



Gruppo D'Acquisto Solidale "Gasper"

www.gasroma.org/gasper

gas@gasroma.org

PERCORSI DI CERTIFICAZIONE PARTECIPATA

18 OTTOBRE 2013

ORE 20.00

Terzo incontro



L'OLIO QUALITAS SABINAE
Produttore: Michetti Settimia-
Roberto Pietrosanti

Galleria di architettura

"Come Se"

Via Dei Bruzi 4/6

Percorsi di certificazione partecipata

Il Gasper con questo incontro continua il percorso intrapreso di approfondimento del rapporto con i produttori e al contempo desidera portare all'esterno questa propria ricerca per sviluppare sia un processo di condivisione con altri Gas che di diffusione del messaggio dei G.a.s. nel quartiere in cui è presente; ciò al fine di favorire la crescita del ruolo sociale dei Gas, dialogando con gli abitanti e favorendo lo scambio di esperienze e servizi.

Il Gasper con tale serie di iniziative vuole continuare un percorso più profondo e, si augura, fecondo, con i produttori, percorrendo insieme la strada, senza limitarsi al consumo dei prodotti e ad occasionali incontri.

E' una sorta di diario quello che ci ripromettiamo di creare, dove tra dati e schede tecnici, vicende quotidiane, esigenze produttive e di consumo, progetti comuni e creatività, si cerca di nutrire le forze impegnate nella realizzazione di una vita da vivere!

Secondo incontro: l'olio

Il secondo incontro è dedicato all'olio, che Roberto porta in assaggio. NON È presente il titolare dell'azienda SETTIMIA MICHETTI, ma Roberto Pietrosanti COOCONDUTTORE, che ci racconta la sua esperienza è ben lieto di rispondere alle nostre domande E CI INTRODUCE ALLA TECNICA DEL "PANEL TEST" PER LA DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE DELL'OLIO DI OLIVA.

Scheda tecnica

Durante l'incontro si sono gettate anche le basi per creare una bozza di scheda tecnica di certificazione partecipata ad hoc per i produttori di olio.

PRESENTAZIONE DELL'INIZIATIVA

Il progetto di Certificazione Partecipata richiede che la conoscenza tra le parti sia onesta e trasparente. Solo in questo modo si può costruire un diverso quotidiano. Non vige la regola del giudizio, ma della costruzione nella condivisione.

Lo sguardo non è solo: il Gas che “compra” merce e il Produttore che la “vende”.

Il Gas è aperto all'impegno costruttivo e il produttore deve mettersi in gioco, aprirsi alla definizione completa in ogni suo dettaglio della sua attività.

PRESENTAZIONE DI SE STESSO: IL PRODUTTORE

Roberto introduce informazioni generali sull'olivo.

L'olivo non ha un apparato radicale particolarmente forte. Essendo una pianta particolarmente resistente (anche millenaria), non vuole lavorazioni profonde. Nella nostra azienda si effettua l'inerbimento controllato (tagliamo l'erba quando in fiore, perché ha così maggiori nutrienti che vengono assorbiti dalla terra).

L'olivo ha un rendimento in olio variabile e produzioni ad anni alterni.

Ogni anno va potato abbondantemente, per evitare che i parassiti possano attaccarlo.

Spremiamo l'olio in un frantoio cooperativo certificato D.O.P. (Coltivatori Uniti di Moricone) a ciclo continuo a due fasi (si aumenta il rendimento separando l'acqua dall'olio per due volte) a freddo: è stato abbandonato l'uso dei fiscoli, non più idoneo a garantire la qualità delle produzioni.

Fasi spremitura a freddo con metodo tradizionale:

pulitura (defogliazione), lavaggio, frangitura (molitura) con ruota a pietra, poi la pasta così prodotta viene messa su un tappeto rotondo di iuta o sintetico. Viene fatta una pila, con l'alternanza di un fiscolo, la pasta e un disco di metallo: il tutto si mette nella pressa, il liquido così ottenuto passa nel separatore (un apparecchio che centrifuga il liquido), che divide la fase acquosa dall'olio.

Nella lavorazione a ciclo continuo l'oliva passa in macchine completamente chiuse, dall'inizio alla fine.

I nemici dell'olio sono: aria, umidità, calore. Nel sistema tradizionale ciò avveniva di norma, portando AD UNA MAGGIORE SENSIBILITÀ all'ossidazione, all'irrancidimento dell'olio.

Nei sistemi attuali a ciclo continuo, tutti I PASSAGGI AVVENGONO IN MACCHINARI in acciaio inossidabile, lavati partita per partita.

Nel ciclo continuo la pasta, quando viene amalgamata, ha un intercapedine in cui passa acqua calda (non deve superare il 26 gradi per rispettare il disciplinare DOP, che noi rispettiamo), per aumentarne il rendimento.

Le nostre olive hanno un rendimento del 17% (17 lt/quintale).

