

La qualità dell'olio ha origine in campo

Di Salvatore Camposeo e Maria Lisa Clodoveo - 19 Giugno 2015



Le caratteristiche finali del prodotto dipendono soprattutto dalle varietà e da quando si raccolgono le olive. Uno studio sulla Coratina ha indicato che l'epoca ottimale può essere collocata tra la seconda e la terza decade di novembre

Le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio vergine d'oliva sono funzione di due variabili agronomiche essenziali: la cultivar e l'epoca di raccolta. A questi due fattori si aggiunge l'influenza dei metodi di raccolta, del trasporto e dello stoccaggio delle drupe,

nonché la scelta di specifici sistemi d'estrazione. Si è stimato che le caratteristiche qualitative finali di un olio di oliva confezionato dipendano per il 60% dall'olivicoltore, il 30% dal frantoiano ed il restante 10% dall'imbottigliatore.

La fase di campo ha dunque un ruolo determinante sui parametri merceologici, sia chimici sia organolettici, e su quelli salutistici dell' "oro liquido". È un grave errore parlare di miglioramento della qualità dell'olio di oliva senza curare le tecniche agronomiche: tra queste la più importante è la raccolta. Epoche e metodi di raccolta, infatti, influenzano insieme un quarto della qualità complessiva di un olio di oliva.

Dalla varietà dipendono essenzialmente la composizione in acidi grassi e il contenuto in polifenoli: la concentrazione in sostanze polifenoliche, seppur in parte influenzata dal grado di maturazione, rappresenta una caratteristica specifica legata alla cultivar e contribuisce alla definizione del carattere amaro e piccante di un olio. Generalmente l'olio estratto da olive ancora verdi determina una prevalenza dell'amaro e del piccante rispetto agli oli da olive più mature. Si può affermare che il periodo ottimale di raccolta e lavorazione delle olive deve essere valutato in funzione della cultivar e, a parità di sistema di estrazione impiegato, una stessa cultivar può produrre differenti oli vergine d'oliva a seconda dell'epoca di raccolta scelta.

La più diffusa in Puglia

Negli ultimi anni, numerosi sono gli studi sul patrimonio genetico dell'olivo che hanno portato alla pubblicazione di lavori sul germoplasma, tuttavia la ricerca bibliografica ha mostrato che esiste ancora una notevole lacuna scientifica nella caratterizzazione secondaria della più diffusa ed importante cultivar pugliese: la Coratina. Gli alberi di Coratina in Puglia rappresentano un elemento caratterizzante sia del paesaggio sia dell'economia di vaste aree della regione, collocate prevalentemente a nord di Bari ed alcune delle quali di eccezionale bellezza.

I dati dell'ultimo censimento Istat (2010), riportano che la Coratina occupa una superficie di circa 90mila ha (pari all'8% del totale nazionale). La Coratina è la cultivar dalla quale si produce l'olio con più alto contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali ad elevato valore biologico. Sono queste le caratteristiche organolettiche e nutrizionali che possono incontrare le aspettative di quei consumatori attenti agli aspetti edonistici e salutistici dell'extravergine di oliva.

Lo studio

In due differenti ambienti della Puglia centro-settentrionale, nell'areale tipico di coltivazione di Coratina, è stata studiata l'influenza dell'epoca di raccolta e degli indici di maturazione sulle caratteristiche organolettiche e salutistiche degli oli vergini.

L'analisi della curva di inolizione delle olive ha mostrato il tipico andamento sigmoide ed ha indicato come massimo accumulo di olio la prima decade di dicembre.

L'acidità dei campioni di olio ha mostrato andamenti confrontabili tra i due ambienti, indicando una scarsa influenza dell'areale di produzione rispetto ad altre variabili, prevalentemente tecnologiche.

L'acido oleico ha presentato il suo massimo in corrispondenza della seconda decade di novembre per entrambi gli ambienti, indicando una prevalenza della componente genetica sulla componente ambientale nella sintesi di acido oleico. Al contrario, l'acido linoleico ha presentato un andamento non sovrapponibile tra i due ambienti, indicando una prevalenza della componente ambientale su quella genetica. L'acido linolenico, infine, ha presentato un andamento simile tra i due ambienti, come per l'oleico, ma ha avuto il massimo circa un mese prima rispetto a quest'ultimo, in corrispondenza dell'ultima decade di ottobre, per mantenersi pressoché costante nel rimanente periodo.

Il contenuto massimo di polifenoli si è registrato tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. Alla seconda decade di ottobre si è assistito ad un crollo drastico dei polifenoli totali pari a circa il 50% del valore iniziale, ma fino alla prima decade di gennaio il valore di metà ottobre si è mantenuto pressoché costante.

L'importanza dell'epoca

Queste osservazioni confermano l'importanza notevole dell'epoca di raccolta sui parametri agronomici (indici di maturazione fisici e chimici) e tecnologici (acidità, composizione acidica, contenuto di polifenoli) anche della produzione olearia della cv Coratina negli areali considerati. La determinazione dell'epoca ottimale di raccolta delle olive deve tenere conto congiuntamente della resistenza al distacco, per aumentare le rese di raccolta meccanica e di ridurre le perdite per cascola naturale, del grado di inolizione delle drupe, per massimizzare la

produzione raccoglibile, e delle caratteristiche chimiche degli oli estratti, per massimizzare la qualità commerciale della produzione vendibile.

Ciò conduce a concludere che l'epoca ottimale per la raccolta di questa cultivar negli areali considerati può essere collocata tra la seconda e la terza decade di novembre, coniugando massima produzione raccoglibile e massima qualità dell'olio ottenuto. Non solo la quantità, ma anche la qualità dell'olio nascono in campo!