



Angelo Lo Conte, experto en AOVE de Slow Food

Líder del Convivium Slow Food de Irpinia Colinas de Ufita e Taurasi, docente de análisis sensorial de AOVE del Master of Food de Slow Food, editor de la Guía Slow Food Italia del Aceite de Oliva Virgen Extra para la Región de Campania y Basilicata y responsable del proyecto Baluartes de Slow Food para esta misma región, Angelo Lo Conte es experto en aceite de oliva virgen extra de Slow Food, un movimiento fundado en los años 80 por Carlo Petrini y un grupo de activistas con el objetivo de defender las tradiciones regionales, la buena alimentación y el placer gastronómico, así como un ritmo de vida lento. Tras tres décadas de historia, Slow Food ha evolucionado para dar cabida a una aproximación global sobre la alimentación que reconozca las fuertes relaciones existentes entre nuestros alimentos, nuestro planeta, las personas, la política y la cultura, movilizándose de forma intensa para ayudar a aquellos pequeños olivicultores que trabajan bajo el signo de la territorialidad, la sostenibilidad y la excelencia. Este catador y profesor de análisis sensorial, experto técnico en trazabilidad de la cadena de suministro de aceite de oliva virgen, inspector de sistemas de gestión de calidad y consultor externo destaca en esta entrevista con *Mercacei Magazine* los proyectos y labor de Slow Food para mejorar la labor de los productores de AOVE.

[Texto: Cristina Revenga Palacios]



Slow Food se creó en Italia en 1986 y en 1989 se fundó oficialmente en París el movimiento internacional, donde se firmó el Manifiesto de Slow Food. ¿Cómo ha cambiado el mundo de la alimentación en estos 30 años y cómo definiría el sistema alimentario actual?

Estoy de acuerdo con Carlo Petrini, fundador y presidente de Slow Food, en que el actual sistema de producción y distribución de alimentos es criminal. Promueve el desperdicio de alimentos, hace ricos a los grandes aplastando a los débiles, y destruye el medio ambiente y nuestra salud. Debemos cambiar nuestros hábitos y volver a los pequeños productores y a los productos locales. Debemos hacer esto para salvar el planeta y nuestra salud, nos lo debemos a nosotros mismos y se lo debemos a nuestros hijos y nietos. Afortunadamente, cada vez más redes de productores locales están creciendo en el mundo, sólo tienes que ser curioso y buscarlos en tu ciudad.

Slow Food aspira a un mundo en el que podamos acceder y disfrutar de una comida buena para todos, para quienes la producen y para el planeta. ¿Qué logros destacaría de Slow Food en estas tres décadas? ¿En cuántos países se encuentra presente y cuál es la cifra de socios, voluntarios y activistas?

En los últimos 30 años hemos visto un empeoramiento de la crisis climática. Por un lado, esto nos hace comprender que es urgente actuar para salvaguardar la biodiversidad alimentaria que está desapareciendo a un ritmo catastrófico. Por otro lado, ha llevado a muchas personas a preguntarse cómo podrían actuar a su manera para marcar la diferencia y la respuesta es cambiar sus hábitos alimenticios y elegir productos locales y de temporada de los circuitos de pequeña escala. Este es el mensaje de Slow Food, que ha crecido hasta convertirse en una red mundial de comunidades locales en la que participan millones de personas en más de 160 países y que trabaja para garantizar que todos tengan acceso a alimentos buenos, limpios y justos.

A través de este proyecto también se trabaja para proteger la biodiversidad alimentaria, crear vínculos entre productores y consumidores y concienciar a la sociedad de los asuntos urgentes que afectan a nuestro sistema alimentario. ¿Cuáles son sus principales líneas de actuación y qué actividades y proyectos destacaría para alcanzar estos objetivos?

Slow Food tiene muchos proyectos que tienen como objetivo proteger la biodiversidad alimentaria a nivel internacional: tenemos el Arca del Gusto, una lista de productos tradicionales y locales

en peligro de extinción que Slow Food protege y que puede transformarse en Baluartes, proyectos creados en colaboración con Slow Food y los productores para promover sus productos localmente, incluso a través de relaciones con mercados y restaurantes. También existe la Alianza de Cocineros de Slow Food, que reúne en sus menús a chefs de diferentes países que utilizan productos locales, incluidos los del Arca del Gusto y los Baluartes Slow Food, dando así visibilidad a los productores. Otro proyecto de Slow Food son los Mercados de la Tierra, de productores locales que respetan la filosofía de lo bueno, limpio y justo. Recientemente, la asociación ha puesto en marcha también un proyecto llamado Slow Food Travel, un nuevo modelo de viaje, constituido por encuentros e intercambios con agricultores, queseros, pastores, carniceros, panaderos o bodegueros que, junto con los chefs que cocinan sus productos, son los narradores de sus territorios y guías especiales para descubrir las tradiciones locales.

