



ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI
E DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI MATERA

CURIOSITÀ SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SULLA TECNICA DELL'ASSAGGIO

STEFANIA D'ALESSANDRO



ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI
E DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI MATERA

CURIOSITÀ SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SULLA TECNICA DELL'ASSAGGIO

Stefania D'Alessandro

Coordinamento della pubblicazione

Dott. Carmine Cocca

Dott. Bartolomeo Tota

PRESENTAZIONE

Nell'ambito delle azioni programmatiche dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Matera si sono inseriti, allo scopo di approfondire studi e tematiche relative allo sviluppo che il comparto agricolo e forestale del nostro territorio deve privilegiare, anche temi riguardanti l'olivicoltura e processi di trasformazione, commercializzazione e miglioramento quali-quantitativo dei prodotti olivicoli.

L'olivo è per antonomasia nelle nostre regioni meridionali il simbolo della pace oltre che di cultura e storia.

Un codice genetico che lega e cementa in una comune origine più regioni dalle caratteristiche ambientali e culturali diverse. L'olivo appartiene di diritto al patrimonio culturale, ambientale, naturale e alimentare dell'Italia Meridionale. La produzione dell'olio extra vergine è un prodotto essenziale ed importante per il sostegno e il progresso dell'agricoltura e dell'economia delle nostre regioni meridionali. A questa fondamentale risorsa va aggiunta l'alta valenza rappresentata dalle funzioni idrogeologiche, ambientali e paesaggistiche che caratterizzano vaste aree olivetate della nostra Basilicata. In provincia di Matera, l'olivicoltura è una attività preminente ed insostituibile e l'olio di oliva è considerato un prodotto essenziale e primario nella alimentazione delle nostre popolazioni. Conoscere e approfondire temi attinenti la produzione olearia di qualità e la tecnica dell'assaggio degli oli, costituisce fondamentale premessa per consentire a professionisti e consumatori di agire ed operare con cognizione adeguata e piena consapevolezza.

A riguardo, va dato un giusto e meritato rilievo alle riflessioni e alle illustrazioni che la nostra collega Stefania D'Alessandro, attraverso questa monografia, ha saputo esprimere con un linguaggio semplice e con grande puntualità scientifica. Nel testo emerge una notevole preparazione ed esperienza tecnica oltre che professionale, che lascia intendere approfondimenti e riflessioni rilevanti sul tema relativo al processo di trasformazione, commercializzazione e utilizzazione dell'olio di oliva argomentando il grande interesse sociale sull'olio che resta oggi un degli alimenti più presenti sulle nostre tavole. Purtroppo ignari consumatori non sempre riescono ad operare razionali e oculate scelte nel momento in cui consumano oli della cui origine non si ha alcuna certezza.

Le attente e razionali riflessioni, che Stefania ha posto in luce, costituiscono un fertile e ampio canovaccio, frutto di approfonditi studi e di consumata esperienza, attraverso il quale il consumatore potrà, con maggiore garanzia e consapevolezza, operare le scelte di acquisto e di consumo dell'olio di oliva.

dott. Carmine COCCA

Presidente Ordine Dottori Agronomi e Forestali - Matera

Direttore Rivista Laboratorio Ecosostenibile

www.agronomimatera.com

INTRODUZIONE

Il vivo interesse riscontrato da parte del pubblico presente nel corso delle numerose tavole rotonde e incontri effettuati in cui il tema dominante trattava dell'olio extravergine di olivo, mi ha spinto a raccogliere in questa monografia molte delle domande e dei quesiti posti e analizzati nel corso delle riunioni.

Devo dare atto e ringraziare il Presidente dell'Ordine Professionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Regione Basilicata, dott. Carmine Cocca, che mi ha sempre sostenuto e incoraggiato affinché di quanto trattato nei predetti incontri restassero traccia e, spero, anche stimoli per avviare nella nostra comunità nuovi dibattiti e più approfondite ricerche e sperimentazioni.

La presente monografia non ha alcuna pretesa e ambizione di carattere scientifico.

Ha il solo scopo di diffondere ed evidenziare più dettagliate conoscenze in ordine alle qualità e alle caratteristiche dell'olio di olivo. Per questo scopo si è dato un giusto rilievo alla tecnica dell'assaggio degli oli per consentire agli interessati di verificare concretamente le differenze esistenti fra le diverse qualità di prodotti oleari.

Tale scelta ha potuto consentire di sciogliere ogni dubbio o titubanza esistente che potesse mettere in dubbio la bontà del prodotto e non riconoscere il primato e la bontà dell'olio extravergine di olivo. Per facilitare la lettura e una rapida comprensione delle procedure e delle tecniche relative al processo di trasformazione, di conservazione e di assaggio del prodotto, l'elaborato è stato re-

alizzato in forma schematica che consente di individuare con rapidità i vari argomenti trattati.

