



ASSOCIAZIONE SVIZZERA
PER I RAPPORTI CULTURALI ED ECONOMICI
CON L'ITALIA
BASILEA

L'ASRI ha il piacere di invitarvi alla
**consegna del Premio ASRI 2007 all' ing. agr.
Andreas März**

e all'incontro

con l'ing. Andreas März e il dott. Marco Mugelli

Tema: I veri e i "falsi oli di oliva extravergine,
con degustazione.

La manifestazione avrà luogo **venerdì 16 marzo 2007**, alle ore **19.15**, in
un'aula dell'Università di Basilea (Kollegiengebäude, Petersplatz 1).

Presentazione

La piramide, tutti sanno, è larga in basso e si restringe verso l'alto terminando in una punta. Non vi siete mai domandato perché la piramide dell'olio di oliva è rovesciata? In alto ci dovrebbero essere i pochi oli extra vergine mentre scendendo verso la base gli oli, sempre più scadenti, aumentano di numero. Invece quasi tutti gli oli vengono chiamati extra vergine e stanno in alto mentre in basso c'è quasi il vuoto: sono pressoché sparite la seconda (olio vergine) e la terza categoria (olio di oliva) e la piramide degli oli assomiglia sempre più a quella demografica odierna. Secondo la Redazione di Merum solo il 5% degli oli così etichettati sarebbero in verità degli oli extra vergine. Ma come si possono distinguere i veri oli di oliva extra vergine da quelli "falsi"? Ce lo spiegheranno l'ing. agr. Andreas März e il dott. agr. Marco Mugelli.

Andreas März nacque nel 1950 a Basilea dove frequentò, contro voglia, il Liceo. Studiò agronomia all'ETH di Zurigo. Dopo un volontariato in un quotidiano si dedicò all'insegnamento nelle scuole medie e fu consulente di una ditta chimica. Queste attività gli permisero di risparmiare e di comprarsi nel 1979 un uliveto in Toscana. Dal 1981 vive con la famiglia a Lamporecchio come produttore di olio di oliva e come enogiornalista. Dal 1994 è caporedattore della rivista Merum che si occupa di vini e di oli d'oliva italiani.

Marco Mugelli, chiantigiano di San Casciano, è un professionista con tre valenze: come ingegnere meccanico riesce a tradurre i problemi di qualità in soluzioni tecniche, come agronomo capisce la qualità dell'olio partendo dall'uliveto e come assaggiatore di grande talento riconosce dal solo profumo di un olio tutti gli errori che sono stati fatti dalla raccolta all'estrazione fino allo stoccaggio. Perciò Mugelli – come libero ricercatore e consulente – riesce a dare dei forti impulsi al mondo della produzione non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Una delle sue ultime invenzioni è l'applicazione del vuoto durante il processo dell'estrazione. Questo sistema si rivela come un grande passo verso una qualità dell'olio mai vista finora. Gli oli prodotti con questo sistema sono molto più integri, più aromatici e più resistenti all'invecchiamento perché più ricchi di polifenoli (antiossidanti). Il dott. Mugelli è anche presidente di A.N.A.P.O.O. (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio d'Oliva) con sede in San Casciano.