Los consumidores apuestan cada vez más por los productos de proximidad que, además de reforzar la economía local, benefician al medio ambiente. ¿Se está iniciando el camino correcto en este sentido? ¿Qué falta aún por hacer?

Sí, se ha prestado mucha atención a lo que comemos últimamente, pero creo



"Slow Food
ha estado
siempre
cerca de
los pequeños
olivicultores"



[“Los olivos centenarios han estado siempre en el centro de la atención de Slow Food porque representan un importante patrimonio que hay que preservar”]

que todavía tenemos un largo camino por recorrer. Tenemos que ser más curiosos, leer las etiquetas de los productos y evitar todos aquellos que contengan nombres impronunciados, tenemos que saber qué frutas y verduras son de temporada y preguntar al mercado el origen de lo que compramos, así como ser más curiosos y preguntar qué procesos de producción hay detrás de la carne, el queso, el pescado... Es nuestro derecho, así como nuestro deber. Si no mostramos interés por la comida que compramos y de dónde viene, nada cambiará nunca.

Vivir despacio, sin prisas, sin agobios... Slow Food apuesta por disfrutar de la comida a un ritmo lento. ¿Lo estamos consiguiendo?

El objetivo de Slow Food es que todas las personas del mundo tengan acceso a alimentos buenos, limpios y justos. Bueno para nuestra salud, limpio porque respeta el medio ambiente y justo porque paga una compensación justa a los que lo producen. Todavía hay un largo camino por recorrer, pero cada vez más gente está haciendo exactamente eso.

El papel de la alimentación es clave en la salud de las personas y numerosos estudios relacionan el desarrollo



© Ivo Danchev

de ciertas enfermedades con la dieta. ¿Cree que existe suficiente cultura alimentaria?

Slow Food siempre ha estudiado con gran atención la relación entre la alimentación y la salud. Están activos varios proyectos en todo el mundo, por ejemplo en las escuelas y los huertos comunitarios (www.slowfood.com/what-we-do/themes/food-and-health), que demuestran hasta qué punto lo que comemos afecta a nuestra salud. Creo que deberíamos implementar la enseñanza de la gastronomía como una ciencia interdisciplinaria que estudie las actividades humanas en relación

con la comida, una parte importante de nuestra cultura y tradiciones. Los afortunados tienen recuerdos de sus abuelos o padres cocinando platos típicos con productos locales, pero también hay quienes no saben apreciar la comida local y terminan adquiriendo los mismos productos en cualquier parte del mundo.

¿Cómo se podrá alimentar a 9.000 millones de personas en 2050?

Muchas personas se preguntan eso, pero me gustaría detenerme en una cifra actual: en este momento estamos produciendo alimentos para 12.000 millones de personas, pero más de un



Cuestión Personal

Una afición: la fotografía

Una virtud: la curiosidad

Un defecto: falta de paciencia

Su libro favorito: *Gastrónomo y juez* por Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Su película favorita: *Kill Bill*

Su plato favorito: Orecchiette con cime di rapa

Un virgen extra para combinar: Minucciola della Penisola Sorrentina

El mejor uso del aceite de oliva: crudo en cualquier plato

Lo que más le gusta de su trabajo: estar en el campo en contacto con los olivereros

Lo que menos: el papeleo

Su lugar favorito: Aquilonia (Irpinia)

Un deseo para el sector del aceite de oliva: que el agotador trabajo de los pequeños olivicultores sea reconocido por el mercado

tercio se desperdicia y tenemos 820 millones de personas subnutridas en el mundo, y no soy yo quien lo dice, sino las últimas cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Necesitamos alejarnos de la producción industrial que implica desperdicios y daños a nuestra salud y al medio ambiente, y volver a la pequeña escala, que puede satisfacer las demandas de la población local.

Con vistas a la reforma de la PAC, ¿cuál es la posición de Slow Food y qué iniciativas concretas propone?

