



OLIVO: caratteristiche sensoriali degli oli monovarietali

La Regione Marche può vantare una ampia varietà di specie di olivo grazie ad un **cospicuo patrimonio varietale**. La capacità di differenziarsi, di caratterizzare il proprio olio rappresenta, per le piccole e medie aziende olivicole, una possibilità in più di sopravvivenza, in un mercato che viene dominato sempre più dal fattore prezzo, laddove, quindi, l'Italia non può competere, per ragioni strutturali, nei confronti della Spagna e soprattutto dei Paesi nordafricani.

Indicare la varietà significa distinguersi, ma anche lanciare diversi messaggi al consumatore. Innanzitutto la tipicità del prodotto ma anche la capacità di innovazione dell'azienda, unita alla riscoperta della storia e delle tradizioni.

Caratteristica degli oli monovarietali infatti è l'unicità di profumi e sapori, diretta espressione delle peculiari caratteristiche della singola varietà di oliva.

Per quanto riguarda la provincia di Ascoli Piceno è possibile distinguere le caratteristiche organolettiche di alcune delle principali cultivar:

Carboncella

Fruttato medio-leggero, verde (foglia/erba), con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto buone note di amaro e piccante, per un contenuto in polifenoli piuttosto elevato; fluido in bocca per un elevato contenuto in acido oleico.

Piantone di Falerone

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con gradevoli sensazioni di mela, pomodoro e leggero carciofo. Al gusto sensazione iniziale di dolce, seguita da un buon piccante e amaro al retrogusto, solo in caso di raccolta precoce. Abbastanza fluido.

Sargano di Fermo

Fruttato leggero, di tipo verde (foglia), con sentore di mandorla. Al gusto nota prevalente di dolce, leggero piccante e retrogusto nettamente amaro; poco fluido, per un basso contenuto in acido oleico.

Ascolana tenera

Fruttato medio-elevato, di tipo erbaceo, con sentore di pomodoro, talora floreale; al gusto equilibrato, con gradevoli note di amaro e piccante, fluido.

Frantoio

Fruttato medio-leggero, con prevalente sentore di mandorla verde. Al gusto sensazione iniziale di dolce, con gradevoli note di amaro e piccante. Buona fluidità per un elevato contenuto in acido oleico.

Leccino

Fruttato leggero, mandorlato. Al gusto sensazione prevalente di dolce, con leggere note di amaro e piccante.

COMUNICAZIONI

Si invitano i produttori di oli monovarietali a partecipare alla 7° **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, organizzata da Assam e Regione Marche, in collaborazione con CRA – Oli se. Spoleto e Sole24ore- Business Media. Gli interessati possono recapitare i campioni (4 bottiglie di olio della capacità di almeno 250cc e una bottiglia vuota, confezionata ed etichettata), all'ASSAM, Via Alpi, 21 – Ancona, sin da ora e non oltre il 25 gennaio 2010, compilando la scheda di adesione pubblicata sul promo scaricabile dal sito www.olimonovarietali.it.

Il costo per la partecipazione alla Rassegna è di 50,00 euro a campione. La quota comprende la scheda di valutazione con dati analitici (polifenoli ed acidi grassi) e sensoriali e la pubblicazione sul Catalogo Nazionale degli oli monovarietali. Agli oli non ammessi (punteggio al Panel test inferiore a 7) sarà rilasciata solo una scheda di valutazione sensoriale.

La manifestazione si svolgerà all'Abbadia di Fiastra (Macerata) il 22 e 23 maggio 2010, nell'ambito di HERBARIA.

Per info: alfei_barbara@assam.marche.it, tel. 071.808319

CONVEGNO -REGIONALE

**QUALITA' E VALORIZZAZIONE DEL MIELE REGIONALE: Premio qualità miele regionale
mercoledì 16 dicembre 2009 ore 9**

Presso: Sala Convegni Fondazione Cassa di Risparmio P.zza Risorgimento – AMANDOLA (FM)

Per informazioni tel 073153033

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 24.11.2009 AL 30.11.2009

	OFFIDA	MONTE DINOVE	CARASSAI	CUPRA MARIITIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTORANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	156	114	38
T°C Med	12.1	10.8	10.2	12.3	11.1	12.0	11.9	12.8	11.7
T°C Max	19.1	20.1	21.0	19.0	17.3	18.3	20.1	20.1	20.2
T°C Min	7.5	4.9	2.2	8.7	6.8	7.9	6.1	8.0	3.6
Umid. (%)	81.9	74.1	81.5	82.7	74.4	74.9	82.6	92.5	83.4
Prec.(mm)	4.2	8.2	6.2	3.8	6.4	5.6	3.0	4.0	4.2