Altro obiettivo che si vuole conseguire è quello di diffondere la cultura della qualità dell'olio attraverso la tecnica dell'assaggio e di sfatare molti luoghi comuni ed errate credenze sull'olio extravergine di oliva.

Le domande sono state raccolte per capitoli e abbracciano vari aspetti che vanno dalla coltivazione alla trasformazione e conservazione dell'olio. Un risalto particolare è stato dato al metodo del Panel Test e alla tecnica dell'assaggio dell'olio.

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO

Quale è il parassita più dannoso per le olive?

È senza dubbio la mosca delle olive (*Bactrocera oleae*). Compie da 3 a 5 generazioni all'anno. È favorita da estati non troppo calde e dall'umidità. La femmina è caratterizzata dalla presenza di un ovidepositore con il quale punge la drupa e ovidepone un uovo. Da questo si sviluppa una larva che con il suo apparato boccale masticatorio mangia la polpa producendo tipiche gallerie e danneggia fortemente le drupe.

Gli stadi larvali sono 3 che successivamente, si impupano nella drupa e dopo una settimana circa sfarfallano degli adulti. I danni maggiori si hanno nei mesi di settembre-ottobre prima della raccolta. Dalle olive attaccate si produce un olio che presenta acidità e perossidi più elevati. Organoletticamente l'olio ha un difetto di verme. Non tralasciamo, però, di ricordare anche i gravi danni prodotti dalla tignola delle olive (*Praon oleae*) e dal batterio (*Xylella fastidiosa*) che ha già attaccato nel Salento dieci milioni di piante.

9

Quando raccogliere le olive?

Le olive bisogna raccoglierle al giusto grado di maturazione. La corretta maturazione delle olive si ha quando comincia a maturare la buccia esterna. Essa cambia lentamente colore, scurendosi. Questo processo è chiamato invaiatura.

Non è una regola, però è certo che gli oli migliori si ottengono da olive all'inizio dell'invasatura, cioè quando cominciano a cambiare colore. Purtroppo è anche il momento in cui si ha la resa in olio più bassa rispetto ad olive molto invaiate (*quasi nere*).

Ma la qualità nell'olio non si sposa con la quantità!

Quale è il metodo di raccolta migliore?

La raccolta a mano è indiscutibilmente il metodo migliore (*ed anche ahimè il più costoso...*). Tale tecnica è quella che meno danneggia le olive da ammaccature e rotture.

Tale metodo può essere agevolato dall'uso di pettini vibranti, di ganci scuotitori ecc. Per ridurre i costi di produzione si stanno diffondendo i vibratorii al tronco. I più innovativi sono costituiti da macchine di tipo semovente, dotati di ombrello. Queste macchine con soli due operai possono raccogliere anche 100 quintali di olive al giorno!

10

Per quanto tempo possono essere conservate le olive dopo averle raccolte?

La fase di stoccaggio delle olive non deve superare 24 - 48 ore.

Con il passare del tempo dopo la raccolta si ha una perdita significativa di composti fenolici e di sostanze volatili responsabili dell'aroma dell'olio. Si ha inoltre l'aumento della acidità e lo sviluppo di processi di degradazione con produzione di difetti organolettici quali muffa, avvinato e riscaldamento. Bisogna evitare di utilizzare cassette troppo alte in modo da limitare la pressione esercitata sulle olive sottostanti a causa del peso delle olive negli strati più elevati. Le cassette devono essere conservate in un locale fresco e areato.

CAPITOLO II

LA TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE E LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Convieni lavare e defogliare le olive prima della molitura?

Prima di molire, le olive devono essere defogliate in modo da eliminare le foglie e qualsiasi residuo di terra e lavate con acqua potabile. Se non viene eseguito il lavaggio delle olive, soprattutto in annate particolarmente piovose e in terreni non inerbiti, l'olio potrebbe avere difetto di terra.

Le foglie presenti in eccesso potrebbero trasferire all'olio la presenza di clorofilla che in presenza di luce favorirebbe l'ossidazione dell'olio.

In cosa consiste la frangitura?

La frangitura è un processo attraverso il quale le olive vengono frantumate sino a farle diventare una sorta di pasta.

Esistono tanti tipi di frangitori, a martello, a lame, a dischi. Il più conosciuto, a livello di immaginario collettivo, è il frantoio a molazze anche chiamato a macine.