Roberto ci porta la poesia "La canzone dell'olivo" di Giovanni Pascoli, che viene declamata da Isacco.

Roberto ci legge una poesia in dialetto di Moricone, di Pierluigi Camilli (zio di Roberto), intitolata "A Liva".

Per assaggiarlo i degustatori usano un bicchiere di vetro (non il pane). Il piccante è garanzia della qualità extra-vergine: l'acidità può essere capita solo attraverso analisi chimiche, il piccante non ha nulla a che vedere CON LA VALUTAZIONE DELL'ACIDITÀ.

Il compito della degustazione è capire:

- Quando l'olio è difettato
- Quanto è difettato
- Quale difetto presenta

Per la degustazione è necessario affinare i propri "laboratori biologici" (naso e bocca).

L'olio è il migliore grasso vegetale per la nostra alimentazione. **L'OLIO NON SOLO CONDIMENTO E' UN VERO ALIMENTO LA SUA CONSUMAZIONE REGOLARE E A CRUDO "AGGIUNGE ANNI ALLA VITA EVITA AGLI ANNI"**

Per assaggiarlo, la prima cosa è metterlo in posizione di riscaldamento (tenendo il bicchiere con un palmo della mano sopra e uno sotto bene aperte). La temperatura dell'assaggio è di 28 gradi). Una volta che il recipiente ha raggiunto la stessa temperatura delle mani, si effettua la prima prova olfattiva, che può essere eseguita più volte distanziate. Se la sensazione è di tipo vegetale, allora l'olio è **SENZA DIFETTI OLFATTIVI E SI PUO' DEGUSTARE**.

Prima di degustarlo, si usa una fettina di mela verde granny smith. L'orario ideale per degustare l'olio è la mattina alle 10, in un luogo privo di odori.

Nella degustazione va impastato con la saliva, poi fatto circolare nella bocca con la lingua e poi viene effettuato lo strappaggio (si tira aria dalla bocca, di modo da spezzare la molecola per

scoprire difetti nascosti, come sapore di muffa, di morchia, di rancido (dal sapore di pinolo)). L'olio mi deve dare sensazioni di amaro, piccante e dolce (tanto più è amaro e piccante TANTO più è giovane), tanto più è dolce più è vecchio. In bocca deve lasciare, dopo deglutito, un'idea di delicato. L'olio dopo la molitura può resistere per due anni. Più è amaro più sono presenti anti-ossidanti. Se le olive sono state raccolte presto saranno più amare; il piccante significa che le olive sono state raccolte sane e è stato ben conservato. L'olio va conservato tra i 13 e i 18 gradi, al buio. Non usare vetro chiaro e non mettere al sole. L'olio di oliva ha un punto di fumo molto elevato, tenendo fino a 180 gradi (gli oli di altri tipi sino a 150). L'olio extra-vergine di oliva è quello che ha al massimo lo 0,8% di acidità espresso in acido oleico.

Il test viene effettuato con un capo-panel e 10 degustatori, che votano da 1 a 10: per essere extra-vergine deve superare 6.5 nella media dei voti. Le donne sono di solito quelle più brave nel percepire olfattivamente la qualità dell'olio.

Attraverso questi parametri tutti i presenti effettuano la degustazione di 3 olii differenti:

- un olio buono (amaro e leggermente piccante)
- un olio rancido
- un olio spremuto da frantoio con fiscoli (che non vengono lavati o puliti): il medesimo sapore si ha con olive raccolte con una maturazione avanzata.

La bontà del prodotto dipende dal rispetto delle regole di raccolta e produzione.

BOZZA SCHEDA TECNICA SPECIFICA PER PRODUTTORI DI AGRUMI

INFORMAZIONI GENERALI

Nome: Roberto Pietrosanti

Ragione sociale (spa, srl, cooperativa,...): DITTA INDIVIDUALE

Indirizzo: VIA LONDRA, 12 MORICONE –ROMA

Persone dell'azienda da contattare:**ROBERTO**

Tel./fax: 0774604028 - CELL. 3394623549

Sito internet/indirizzo e-mail: QUALITAS.SABINAE@VIRGILIO.IT

LAVORO

Numero di persone impiegate in azienda: 2

Numero di familiari impiegati in azienda: 2

Tipo di contratti di lavoro utilizzati:

CERTIFICAZIONE

Mette a disposizione i documenti di certificazione?

In possesso del marchio di certificazione bio (/ NO): NO

Specificare ente certificatore:

Indicare primo anno di certificazione:

Se diverso indicare anno di inizio coltivazione con metodo biologico:

Se non si è in possesso del marchio certificatore, indicare se comunque vengono seguite regole che garantiscono una produzione bio.

Motivare la scelta della produzione biologica e dell'assenza di un marchio certificatore a garanzia del lavoro svolto.

