

Dai fiscoli all'IA: l'evoluzione dei frantoi

Dicembre 18, 2024 · Cinzia Scaffidi



Se esiste l'extravergine come oggi lo conosciamo è grazie alla vorticosa evoluzione tecnologica che ha visto protagonista il settore dell'estrazione dell'olio dalle olive. Pochi decenni di incessanti miglioramenti ci consentono oggi non solo di apprezzare prodotti straordinari, ma di disegnare nuove professionalità e di

progettare un futuro in cui, grazie all'intelligenza degli operatori e a quella artificiale sarà “sempre più difficile sbagliare”.

Nel suo FoodSystem 5.0 Alex Giordano descrive il movimento ciclico che dall'intelligenza collettiva porta alla creazione o al perfezionamento delle tecnologie, e quindi alla generazione di nuove capacità che si diffondono nelle comunità portando alla nascita di nuove istanze adattative – sempre più pressanti in questa era di crisi multiple e sovrapposte – che generano a loro volta nuove soluzioni tecnologiche.

L'evoluzione dei sistemi di trasformazione nell'ambito della produzione oleicola degli ultimi 50 anni è uno dei casi più evidenti del movimento descritto da Giordano. Abbiamo provato a ragionarne con Giorgio Mori, uno dei protagonisti del cambiamento di cui i frantoi – e dunque l'olio, e dunque l'agricoltura, e dunque l'ambito della formazione e quello del consumo – sono stati oggetto.

Giorgio Mori è il titolare di un'azienda nata nel 1974 quando lui aveva appena finito la scuola superiore e insieme al padre Franco, fondò, a Tavarnelle Val di Pesa (FI) la Toscana Enologica Mori. L'azienda fino al 2000 produceva prevalentemente macchine per la vinificazione mentre oggi, con il nome di Mori-Tem ha il proprio core business nelle macchine per produzione di olio, che vengono vendute in tutto il mondo.

Abbiamo chiacchierato di tecnologia e qualità dei prodotti, perché quello dell'olio extravergine di oliva è un mondo che, seppure molto legato alla tradizione e alla manualità, deve quasi tutto allo straordinario progresso che le tecnologie di trasformazione hanno fatto negli utili decenni.

Quando è nata la sua azienda l'extravergine esisteva quasi solo sulla carta, poiché a fronte della definizione di legge non era tecnicamente possibile, nella maggior parte dei casi, ottenere un olio di alta qualità. Possiamo dire che se esiste oggi l'extravergine è soprattutto grazie ai frantoi e a come si sono evoluti dal punto di vista tecnologico?

Certo, ma dire che è merito dei frantoi, significa dire innanzitutto che è merito delle persone che non solo hanno inventato le nuove tipologie di frantoio, ma soprattutto hanno legato queste migliorie tecnologiche ad un nuovo concetto di lavorazione delle olive. Oggi con i frantoi possiamo decidere molte cose: se alzare o abbassare le temperature, se e quanto ossigeno far entrare...

Come sarebbe “alzare” le temperature? I problemi non si creano solo quando le olive sono troppo calde rispetto ai 27 gradi che la legge stabilisce come limite massimo per dichiarare l'estrazione a freddo?

Il punto è che questa situazione di cambiamento climatico fa saltare qualunque previsione, e quindi succede anche che una stagione normale, con un autunno freddino come abbiamo avuto per esempio quest'anno nella Toscana centrale, diventi un imprevisto. In un autunno “normale” come questo c'è il freddo, c'è la pioggia, non c'è mai troppo caldo. Ma anche le olive troppo fredde sono un problema.

Le temperature ideali sono tra i 22 e i 27 gradi, e negli anni scorsi non c'erano quasi mai, si andava sempre intorno ai 30, quindi bisognava raffreddare. Quest'anno è il contrario. Se le olive quando arrivano in frantoio sono a 12-13 gradi noi le dobbiamo portare a 22-25, per far uscire l'olio. Lavorare l'olio a 25-26 gradi è l'ideale per diverse ragioni, tra cui il fatto che si estraggono meglio i componenti fenolici che vanno a finire nell'olio. Chi quest'anno in questa zona ha raccolto le olive a fine ottobre-inizio novembre ha portato in frantoio olive troppo fredde, mentre chi le ha raccolte a settembre le portava con oltre 30 gradi e andavano raffreddate.

Per scaldare le olive serve un'ulteriore appendice del frantoio?

