

# STUDIO SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEGLI OLI PRODOTTI IN ITALIA DALLE PRINCIPALI VARIETA' INTENSIVE

A cura di **Alessandro Mersi** - [info@olivolio.net](mailto:info@olivolio.net)

*Consulente Tecnico in Olivicoltura, Elaiotecnico ed Assaggiatore Professionista di Olio d'Oliva*

La nostra attuale olivicoltura, definibile globalmente di tipo "tradizionale", è in grave crisi economica ormai da molti anni, soprattutto nelle regioni del centro Italia. Le spese di gestione sono divenute insostenibili, ed in molti casi superano abbondantemente i ricavi.

Infatti, i criteri tecnici ed agronomici su cui è basata sono da considerarsi, alla luce dell'odierna situazione economica e di mercato, decisamente obsoleti. Questo appare evidente, soprattutto dall'esame dei costi relativi alle due principali operazioni: raccolta e potatura, che da sole, possono assorbire fino al 70 % del totale dei costi colturali. Sia il sistema di coltivazione più tradizionale a "vaso" che quello più moderno a "monocono", a causa delle basse densità di piante per ettaro, della non idoneità alla meccanizzazione integrale e quindi dell'elevata necessità di manodopera e spesso anche per la scarsa efficienza genetica-varietale delle cultivars impiegate, non sono più in grado di consentire una gestione tecnica ed economica efficiente e remunerativa.

Come intervenire tecnicamente per ottimizzare la gestione tecnica ed economica della coltura?

Innanzitutto occorre una drastica riduzione dei costi colturali e contemporaneamente un sensibile incremento della produttività per ettaro, senza però, mai perdere di vista la qualità e di conseguenza la differenziazione e la commercializzazione del prodotto finale. Un'efficace soluzione almeno ai primi due problemi, sembra provenire dai criteri dell'olivicoltura superintensiva che a fronte di un'alta densità di piante per ettaro con un impiego ottimale del suolo, di una maggiore efficienza delle cultivars cosiddette "intensive" e di una completa idoneità alla meccanizzazione integrale, consente un drastico abbattimento dei costi colturali.

Inoltre dobbiamo anche considerare anche l'importante e crescente sviluppo che sta avendo l'olivicoltura superintensiva al di fuori dei nostri confini. La nazione portabandiera per questo tipo di coltivazione innovativa dell'olivo è senz'altro la Spagna, che in una decina d'anni di ricerche e sperimentazioni condotte con una piena sinergia fra enti pubblici ed imprenditori privati (Agromillora Catalana), ha sviluppato un proprio modello decisamente efficiente, che però ha il suo maggior limite soprattutto nella carenza dal punto di vista varietale.

Infatti, allo stato attuale delle cose, è basato su "solo" 3 cultivars: l'Arbequina, che è quella che dal punto di vista produttivo, in termini di quantità, precocità e costanza, ha fornito e continua a fornire ovunque, i risultati migliori, l'Arbosana e la Koroneiki (cv. greca).

Appare ovvio che una sola cultivar, od al massimo due o tre, anche se tecnicamente valide, ma in comune con tutto il resto del mondo olivicolo, non sono certamente sufficienti a garantire ai "nostri" oli, quella maggiore capacità di differenziazione e di caratterizzazione che sono sempre state alla base dei prodotti di alta qualità e della loro affermazione nei mercati. Potendo disporre di un maggior numero di varietà, magari con differenti caratteristiche organolettiche e chimiche e con tutte le attenzioni applicate alle tecniche di frangitura e le capacità dal punto di vista elaiotecnico, che ci hanno sempre contraddistinto a livello mondiale, potremo essere in grado di dare un valore aggiunto anche ai prodotti provenienti dalla coltivazione intensiva dell'olivo.

Per sopperire a questa attuale e notevole carenza di cultivars e/o cloni idonei alla coltivazione intensiva dell'olivo, è necessario che tutte le parti interessate, ricercatori ed istituti pubblici, tecnici, imprenditori ed aziende private, collaborino attivamente sia a livello nazionale che internazionale. Ed è proprio da una mia recente collaborazione professionale con un Istituto dell'Università degli Studi di Firenze e più precisamente con il Dipartimento di OrtoFloroFrutticoltura e con il Prof. Piero Fiorino che è nato questo "Studio sulle Caratteristiche Organolettiche degli Oli Monovarietali prodotti in Italia dalle principali Varietà Intensive".

Per la prima volta in assoluto, sono stati esaminati e confrontati dal punto di vista propriamente organolettico-sensoriale ed in modo assolutamente rigoroso e professionale, gli oli prodotti con 5 delle 6 varietà attualmente disponibili nel panorama mondiale dell'olivicoltura intensiva:

Arbequina e Arbosana (Spagna), FS-17, Don Carlo ed Urano (Italia), con l'assenza della Koroneiki (Grecia) e la presenza della Coratina, cv. tradizionale pugliese come outsider d'eccellenza.

## **VARIETA' OLIVICOLE INTENSIVE**

**ARBEQUINA** (I.R.T.A. i -18 ®) AGROMILLORA CATALANA - **SPAGNA**

**ARBOSANA** (I.R.T.A. i -43 ®) AGROMILLORA CATALANA - **SPAGNA**

**URANO** ® (brev. A.Sonnoli) VIVAI ATTILIO SONNOLI (PT) - **ITALIA**

**FS-17** ® (brev. C.N.R.) VIVAI AGRICOLA FAENA (PG) - **ITALIA**

**DON CARLO** ® (brev. C.N.R.) VIVAI AGRICOLA FAENA (PG) - **ITALIA**

**CORATINA** VARIETA' TRADIZIONALE REG. PUGLIA (BA) - **ITALIA**

Alla base di una corretta lettura ed interpretazione dei dati rilevati è di fondamentale importanza sia l'omogeneità dei criteri di base che la validità delle metodologie d'indagine.

Per quanto riguarda il primo aspetto, occorre precisare che tutti gli oli esaminati sono stati prodotti nel centro Italia e più precisamente in Toscana ed Umbria, ad esclusione di quello della cv. Arbosana che invece è pervenuto direttamente dalla Puglia.