Oggigiorno questo metodo, pur ancora presente, è generalmente soppiantato da altri metodi meccanici, rappresentati dal frangitore a martelli, a lame, a dischi ecc. Il vantaggio di questi ultimi metodi rispetto alla molazza è costituito da una favorevole minore ossidazione subita dalla pasta.

Cosa è la gramolatura?

La gramolatura è il processo secondo il quale la pasta di olive viene lentamente lavorata e impastata in modo da favorire la separazione delle molecole di acqua da quelle dell'olio. È una fase piuttosto lunga (*dai 20 ai 40 minuti circa*). La pasta deve essere mantenuta ad una temperatura fissata, normalmente attorno ai 27°C.

È pronta quando incominciano ad affiorare sulla superficie delle goccioline di olio che unendosi tra loro diventano visibili anche ad occhio nudo.

Cosa è la centrifugazione?

La centrifugazione è il processo attraverso il quale, in base al diverso peso specifico tra sansa, acqua di vegetazione e olio, si ha la separazione delle fasi. Quando la pasta è pronta viene fatta passare dentro una centrifuga ad asse orizzontale (*decanter*) che sulla base dei diversi pesi specifici separa le parti solide (*sansa*) da quelle liquide (*acqua e olio*).

La sansa viene utilizzata per ottenere ulteriormente olio tramite raffinazione (*olio di sansa grezzo*) oppure per combustibile.

La centrifuga non è l'unico modo di estrarre l'olio dalla pasta. Il metodo tradizionale prevede la distribuzione della pasta di olive su dei dischi chiamati fiscoli realizzati con fibre vegetali o sintetiche. Il tutto poi viene sottoposto ad elevate pressioni in modo da far fuoriuscire l'olio con l'acqua di vegetazione.

Per terminare il processo è necessario separare totalmente l'acqua dall'olio. Per questo scopo si utilizza un altro tipo di centrifuga ad asse verticale.

Dopo essere stato separato l'olio finisce in apposite vasche di raccolta. Non sarà bello limpido come siamo abituati a gustarlo. Sono ancora presenti in sospensione minuscole particelle di materia solida che non si sono completamente disgiunte nelle fasi precedenti. È sufficiente lasciare riposare l'olio per qualche giorno e le particelle si depositano sul fondo.

Quale è il modo migliore per conservare l'olio?

l'olio si conserva, al buio e ad una temperatura tra i 12 e i 15 gradi in cisterne di acciaio inox. A seconda delle quantità questi contenitori saranno più o meno grossi. I produttori che si impongono un obiettivo di qualità normalmente sostituiscono l'aria presente in questi contenitori, tra l'olio ed il coperchio con dei gas inerti quali ad esempio l'azoto. In questo modo si eliminano i processi di ossidazione che altrimenti avverrebbero in presenza d'aria e quindi di ossigeno.

I principali difetti che possono svilupparsi nell'olio durante la conservazione sono il difetto di rancido e di morchia. Il difetto di morchia deriva dalla fermentazione del sedimento che col tempo si deposita sul fondo dei contenitori di stoccaggio. Un sistema per evitare il difetto di morchia è rappresentato dal travaso dell'olio o dalla filtrazione. Il difetto di rancido si sviluppa durante la conservazione in presenza di ossigeno.

CAPITOLO III

LA CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Quale è la classificazione degli oli vergini?

La classificazione e commercializzazione dell'olio di oliva è regolata dalla normativa CEE, Reg. CEE 2568/91, e dalle successive modificazioni ed integrazioni. Ai fini della classificazione sono necessari accertamenti analitici e sensoriali. Attualmente la normativa prevede che l'olio vergine possa essere classificato nelle seguenti categorie:

14

1. olio extravergine di oliva;
2. olio di oliva vergine;
3. olio di oliva vergine lampante.

Tabella 1 - valori previsti dalla normativa (reg. CEE 2568/91) e successive integrazioni per la classificazione degli oli vergini

CATEGORIA	ACIDITÀ %	NUMERO DI PEROSSIDI (MEQ O ₂ /KG)	K232	K270	ΔK	PANEL TEST MEDIANA DEL DIFETTO (MD)	PANEL TEST MEDIANA DEL FRUTTATO (MD)
Olio extravergine di oliva	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01	= 0	> 0
Olio vergine di oliva	0,8 - 2	≤ 20	≤ 2,6	≤ 0,25	≤ 0,01	≤ 3,5	> 0
Olio vergine lampante	> 2	> 20	> 2,6	> 0,25	> 0,25	> 3,5	= 0

CAPITOLO IV

L'ANALISI SENSORIALE E IL METODO DEL PANEL TEST

Cosa è l'analisi sensoriale?