No, è lo stesso macchinario, per questo ti dicevo, all'inizio, che il fatto che oggi si possa decidere la temperatura è fondamentale per ottenere un olio di qualità. La stessa macchina che si usa per raffreddare si può usare per riscaldare. I frantoi che si sono dotati di queste tecnologie hanno fatto investimenti importanti negli ultimi anni, anche se il tema chiave, quello per cui c'è bisogno dei sistemi più aggiornati, è quello del raffreddamento, che consente di abbassare la temperatura prima delle olive e poi di controllare quella della pasta di olive.

Quindi grazie a questa tecnologia i produttori possono ottenere olio di buona qualità indipendentemente dalle temperature dei giorni di raccolta?

No, attenzione: in agricoltura, quando si parla di cibo, nulla è ininfluente. Grazie a questa tecnologia si può trovare un correttivo ad un problema (le olive troppo calde o le olive troppo fredde) ma non è la stessa cosa avere le olive alla temperatura giusta nel loro ambiente naturale o doverle sottoporre a raffreddamento o riscaldamento. Lasciando da parte gli effetti del cambiamento climatico sulla parte agronomica, resta il fatto che le tecnologie che

noi possiamo mettere a punto sono comunque il piano B. Ma il piano A ormai salta talmente spesso che non c'è alternativa.

Ecco: se dal frantoio guardiamo all'agricoltura, e a come questa è cambiata proprio per adeguarsi o per sfruttare al meglio le possibilità che davano i nuovi frantoi, cosa ha visto cambiare negli ultimi 50 anni?

E' cambiato tantissimo, sono cambiati gli uliveti, è cambiata l'agricoltura e soprattutto è subentrata una produzione industriale che con questi numeri e questi tonnellaggi non esisteva. Di fatto esistono oggi due modalità di produzione completamente diverse che hanno costi vivi diversissimi, ma che poi approdano al mercato con la stessa dicitura "extravergine" e diventa davvero difficile per tutti. Difficile distinguere la produzione industriale da quella artigianale, per il consumatore; difficile comunicare le proprie caratteristiche di alta qualità, di cura degli oliveti, di costi superiori, per gli artigiani eccellenti che non possono vendere ai prezzi dell'industria perché se lo fanno lavorano in perdita.

Ma la normativa sembra disegnata proprio per non far capire molto al consumatore e favorire i grandi gruppi anziché gli artigiani.

Secondo me basterebbe una piccola modifica, bisognerebbe continuare a chiamare Extravergine anche quello prodotto con metodologie industriali e impianti superintensivi, ma chiamare Extravergine Premium quello prodotto dall'agricoltura tradizionale. Queste due tipologie di produzione si differenziano anche per quanto riguarda gli impianti di trasformazione, il prodotto industriale viene lavorato con temperature e tempi differenti e costa, all'origine, un quarto dell'altro.

E' questa l'unica cosa che cambierebbe nell'attuale normativa sull'olio d'oliva?

Questa consentirebbe di fare tanti altri cambiamenti. Per esempio, gli attuali parametri sono ridicoli. Un olio che ha lo 0,3 di acidità già nasconde un problema sulla sanità dell'oliva, e invece fino allo 0,8 è considerato extravergine. Non sarebbe difficile cambiare i parametri, basterebbe deciderlo, ma non succederà, perché il mondo è in mano ai forti. Oggi tutti lavorano in giornata, tanti problemi che c'erano un tempo nella fase di raccolta e stoccaggio non ci sono più perché negli anni tutti hanno capito come ci si deve regolare per la raccolta e la frangitura. I parametri però servono per l'industria. Basterebbe chiamarlo olio vergine e così sarebbe tutto più chiaro, comprensibile e trasparente.

I frantoi di cui si serve l'industria sono diversi da quelli con cui lavorano i piccoli produttori?

A livello di tecnologia no, ma sono diversi a livello di rese, controllo, attenzioni che l'industria non può avere, mentre l'artigiano sì. Nella massa, nei grandi numeri non si può fare grande qualità perché sui grandi numeri anche lo 0,1% in più di resa diventa un numero significativo e quindi cercherai di estrarre il massimo, a discapito della qualità. Se invece fai 100 quintali di olio puoi fare attenzione a tutto, compresa la pulizia del frantoio che non riguarda solo i locali, ma l'interno delle macchine, o le temperature che nella produzione industriale sono sempre al limite. Chi ha un costo di 20 euro/litro e vende a 30/litro dopo averci aggiunto anche bottiglia, tappo ed etichetta passa da ladro, mentre chi lo fa a 5 e lo vende a 10 guadagna di più ma nessuno si scandalizza. Non c'è da stupirsi se oggi fare l'artigiano dell'olio non è un mestiere ambito.

Invece il mestiere del frantoiano come è cambiato? Una volta si andava nei frantoi a fare la stagione, c'era bisogno di manodopera non specializzata. Oggi quali requisiti servono?