Per tutte le varietà indagate, sono stati adottati e verificati criteri tecnici ed agronomici ottimali e specialmente per quanto riguarda la raccolta, effettuata al giusto grado di maturazione delle drupe e con l'immediata trasformazione del prodotto. In funzione della grande importanza e dell'influenza che hanno tecniche di frangitura ed estrazione sulle caratteristiche organolettiche-sensoriali e sulla qualità finale dell'olio prodotto, queste sono state preventivamente uniformate per tutte le varietà.

Tutti i campioni oggetto dell'indagine, infatti, sono stati ottenuti con accuratissime lavorazioni in impianti **Alfa Laval**, azienda leader a livello mondiale nella produzione delle macchine olearie, ad esclusione della cv. Arbosana, di cui non sono pervenute notizie in merito a questo aspetto.

La filiera delle macchine, comune per tutti gli impianti interessati, era composta da sistemi di frangitura delle olive "a dischi dentati" e di estrazione per mezzo di decanter a cono corto della serie NX-X, tutti regolati a tre fasi. Inoltre sono stati preventivamente uniformati e controllati in tempo reale, tutti i vari parametri di lavorazione, dalla pezzatura del nocciolino, alla temperatura della pasta (27-28°) in funzione del tempo di gramolazione (50-60 min'), fino alla percentuale diluizione della medesima in decanter (15-20%).

Inoltre, ho personalmente seguito la maggior parte delle lavorazioni, ed in particolare quella relativa alla cv. Urano (brev. A. Sonnoli) che stata effettuata nell'impianto di Pianella (SI) del **Consorzio Agrario di Siena** di cui sono consulente elaiotecnico, e questa è stata la prima volta in assoluto che si estraeva olio da questa interessante varietà intensiva italiana in un frantoio industriale.

**TABELLA DI RIEPILOGO DEI PRINCIPALI PARAMETRI TECNICI PER LA FRANGITURA DEGLI OLI PRODOTTI DALLE VARIETA' INTENSIVE**

Varietà:	Provenienza:	Data Frang.	Frantoio:	Frangitore:	Estrattore:	Temp. Gramol.	Tempo Gramol.	% Diluiz. Pasta
ARBEQUINA	Toscana (GR)	09/11/06	ALFA LAVAL Scarlino (GR)	Dischi D.	Decanter NX – X19	28°	50 min.'	20%
ARBOSANA	Puglia (TA)	15/11/06	<i>n.n.</i>	<i>n.n.</i>	<i>n.n.</i>	<i>n.n.</i>	<i>n.n.</i>	<i>n.n.</i>
URANO	Toscana (FI)	06/11/06	ALFA LAVAL Pianella (SI)	Dischi D.	Decanter NX – X20	27°	60 min.'	15%
FS 17	Umbria (PG)	19/11/06	ALFA LAVAL S. Venanzo (TR)	Dischi D.	Decanter NX – X19	28°	50 min.'	20%
DON CARLO	Umbria (PG)	23/11/06	ALFA LAVAL S. Venanzo (TR)	Dischi D.	Decanter NX – X19	28°	50 min.'	15%
CORATINA	Toscana (SI)	24/11/06	ALFA LAVAL Vertine (SI)	Dischi D.	Decanter NX – X32	27°	60 min.'	20%

Una volta ottenuti tutti i campioni d'olio, occorre uno strumento professionale per effettuare una corretta indagine organolettica e sensoriale. Ed è per questo che è stato appositamente costituito un gruppo "panel" composto da un congruo numero di assaggiatori professionisti regolarmente iscritti nell'elenco nazionale e provenienti da varie commissioni ufficiali della toscana.

La sala di degustazione è stata munita di tutti i supporti tecnici necessari al corretto svolgimento delle prove di assaggio e per l'occasione, sulla base di quelle ufficiali, è stata creata, anche una scheda di rilevamento dati, più appropriata alle esigenze degli oli monovarietali "intensivi".

In questo modo, tutti gli assaggiatori hanno potuto operare in modo assolutamente corretto e professionale e soprattutto senza nessun tipo preconcetto o influenza esterna.

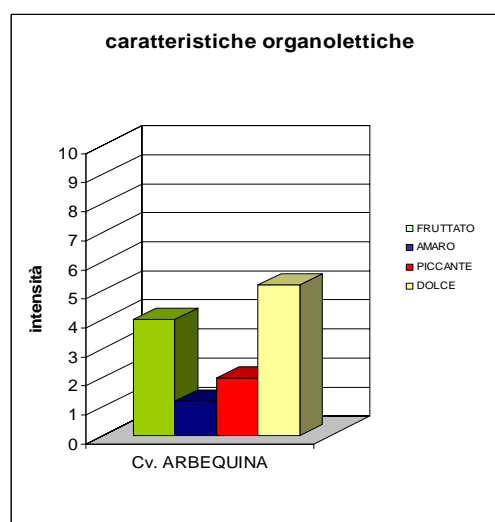
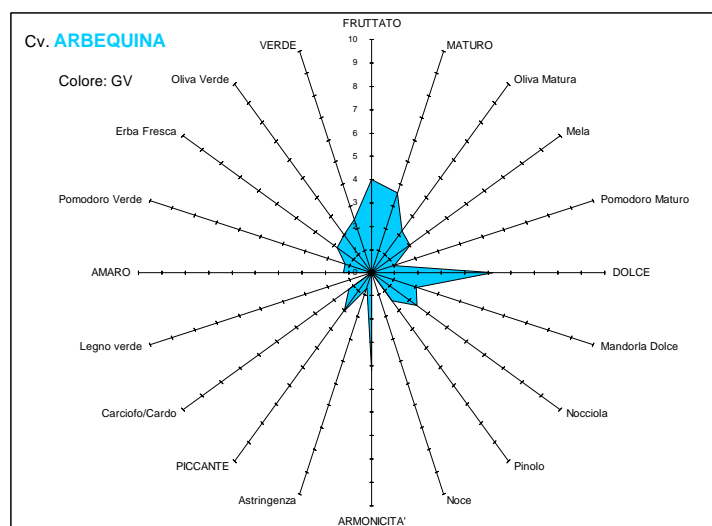
Tutti i campioni erano accuratamente anonimi, identificati da codici numerici e celati alla vista ed inoltre la maggior parte degli assaggiatori, seppur di provata esperienza, non aveva mai valutato oli provenienti dalle cultivars intensive. Personalmente, mi sono astenuto dall'assaggio, in quanto nel corso degli ultimi anni ho ripetutamente testato e valutato dal punto di vista strettamente professionale tutti gli oli in questione e quindi, probabilmente, non sarei stato in grado di fornire valutazioni completamente imparziali. A panel test concluso, sono stati raccolti e riepilogati tutti i dati rilevati e con l'ausilio di specifici programmi e grafici sono stati visualizzati i profili organolettici-sensoriali dei vari oli. Un prezioso contributo è arrivato dal Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura (Università degli studi di Firenze) che si è occupato delle analisi chimiche. Per ogni campione di olio sono stati indagati: acidità, perossidi, composizione acidica, polifenoli e trocoferoli totali, K232. Ed è stato anche grazie al confronto con valori rilevati dalle analisi chimiche, soprattutto per quanto riguarda la percentuale di Acido Oleico e la quantità totale dei Polifenoli che sono arrivate le conferme più interessanti sui dati e sui profili sensoriali riscontrati nell'indagine organolettica. Ma passiamo direttamente alla descrizione delle caratteristiche e degli attributi sensoriali degli oli prodotti dalle varietà intensive oggetto dello studio.

