



## Circolare n. 2 – Febbraio 2015

### Sommario

- [1. Le attività divulgative e formative di APOL nel mese di febbraio](#)
- [2. Xylella: un commissario di protezione civile per gestire l'emergenza](#)
- [3. Report AIFO sulla produzione nazionale di olio primo trimestre 2014/2015](#)
- [4. La filiera della qualità: tutti i passaggi per un olio di successo](#)

#### 1. Le attività divulgative e formative a favore delle aziende associate APOL nel mese di febbraio

Continua nel 2015 l'attività informativa e formativa del progetto APOL per il miglioramento della qualità dell'olio e delle olive da tavola con una serie di azioni dimostrative orientate a sviluppare le conoscenze sulle modalità di prelevamento del campione di terreno da sottoporre ad analisi chimico-fisica e sulle tecniche di gestione delle erbe infestanti negli oliveti rispettose dell'ambiente.

Il calendario delle prove dimostrative è il seguente:

- **Cannole**, 10/02/2015 **Azione 2b**, prova dimostrativa presso **Az. Agr. Canana Giorgio** "Modalità di prelevamento del campione di terreno da sottoporre ad analisi"; Partenza ore 15,00 dall'Oleificio Montevergine – Strada Comunale Serrano-Cannole Km 2 Serrano (LE);
- **Cannole**, 11/02/2015, **Azione 2b**, prova dimostrativa presso **Az. Agr. De Pascalis Salvatore** "Modalità di prelevamento del campione di terreno da sottoporre ad analisi"; Partenza ore 15,00 dall'Oleificio Montevergine – Strada Comunale Serrano-Cannole Km 2 Serrano (LE);
- **Minervino**, 12/02/2015, **Azione 2b**, prova dimostrativa presso **Az. Agr. Donno Cosimo** "Modalità di prelevamento del campione di terreno da sottoporre ad analisi"; Partenza ore 15,00 dal CAA ACLI Via G. Macchi n. 64, Minervino (LE);
- **San Donato**, 27/02/2015, **Azione 3a**, prova dimostrativa presso **Az. Agr. Rollo Salvatore** "Olivicoltura sostenibile: i vantaggi della trinciatura per il controllo delle infestanti"; Partenza ore 15,00 dal frantoio Rollo Salvatore via Lago Rosso, San Donato (LE);

Dopo aver affrontato nei precedenti incontri informativi le problematiche connesse con la fertilizzazione degli oliveti e con la corretta formulazione del piano di concimazione, le prove dimostrative del mese di febbraio hanno il compito di far conoscere direttamente agli olivicoltori come si esegue il prelevamento del campione di terreno da sottoporre ad analisi secondo quanto previsto dal Disciplinare di Produzione integrata adottato da APOL, che richiama la metodica ufficiale del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 13/09/1999 (Metodi Ufficiali di analisi chimica del suolo).

Le prove dimostrative entrano nel merito della concimazione, tema che assume un ruolo centrale nella gestione integrata degli oliveti. Infatti, se da un lato l'eccessiva distribuzione di concimi minerali determina impatti negativi sull'ambiente, come ad esempio il dilavamento di nutrienti azotati e alterazione degli equilibri

microbici e chimici del suolo, uno scarso apporto di sostanze fertilizzanti induce, per contro, a problematiche di sviluppo e redditività delle piante. La concimazione, pertanto, assume un ruolo strategico nella gestione degli oliveti e la restituzione degli elementi nutritivi non può prescindere dall'assunzione di pratiche agronomiche mirate alla conservazione della fertilità del suolo e al rispetto dell'ambiente, nonché dalla messa a punto di specifici piani di concimazione.

La prova sul controllo delle infestanti attraverso la trinciatura ha, invece, l'obiettivo di divulgare metodologie operative compatibili con l'ambiente al fine di limitare la perdita di biodiversità che si a cui si va incontro con l'uso di diserbanti chimici.

Infine, nell'ambito delle attività informative e divulgative dell'**Azione 3a**, il 23/02/2015 presso il **frantoio Rollo Salvatore** di a **San Donato**, alle ore 17:30, si terrà l'incontro divulgativo sul tema "*Epoche e modalità di raccolta delle olive e influenza sulle qualità organolettiche dell'olio extravergine*"; relatori Dott. Antonio De Donno, Dott. Agr. Giovanni Muia, Dott. Agr. Rocco Salerno, tecnici APOL.