Las políticas de la UE y en particular la Política Agraria Común (PAC) no han logrado hasta ahora orientar la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles. Por ello, Slow Food acoge con satisfacción la anunciada estrategia "De la granja a la mesa", que representa una oportunidad crucial para ofrecer una respuesta coherente a las preocupaciones de la sociedad sobre la biodiversidad, el cambio climático, la salud, los ingresos de todos los trabajadores de la cadena alimentaria, la equidad social y el bienestar de los animales, entre otras. Sin embargo, nos preocupa que el Acuerdo Verde Europeo no refleje los cambios urgentes y sistémicos necesarios en nuestro sistema alimentario, ni contenga compromisos concretos para dirigir una transición fundamental. Para satisfacer las expectativas de los ciudadanos, la estrategia "De la granja a la mesa" debe desarrollar una visión coherente a largo plazo de nuestro sistema alimentario, adoptar objetivos claros y ambiciosos, aplicar acciones de transformación y crear un marco sólido de seguimiento y evaluación que incluya medidas correctivas en caso de que no se alcancen los objetivos. En otras palabras, esta estrategia debe allanar el camino para una política alimentaria integrada y sosteni-



Renovación total de gama

La gama más completa de compactos, capaz de eliminar todo tipo de residuos, para dar repuesta a las necesidades más exigentes en producción y limpieza.





ble de la UE, y las políticas sectoriales como la PAC deben estar totalmente alineadas con sus objetivos y metas.

En cuanto al sector olivícola, ¿cómo ha trabajado la entidad para dar valor a la producción de aceite de oliva virgen extra de calidad y salvaguardar los olivos milenarios?

Desde su creación, Slow Food ha estado cerca de los pequeños agricultores, incluidos los olivicultores. En 1999 se creó la *Guía de Olivares Vírgenes Extra de Slow Food Italia* para dar cuenta de este universo, la primera publicación en el mundo que detalla los pequeños olivicultores italianos que cultivan sus propios olivares, envasan y comercializan sus AOVes. Esta publicación siempre ha sido reconocida como un importante instrumento para orientar hacia una decisión de compra informada. Para promover el reconocimiento de la calidad sensorial y nutricional de un aceite, Slow Food ha organizado cursos del Master of Food sobre el AOVE en toda Italia para formar a chefs, amas de casa, cocineros, comercializadores de vino y entusiastas. Se trata de un camino didáctico llevado a cabo por expertos en el mundo del aceite de oliva que proporcionan a los estudiantes todos los elementos que caracterizan la cadena de suministro del aceite de oliva y enseñan el enfoque del análisis sensorial mediante la degustación de zumos de todo el país. Además, en casi todos los eventos promovidos por la red de Slow Food se realizan talleres de aceite de oliva virgen extra para aportar a los estudiantes los instrumentos necesarios para elegir un aceite de calidad en pocas horas. Por último, los olivos centenarios han estado siempre en el centro de la atención de la asociación porque representan un importante patrimonio que hay que preservar por la riqueza de la biodiversidad, la importante acción de protección del territorio contra el riesgo hidrogeológico y el valor del paisaje. Cabe recordar las plantas monumentales de la Pisciotana de Cilento, la inmensa extensión de olivos en la llanura de Gioia Tauro o los olivos centenarios que caracterizan de manera única el paisaje de Salento.



© Alberto Peroli



© Oliver Migliore

[“Observamos cada vez más en las cocinas y en los restaurantes una mayor atención a la selección de excelentes aceites de oliva vírgenes extra”]

Para poner en valor la producción de calidad, Slow Food instituyó en 2015 un Baluarte que agrupa a productores de aceite de oliva virgen extra y establece normas caracterizadas por el respeto al medio ambiente y el elevado nivel cualitativo. ¿Qué destacaría de este proyecto y cómo se ha exportado esta iniciativa a los países productores?

El Baluarte Slow Food del aceite de oliva virgen extra se ha activado para proteger la producción de olivos centenarios, obtenida con métodos sostenibles a partir de variedades autóctonas. A lo largo de los años ha habido una gran participación de empresas en todo el país, aunque la mayoría se concentran en el centro y el sur de Italia. En los últimos años han sido las propias empresas las que han expresado su voluntad de unirse al

proyecto con sus olivares centenarios. En la actualidad, tenemos 107 productores miembros y 123 aceites certificados en todo el país. Este extraordinario crecimiento se ha producido gracias al valor añadido que ha dado el Baluarte y a los nuevos puntos de venta que se han creado para estos excelentes productos de aceite de oliva, empezando por los restaurantes y pizzerías del proyecto de la Alianza de Cocineros de Slow Food, los numerosos puntos de venta de Eataly y los anfitriones que forman parte de la red de Osterie d'Italia. Esta experiencia también ha sido objeto de interés en los demás países productores de la Cuenca Mediterránea, donde los paisajes están altamente cualificados por la presencia de olivos centenarios. En el evento Slow Olive, celebrado en abril de 2018 en Ayvalik (Turquía), se presentó el proyecto de Baluarte del Aceite y estuvieron presentes representantes de Francia, Albania, Líbano, Palestina, Marruecos y Turquía. También se evaluó la candidatura de los productores del Baluarte del aceite de oliva virgen extra de Erkence Pastures. El objetivo del Baluarte es preservar el hábitat en el que se cultiva el olivo en armonía con los animales que pastan bajo su dosel, creando un hábitat favorable para numerosas especies de animales salvajes. En marzo de 2019, expertos italianos del grupo Slow Olive visitaron estos olivares para verificar sus características técnico-agronómi-