**(Cv. Arbequina - Foto 1-2-3)** L'olio monocultivar di Arbequina (I.R.T.A.18 ® Agromillora Catalana), principale cv. intensiva spagnola, è stato prodotto da un impianto superintensivo presente in Toscana e più precisamente a Scarlino (GR). Le drupe frante immediatamente dopo la raccolta effettuata con un'efficiente macchina scavallatrice semovente Gregoire di proprietà aziendale si presentavano al giusto grado di maturazione ed in perfetto stato igienico e sanitario.

La lavorazione è avvenuta nel frantoio aziendale (Vecchio Frantoio, Scarlino - GR) secondo i criteri di base adottati anche per tutte le altre varietà indagate.

L'olio ottenuto, di color giallo chiaro con leggeri riflessi verdognoli, all'olfatto ha liberato un fruttato medio-leggero con evidenti sentori erbacei, mentre al gusto ed in controtendenza, sono state le sensazioni dolci e mature a prevalere: oliva matura, mela gialla ed una punta di pomodoro maturo insieme alla mandorla dolce, alla nocciola ed al pinolo hanno superato le sensazioni verdi-fresche di carciofo, oliva e pomodoro verde. Leggere anche le sensazioni pungenti ed astringenti, molto bassa è risultata infine la percezione dell'amaro, con una buona armonicità finale.

Tutto sommato, dunque, un olio decisamente gradevole e per la sua natura delicata anche abbastanza equilibrato. Inoltre proprio queste sue caratteristiche di grande neutralità e leggerezza lo rendono interessante soprattutto dal punto di vista strettamente commerciale perché in grado di soddisfare la maggior parte dei mercati ed anche perché può costituire un'ottima base su cui costruire un'ampia gamma di prodotti, attraverso tagli mirati e blends con altri oli intensivi, magari con caratteristiche opposte. Alcune perplessità, invece, provengono dalla percentuale di Ac. Oleico (69,27%) non troppo elevata e soprattutto da un contenuto totale di Polifenoli (90 mg./kg.) e dunque di antiossidanti naturali, abbastanza basso. In particolare questo ultimo dato potrebbe far presagire una limitata stabilità nel tempo di questo olio monocultivar, ma occorre precisare che è stato prodotto da piante molto giovani ed alla prima produzione e che i giorni precedenti alla raccolta erano stati molto piovosi. In ogni caso, dal punto di vista strettamente elaiotecnico-professionale queste specifiche carenze possono essere, all'occorrenza, facilmente corrette nei blends per l'ottimizzazione dei prodotti finali, per mezzo di idonei tagli, anche a percentuali molto basse, con oli particolarmente intensi e ricchi di sostanze fenoliche.

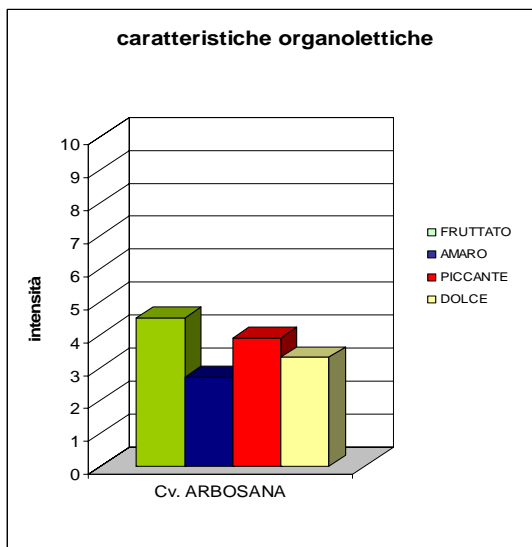
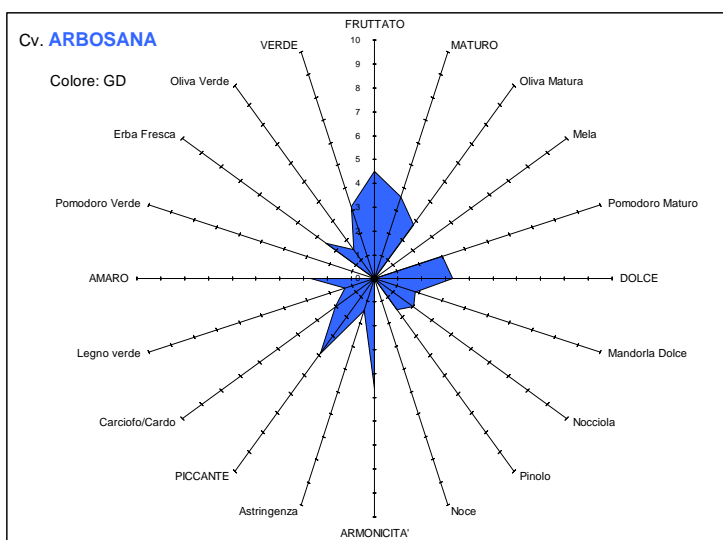


**(Cv. Arbosana – Foto non disponibili)**

Per quanto riguarda la cv. Arbosana, (I.R.T.A.-43 ® Agromillora Catalana) non è stato possibile uniformarla ai criteri di base, in quanto per quest'altra importante varietà intensiva spagnola, al momento dell'indagine, non era presente nessun impianto in produzione nel centro Italia.