L'analisi sensoriale è l'analisi della qualità dell'olio vergine attraverso l'utilizzo dei sensi. Essa serve per il controllo della qualità dell'olio, per il riconoscimento di una DOP o di una IGP ed è un valido strumento per la valorizzazione degli oli di eccellenza.

Quali sono le sensibilità che l'uomo utilizza per esprimere un giudizio organolettico?

Un individuo per eseguire l'analisi organolettica utilizza le seguenti sensibilità:

1. SENSIBILITÀ OLFATTIVA - Ha sede sul fondo delle fosse nasali, principalmente nella regione superiore della cavità nasale dove sono localizzate le cellule olfattive che fungono da recettori. Queste vengono colpite dalle sostanze (*molecole*) odorose e volatili (*gasose*) inalate per via diretta durante l'inspirazione. Le sostanze odorose inviano uno stimolo chimico alle cellule olfattive che riconoscono la sensazione odorosa grazie all'associazione con un alimento noto nel quale quell'odore è particolarmente presente con forte intensità, tipica dell'alimento stesso. La percezione della stimolazione esterna chimica, procurata dalla sostanza odorosa oltre che per via diretta, può essere ottenuta anche per via indiretta attraverso il percorso retronasale. In particolare è proprio quest'ultima via che permette una valutazione più accu-

rata delle sensazioni aromatiche, dal momento che le sostanze odorose volatili (*molecole gassose*) sostano più a lungo a contatto delle cellule olfattive.

- 2. SENSIBILITÀ GUSTATIVA** - ha sede essenzialmente sulla lingua con le sue papille gustative di diversa forma (*fungiformi, filiformi, fogliate ecc.*). Il senso del gusto percepisce soltanto 4 sapori: il salato, il dolce, l'acido (*o aspro*) e l'amaro. Queste sensazioni sono percepite da zone diverse della lingua, "tappezzata" come è da papille gustative di diversa forma. In particolare, la punta della lingua, ricca di papille fungiformi, è stimolata dalle sostanze dolci. Ai suoi lati è percepita in maniera preponderante la sensazione di "salato", grazie alla presenza delle papille filiformi; dietro queste, le papille fogliate prediligono l'acido/aspro, mentre la base della lingua, ricca di papille circumvallate, è stimolata da sostanze amare. Nella valutazione organolettica degli oli vergini di oliva, il senso del gusto viene impegnato essenzialmente nella percezione della nota "amaro", dovuta prevalentemente da una sostanza che si chiama oleuropeina. Infatti il salato non è percepibile. Nell'olio non si trovano sali. L'acido, invece, viene riconosciuto dal momento che gli acidi grassi dell'olio non sono rilevati dalle papille gustative a causa dell'elevato peso molecolare superiore alle dimensioni dei recettori stessi.
- 3. SENSIBILITÀ CHIMICA** - È allocata lungo la mucosa della bocca e percepisce il piccante e l'astringente. La sensazione del piccante è dovuta all'infiammazione del nervo trigemino quando nell'olio sono presenti le sostanze fenoliche.
- 4. SENSIBILITÀ TATTILE CHINESTETICA** - Percepisce la fluidità dell'olio, dovuta essenzialmente alla concentrazione degli acidi grassi insaturi.

Quali sono gli attributi positivi dell'olio?

Gli attributi positivi dell'olio sono:

- *Fruttato*: aroma che ricorda l'odore e il gusto del frutto fresco, verde o maturo, percepiti per via diretta o retronasale.
- *Amaro*: sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate.
- *Piccante*: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi.

Quali sono gli Attributi negativi dell'olio?

Gli Attributi negativi dell'olio sono:

- *Riscaldato*: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica.
- *Muffa - umidità*: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.
- *Morchia*: flavor caratteristico dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione in depositi sotterranei o/e aerei.
- *Avvinato - inacetito*: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quella del vino o dell'aceto. È dovuto fondamentalmente a un processo fermentativo delle olive che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.
- *Olive gelate*: flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.
- *Metallico*: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.
- *Rancido*: flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo.
- *Cotto o stracotto*: flavor caratteristico dell'olio, dovuta ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.
- *Fieno - legno*: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.

- › *Grossolano*: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli.
- › *Lubrificanti*: flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.
- › *Acqua di vegetazione*: flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione.
- › *Salamoia*: flavor dell'olio che ricorda le olive conservate in salamoia.
- › *Sparto*: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diversa se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.
- › *Terra*: flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.
- › *Verme*: flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*).
- › *Cetriolo*: flavor che si produce nell'olio durante un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine. Il difetto attribuito alla formazione di 2-6 nonadienale.

