Riccardo Gucci, Guido Stecchi, Maurizio Servili, Lamberto Baccioni, Raffaele Sacchi, Vittoria Brancaccio, Sara Farnetti, David Granieri, Stefano Caroli, Andrea Giomo, Mauro Loy, Carmine Laurenzano, Matteo Pennacchia, Gigi Mozzi.

I due volumi saranno presentati a Milano, nel corso di TUTTOFOOD, lunedì 4 maggio, presso Padiglione 6, Stand Unaprol, alle ore 15,00.

Interverranno: **Alberto Grimelli**, direttore di Teatro Naturale; **Francesco Lenoci**, docente presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano; **Filippo Falugiani**, presidente dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio; **Alessandra Moneti**, responsabile del canale Terra&Gusto dell'ANSA.

A seguire, alle ore 16,30, sarà consegnato il premio "Leone d'oro" dei Mastri Oleari ai vincitori dell'edizione 2015.