Inoltre, a proposito del campione pervenuto direttamente dalla Puglia (TA), non si possedevano informazioni precise sui metodi e sui i criteri adottati durante i processi di frangitura ed estrazione.

In ogni caso, all'esame organolettico, l'olio prodotto da questa cultivar è risultato decisamente interessante, di color giallo dorato, ha presentato un fruttato medio abbastanza equilibrato ed armonico. All'olfatto, si è manifestata una netta percezione di pomodoro maturo su fondo lievemente erbaceo, ed anche al gusto, si è potuto verificare una leggera prevalenza delle sensazioni dolci/mature, su quelle verdi/fresche. Le percezioni di carciofo, di oliva verde ed erba fresca, si sono estrinsecate insieme a quelle di oliva e pomodoro maturi su un fondo di frutta secca (nociola, mandorla dolce, e pinolo), evidente e piacevole la sensazione del piccante, sicuramente meno intense quelle amare ed astringenti. In conclusione, un olio dotato di un buon equilibrio sensoriale, e con una marcata caratterizzazione varietale, ma che in questo caso specifico, non ha rappresentato alcun limite alla sua gradevolezza ed alla sua idoneità a qualsiasi tipo di blend con gli altri oli. L'unica perplessità scaturisce dall'analisi chimica nella lettura di un valore di acidità residua abbastanza alto e sicuramente anomalo (0,59%), ma che comunque non ha influenzato affatto i risultati dell'analisi sensoriale, mentre decisamente buono risulta quello relativo al contenuto totale di Polifenoli (224 mg./kg.).



**(Cv. Urano – Foto 4-5-6)** Per ottenere l'olio monocoltivar da URANO ® interessante varietà intensiva italiana, brevettata da A. Sonnoli, vivaista e ricercatore toscano (Uzzano – PT), si è dovuto ricorrere agli olivi presenti nel campo-collezione dell'Az. Agr. Montepaldi (Università degli Studi di Firenze) - S.Casciano (FI) che insieme alle piante madri dei Vivai Sonnoli, hanno fornito un quantitativo di olive appena sufficiente per effettuare e per la prima volta in assoluto una lavorazione completa in un frantoio industriale (Pianella - Consorzio Agrario Siena).

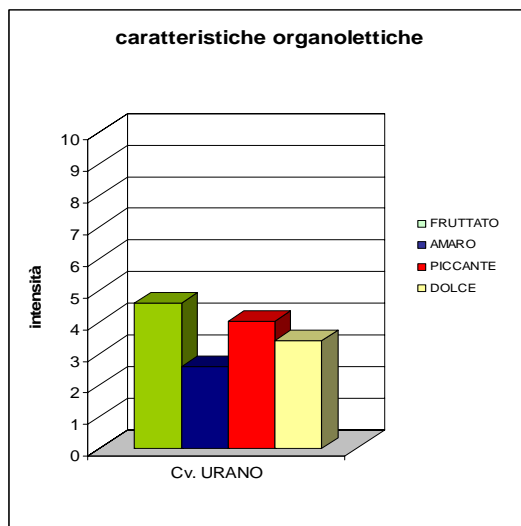
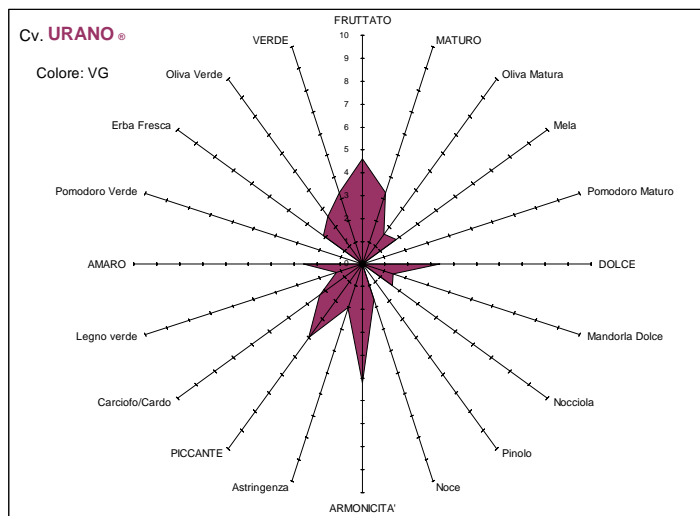
Le drupe si presentavano complessivamente al giusto grado di maturazione ed in ottimo stato e sono state accuratamente frante entro le 24 ore dalla raccolta, effettuata manualmente.

Il monocoltivar prodotto da Urano, di color verde-oro classico, è risultato dal punto di vista organolettico-sensoriale, un olio molto interessante, con un fruttato medio-intenso dalla struttura complessa ed armoniosa. Ma la sua principale peculiarità è rappresentata dall'ottimo equilibrio fra le sensazioni dolci-mature e quelle verdi-fresche, con una piacevole prevalenza di quest'ultime.