18

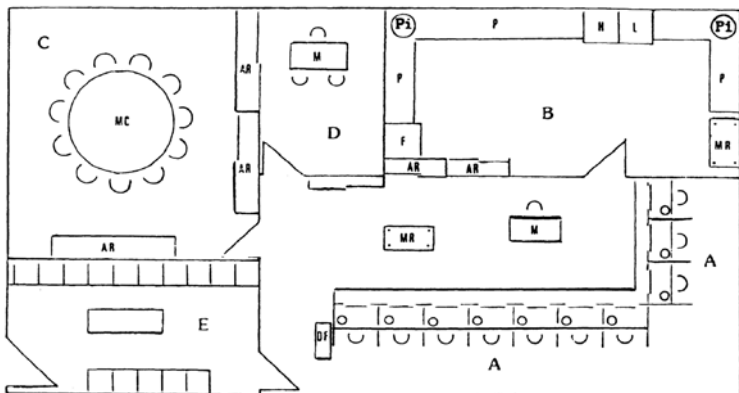
Cosa è il Panel Test?

Il Panel Test è l'analisi organolettica eseguita da un gruppo di assaggiatori addestrati (*panel*).

Esso è descritto nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/01 e successive modifiche. Il metodo si applica agli oli vergini di oliva e serve per la classificazione merceologica (*vedi tabella n. 1*).

Dove si esegue il panel test?

L'esame organolettico viene effettuato in un laboratorio di analisi sensoriale costituito da una stanza con un numero di cabine dell'assaggio che generalmente variano da 8 a 12, e da una stanza dove si eseguono i panel aperti, e una dove vengono preparati i campioni.

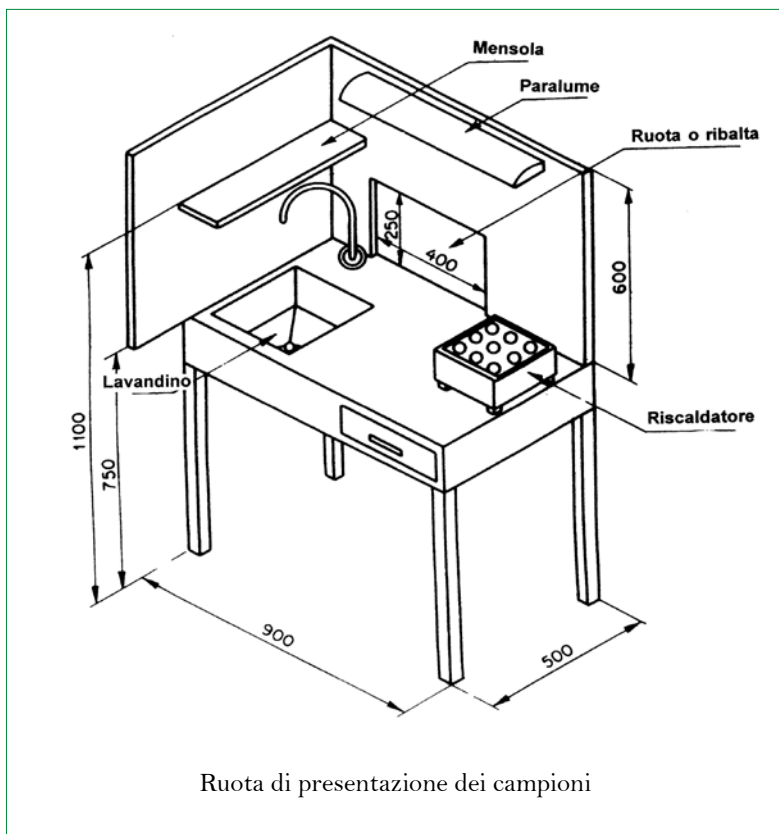


- A - Cabina di assaggio
- B - Sala di pulizia del materiale e preparazione di campioni
- C - Panel aperto
- D - Ufficio
- E - Sala di attesa
- F - Frigorifero
- H - Forno
- L - Lavastoviglie
- M - Tavola
- P - Scansia
- Pi - Lavandino
- Ar - Armadio
- Mr - Tavolo ausiliare rodante
- Df - Distribuzione dei formulari
- Mc - Tavolo circolare

Come è fatta una cabina di assaggio?

