

## **O.N.A.O.O. si conferma punto di riferimento internazionale per gli assaggiatori di olio di oliva, dalla Tunisia alla Norvegia, da Taiwan alla Francia**

O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) si riconferma punto di riferimento indiscusso per gli assaggiatori di olio di oliva italiani ed esteri dopo il III Meeting Internazionale che si è svolto per la prima volta a Roma, e nuovamente accreditato come momento d'incontro di alta formazione a livello internazionale, avendo riunito assaggiatori, relatori e giornalisti d'Italia, Francia, Belgio, Lituania, Danimarca, Norvegia, Svizzera, Turchia, Olanda e Taiwan. Dal 1983 l'Organizzazione Nazionale, nata ad Imperia, riserva ad assaggiatori professionisti e aspiranti tali, un'opportunità formativa all'avanguardia con l'obiettivo di promuovere, diffondere e valorizzare l'arte dell'assaggio dell'olio di oliva, uno dei più grandi patrimoni del nostro territorio, sia da un punto di vista tecnico che operativo.

Diversi i momenti dedicati da O.N.A.O.O., agli *Assaggi Guidati*, secondo i filoni tematici: "Origini e cultivar, il profilo sensoriale di oli nazionali", "Le differenti intensità dei principali descrittori negativi e positivi", "Origini e cultivar, il profilo sensoriale di cultivar mediterranee (Spagna, Grecia, Tunisia)", "Origini e cultivar, il profilo sensoriale di cultivar dal mondo". Dalla formazione all'aggiornamento, O.N.A.O.O. ha fatto da lente di ingrandimento e focus su aspetti di cruciale attualità e rilevanza per il settore, per il mondo agricolo e produttivo, alimentare e per la ricerca nel campo della nutrizione.

Secondo dati raccolti da O.N.A.O.O. e presentati da Marcello Scoccia, Vice Presidente e Capo Panel ONAOO, il 2017 è stato un anno di campagna, tecnicamente definita "di scarica" per l'intera area mediterranea e nel 2018, la produzione sarà globalmente migliore, anche se, si prevede una riduzione della produzione in Spagna, con circa 100 mila tonnellate in meno, a causa delle temperature elevate e della siccità. La Tunisia sarà al top delle sue potenzialità e per la quale si prevede il triplo dell'olio avuto nel 2017. Dalla sua parte il favore di piogge arrivate al momento giusto insieme a generali condizioni favorevoli. Sarà l'area più felice, con risultati relativi che raggiungono i massimi livelli previsti, in questa campagna olearia. In risalita l'Italia: si possono prevedere 80mila tonnellate in più con la Puglia in testa, (rappresenta il 40/50% della produzione totale del paese). Andrà meglio anche la Sicilia e la Calabria, con risultati discreti. Nell'area centrale: Toscana, Marche, Umbria e Lazio troveremo meno volumi, per siccità e calore.

Fa progressi la ricerca nel campo dell'olivicoltura, soprattutto della nutrizione con analisi importanti sui benefici alimentari dell'olio extravergine di oliva. A dirlo con cognizione di causa, è Francesco Visioli, Dottore di Ricerca in Biotecnologie, Farmacologo, Docente di Nutrizione Umana all'Università di Padova. Facendo un chiaro distinguo tra olio di oliva e olio extravergine di oliva - solo quest'ultimo può considerarsi di qualità - Visioli ci tiene a liberare il campo dalle facili teorie che vogliono per forza individuare nell'olio componenti curative. L'olio di oliva, anche extravergine, non lo è. Più corretto e

importante è tener conto,

invece, del suo intervento nel patrimonio genetico. Oggi siamo in grado di vedere gli effetti di alcuni componenti, come i polifenoli, sul genoma e anche sulle proteine e, quindi, sulla composizione stessa dell'organismo. In particolare, come i polifenoli dell'oliva modificano quei geni che sono coinvolti nella disintossicazione dell'organismo. In altre parole e più semplicemente: l'olio extravergine ci aiuta a ripulire il nostro corpo. Tramite il consumo di olio di qualità, in questo modo, assumiamo composti che aumentano le difese e contrastano le aggressioni esterne. Il Dottor Visioli consiglia 20/25 ml di olio extravergine di oliva al giorno, che equivalgono a 2 cucchiaini da minestra, da associare però ad una dieta sana. Attenzione poi, a parlare degli antiossidanti nell'olio, su cui, in realtà, la ricerca ha ancora molta strada da fare, prima di poter sostenere in modo inconfutabile che migliorano la salute e allungano la vita, mentre è andata molto avanti, nonostante si parli di un prodotto mediterraneo e non globale, nel dichiarare che l'olio extravergine aiuta a prevenire le patologie cardiovascolari.