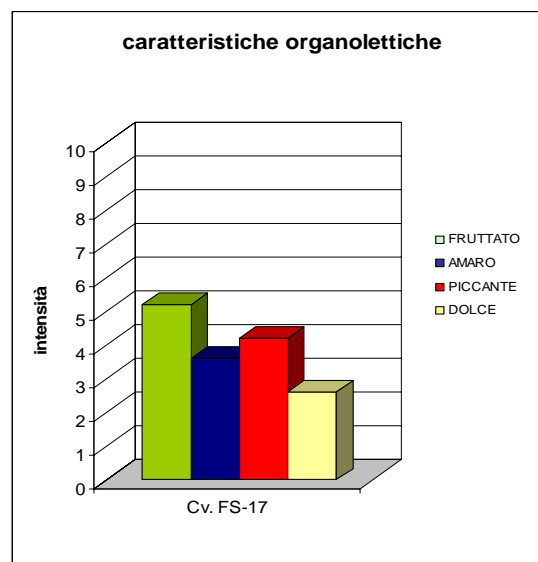
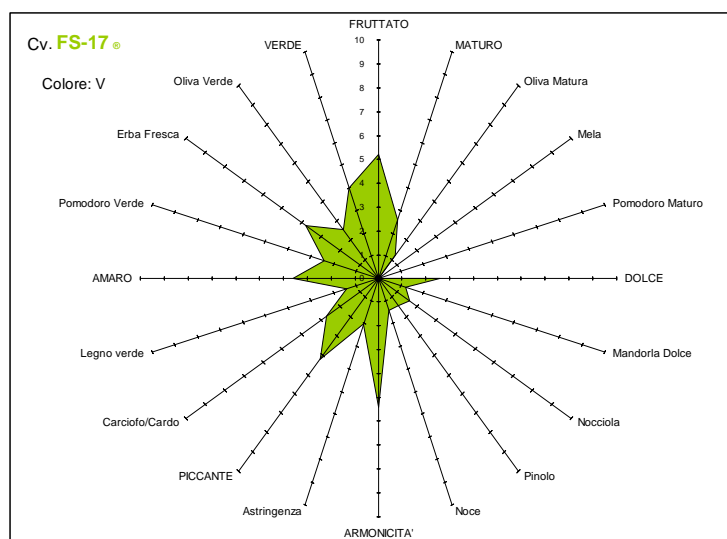
Ed è così che i netti sentori di carciofo, oliva verde e quelli più tenui di erba fresca, si sono armonizzati perfettamente con quelli di mela ed oliva matura su un fondo di frutta secca (nociola, noce, e mandorla dolce). L'elevata armonicità di questo olio, è stata confermata anche dall'ottimo equilibrio nella percezione delle sensazioni amare e quelle pungenti, leggermente prevalenti.

Le analisi chimiche, infine, hanno confermato i dati rilevati dall'esame organolettico, esprimendo valori nella media degli oli extravergini italiani di qualità. Per tutte queste caratteristiche il monocoltivar della cv. Urano può essere considerato dal punto di vista elaiotecnico, un olio idoneo a qualsiasi tipo di blend, sia come base che come taglio del prodotto finale e da quello propriamente organolettico un olio "universale", ovvero adatto ad ogni tipo di impiego gastronomico.

La cv. Urano, è il risultato di un lungo lavoro di miglioramento genetico effettuato da A. Sonnoli, partendo da varietà autoctone Toscane, e nella degustazione di questo olio, è emersa chiaramente questa sua provenienza.



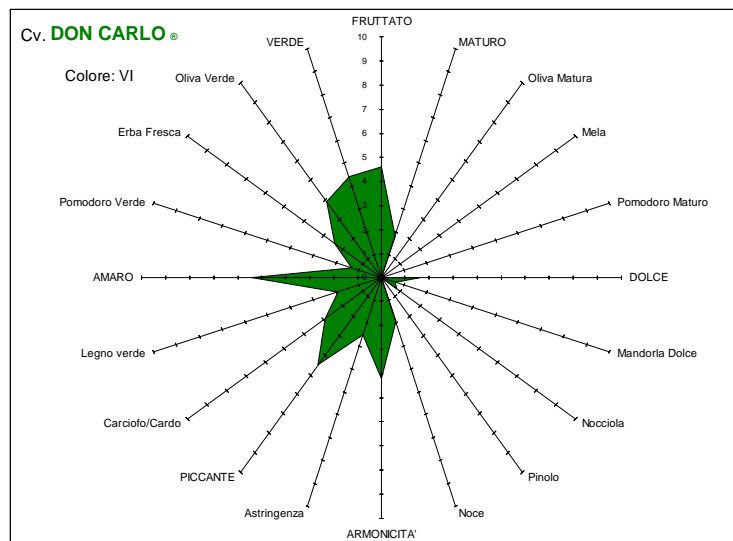
**(Cv. Fs-17 - Foto 7-8-9)** Un'altra varietà intensiva che dal punto di vista strettamente organolettico-sensoriale, ha fornito un olio monocoltivar molto interessante è stata l'FS-17® (brev. C.N.R.– PG). Le olive prodotte negli impianti intensivi dell'Az. Agricola-Vivaistica Faena (Fratta Todina – PG) sono state raccolte al giusto grado di maturazione per mezzo di una macchina scavallatrice semovente Braud-New Holland ed immediatamente lavorate nel Frantoio di S.Venanzo (TR). L'olio prodotto dalla cv. FS-17, di color verde con leggeri riflessi dorati, si è proposto all'olfatto con un fruttato abbastanza intenso e persistente, in cui spiccavano nettamente sentori erbacei e di pomodoro verde. Anche al gusto sono state le sensazioni verdi e fresche (erba fresca appena tagliata, oliva e pomodoro verde, carciofo-cardo) a prevalere su quelle dolci-mature e sui i retrogusti legati ai frutti secchi (mandorla, nocciola, e pinolo). Anche in questo caso, dunque, un olio caratterizzato da un fruttato complesso e da un'elevata armonicità, ma con una maggiore percezione del piccante e soprattutto con delle note amare ed astringenti senz'altro più marcate rispetto ai precedenti. Molto buoni ed in linea con le caratteristiche organolettiche anche i dati rilevati dalle analisi chimiche, con una percentuale di Ac. Oleico (77,03%) e con un contenuto totale di Polifenoli (305 mg/kg.) decisamente interessanti. Questa cultivar è stata selezionata con un lungo e complesso lavoro di miglioramento genetico (Fontanazza - C.N.R.-PG), partendo dalla cv. Frantoio, nota varietà dell'Italia centrale, famosa per il grande valore dell'olio che produce. L'olio monocoltivar di FS-17, sebbene ne abbia rispettato appieno il livello qualitativo, dal punto di vista strettamente organolettico e sensoriale è risultato invece molto diverso dall'originale, manifestando una spiccata personalità.