cas, y desde 2019 los productores han sido certificados por el Baluarte, lo que representa un importante recurso para estas comunidades rurales. También se recibieron otras solicitudes de las diversas naciones presentes en el evento de Ayvalik, que serán evaluadas y luego verificadas directamente en el terreno durante los próximos meses.

El aceite de oliva virgen extra es fundamental para la salud y, al igual que otros productos que deberían formar parte de la dieta cotidiana, ejerce un importante impacto económico, social y cultural...

La importancia del aceite de oliva virgen extra de calidad para la salud ha sido demostrada en los últimos años por miles de estudios científicos, pero siempre ha sido considerado, especialmente en las regiones del sur de Italia, como la



grasa más adecuada para la nutrición humana. De hecho, el AOVE representa en la Dieta Mediterránea la principal fuente lipídica y contribuye de manera

importante a los factores de longevidad de estas poblaciones. En las regiones del sur de Italia tiene un impacto muy alto en las economías locales, determinado por la comercialización del aceite y los subproductos de la molienda, por el uso de una importante mano de obra en el campo, especialmente durante la poda y la cosecha, y en las almazaras. Todo ello no puede dejar de tener importantes repercusiones positivas a nivel económico, creando riqueza para los pueblos pequeños y, por tanto, a nivel social, ya que preserva en los territorios el sentido de comunidad, la capacidad de compartir el trabajo, de ayudarse mutuamente durante todas las fases de trabajo, manteniendo las tradiciones y sobre todo las relaciones y contribuyendo de manera significativa a evitar la despoblación de las zonas rurales. No menos importante es el valor



*Descargue nuestra nueva App
AgroCuaderno
para acceder a toda su información*

- *Notificaciones de vales de entrada*
- *Acceso a sus vales de aceitunas*
- *Acceso a sus liquidaciones*
- *Descarga de facturas*
- *Acceso a su cuaderno de campo*
- *Notificaciones de nuevas ordenes de tratamientos creadas*
- *Acceso a sus cuentas de sección de crédito*
- *Notificaciones de nuevos movimientos en sus cuentas*
- *Descarga de listados de movimientos*



Aplicaciones
Informáticas
PROSUR

www.agrocuaderno.com



paisajístico del olivo, gracias a la gestión sostenible y racional del olivar que preserva el territorio del riesgo hidrogeológico y de los incendios, fortalezas que se pierden cuando se abandonan.

Háblenos del sector olivícola italiano. ¿Cuál cree que es su situación actual? ¿Qué fortalezas y debilidades destacaría? ¿Y a nivel mundial?

El sector olivarero italiano se encuentra en una fase de profunda transformación y en los últimos años entre los puntos fuertes de la cadena de suministro hay un acercamiento constante de los jóvenes al sector, una mayor atención a la producción de AOVEs monovarietales de cultivos autóctonos, la elección de la agricultura orgánica de un número cada vez más importante de empresas o, entre los productores más sensibles a las cuestiones de sostenibilidad, la opción de la agricultura orgánica regenerativa o biodinámica. En lo que respecta a la elaboración, hay un importante aumento del número de explotaciones que se están equipando con una pequeña almazara con el fin de gestionar mejor todos los parámetros de elaboración, procesar las aceitunas inmediatamente después de la cosecha y dar una impronta sensorial característica a sus aceites. Las dificultades están ahí y en los últimos años han sido causadas principalmente por el cambio climático, que ha tenido un impacto negativo en las cosechas de 2014, 2016 y 2018. Inviernos suaves, primaveras excesivamente calientes y veranos húmedos y lluviosos han provocado un descenso