## **2. Emergenza Xylella: un commissario di protezione civile per gestire l'emergenza**

Il 21 gennaio 2014 presso il II Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali si è tenuta una riunione sulle azioni di contrasto alla Xylella fastidiosa. All'incontro hanno partecipato, oltre al Ministro Maurizio Martina, il capo dipartimento della Protezione civile, Franco Gabrielli, il Presidente della Regione Puglia, Nichi Vendola, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, Fabrizio Nardoni e rappresentanti della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Nel corso dell'incontro si è fatto il punto sulle azioni già intraprese e su quelle da realizzare in attuazione dei provvedimenti di lotta obbligatoria già emanati.

Durante la riunione è stato deciso il coinvolgimento della Protezione civile nelle prossime fasi operative e, pertanto, nei prossimi giorni si darà avvio alle procedure per la **nomina di un commissario di protezione civile**, con poteri straordinari, per rendere ancora più incisive le attività necessarie alla tutela del territorio colpito dalla Xylella e del patrimonio olivicolo nazionale.

*Ufficio stampa Mipaaf – 21.01.2015*

## **3. Report AIFO sulla produzione nazionale di olio primo trimestre 2014/2015**

Siamo ormai a campagna inoltrata e l'AIFO, analizzando i dati produttivi relativi al primo trimestre (settembre, ottobre, novembre), ha voluto scattare un'istantanea riguardo la campagna olearia in corso in Italia.

I fattori sfavorevoli quali, clima primaverile ed estivo quanto meno anomalo, mancanza di azioni in campo mirate a contenerne gli effetti, hanno favorito in primo luogo una allegazione sicuramente meno importante rispetto alle campagne precedenti pur in presenza di una bellissima fioritura. La mosca olearia, sviluppatasi abbondantemente assieme ad altri infestanti, ha avuto successivamente un ruolo cruciale riducendo la possibilità di avere le quantità di materia prima simile agli anni precedenti.

I dati analizzati fanno riferimento alle movimentazioni registrate dai frantoi, da Settembre a Novembre 2014, che hanno provveduto alla molitura, finora, di 947.879 Tonnellate di olive. Solo lo 0,05% risulta di origine non italiana. In questo contesto la regione nella quale vengono riportati i maggiori quantitativi di olive molite è stata la Puglia (59,6%) seguita dalla Sicilia (10,46%), Calabria (8,70%), Lazio (3,39%) e Toscana (3,10%). Le restanti Regioni complessivamente registrano il rimanente 14,64% delle moliture. Le olive molite appartenenti al circuito DOP/IGP risultano il 3,39% rispetto al totale delle olive di provenienza italiana con un quantitativo sinora registrato di 32.132 Tonnellate di materia prima lavorata.

Per quanto concerne invece la produzione di olio, al 30 di Novembre 2014, viene registrata una produzione complessiva di 130.885 Tonnellate. La resa media nazionale ottenuta dalle moliture per i mesi presi in esame è risultata pari al 13,81%.

I dati parziali per i primi tre mesi, riportati in tabella 1 e riferiti alle olive italiane (origine Italia e circuito DOP/IGP) ed all'olio ottenuto (categorie extravergine, vergine, lampante e in attesa di classificazione), indicano una resa che oscilla tra il 6,86% delle Marche al 16,96% della Sardegna.

**Tab 1.** Comparazione tra i risultati finali della campagna olearia 2013/2014 e i dati parziali relativi ai primi tre mesi di molitura della campagna olearia 2014/2015.

<b>Campagna olearia 2014/2015 mesi di Settembre, Ottobre, Novembre 2014</b>				<b>Campagna olearia 2013/2014</b>			
<b>Regione</b>	<b>Olive (Tonnellate)</b>	<b>Olio (Tonnellate)</b>	<b>Resa Media Regionale (%)</b>	<b>Regione</b>	<b>Olive (Tonnellate)</b>	<b>Olio (Tonnellate)</b>	<b>Resa Media Regionale (%)</b>
<b>Puglia</b>	565.873,91	75.232,19	13,29	<b>Puglia</b>	1.107.120,00	166.772,00	15,06
<b>Sicilia</b>	98.936,08	16.778,52	16,96	<b>Calabria</b>	237.901,00	42.074,00	17,69
<b>Calabria</b>	82.494,48	13.840,80	16,78	<b>Sicilia</b>	185.882,00	28.707,00	15,44
<b>Lazio</b>	32.101,60	4.496,39	14,01	<b>Toscana</b>	139.594,00	17.593,00	12,60
<b>Toscana</b>	29.431,24	3.628,14	12,33	<b>Campania</b>	101.790,00	14.090,00	13,84
<b>Sardegna</b>	22.989,16	3.440,41	14,97	<b>Abruzzo</b>	96.863,00	12.868,00	13,28
<b>Campania</b>	25.107,91	3.419,20	13,62	<b>Lazio</b>	86.522,00	11.126,00	12,86
<b>Abruzzo</b>	24.160,37	2.900,56	12,01	<b>Umbria</b>	50.797,00	6.366,00	12,53
<b>Basilicata</b>	12.335,58	1.721,47	13,96	<b>Basilicata</b>	39.561,00	5.996,00	15,16
<b>Marche</b>	21.231,05	1.456,07	6,86	<b>Liguria</b>	25.258,00	4.363,00	17,27
<b>Molise</b>	9.697,17	1.162,53	11,99	<b>Molise</b>	28.767,00	4.120,00	14,32
<b>Umbria</b>	6.103,68	711,08	11,65	<b>Lombardia</b>	6.432,00	796,00	12,37
<b>Altre Regioni</b>	16.911,07	2.035,62	-	<b>Altre regioni</b>	71.996,00	9.287,00	-
<b>Totale</b>	<b>947.373,30</b>	<b>130.822,98</b>	-	<b>Totale</b>	<b>2.178.483,00</b>	<b>324.158,00</b>	-