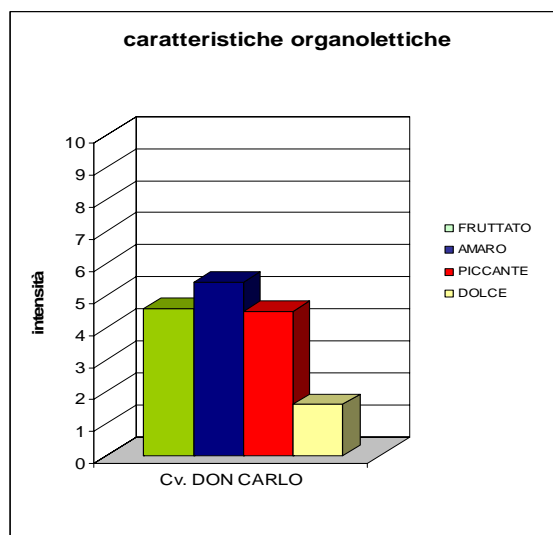
**(Cv. Don Carlo - Foto 10-11-12)** L'olio della cv. DON CARLO® (brev. C.N.R.– PG) altra varietà intensiva italiana è stato prodotto come quello della precedente cv. FS-17® dalle olive prodotte negli impianti intensivi dell'Agricola Faena di Fratta Todina (PG).

Anche questi frutti sono state raccolti in tempi, brevissimi e senza particolari problemi nel distacco, per mezzo della medesima macchina scavallatrice semovente ed immediatamente lavorate nel medesimo frantoio. In questo caso, però, è doverosa una considerazione di carattere tecnico-agronomico in funzione del grado di maturazione delle drupe. Si può infatti affermare, che questa varietà possiede un indice di invaiatura davvero molto basso e perciò può essere considerata a tutti gli effetti una varietà resistente e/o tardiva. Infatti, al momento della frangitura e nonostante si fosse già ben oltre la metà di novembre, le olive si presentavano sempre tutte verdi e molto compatte. Successivamente anche l'esame visivo della pasta in gramolazione e del prodotto finale hanno confermato appieno queste peculiarità. L'olio, infatti, era caratterizzato da un color verde brillante intenso, davvero molto coinvolgente, ma con percezioni olfattive non troppo marcate, mentre al gusto è emerso un fruttato di media intensità, completamente spostato sulle sensazioni verdi-fresche, piccanti e decisamente amare-astringenti. Spiccavano su tutte, l'oliva verde ed il carciofo-cardo, su un fondo erbaceo leggero ma abbastanza definito, lievi i sentori relativi ai frutti secchi, limitati alla noce ed alla mandorla ancora un po' acerba. Un olio, quindi dalla forte personalità e dal gusto molto deciso, ma anche abbastanza squilibrato e che proprio per queste sue caratteristiche sensoriali non è riuscito a raggiungere un elevato indice di armonicità. Il quadro di valutazione generale cambia decisamente con l'esame dei valori chimici riscontrati, l'alta percentuale di Ac. Oleico (81,19%) e soprattutto l'elevata concentrazione di Polifenoli (639 mg./kg.) in qualità di sostanze antiossidanti "naturali", collocano questo monocultivar in una posizione di assoluta eccellenza, almeno dal punto di vista chimico, rispetto a tutti gli altri oli intensivi indagati.

Anche questa cultivar come la precedente FS-17 è stata selezionata geneticamente (Fontanazza - C.N.R.-PG), partendo dalla cv. Frantoio, ma in questo caso e dal punto di vista strettamente organolettico-sensoriale, sono state riscontrate delle evidenti analogie.







**(Cv. Coratina – Foto 13)** L’Olio prodotto da questa famosa cv. tradizionale originale della regione Puglia, è stato inserito in questo specifico studio sulle caratteristiche organolettiche e sensoriali dei monocultivar prodotti dalle varietà intensive, in qualità di outsider e testimone d’eccellenza, e perciò i dati rilevati nelle analisi dovranno essere considerati con questa chiave di lettura.

L’olio in questione, infatti, è stato prodotto in un impianto tradizionale situato in un’azienda dell’alto Chianti Senese (Podere Cagno, Castellina in Chianti - SI), ma nonostante questa sostanziale differenza nel sistema di coltivazione, tutti gli altri criteri sono stati uniformati a quelli di base adottati per l’indagine. E dunque, olive al giusto grado di maturazione, in funzione della varietà e anche del particolare quanto inusuale ecosistema di produzione, e frangitura ottimale entro le 24 ore dalla raccolta, presso il frantoio di Vertine, Gaiole in Chianti (SI).

Questo olio prodotto dalla varietà Coratina in un’azienda di alta collina della toscana, ha espresso, caratteristiche e valori estremi, sia dal punto di vista organolettico che da quello chimico.