[“El objetivo de Slow Food ha sido siempre ayudar a los pequeños oleicultores haciendo hincapié en la labor de las empresas y de las personas que son su alma, poniendo de relieve la producción olivarera de excelencia”]



de la producción e incluso una baja calidad en estos años. Otra dificultad que atenaza a la región olivarera más importante de Italia es la *Xylella fastidiosa*, que pone de rodillas la producción

de aceitunas en el sur de Apulia. Las consecuencias para los productores locales y para todo el sector son muy negativas y Slow Food está cerca de estos oleicultores que resisten en estas zonas cuidando el suelo y la planta según el enfoque agroecológico. El proyecto consiste en crear una comunidad Slow Food de olivicultores resistentes que produzcan aceite de oliva virgen extra. También se encuentra el enemigo histórico de los productores, que siempre ha estado representado por el fraude, a través del cual se ponen en el mercado miles de toneladas de falso aceite de oliva virgen extra. Debido a la política de precios bajos, distorsionan el mercado, afectando negativamente al precio y a los márgenes de los pequeños productores. A nivel mundial, hay un aumento desenfrenado de las zonas de cultivo de olivos fuera de la zona original de cultivo. Este proceso a menudo conduce a la agitación de territorios y paisajes con la plantación de muy pocas variedades que se gestionan con métodos no sostenibles con el único objetivo de aumentar la producción por hectárea y reducir los costes de producción mediante la mecanización y el funcionamiento en países donde los costes de la mano de obra son particularmente bajos.

¿Cree que el sector gastronómico en general y los chefs en particular otorgan al aceite de oliva virgen extra la importancia que se merece?

La valorización de los aceites en los últimos años ha tenido un gran crecimiento

VIEIRINOX[®]

Desde 1910



Henrique Vieira & Filhos, S.A.
Rua Direita 65, Apartado 3
3811 552 Costa do Valado
Aveiro Portugal

T +351 234 940 441
F +351 234 944 266
comercial@vieirinox.pt
www.vieirinox.pt



Cofinanciado por:



Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional



y en parte se debe también a los chefs. Esto es evidente porque observamos cada vez más en las cocinas y también en los restaurantes una mayor atención a la selección de excelentes aceites de oliva vírgenes extra. Los resultados más alentadores provienen del mundo de los pizzeros que muestran más interés en el aceite de calidad y la contribución de este producto al perfil sensorial de la pizza. Un resultado que sigue siendo insuficiente, a menudo determinado por el hecho de que estos operadores carecen de la capacidad de evaluar un aceite a nivel sensorial, lo que constituye un requisito previo fundamental para poder desarrollar una receta maximizando las características de la preparación a través del AOVE.

¿Considera que el consumidor resta valor a este producto?

El consumidor consciente aprecia su calidad y sus efectos beneficiosos, reconociendo su justo valor en la compra. Cuando falta el supuesto de la conciencia de compra, se producen distorsiones que empujan al consumidor a evaluar otros aspectos, el precio en primer lugar, la forma de la botella o la etiqueta, en detrimento de la calidad sensorial y nutricional.

En algunas experiencias de cata de aceite de oliva virgen extra con niños, los más pequeños se han familiarizado inmediatamente con sus características organolépticas. Como futuros consumidores del planeta, ¿qué cree que habría que hacer para emocionarlos con este ingrediente y los alimentos en general?

Para los niños, la receta es involucrarlos en actividades como talleres, visitas a olivares y almazaras con el fin de familiarizarlos con todos los aspectos fascinantes de la cadena de suministro. Y, sobre todo, dejarles probar los AOVEs, cuando son pequeños, ya sea en un vaso pequeño o en una rebanada de pan. En la mayoría de las acti-

vidades de cata organizadas para los niños más pequeños, sus preferencias por un aceite de calidad frutado, amargo y picante surgen porque son puros y libres de condicionamientos vinculados a los hábitos. Al dejarles oler los vírgenes extra y luego probarlos, se les enseña desde una edad temprana que para reconocer la calidad de un aceite y sus propiedades nutricionales debemos evaluar con nuestra nariz.

¿Cómo ha contribuido Slow Food a mejorar la labor de los productores de aceite de oliva virgen extra?

El trabajo de Slow Food con la cadena de suministro de aceite de oliva siempre ha sido muy intenso y la asociación siempre se ha preguntado sobre qué respuestas ofrecer a los productores y coproductores. Las respuestas han estado a menudo determinadas por situaciones críticas graves, pero el objetivo de Slow Food ha sido siempre ayudar a los pequeños oleicultores haciendo hincapié en la labor de las empresas y de las personas que son su alma, poniendo de relieve la producción olivarera de excelencia vinculada a la especificidad de los diferentes territorios y el importante patrimonio varietal que garantiza a los aceites de oliva vírgenes extra identidades heterogéneas y distintivas. 🍷