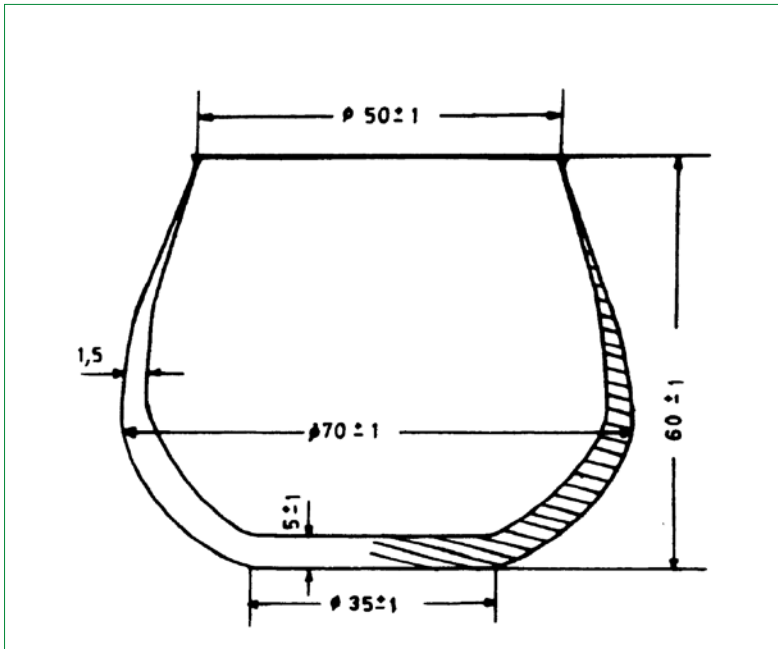
Le caratteristiche costruttive della cabina di assaggio sono dettagliatamente spiegate nel documento COI/T.20/Doc. n° 6/Rev. 1 del 18 giugno 1987. In generale l'ambiente deve essere gradevole, isolato da fonti di rumore o di inquinamento odoroso, mantenuto a temperatura (20-22°C) ed umidità (60-70%) ideali. Ciascuna cabina è attrezzata con gli accessori necessari: bicchiere per l'assaggio, foglio di profilo, matita o penna a sfera, piattino con fette di mela, bicchiere d'acqua a temperatura ambiente, sistema di riscaldamento a temperatura controllata dove tenere il campione.

20



Quali sono le caratteristiche del bicchiere per l'assaggio?

Secondo quanto prescritto dal documento COI/T.20/Doc. n° 5/ Rev. 1 del 18 giugno 1987, il bicchiere per l'assaggio dell'olio vergine deve essere in vetro resistente di colore scuro perché il colore non deve influenzare l'assaggiatore in quanto il colore non rappresenta un indice di qualità. Generalmente il bicchiere per l'assaggio dell'olio è in vetro blu, ma può essere anche in vetro color ambra. Le caratteristiche costruttive sono tali da assicurare una buona stabilità e favorire la percezione delle sensazioni olfattive. Il bicchiere ha una forma di tulipano, quindi, il diametro, è maggiore alla base e si restringe nella parte superiore per favorire la concentrazione degli aromi verso il naso. Al momento della presentazione in cabina, il bicchiere deve contenere 15 ml di olio ed essere coperto da un vetro di orologio in modo da evitare la dispersione dei composti volatili.



Come si svolge un panel test?

Un aspetto molto importante ai fini dell'oggettività del giudizio è la temperatura di assaggio dell'olio. Questo parametro può modificare profondamente le percezioni sensoriali. Il metodo prescrive che il bicchiere sia mantenuto alla temperatura di $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ utilizzando apposite piastre riscaldanti. Il campione deve essere presentato in maniera anonima. Sarà, quindi, contrassegnato da una chiave alfanumerica (*ad esempio 2 lettere ed 1 numero: P8W*) che ne renda impossibile l'identificazione.

Come si diventa componente di un panel?

Innanzitutto bisogna frequentare un Corso per assaggiatori (*I livello*) dalla durata di 35 ore i cui contenuti didattici e la modalità di svolgimento sono specificati nel decreto ministeriale del 18 giugno 2014.

22

Durante il corso si esegue la valutazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli d'oliva mediante prove di classificazione di intensità per 4 attributi fondamentali: Riscaldamento/Morchia, Avvinato, Rancido e Amaro. Il superamento di tali prove è un requisito fondamentale per il proseguimento della formazione.

Ottenuto l'attestato di idoneità fisiologica, inizia la fase di addestramento che si realizza attraverso un numero minimo di 20 sedute di assaggio che devono essere fatte in un laboratorio di analisi sensoriale. Ogni seduta di assaggio deve permettere all'assaggiatore, dietro la guida di un capo panel, di assaggiare diverse tipologie di oli vergini di oliva. Solo assaggiando numerosi campioni l'assaggiatore potrà incrementare l'abilità individuale a percepire, identificare e quantificare gli attributi sensoriali.

Al termine di tale percorso, l'assaggiatore che intende entrare a far parte di un Panel riconosciuto, dovrà fare domanda di iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti Assaggiatori di Olio di Oliva.

