

STUDIO TECNICO AGRARIO

*Dott. Carmelo Buttazzo*  
AGRONOMO

Lecce, 29 aprile 2016

Egr. Sig. Mion,

ho il piacere di comunicarle i primi dati sperimentali relativi all'uso dei Biomagneti LAM Combiplus in olivicoltura e elaiotecnica. La sperimentazione è stata condotta in collaborazione con l'azienda Società Agricola Tenuta Rossi SURL di Sannicola in provincia di Lecce che mi ha incuriosito sull'uso dei bio magneti ed indotto a condurre un esperimento in campo su un appezzamento olivetato con cultivar Cima di Melfi.

Il protocollo sperimentale ha previsto l'applicazione dei suddetti bio magneti sia in campo, sia durante tutte le fasi di lavorazione delle olive fino all'estrazione dell'olio.

Durante la prima fase di sperimentazione il bio magnete è stato collocato, per circa due mesi, su una porzione di oliveto identica ad un appezzamento adiacente non trattato, quindi nelle fasi successive sono state seguite due linee parallele, una trattata e l'altra testimone (non trattata).

Le olive trattate hanno continuato ad essere protette dai bio magneti fino in frantoio in modo che durante tutte le fasi di lavorazione ci fosse l'influenza dello stesso sulle paste di oliva; le olive testimoni, della stessa cultivar, dello stesso appezzamento e della stessa epoca di maturazione sono state lavorate immediatamente dopo non potette dai bio magneti opportunamente rimossi.

I risultati chimico-fisici e organolettici sui due oli prodotti sono stati molto incoraggianti in quanto in misura statisticamente significativa si sono avute delle differenze legate ai parametri di acidità ed di ossidazione dell'olio. Inoltre da un punto di vista organolettico si sono avute differenze significative su alcuni componenti aromatici dell'olio quali il 2-pentanone, 1-penten-3-one, esanale, ecc. che complessivamente hanno modificato il contenuto delle sostanze volatili (positive flavour).

A tutt'oggi è in corso la sperimentazione dell'effetto dei bio magneti durante la fase di conservazione dell'olio.

Tale sperimentazione preliminare avendo fornito dati confortanti, mi induce a chiederle di approfondire meglio gli effetti dell'uso dei bio magneti nella prossima campagna olearia su altre cultivar e altre tipologie di uliveti (diversa esposizione alla luce, età delle piante, orografia, sistemi di allevamento, ecc...).

Ringraziandola per la disponibilità fino ad oggi concordata la saluto cordialmente.



P.S. Qualora volesse la autorizzo a pubblicare la presente lettera

*Carmelo Buttazzo*

## TENUTA ROSSI SURL

Vicinale del Trappeto ROSSI  
Contrada Consolazione  
73017 SANNICOLA – LE

Sannicola, 12 giugno 2016

Egr. Sig. Luciano Mion,

La mia Tenuta si estende per circa sei ettari tutti coltivati ad uliveto con oltre mille piante di diverse varietà. La piantagione è stata realizzata in parte da me negli ultimi venti anni e in parte trattasi di piante secolari, dei veri e propri monumenti.

Nei decenni si è passati dalla produzione di olio lampante alla produzione di olio extravergine DOP di altissima qualità e anno dopo anno si è sempre cercato soluzioni per migliorare il prodotto, a partire dalle buone pratiche agricole della conduzione del terreno, alla raccolta delle olive fatta rigorosamente a mano, alla molitura a freddo, fino ad arrivare alla conservazione del prodotto fatta in contenitori di acciaio inox sotto azoto liquido ed in ambiente tenuto costantemente a 18 gradi fino all'imbottigliamento.

Proprio sulla conservazione siamo convinti che si gioca la qualità del prodotto, e questo è il secondo anno che conserviamo il nostro olio proteggendolo con i Suoi dispositivi denominati Combiplus e Purity.

L'effetto migliorativo sul nostro olio l'ho potuto "scoprire" per caso quando mio figlio Mario mi fornì una tessera Combiplus che mi fece tenere in principio nel frigorifero; notai da subito che la conservazione dei prodotti stoccati era di gran lunga superiore alla conservazione normale e da qui l'idea di apporre il dispositivo su un silos dove era stoccatto olio di produzione dell'annata 2014/15. Il risultato fu che le proprietà organolettiche dell'olio di quel silos rimasero immutate dalla prima all'ultima bottiglia in modo evidente anche ai ns. clienti (di solito l'olio essendo un elemento vivo tende a decadere nel tempo).

Successivamente nell'annata produttiva 2015/16 abbiamo voluto incrementare l'azione dei bio magneti anche sulla produzione di olio e con la collaborazione del nostro agronomo dott. Carmelo Buttazzo abbiamo provveduto a:

1. proteggere le piante di ulivo con Combiplus in una zona di circa 60 metri di diametro
2. Raccogliere e molire, compreso il trasporto al frantoio, sempre sotto la protezione dei bio magneti
3. Confrontare l'olio prodotto sotto l'azione dei bio magneti con quello fatto senza la protezione tramite analisi specifiche effettuate presso laboratorio specializzato a Pescara sotto il controllo del Dott. Buttazzo.

