

Risposte ai lettori

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: NEL NOSTRO PAESE DIVENTA OBBLIGATORIA L'INDICAZIONE DELL'ORIGINE DELLE OLIVE

Mi sapreste brevemente illustrare e commentare il recente decreto del ministro Paolo De Castro che renderà obbligatoria, sull'etichetta dell'olio extravergine di oliva, l'indicazione della provenienza delle olive? Quando entrerà in vigore il decreto?

Lettera firmata
Roma

Con il Decreto 9 ottobre 2007, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 243 del 18-10-2007 (il Decreto entrerà in vigore nel prossimo gennaio), il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Paolo De Castro, ha introdotto una nuova norma: sull'etichetta dell'olio extravergine di oliva commercializzato in Italia sarà «obbligatoria l'indicazione dello Stato membro o del Paese terzo corrispondente alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio» (articolo 1). Se le olive sono state prodotte in più Paesi, questi andranno tutti indicati.



Il decreto 9 ottobre 2007 del ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Paolo De Castro, ha stabilito che sull'etichetta dell'olio extravergine di oliva commercializzato in Italia è obbligatoria l'indicazione dello Stato di provenienza delle olive utilizzate

Grazie a questo provvedimento – che sfida il giudizio di inammissibilità formulato dalla Direzione generale sanità della Commissione dell'Unione europea, alla quale spetterà l'ultima parola – i consumatori potranno fare scelte di acquisto consapevoli. L'obbligo previsto dal Decreto di indicare in etichetta la provenienza delle olive im-

piegate è infatti un contributo alla trasparenza, che impedisce di «spacciare» come prodotto italiano miscugli di olio spremuto da olive spagnole, greche e tunisine, senza alcuna informazione per i consumatori.

Il braccio di ferro tra l'Italia e l'Unione europea riguarda in particolare il regolamento comunitario relativo all'etichettatura (Reg. 1019/2002) al quale l'Italia vorrebbe apportare modifiche relative alle indicazioni d'origine. Nei prossimi mesi ne sapremo di più. (Redazione)

LA STAGIONATURA DEI SALAMI VA CONDOTTA IN LOCALI FRESCI E BEN AERATI

Mi trovo in difficoltà nel gestire la stagionatura dei salami per uso familiare. Utilizzo senza troppo successo una cantina con muri in cemento armato, soffitto intonacato in foratoni, pavimento in mattoni forati, piccola finestra e porta in legno con prese d'aria. Cosa mi consigliate?

Rina Zanardini
Pisogne (Brescia)

La stagionatura è il momento più importante nella preparazione dei salami e deve essere tassativamente condotta in un locale fresco e ben aerato.

➔ In genere sono indicate le soffitte o le cantine dotate, come vuole la tradizione, di un soffitto in legno – che favorisce il ricambio d'aria – e non in cemento o laterizi. La cantina del lettore, con soffitto intonacato in foratoni, probabilmente con scarso ricambio d'aria a causa della piccola apertura, non è pertanto idonea allo scopo.

Ricordiamo che le premesse per la produzione di un buon salame vengono poste nei primi 3-8 giorni della stagionatura. In questo periodo il salame deve «asciugarsi», cioè deve perdere l'umidi-



La stagionatura dei salami va condotta in locali freschi e ben aerati, possibilmente dotati, come vuole la tradizione, di soffitto in legno che favorisce il ricambio d'aria

tà. Nel locale va mantenuta una temperatura adeguata, di circa 16-20° C (un tempo si lasciava il camino acceso o si utilizzava una piccola stufa), e va favorita la ventilazione. Dopo questo periodo la stagionatura prosegue a una temperatura di 8-10° C, con un'umidità del 75-85%. (Maurizio Arduin)

COME OTTENERE LA CREMA DI NOCCIOLE

Poiché quest'anno ho avuto un buon raccolto di nocciole, desidererei sperimentare la ricetta da voi proposta sul n. 7-8/2006 a pag. 69. Non mi è però chiaro il passaggio tra le nocciole inserite nel tritatutto e la loro trasformazione in crema. In sostanza, è il tritatutto che trasforma il frutto in crema od occorre qualche altro intervento?

Giuseppe Silvio
Roma

La crema si ottiene semplicemente ponendo nel tritatutto le nocciole sgucciate, pulite e tostate. È proprio la triturazione che permette all'olio contenuto nelle nocciole di mescolarsi alla polpa conferendo alla massa una consistenza cremosa e un po' granulosa.



Nocciole ancora intere inserite nel tritatutto (1) e crema di nocciole ottenuta (2)

L'importante è che le nocciole non abbiano subito un processo di tostatura troppo prolungato (non più di 15 minuti in forno a 180° C) nel qual caso il risultato sarebbe una crema troppo asciutta con sapore di bruciato o rancido. (Albano Moscardò)