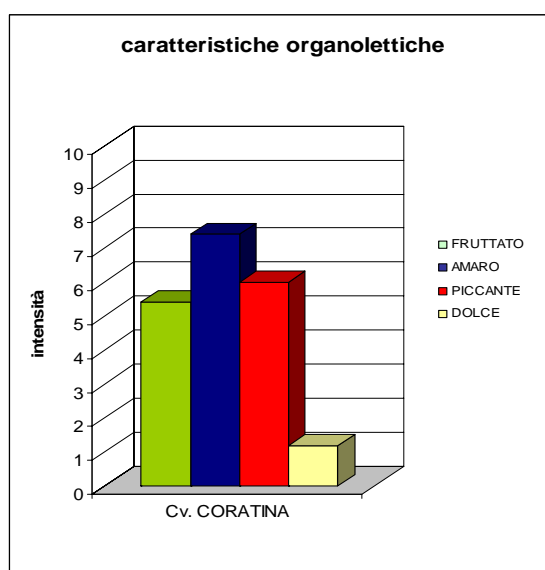
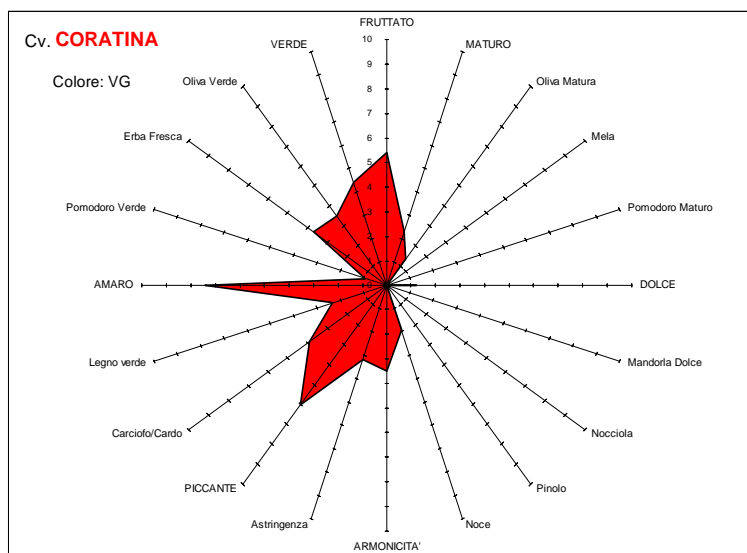
Di color verde con riflessi dorati, all’olfatto ha liberato sentori erbacei persistenti e lunghe code aromatiche al carciofo. All’esame gustativo si è manifestato immediatamente con percezioni forti ed intense dominate dalle sensazioni verdi e pungenti (erba fresca ed oliva verde), e con una netta prevalenza finale di quelle amare ed astringenti (carciofo-cardo e legno verde).

Forte la percezione tattile del piccante, potente e persistente al palato quella dell’amaro.

Un olio “estremo” e soprattutto in questa sua fase “giovanile” senz’altro squilibrato e disarmonico. Estremi, ma questa volta positivamente anche i risultati delle analisi chimiche con una percentuale di Ac. Oleico molto alta (81,90%) ed un elevatissimo contenuto totale di polifenoli (711 mg./kg.).

Dal punto di vista puramente elaiotecnico, questo monocultivar di Coratina rappresenta, l’olio “da taglio” per eccellenza e quindi in grado di “rivitalizzare” anche in percentuali modeste, qualsiasi tipo di blend e di prodotto, con un’iniezione “naturale” di sostanze aromatiche ed antiossidanti.

Sarebbe davvero interessante ed auspicabile, se in futuro, anche questa cultivar, indubbiamente di tipo tradizionale dal punto di vista del portamento e della vigoria, ma altamente produttiva, potesse essere adattata in qualche modo ai criteri imposti dalla coltivazione intensiva dell’olivo.



**TABELLA DI COMPARAZIONE SUI PRINCIPALI PARAMETRI CHIMICI ANALITICI DEGLI OLI PRODOTTI DALLE VARIETA' INTENSIVE**

VARIETA'	PROVENIENZA	DATA FRANG.	ACIDITA' % Libera Ac. Oleico	PEROSSIDI n° meq O/2/Kg.	Ac.OLEICO C18:1	POLIFENOLI mg./Kg.	TOCOFEROLI mg./Kg.	K 232
ARBEQUINA	Toscana (GR)	09/11/06	0,16	7,3	69,27	90	290	1,80
ARBOSANA	Puglia (TA)	15/11/06	0,59	6,4	72,42	224	362	1,56
URANO	Toscana (FI)	06/11/06	0,16	5,1	73,16	199	237	1,52
FS 17	Umbria (PG)	22/11/06	0,12	5,2	77,03	305	180	1,55
DON CARLO	Umbria (PG)	23/11/06	0,14	4,9	81,19	639	148	1,67
CORATINA	Toscana (SI)	24/11/06	0,18	4,4	81,90	711	191	1,71

## **Conclusioni:**

Voglio concludere questa rassegna sugli olio monocultivar prodotti dalle varietà intensive con alcune riflessioni più di carattere economico che tecnico. La cosa che ci deve far riflettere attentamente è che l'olivicoltura superintensiva si sta diffondendo molto velocemente in tutto il mondo e soprattutto che è stata adottata con numeri che cominciano a divenire davvero importanti, anche da tutta una serie di paesi interessati principalmente alla produzione di grandi quantità di olio extravergine con un standard qualitativo decisamente buono.

Mi riferisco soprattutto ai certi paesi del Nord Africa come il Marocco dove negli ultimi anni, anche a fronte di importanti incentivi statali, sono stati realizzati grandi impianti olivicoli superintensivi, ma anche alla Spagna, al Cile, all' Australia, al Sud Africa ed alla California (U.S.A).

In tutti questi paesi, le realtà imprenditoriali e produttive interessate da questa scelta colturale sono spesso di grandi dimensioni o consorziate e comunque i costi legati alla costituzione ed alla gestione degli impianti (supporti e materiali, servizi, manodopera, ammortamenti, ecc...) sono molto più bassi rispetto a quelli che potremmo avere nelle nostre regioni olivicole.

Dal punto di vista strettamente tecnico, il sistema superintensivo di coltivazione dell'olivo è in grado "quasi" ovunque di produrre oli extra vergini di buona qualità soprattutto grazie al sistema di raccolta dei frutti per mezzo della macchina scavallatrice, che risulta essere assolutamente efficiente e tempestivo. Infatti in certe aree produttive è possibile raccogliere fino a 200 q.li di olive x ettaro in ca. 2/3 ore (600-700 q.li in 8 h.) e con solamente 2 operatori.