	SERVIGLIANO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	MONTEURANO	MONTEPARO	MONTERUBBIANO
Altit.(m)	229	58	200	290	208	772	50	258	92
T°C Med	8.4	11.1	10.8	12.0	11.7	8.8	11.4	9.8	10.7
T°C Max	18.3	20.2	19.1	19.5	20.2	14.7	20.6	21.4	22.1
T°C Min	0.4	3.7	5.1	7.5	4.8	2.7	3.2	1.2	3.0
Umid. (%)	79.8	88.1	71.8	73.7	81.3	57.4	82.6	91.8	81.0
Prec.(mm)	8.6	4.6	5.4	4.6	7.6	15.0	5.6	1.6	4.8

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

Persiste sul Mediterraneo centrale il sistema depressionario sceso ieri dal nord-atlantico, causa anche oggi di precipitazioni sulle regioni meridionali italiane. In giornata, il progressivo sfaldamento e movimento verso sud-est della perturbazione e la temporanea espansione verso l'Europa centrale dell'alta pressione atlantica permetteranno un graduale recupero delle condizioni a partire dalle regioni di nord-ovest. In calo le temperature specie al nord.

Domani, l'intera penisola sarà caratterizzata da sostanziale bel tempo con qualche lieve disturbo ancora possibile al sud; tali condizioni avranno comunque vita breve per l'arrivo di un nuovo sistema depressionario nord-atlantico che tra giovedì e sabato provocherà diffuse precipitazioni su gran parte della penisola, molto più consistenti al nord e versante tirrenico (parzialmente protetto dalla dorsale appenninica quello adriatico). Altalenanti le temperature a seguire l'evoluzione degli eventi.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 2 Dicembre 2009: Cielo generalmente poco coperto sulle province settentrionali in mattinata, maggiore nuvolosità a sud; estensione dei rasserenamenti da nord-ovest nel proseguo della giornata. Precipitazioni assenti.

Venti da nord-ovest al mattino, moderati sulle coste, meno presenti sull'entroterra; indebolimenti nel pomeriggio-sera. Temperature in calo, specie le minime Min 4/7°C, Max 11/14°C. Foschie.

Giovedì 3 Dicembre 2009: Cielo sereno o poco nuvoloso sulle coste centro-meridionali ad inizio giornata, maggiore nuvolosità altrove soprattutto sul settore interno; progressivo incremento da nord-ovest della nuvolosità, di poco spessore fino alle ore serali quando è previsto un corposo incremento della copertura specie sull'entroterra e a nord.

Precipitazioni in progressiva estensione ed intensificazione nella sera-notte, dai settori appenninici verso quelli collinari e costieri settentrionali, a colpire maggiormente l'entroterra fino alla moderata intensità.

Venti deboli occidentali nel corso della giornata; evidenti rinforzi di scirocco nella sera-notte.

Temperature senza variazioni significative Min 4/7°C, Max 11/14°C.

Venerdì 4 Dicembre 2009: Cielo nuvoloso al mattino; minore stratificazione verso le ore pomeridiane con aumento della variabilità sul settore costiero. Atteso un rinnovo della copertura da nord in serata. Precipitazioni diffuse soprattutto sul settore interno al mattino, di non particolare consistenza, a scemare verso sud nel pomeriggio; probabile un rinvigorimento dei fenomeni a partire dalle province settentrionali in serata. Venti moderati, a tratti forti al mattino, dai settori meridionali. Temperature in aumento nei valori minimi ma in calo da quelli massimi e nel fine-giornata.

Sabato 5 Dicembre 2009: Cielo parziale o prevalente copertura al mattino, soprattutto sulle province meridionali; estensione dei rasserenamenti da nord nel proseguo della giornata specie sul settore costiero. Precipitazioni ancora deboli fenomeni possibili al mattino, principalmente sulle province meridionali, a carattere nevosio sull'Appennino a quota 1200-1400 metri. Venti deboli o moderati, settentrionali al mattino, a disporsi dai settori sud-occidentali nelle ore successive. Temperature in diminuzione.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM -aggiornate quotidianamente su: www.meteo.marche.it

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno

Per informazioni: Dr. Agr. Ilaria Ferri: 0736344240 - 3386801424

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche vi informiamo che i vostri dati personali comuni sono acquisiti e trattati nell'ambito e per le finalità della fornitura, dietro vostra richiesta, del presente servizio informativo, nonché per tutti gli adempimenti conseguenti. Il titolare del trattamento è: ASSAM - via Alpi, 21 Ancona, a cui potete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del presente servizio.

Prossimo notiziario: mercoledì 9 dicembre 2009