

saperi > scuola d'assaggio

Il panel test secondo il Ceq

È da considerarsi a tutti gli effetti un patrimonio italiano, nato per i meriti di Mario Solinas, un illuminato studioso pescarese che tanti anni fa aveva intuito i potenziali vantaggi connessi all'opportunità di apprezzare un olio extra vergine anche per le sue proprietà sensoriali

OO M



A distanza di tanti anni, dopo che in molte occasioni abbiamo utilizzato lo strumento per differenziare gli oli tipici e di qualità, dovremmo esserci convinti che il gusto e le proprietà nutrizionali dell'extra vergine, sono tra le armi più importanti, se non le uniche, in grado di differenziarlo agli occhi dei consumatori, dall'universo di proposte di grassi da condimento schiacciati su prezzi bassissimi e irraggiungibili.

Eppure, le insistenti voci che pervengono dal Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid, sembrano prospettare un percorso diverso legato a interessi commerciali estranei e incomprensibili per il Consorzio di Garanzia dell'olio Extra Vergine di qualità (Ceq Italia), che da sempre, da oltre 15 anni, ha posto al centro del proprio impegno, l'obiettivo di creare valore e consapevolezza per separare un prodotto da un mondo a lui estraneo.

Possiamo comprendere che la strada dell'efficienza e della standardizzazione possa ambire a ridurre sensibilmente quel gap di prezzo con gli oli vegetali concorrenti, al punto tale da ritagliare un mercato competitivo anche per un extra vergine o vergine che sia, ma si tratta di una strategia che il Consorzio di Garanzia ha sempre considerato inopportuna e

penalizzante per un'olivicoltura come quella nazionale che vedrebbe vanificato quel vasto patrimonio di sensorialità, che dovrebbe invece poter valorizzare.

Il Consorzio di Garanzia, ha scelto da anni una direzione opposta e ha inserito l'analisi sensoriale tra le analisi obbligatorie per ottenere la sua garanzia di alta qualità rappresentata dal bollino del Consorzio. Su questa strada sono arrivati anche un importante gruppo di produttori spagnoli che con la loro associazione, QvExtraInternacional, hanno condiviso con il Consorzio italiano lo stesso sistema di controlli e di garanzia di qualità.

L'analisi sensoriale è lo strumento più potente in mano ai produttori di olio extra vergine per creare quel valore differenziale con gli altri grassi vegetali di cui il settore ha urgente bisogno e non sarà certo l'uso improprio fatto da taluni per demonizzare i propri competitor a decretarne l'archiviazione. Ben vengano le proposte per migliorarne l'oggettività e per regolarne l'uso ma senza penalizzarne la forza di comunicazione.

Un olio extra vergine di alta qualità, così come il Consorzio intende garantire, non potrebbe esistere senza poter valorizzare le sue peculiarità sensoriali e le sue proprietà nutrizionali, non potrebbe esistere senza l'analisi sensoriale.

La foto di apertura è di Olio Officina

OO M - 19-02-2018 - Tutti i diritti riservati

The logo for "olioofficina" features the brand name in a stylized, lowercase font. Below it, the word "MAGAZINE" is written in a smaller, all-caps, sans-serif font. The entire logo is rendered in a light grey color.

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)