

Uzun ve sağlıklı yaşamın sırrı zeytinyağında gizli

İtalyan gurme Dr. Celletti:
“Kaliteli zeytinyağı hayatınızı değiştirir”

Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Şarap ve Teknolojileri Fuarı kapsamında düzenlenen Gurme Sohbetler’de zeytin, zeytinyağı ve üretim teknolojilerine yönelik her konu ele alındı. İtalyan gurme Dr. Gino Celletti, zeytinyağının kalitesini kaybetmemesi için üretim aşamasında dikkat edilmesi gerekenleri anlatırken, tüketicilere de “İyi bir zeytinyağı uzun ve sağlıklı yaşamın sırrıdır” dedi.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından Gurme İzmir çatısı altında düzenlenen Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı kapsamında gerçekleşen “Gurme Sohbetler”de zeytin ve zeytinyağının üretiminden tüketimine kadar tüm süreç konuşuldu.

Uzman isimler tarafından püf noktaların ve bilinmeyenlerin anlatıldığı etkinlikte zeytin ve zeytinyağının üretimi hakkında konuşan zeytinyağı uzmanı, New York International Olive Oil Competition baş jüri üyesi ve HAUS Santrifüj Teknolojileri CEO’su İtalyan gurme Dr. Gino Celletti, zeytinin kaliteli bir zeytinyağına dönüşebilmesi için üretimin her aşamasında özenli davranılması gerektiğini belirterek, Türk üretici ve tüketicilere zeytinyağı ile ilgili önerilerde bulundu.

Kaliteli bir üretim için teknolojiden önce kültürün geldiğini vurgulayan Dr. Gino Celletti, “İyi kalitede zeytinyağı üretmek kolay bir iş değildir. Şans eseri de yapılabilecek bir şey değildir. İyi kalitede üretmek bir tutum meselesidir ve çok fazla iş gücü gerektirir. Zeytinin kalitesi pek çok unsurdan gelir ve eğer yeterli özen göstermezseniz kalitesini düşürebilirsiniz. İşte bu noktada kaliteli bir zeytinyağı üretmek kültür ve teknoloji meselesidir. Buradaki kültür, üretim ve sahip olduğunuz değerlerle alakalı bir süreçtir. Satın alamazsınız, bu konuda emek harcıyıp öğrenmeniz lazım. Ağaçlarınızdaki birçok yeşil zeytin içinde tek bir siyah zeytini gördüğünüzde onun ne almana geldiğini biliyor olmanız lazım. Bu, sizin hasat zamanınızın geldiğini gösterir ve zincir buradan başlar. Eğer zeytinliklerinizde birden fazla siyah zeytin oluşmaya başladıysa, geç kalmışsınız demektir ve zincirinizdeki kalite daha başlamadan biter” diyerek üreticileri uyardı.

Zamanında gerçekleşen hasatların kaliteli zeytinyağına dönüştürülebilmesi için de iyi bir teknolojiye ihtiyaç duyulduğunu belirten Dr. Celletti, “En üst teknolojiyi kullanıyor olmanız



lazım. Bir zeytinyağının sızma olarak adlandırılabilmesi için hiçbir kusurunun olmaması gerekiyor. Zeytin yetiştirirken, toplarken, olgunlaşma esnasında, nakliyede, yoğurmada, filtrelemede, stoklamada aklınıza gelebilecek üretimin herhangi bir aşamasında yaşanan sorun, zeytinyağında kusura sebep olur” dedi.

Türkiye’deki zeytin ve zeytinyağı üretimini de değerlendiren Dr. Celletti, “Türkiye oldukça fazla ve çeşitli üretim yapıyor. Kalite olarak da son dönemde yükselişe geçti. Bu şekilde devam ederse Türkiye’nin üretimde İtalya ve İspanya’nın önüne geçmesi şaşırtıcı olmaz. Çünkü üretim çok iyi, kalite mükemmel, çeşitlik de çok fazla. Teknolojiyi de kullanıyor. Bazı küçük hatalar var sadece. Bölgesel üreticilerin kendilerini biraz daha eğitmeleri gerekiyor. Çünkü zeytinyağı meyve suyu gibi değil, biyokimyasal bir ürün. Onu doğadan aldığımız gibi tüketemiyorsunuz. Yapısıyla oynuyor, fakat yine başka bir organik ürün açığa çıkarıyorsunuz. Tüm bu süreç dikkate alındığı zaman bence Türk üreticiler dünyadaki en iyi zeytini üretecektir” şeklinde konuştu.

“Kaliteli zeytinyağı hayatınızı değiştirir”

Zeytinyağı tüketimiyle de ilgili önerilerde bulunan Dr. Celletti, “İtalya veya İspanya’da bir restorana gittiğinizde zeytinyağını siz sormadan servis ederler. Pek çok çeşidini önünüze sunup, ‘Etinize hangisini eklemek istersiniz?’ ya da ‘Tabağınızda hangisinin servis edilmesini istersiniz?’ diye sorarlar. Ya da yiyeceklerinize bir eşleşme yaparlar. İspanya’da sabahları anneler çocuklarına ekmek, domates ve zeytinyağı yedirir. Bu İspanya’da yaygın yapılan bir kahvaltıdır. Türkiye’de de bu noktada sadece üretim değil, zeytinyağı tüketim alışkanlığının da yayılması lazım. İyi bir zeytinyağının pahalı olduğu düşüncesi değişmeli. İyi bir zeytinyağı pahalı değildir. Çünkü iyi kalitede bir zeytinyağından çok az miktarda kullanmanız yemeklerinizi bambaşka bir tada dönüştürür. Bunun yanında faydaları saymakla bitmez. İyi bir zeytinyağı uzun ve sağlıklı yaşamın sırrıdır. Modern çağ hastalıklarına yakalanma riskinizi minimuma indirir. Eğer kaliteli bir zeytinyağı kullanırsanız, hayatınızı değiştirirsiniz. Hem üreticilerin hem de tüketicilerin bu bilinçle hareket etmesi lazım” dedi.