La coltivazione in biologico è dal 2000. Coltiviamo in biologico in quanto si è molto attenti ad utilizzare e far utilizzare dai nostri clienti prodotti sani e di qualità. L'assenza del marchio bio è per una questione puramente economica e perché essendo titolato a gestire terreni in bio si preferisce non ricaricare sui clienti gli alti costi (riferiti sempre alla modesta quantità di prodotto/i) delle certificazioni.

Se anche trasformatore specificare la provenienza delle materie prime del trasformato.

PRODOTTI E METODI DI PRODUZIONE

Prodotti:

TIPO	VARIETA	UBICAZIONE	QUANTITA	PROD.NE IN KG (2012)
Olio extravergine di oliva	Selezione la Pantanella	Loc. varie	Circa 3 qli media	800
Ciliegie frutta varia	Ravenne precoce – tardiva/ susine/ albicocche /fichi	Loc. varie	7 - 10qli media	300

Disponibilità:

PRODOTTO	VARIETA	PERIODO	DISPONIBILITA
Olio extrav. di oliva			300 litri

Obblighi di legge sanitari: HACCP

Tecnica di raccolta: CON AGEVOLATORI MECCANICI – PETTINI PNEUMATICI

Rendimento (2012): 17%

Acidità (2012): 0,2%

Qualità organolettiche:

Fonti approvvigionamento idrico:

Fonti approvvigionamento di energia:

Metodo di concimazione (quando, quanto): NESSUNA CONCIMAZIONE

Provenienza del concime:

Metodo di controllo delle erbe infestanti (perché, quando, quanto): SFALCI CONTROLLATI

Metodo di controllo insetti e parassiti (perché, quando, quanto): monitoraggi visivi

Metodo di controllo malattie crittogamiche (perché, quando, quanto): monitoraggi visivi

Trattamenti dopo la raccolta: NESSUNO

Stoccaggio (magazzino, cella frigorifera, etc.): MAGAZZINO CONTENITORI IN ACCIAI per l'olio

In magazzino lavorazione manuale vengono divisi nelle diverse tipologie (in base al calibro, sarebbe il diametro)

Imballaggio del prodotto (tipo, materiale, etc.):

L'imballaggio in legno (cassette di vario formato)

Estensione terreno di proprietà: HA 3

Estensione terreno in affitto:

Estensione dei fabbricati:

Trattamento delle acque reflue (fogna, fossa biologica, fitodepurazione, etc.):

Tipologia dei rifiuti aziendali:

Smaltimento dei rifiuti (raccolta differenziata, discarica, etc.):

I rifiuti aziendali come i residui di potatura vengono triturati e utilizzati sul terreno.

Tutta la produzione e la lavorazione avvengono all'interno dell'azienda? In parte le olive vengono molite in un frantoio cooperativo di Moricone.

Lavorazioni esterne

LAVORAZIONE	DOVE	DA CHI

ASPETTI ECONOMICI

Prezzi dei prodotti (2012):

PRODOTTO	QUANTITA	PREZZO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	CIRCA 8 Q.LI	6.50 – 7 EURO LITRO
Frutta mista	10 qli	2 – 3 euro al kg

Condizioni di trasporto: preferibile in azienda

Prezzo trasparente (in percentuale):

A chi viene venduto il prodotto, in percentuale (G.D.O., economia solidale, mercati locali, on-line, commercio al dettaglio): ECONOMIA SOLIDALE; COMMERCIO AL DETTAGLIO

Fatturato (2012): 5000 euro

Investimenti futuri previsti o desiderati (energie rinnovabili, terreni, fabbricati, macchinari, etc.): DI ECONOMIA SOLIDALE

Si riconosce e opera coerentemente con la carta di intenti dei g.a.s. (condizioni di lavoro e organizzazione)? SI

È disponibile a visite all'azienda e al controllo da parte dei g.a.s.? SI

Vende già a gruppi di acquisto solidale/reti di economia solidale (SI): SI

Se sì, quali: GASPER

In quali modi vorrebbe essere aiutato dai gruppi d'acquisto solidale/reti di economia solidale, oltre all'acquisto stagionale (prefinanziamenti nella produzione, programmazione degli acquisti, prefinanziamenti nelle energie rinnovabili, consulenze professionali): collaborazioni nelle fasi di raccolta e potatura; prefinanziamenti nella produzione; ritiro prodotto in azienda da vostri incaricati.

È disponibile a comunicare con cadenza mensile tutti le fasi della produzione (SI/NO): SI

Se sì, quale sistema preferisce (sito internet, Facebook, Twitter, mail, etc.): INTERNET

Disponibile a lavorare in rete con altri produttori (SI/NO): SI

Lavora già in rete con altri produttori (SI/NO): NO

Se sì, quali:

Compilato il:

Moricone 15/11/2013



Per la Qualitas Sabinae

Roberto Pietrosanti