Con questa formidabile capacità di raccolta, è possibile ottenere frutti al perfetto grado di maturazione anche in impianti di grandissime dimensioni ed inoltre i criteri tecnici di base del sistema, prevedono l'immediata trasformazione del prodotto in un impianto oleario attiguo alla zona di produzione e adeguato alle sue esigenze.

Alle luce dell'attuale situazione economica e specialmente nel breve-medio periodo, appare evidente che l'Italia non potrà mai essere competitiva nel panorama dell'olivicoltura superintensiva internazionale, soprattutto se applicato alla grande produzione di oli di qualità standard/comune.

E questo vale principalmente per le regioni del centro, Toscana e Umbria su tutte, dove "tradizionalmente" si producono oli di altissima qualità e dove avremo i costi per la realizzazione degli impianti superintensivi più elevati in assoluto ed anche le maggiori difficoltà di carattere fisico e logistico legate soprattutto al territorio ed alle ridotte dimensioni delle aziende e degli impianti di trasformazione. Il nostro paese ha sempre avuto un ruolo da protagonista a livello mondiale nella produzione di olio extra vergine d'oliva di alta qualità ed è proprio su questa prerogativa che si sono concretizzati i nostri maggiori successi imprenditoriali e commerciali.

Perciò occorre tener fede a questa importante fama ed a questa consolidata tradizione e riuscire ad impostare ed ottimizzare un modello di olivicoltura superintensiva che magari avrà produzioni x ha. inferiori a fronte di costi imprenditoriali e di gestione più elevati che altrove, ma che potrà essere in grado di produrre, promuovere e commercializzare oli extravergini d'oliva di qualità superiore.

La futura olivicoltura superintensiva italiana, deve poter impiegare e senza alcuna limitazione, tutte le varietà intensive disponibili nel presente e nel futuro, italiane e straniere, ma anche tutte quelle esistenti nel panorama olivicolo nazionale e mondiale che per ragioni morfologiche e funzionali e/o con un adeguato lavoro di selezione e miglioramento genetico, potranno essere adattate ai criteri imposti da questo tipo di coltivazione, magari anche con l'adozione di forme di allevamento diverse e con una gestione tecnica-agronomica appropriata.

In questo modo e con tutte le attenzioni applicate anche alle tecniche di frangitura e le capacità dal punto di vista elaiotecnico, che ci hanno sempre contraddistinto a livello mondiale e che sono sempre state alla base della grande qualità dei nostri oli extravergini d'oliva, potremo essere in grado di dare un valore aggiunto anche ai prodotti provenienti dalla coltivazione intensiva dell'olivo. Il sistema intensivo, infatti, presenta una maggiore efficienza rispetto a quello tradizionale, anche in funzione del miglioramento qualitativo dell'olio prodotto e questo soprattutto per la tempestività e la differenziazione nella raccolta dei frutti rispetto alle varie cultivars ed loro grado di maturazione ma anche per il grande vantaggio offerto dalla frangitura immediata.

Perciò, questi prodotti presenteranno tutti i requisiti chimici ed organolettici propri degli oli di alta qualità e quindi potranno contare su una maggiore capacità di differenziazione rispetto a quelli “standard” prodotti dal sistema superintensivo adottato dagli altri paesi.

Se le nostre aziende ed i nostri imprenditori saranno in grado di sviluppare e produrre questa nuova tipologia di prodotti confezionati, questi potrebbero essere proposti a prezzi intermedi fra quelli degli oli “comuni” della grande distribuzione e quelli dei prodotti di alta gamma ma troppo spesso “di nicchia” provenienti dall’olivicoltura tradizionale.

La consistente riduzione dei prezzi di vendita insieme al notevole abbattimento dei costi colturali ottenibile con la coltivazione intensiva dell’olivo, potrebbero “finalmente” consentire “anche” al produttore, un margine di profitto remunerativo e soddisfacente.

Lo scenario potrebbe divenire ancora più interessante per i prodotti confezionati in bottiglie di medio formato (0,5 – 1 Lt.), perché si tratterebbe di oli caratterizzati da un altissimo livello qualitativo, ma che potrebbero essere offerti al dettaglio a prezzi di poco superiori rispetto a quelli “commerciali” di costo medio-basso.

La superiorità qualitativa rispetto a questi ultimi, sarebbe così macroscopica ed evidente che potrebbe essere facilmente percettibile anche dal consumatore medio, ed il prezzo di vendita decisamente contenuto faciliterebbe la promozione e l’auspicata diffusione del “vero” olio extra vergine d’oliva di qualità prodotto in Italia, sia nel mercato interno che in quello estero.

Alla fine questa è la filosofia del “made in Italy” che è sempre stata alla base dei nostri maggiori successi imprenditoriali e commerciali a livello mondiale ed in ogni settore.

Nel nostro paese, il settore vitivinicolo e quello della frutticoltura, negli ultimi decenni sono stati oggetto di grandi rinnovamenti scientifici, tecnologici e funzionali, e spesso sono stati anche modificati regolamenti e disciplinari al fine di dare una maggiore competitività ai nostri prodotti ed alle nostre aziende, soprattutto in quei mercati che pagano per la qualità.

L’Olivicoltura ed il settore dell’olio d’oliva, invece, sono rimasti per troppo tempo soffocati da problemi economici-politici e da lungo quanto pericoloso immobilismo tecnico-scientifico.

Dopo questa “lunga” attesa e grazie anche agli stimoli ed alle provocazioni provenienti dagli sviluppi del sistema superintensivo all’estero, pare proprio che sia arrivato il momento di fare “qualcosa” per rendere la nostra olivicoltura, una coltura moderna, efficiente e soprattutto sostenibile.

Ma allo stato attuale delle cose, risulta di fondamentale importanza, soprattutto se vogliamo mantenere il ruolo d’eccellenza che ci ha sempre contraddistinto a livello mondiale, che tutte le indagini e le scelte tecniche ed imprenditoriali legate al futuro sviluppo dell’olivicoltura superintensiva nel nostro paese vengano basate principalmente sulla qualità dell’olio e sulla maggiore capacità di differenziazione e di affermazione dei nostri prodotti sui mercati internazionali.

**A.Mersi 07-07-2007**