Fonte Dati: Elaborazioni AIFO su dati AGEA, rilevazione SIAN

La parzialità temporale dei dati può spiegare anche perché, la Sicilia, avendo iniziato la molitura in anticipo rispetto al resto delle regioni, presenti, a fine Novembre, una produzione superiore alla Calabria che solitamente risulta la seconda Regione produttrice di olio in Italia, dopo la Puglia. Un dato significativo invece può essere identificato nella Regione Liguria (altre Regioni) che al momento risulta essere la più danneggiata rispetto all'anno precedente. Risulta utile ricordare che il Piemonte, in questi tre mesi, ed assieme alle Marche, è tra le Regioni con una resa media Regionale in olio tra le più basse con il 8,35% mentre il Trentino Alto Adige ha fatto registrare una resa media pari al 13,62% collocandosi tra le prime sei Regioni per quel che riguarda la resa media migliore.

La Sardegna, in questa annata sembra esser l'unica Regione italiana a mostrare un significativo aumento della produzione. La Puglia nonostante l'annata critica, oltre che a mantenere il primato nella produzione, sembra attenersi in un trend produttivo leggermente migliore rispetto alle altre regioni anche se in calo.

Nonostante l'ovvia constatazione che tali dati non possano essere ritenuti definitivi, in quanto molte attività produttive sono attualmente in lavorazione, riescono comunque ad offrire un trend sui probabili quantitativi che realmente potranno essere commercializzati fregiandosi della tanto appetibile indicazione "prodotto italiano" tenendo conto che le giacenze in Italia di prodotto sfuso di origine italiana (origine esclusiva, DOP/IGP) si attestava, al primo di settembre, sulle 44.807 tonnellate di olio.

#### **4. La filiera della qualità: tutti i passaggi per un olio di successo**

La campagna olivicola 2014 rimarrà nella storia come una delle annate peggiori in olivicoltura in diversi areali italiani: un clima decisamente anomalo ha visto un inverno mite e piovoso in tutta l'Italia, una primavera caratterizzata inizialmente da elevate temperature poi ancora da una eccessiva piovosità, un'estate con piogge insistenti e bassa insolazione in tutto il mese di luglio, oltre che un susseguirsi di perturbazioni, anche temporalesche, soprattutto al Centro-Nord. Le anomalie della stagione hanno contribuito, oltre che ad una produzione scarsa e a macchia di leopardo, ad aggravare le problematiche fitosanitarie, in particolare per quanto riguarda la mosca delle olive (*Bactrocera oleae*). Il temibile dittero ha messo a dura prova la competenza e la professionalità di molti olivicoltori, soprattutto nel settore del biologico.

In un'annata così difficile, all'olivicoltore il compito più arduo nella **staffetta per la qualità**: a lui la grande responsabilità, oltre che di gestire l'oliveto in maniera razionale al fine di estrinsecare il potenziale produttivo, della sanità delle olive riservando la massima attenzione a una difesa fitosanitaria attenta e puntuale, a partire dal metodo utilizzato, in funzione anche della conduzione tradizionale o biologica dell'oliveto. A lui la responsabilità della scelta dell'epoca di raccolta, cercando il compromesso tra il giusto stadio di maturazione, lo stato sanitario delle olive, il rispetto dei tempi di carenza. Le strategie adottate si possono riassumere in:

