

Link:http://d.repubblica.it/cucina/2016/02/25/foto/olio_extravergine_oliva_italia_qualita_prezzo_differenze_cultivar_tecnologia_innovazione-2987764/1/

Olio extravergine di oliva italiano: cosa c'è da sapere



-Cultivar (1): sono le varietà delle olive e l'Italia è la nazione con più cultivar al mondo. Intini produce oli monocultivar (Picholine, Olivastra, Cima di Mola), il biologico, e due blend, ovvero miscele di cultivar differenti: l'affiorato, con un sapore intenso, e il denocciolato, ottenuto da sola polpa grazie a una tecnologia che espelle il nocciolo dall'oliva, e dà un olio più delicato, adatto anche all'alimentazione dei bambini. Il pezzo forte dell'azienda è il

monocultivar Cima di Mola: un'oliva a rischio d'estinzione, con un sapore molto piccante. Anche TuttoTonda segue la via degli oli monocultivar. "Anche se non ho assolutamente nulla contro



ai blend, anzi sono molto buoni e direi rassicuranti", specifica Miccione, "credo che il monocultivar sia il modo più interessante per raccontare un territorio. Non solo, permette di fare un salto di qualità a chi lavora in cucina, come chef e cuochi, grazie alle sfumature, anche all'interno della stessa cultivar, a seconda delle produzioni. La stessa Tonda Iblea, per esempio, a volte ha sentori più di pomodoro, altre erbacei".



Con la notizia dell'approvazione per i prossimi due anni dell'import di olio tunisino (qui [repubblica.it/economia](https://www.repubblica.it/economia)) si torna a parlare di come tutelare le produzioni olivicole europee e i produttori che, scegliendo la filosofia della qualità a scapito della quantità, percorrono una strada al riparo di scandali come quello degli oli certificati come italiani e in realtà prodotti con olive di importazione europea o

extraeuropea. Il tema è "caldo" e anche Slow Food ha deciso di tutelare il nostro olio extravergine con un Presidio dedicato. Abbiamo chiesto a produttori ed esperti, in particolare a Daniele Miccione di TuttoTonda (Buccheri, Sicilia [tuttotonda.it](https://www.tuttotonda.it)), Paola Sgobba di Frantoio Intini (Alberobello, Puglia [oliointini.it](https://www.oliointini.it)), a Matteo Mugelli di Torre Bianca (San Casciano in Val di Pesa, Toscana, [torrebianca.it](https://www.torrebianca.it)) e Laura Turri del Consorzio Olio Garda DOP (Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, [oliogardadop.it](https://www.oliogardadop.it)), di spiegarci origini, caratteristiche e innovazioni dell'olio extravergine italiano. E perché consumarne meno, ma di qualità migliore.