I positivi risultati chimico-fisici e organolettici sono stati ben descritti direttamente a Lei nella missiva del 29 maggio 2016 dal dott. Buttazzo (che Le riallego).

Per quanto mi riguarda, registro che il grado di apprezzamento dell' **Olio Extravergine di Oliva DOP Terra d'Otranto Due Pini** prodotto dalla mia azienda agricola nell'ultima annata è stato eccezionale, il migliore di

sempre, ottenendo anche la classificazione di sostanza "Nutraceutica" (in quanto contenente una quantità superiore di 5 mg di biofenoli ogni 20g di olio), risultando quindi particolarmente benefico per il nostro organismo.

Inoltre proprio poche settimane fa il nostro olio ha ricevuto al 7° Concorso degli Oli Extravergini di Oliva Italiani l'importante Premio Nazionale 2016 "L'Oro d'Italia – Le gocce d'Italia con Menzione di Merito con 4 foglie d'oro su un massimo di 5 (in allegato il certificato).

Entusiasta di questi risultati, ho provveduto a bonificare con 36 bio magneti Combiplus tutta la Tenuta sperando che l'effetto possa anche irrobustire e difendere le piante dalla minaccia sempre più concreta della malattia Xylella che sta attecchendo nelle nostre zone .

Mi aspetto quindi un'annata ancora migliore e speriamo proficua.

La ringrazio moltissimo per la Sua collaborazione e la autorizzo a pubblicare la presente senza alcun limite.

Loredana Pino  
Amministratore Unico  
Tenuta Rossi SURL  


# TENUTA ROSSI SURL

Vicinale Del Trappeto ROSSI  
Contrada Consolazione  
73017 SANNICOLA – LE

Sannicola, 2 novembre 2016

Egr. Sig. Luciano,

la aggiorno sull'andamento della sperimentazione in atto nella nostra tenuta.

Dopo aver installato i Suoi Combiplus come da Sue disposizioni per tutto il nostro uliveto, siamo a confermarle che le nostre piante rispetto a quelle del circondario sono sicuramente più belle e vigorose.

Purtroppo però siamo ancora sotto attacco della ormai famosa Xylella e siamo ancora costretti a tagliare dei rami secchi che si presentano.

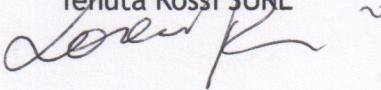
La tenuta è stata comunque concimata e trattata come si conviene a una buona pratica agricola.

Il risultato è soddisfacente, ma per affermare che effettivamente i Combiplus influiscano in modo determinante bisognerebbe aspettare altri quattro/cinque mesi con la nuova ripresa vegetativa.

Risultati eccezionali per quanto attiene la conservazione dell'olio; la informiamo infatti che grazie al fatto che la spremitura e la conservazione nei silos d'acciaio sono stati sempre protetti da Combiplus e sulle bottiglie applicato le etichette Purity, possiamo sicuramente affermare che l'olio non ha mai riscontrato decadimento mantenendo nel tempo (circa un anno) le sue caratteristiche di qualità e organolettiche.

La ringrazio moltissimo per la Sua collaborazione e la autorizzo a pubblicare la presente senza alcun limite.

Cordiali saluti.

Loredana Pino  
Amministratore Unico  
Tenuta Rossi SURL  


# Olio Due Pini

## Extravergine d'oliva DOP Terra d'Otranto

by **TENUTA ROSSI SURL**

Vicinale Del Trappeto ROSSI  
Contrada Consolazione  
73017 SANNICOLA – LE

Sannicola, 26 novembre 2017

Egr.sig.Mion,

ormai dopo un anno dalla bonifica con i vostri Combiplus possiamo affermare che i nostri uliveti, nonostante un forte attacco di Xilella stiano vegetando abbastanza bene e fanno ben sperare ad una resistenza efficace alla malattia che sta devastando il Salento. I nostri oliveti a differenza di quelli adiacenti sembrano più forti, rigogliosi e stanno combattendo contro la malattia con buone possibilità di riuscire a vincere la loro battaglia. Sono certa che la bonifica con Combiplus sta giocando un ruolo determinante.

Siamo oltremodo contenti della **raccolta di olive pari a tre volte** il raccolto del 2016.

Oltre alla bonifica ci preme segnalare il risultato ottenuto nella conservazione del nostro olio; infatti, imbottigliato ed applicato l'etichetta adesiva Purity, dopo un anno l'olio ha conservato tutte le sue proprietà organolettiche, cosa che prima non avveniva e col passare del tempo l'olio perdeva fragranza e freschezza.

Nella tenuta abbiamo anche un frutteto; le piante sono bellissime ed il raccolto è stato abbondante e sano come non mai.

La ringrazio moltissimo per la Sua collaborazione e la autorizzo a pubblicare la presente senza alcun limite.

*Loredana Pino*

Amministratore Unico  
Tenuta Rossi SURL