- **raccolta decisamente precoce** rispetto allo stadio di maturazione, in caso di elevati livelli di infestazione, per sfuggire all'ultima generazione della mosca e limitare i danni qualitativi legati alle alterazioni chimiche e sensoriali, sacrificando nel contempo la resa in olio; un eccessivo anticipo di raccolta non sempre però garantisce l'estrinsecazione delle potenzialità dei profumi e sapori tipici della varietà;
- **giusta epoca di raccolta**, cercando un compromesso tra gli aspetti quantitativi (resa in olio) e qualitativi, in termini sia analitici sia sensoriali, facendo attenzione al periodo di carenza dall'ultimo trattamento effettuato, nel rispetto del numero di interventi fitosanitari consentiti, per evitare residui di fitofarmaci nell'olio;
- **raccolta tardiva**, soprattutto nel caso di una carica più elevata o di varietà a maturazione più lenta, per favorire la cascola delle olive maggiormente danneggiate dalla mosca, con fori di uscita vecchi sui quali possano essersi insediati funghi, o con problemi di lebbra;
- **non raccolta**: nelle situazioni più tragiche, lo scoraggiamento porta alcuni a fare la scelta di non raccogliere affatto, anche a seguito di valutazioni economiche, dato che i costi di raccolta e molitura non verrebbero compensati da un adeguato quantitativo e livello qualitativo del prodotto e da un prezzo di vendita dell'olio remunerativo; tale scelta può comportare ripercussioni sull'equilibrio vegeto-produttivo della pianta, sull'induzione a fiore e quindi sulla produzione dell'anno successivo, innescando fenomeni di alternanza di produzione con incidenza sulla costanza produttiva dell'oliveto. La permanenza dei frutti sull'albero inoltre, in annate come questa di forte infestazione di mosca dell'olivo, può comportare il mantenimento dell'inoculo con conseguente aggravamento del livello di infestazione per l'anno successivo, soprattutto nel caso in cui l'inverno non sia rigido.

### **Olive integre**

All'olivicoltore il dovere di garantire l'integrità dei frutti, che è alla base della qualità dell'olio. Questa può essere compromessa da elevate percentuali di infestazione di mosca dell'olivo che comportano gallerie all'interno della polpa e fori di uscita, su cui successivamente possono insediarsi muffe. Danni alla polpa (ammaccature e/o abrasioni) possono essere causati anche durante le operazioni di raccolta, a causa delle modalità di distacco, dell'impatto dei frutti con le reti poste sul terreno o del calpestamento talora operato dagli addetti. Gli effetti si traducono in uno scadimento della qualità dell'olio, proporzionale alla loro entità e all'eventuale conservazione dei frutti prima della molitura, soprattutto in caso di olive danneggiate, tendenzialmente mature, quindi con polpa morbida, e/o attaccate dalla mosca o dalla lebbra. Si ricorda che nel caso di olive danneggiate anche qualche ora in più di conservazione può incidere sulla qualità dell'olio, a causa di alterazioni della polpa che comportano la degradazione delle componenti positive (sostanze aromatiche, polifenoli), aumento dell'acidità e insorgenza di difetti sensoriali (avvinato, riscaldamento, muffa) responsabili del





declassamento degli oli.

Si consiglia inoltre di utilizzare, per la conservazione e il trasporto, contenitori di piccole dimensioni, non colmi. Risulta di notevole importanza la programmazione dei turni di lavorazione per evitare la lunga permanenza in frantoio; e soprattutto è necessario porre la massima attenzione a non mescolare partite di olive sane con quelle scadenti.

### **Il frantoiano**

Il testimone passa quindi al frantoiano: di lui il produttore si fida, e soprattutto a lui si affida per l'ottenimento di un buon prodotto. Sarà sua cura controllare lo stato sanitario dei frutti, lavorare partite omogenee, pulire in modo accurato i macchinari dopo il passaggio di olive rovinare e tenere distinte le varie partite di olio. Importante inoltre precludere l'accesso nei locali di lavorazione a macchine a combustione interna e utilizzare mezzi a trazione elettrica.



A lui la responsabilità di estrinsecare tutte le potenzialità quanti-qualitative delle olive, adottando nelle diverse fasi del processo di estrazione gli adeguati accorgimenti che consentano di ottimizzare il contenuto in sostanze fenoliche e composti volatili ad impatto salutistico e sensoriale.

In particolare, in un'annata come questa, è necessario mettere in atto tutti gli accorgimenti che in frantoio consentano di ridurre l'impatto ossidativo e un ruolo molto importante assumono le innovazioni tecnologiche dei sistemi di estrazione. L'obiettivo è preservare il più possibile il patrimonio in sostanze fenoliche contenute naturalmente nel frutto in virtù del potere antiossidante e degli effetti benefici sulla salute,

oltre che importanti risvolti a livello sensoriale (amaro e piccante).