Oggi per lavorare in frantoio bisogna avere un'esperienza a livello di scuola o di corsi per frantoiani, o per tecnici di frantoio. Manodopera non specializzata non ne serve, ci vuole una scuola. In frantoio entrerà sempre più l'intelligenza artificiale – e questo avrà un'influenza sulla qualità anche per l'industria -, ma le persone sono e resteranno insostituibili.

L'intelligenza artificiale sarà di grande aiuto perché si potranno elaborare criteri per parametrare le macchine basandosi sull'elaborazione di dati statistici molto puntuali, per ogni varietà di olive, per ogni tipologia di terreno, di clima, di altitudine, di previsione stagionale, si potrà lavorare sulle scie storiche di dati per estrapolare la migliore soluzione, ed essere quanto più possibile precisi. Insomma, per sbagliare sempre meno. Ci vorranno ancora una decina d'anni per arrivare a questa ottimizzazione delle lavorazioni, ma poi sarà possibile non solo produrre maggiore qualità, ma anche risparmiare acqua ed energia.

C'è una ricetta di base per la lavorazione, che riguarda la velocità del frangitore, la temperatura, la portata. Con i dati che stiamo raccogliendo in questi anni grazie alle tecnologie digitali e satellitari dei frantoi moderni tra poco potremo sartorializzare la lavorazione di ogni cultivar per ogni annata. Sarà molto utile.

E questo porrà nuove sfide al mondo della formazione, per tornare alla domanda precedente...

Certo. Già in questi ultimi anni sono aumentati i corsi disponibili per operatori di frantoio. Alcune scuole hanno una specializzazione, anche se per il momento sono poche ancora le persone che arrivano formate per bene. Ma i corsi CE saranno sempre di più e ci saranno sempre più formatori disponibili. In frantoio non c'è più nessun lavoro manuale da fare, bisogna saper usare il computer, conoscere un po' di chimica, insomma, rispetto al passato è un lavoro completamente diverso, nuovo. Un po' è successa la stessa cosa nel mondo del vino: 80 anni fa non c'era l'enologo, mentre ora in cantina è una figura centrale. Ecco, con tutte le dovute differenze, perché sono due mondi completamente diversi, anche il frantoiano sta diventando una figura centrale nel mondo dell'olio.

I consumatori stanno seguendo questi sviluppi? Comprendono il cambiamento in atto? Qualcuno glielo sta spiegando?

Quella dei consumatori è una nota un po' dolente, e questo è uno degli ambiti in cui non è possibile confrontare l'olio con il vino. L'olio è un ingrediente, per il consumatore non è mai un elemento protagonista come può esserlo il vino. Quindi non investe, non ritiene importante spendere un po' di più per avere una qualità più alta. Anche se a conti fatti si vedrebbe chiaramente che spendere un poco di più sull'olio non avrebbe un grosso peso sull'economia di un pasto perché se ne usa davvero poco. In Italia non si è lavorato su questa idea di preferire l'extravergine. In Spagna, per esempio, non si discute, là i consumatori acquistano solo extravergine – magari difettato, ma sono i sapori a cui tanti sono abituati, li riconoscono come sapori di casa. Invece qui da noi questa cosa non è ancora passata, le persone non sanno bene come e cosa acquistare.

Per questo insisto sulla questione della differenziazione delle categorie merceologiche. Se trovi scritto Extravergine o Extravergine Premium e poi le diverse declinazioni (fruttato leggero, fruttato medio, amaro...) un po' cominci ad orientarti.

I corsi di degustazione sono sempre più numerosi e frequenti: non aiutano?

Un po' aiutano, ma ci vuole tempo perché una massa critica di consumatori diventi più competente. E' vero che ci sono tantissimi corsi di degustazione, ma saranno mille... prima che tutta la popolazione si formi ci vuole un po' di tempo. Inoltre questi corsi sono sempre più veloci. Prima i corsisti passavano parecchie ore all'assaggio, dovevano dare degli esami

prima di dirsi assaggiatori. Ora non dico che gli assaggiatori non sono bravi, ma secondo me anche quelli bravi potrebbero essere più bravi e così le competenze generali migliorerebbero più in fretta.

Insomma la ricetta per l'olio del futuro sembrerebbe chiara: sviluppo tecnologico, utilizzo dei dati storici e mai smettere di studiare. C'è altro?

Mai smettere di assaggiare, anche, nei corsi o fuori dai corsi. L'olio bisogna goderselo e se sai riconoscere quello buono godi di più.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/evoluzione-dei-frantoi/>