Il riconoscimento rilasciato dal MiPAF al Panel che abbia superato le verifiche previste deve essere rinnovato di anno in anno attraverso appositi ring test che hanno la funzione di monitorare il corretto funzionamento del gruppo di assaggio per confronto con altri gruppi analoghi.

Quali sono le regole di comportamento dell'assaggiatore prima di una seduta di assaggio?

Prima della seduta di assaggio si raccomandano le seguenti regole generali:

- › preferire le prime ore del mattino;
- › astenersi dal fumare almeno 30 minuti prima della prova;
- › non usare profumi cosmetici o saponi di odori persistenti;
- › non mangiare nulla almeno un'ora prima;
- › comunicare al capo panel eventuali condizioni di inferiorità fisiologica o psicologica;
- › occupare silenziosamente il proprio posto nella cabina e seguire le istruzioni;
- › mantenere spento il cellulare
- › dopo ogni assaggio, masticare un pezzetto di mela e sciacquare la bocca con acqua a temperatura ambiente.

23

Una seduta di assaggio per essere valida di quanti assaggiatori ha bisogno?

Per ciascuna prova occorrono da 8 a 12 assaggiatori. È bene prevedere alcuni assaggiatori di riserva, per sopperire ad eventuali assenze.

Come si assaggia l'olio?

Si versa l'olio in un bicchiere di vetro scuro a forma di tulipano, si riscalda ad una temperatura di 30°C, si annusa, ispirando piano e profondamente 2 o 3 volte, cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli e sgradevoli.

Si assume una piccola quantità (*circa 3 ml*) di olio e la si distribuisce sulla lingua, in particolare nella parte mediana posteriore, per percepire eventuale presenza di amaro. Si mantiene l'olio in bocca e successivamente lo si spinge nella parte posteriore del palato per percepire eventuale presenza di piccante. Con aspirazioni corte e successive si introduce aria nella bocca per favorire la percezione, per via retro nasale, dei composti aromatici volatili.

A cosa serve la scheda dell'assaggio?

La scheda dell'assaggio è costituita da una parte superiore dove sono indicati i principali difetti dell'olio e da una parte inferiore dove sono indicati gli attributi positivi dell'olio. Un olio per essere extravergine deve essere privo di difetti e deve essere fruttato. Quindi la mediana del difetto deve essere uguale a 0 e la mediana del fruttato deve essere maggiore di 0.

24

La scheda viene utilizzata dall'assaggiatore che, con la penna, segna un tratto verticale sul segmento corrispondente al descrittore percepito. Il segno sarà collocato ad una distanza dall'origine proporzionale all'intensità di percezione dello stimolo.

Naturalmente l'abilità nell'utilizzo della scala viene solo dopo aver acquisito la necessaria esperienza.

Quale è il compito del capo panel dopo che gli assaggiatori hanno compilato la scheda di profilo?

Terminata la valutazione sensoriale, il Capo Panel raccoglie i fogli di profilo compilati dagli assaggiatori ed inserisce i dati nel programma elettronico per il calcolo della mediana.

Sulla base dei valori della mediana del fruttato e della mediana dei difetti si passa alla classificazione (*tabella 1*).

I valori degli altri indici di qualità acidità, numero di perossidi e costanti spettrofotometriche, devono risultare conformi ai limiti della categoria e completano la definizione della classificazione.

**SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE
INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEI DIFETTI**

Riscaldo/morchia (*) _____

Muffa - umidità - terra (*) _____

Avvinato - inacetito _____
Acido - agro (*) _____

Olive gelate
(legno umido) _____

Rancido _____

Altri (precisare) _____

Metallico Fieno Verme Grossolano

Descrittore Salamoia Cotto e stracotto Acqua di vegetazione

Sparto Cetriolo Lubrificanti

(*) *Cancellare le diciture inutili*

25

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato _____
verde maturo

Amaro _____

Piccante _____

Nome dell'assaggiatore: _____ Codice assaggiatore: _____

Codice del campione: _____ Firma: _____

Data: _____

Osservazioni: _____

Come si abbina l'olio ai piatti?

Non esiste una regola. In generale gli oli fruttati intensi si abbinano con zuppe, bruschette, arrosti. Gli oli dal fruttato leggero, poco amari e piccanti, si abbinano alle insalate, al pesce, ai piatti delicati.

26

È vero che friggere in olio extravergine di oliva rende la frittura più pesante rispetto agli oli di semi?