Si raccomanda particolare attenzione nella fase di frangitura delle olive in cui si attiva un complesso patrimonio enzimatico in parte positivo (glicosidasi che trasformano i composti fenolici glucosidi nei relativi agliconi, più solubili nella fase oleosa, e lipossigenasi per la produzione delle sostanze volatili), in parte invece negativo, come polifenolossidasi e perossidasi, che catalizzano la degradazione delle sostanze fenoliche nella successiva fase di gramolatura. La particolare distribuzione di tali enzimi nelle diverse parti costitutive del frutto consente, attraverso specifiche strategie tecnologiche, l'attivazione degli enzimi positivi e la riduzione delle reazioni di quelli negativi. La frangitura "differenziata" comporta un'efficiente rottura delle strutture cellulari della polpa e dell'endocarpo, limitando però la frantumazione del seme, per ridurre al minimo la presenza di perossidasi e lipasi nelle paste durante la fase di gramolatura.

### **La gramolatura**

In presenza di gramole tradizionali, in una stagione come questa è ancor più importante evitare temperature troppo elevate e/o tempi di gramolatura troppo lunghi che provocano una riduzione del contenuto di sostanze fenoliche e di aromi dell'olio e, successivamente, un aumento dell'acidità e dei perossidi. È pertanto necessario controllare i tempi (massimo 30 minuti) e le temperature (tra i 25 e i 30 °C). Meglio sarebbe utilizzare le gramole chiuse che non consentono scambio di ossigeno con l'esterno, o sotto azoto che permettono di limitare fortemente i processi ossidativi, garantendo comunque una quantità di ossigeno a disposizione degli enzimi sufficiente per la produzione di una buona carica aromatica.

In assenza di ossigeno, si può aumentare la temperatura di gramolatura per innalzare la concentrazione fenolica; questo perché in assenza di processi ossidativi sulle sostanze fenoliche, la distribuzione di tali composti tra olio e pasta è legata alla loro solubilità in olio che viene favorita dalle temperature elevate. D'altra parte temperature superiori ai 30°C si traducono in un peggioramento delle proprietà sensoriali del prodotto, per la riduzione di composti volatili ad impatto sensoriale; gli enzimi che regolano la produzione di aromi durante le fasi di frangitura e gramolatura hanno infatti temperature ottimali comprese tra i 20°C e i 25°C. La temperatura di gramolatura va pertanto regolata sulla base delle varietà, epoca



di raccolta, caratteristiche della campagna olearia, tenendo anche conto che temperature troppo basse riducono la resa di estrazione.

L'evoluzione del sistema continuo ha portato alla produzione di centrifughe a due fasi e a tre fasi a basso consumo di acqua che consentono di ottenere oli caratterizzati da una concentrazione fenolica più alta di quelli estratti tramite il tradizionale processo di centrifugazione, in quanto si riduce la perdita di questi composti idrofili nelle acque di vegetazione. Infine è vivamente raccomandata la filtrazione, per una migliore conservabilità del prodotto, soprattutto nei casi in cui l'infestazione da mosca abbia comportato una riduzione del contenuto di polifenoli nell'olio. L'analisi sensoriale dà molte più informazioni sul livello qualitativo del prodotto rispetto alle singole analisi chimiche.

#### **Ultima parola al panel**

Il verdetto finale spetta quindi al panel per la verifica delle caratteristiche sensoriali (*panel test*), per la rispondenza alla categoria merceologica extravergine o alle indicazioni previste nei disciplinari di produzione nel caso di prodotti Dop/Igp, monovarietali certificati e altro. È quindi importante sottoporre il prodotto alla valutazione ufficiale da parte di un comitato di assaggio riconosciuto, prima del confezionamento e commercializzazione.

Il ruolo degli assaggiatori professionisti è però importante anche in corso d'opera, per valutare il livello qualitativo delle partite che vengono prodotte durante la campagna e proporre accorgimenti in campo tecnologico per ovviare ai problemi legati alla stagione. È fondamentale valutare le singole partite di olio prima di fare un *blend* e scartare eventuali partite difettate, pena lo scadimento qualitativo dell'intero prodotto. Anche nel caso della produzione di un olio monovarietale, è necessario verificare singolarmente i vari lotti ottenuti da diverse epoche di raccolta e/o diverse percentuali di infestazioni, prima di definire la partita finale da porre in commercio.

*Fonte: Olivo e Olio n.11-12/2014*