Assolutamente no! È solo un falso luogo comune perché durante la frittura la quantità di olio extravergine assorbito è del tutto identica a quella degli oli di semi. Friggere in olio extravergine di oliva fa bene alla salute perché esso presenta una stabilità all'ossidazione maggiore degli oli di semi, grazie alla sua composizione in acidi grassi (*ricco in acido oleico*) e agli antiossidanti fenolici. Quando l'olio si ossida, purtroppo questo accade con gli oli di semi, viene prodotta l'acrilamide, una sostanza volatile, di odore e sapore acre. Questa è dannosa per il nostro fegato ed è altamente cancerogena.

È vero che il tonno è preferibile conservarlo in olio di semi?

Assolutamente no! Da uno studio condotto dal prof. Sacchi dell'Università Federico II di Napoli, è stato dimostrato che il tonno conservato in olio extravergine di oliva comporta una minore perdita di "acidi grassi omega -3" (*componente nutrizionale importantissimo del tonno!*).

È vero che quando l'olio pizzica in gola è più acido e non è buono?

Assolutamente no! L'olio extravergine di oliva è costituito da alcuni componenti che sono responsabili del gusto amaro e della sensazione piccante. Questi componenti fanno bene alla salute perché sono dei potenti antiossidanti naturali che preservano il nostro organismo da problemi cardiovascolari, prevengono i tumori, riducono l'invecchiamento delle cellule ecc. Purtroppo molti consumatori non preferiscono questi oli ma cercano oli dolci perché li ritengono i migliori. Inoltre confondono l'amaro e il piccante come un difetto (*"olio che pizzica in gola"*), ritenendo che l'olio con questo gusto sia un olio "acido". Ciò non è vero in quanto l'acidità libera dell'olio non si percepisce al gusto, poiché gli acidi grassi liberi dell'olio sono inodori ed insapori.

Come si conserva l'olio in cucina?

L'olio si conserva in bottiglie di vetro scuro perfettamente chiuse, lontano da fonti di calore, ad una temperatura di 12-14°C.

CONCLUSIONI

L'olivicoltura, attraverso le sue preziose produzioni assicura, soprattutto nelle regioni meridionali, ricchezza e occupazione e, contemporaneamente, la copertura del territorio, garantita dalla presenza dei soprassuoli, esalta gli aspetti ambientali e paesaggistici delle nostre regioni meridionali.

È un patrimonio collettivo non solo economico ma anche di storia, cultura e tradizioni popolari.

È, anche, una industria del turismo che costituisce una risorsa preziosa da mettere in campo per esaltare la ripresa economica e lo sviluppo sociale delle nostre popolazioni.

La produzione olearia è un “fiore all’occhiello” della nostra agricoltura potendo, essa, offrire ai consumatori un alimento sano, ricco di contenuti organolettici e di grande pregio alimentare.

Da quanto è stato detto precedentemente emerge chiaramente che l’olio extravergine di oliva possiede il primato di qualità organolettica e, quindi sotto questo aspetto, è decisamente superiore ad ogni altro prodotto oleoso estratto da altre essenze vegetali. Fra le tante proprietà possedute è rilevante la sua positiva efficacia svolta a favore della salute umana e a favore di una alimentazione sana e di pregevole qualità.

Mi auguro, comunque, che questa breve raccolta di fac sull’olio extravergine di oliva e sulla tecnica dell’assaggio possa servire a diffondere la cultura della qualità dell’olio a qualsiasi livello.

Imparare ad assaggiare l'olio attraverso il metodo del "Panel Test", per capire pregi e difetti dell'olio, può aiutare sia l'olivicoltore a produrre un olio extravergine di qualità, sia il consumatore a riconoscere la qualità del prodotto e acquistarlo in maniera consapevole. Chiaramente produrre un olio garantito di qualità costa molto. Quando si acquista, però, vale la pena spendere una maggiore quantità di denaro per i prodotti certificati (DOP e IGP).

Basti pensare al tocco migliore che viene dato ai cibi conditi con olio extravergine di qualità rispetto ad un comune extravergine del supermercato della cui origine non si ha alcuna certezza.

Sfatare i luoghi comuni e le credenze, educare i consumatori e informarli sono obiettivi ambiziosi, soprattutto in un mondo in cui i consumi e le abitudini stanno cambiando, spesso, in direzioni errate e irrazionali, a causa di prezzi di mercato non congrui e non adeguatamente controllati.

Nella consapevolezza, infine, che non tutto è stato trattato ed evidenziato nella presente monografia, voglio augurarmi che quanto brevemente è stato esposto possa comunque stimolare quanti sono legati e interessati al problema ad approfondire ulteriormente quanto trattato e, nel contempo, sarà anche grata a tutti coloro che vorranno fornirmi le loro osservazioni, i loro suggerimenti per aggiungere migliorie e ritocchi ad eventuali e successivi impegni.

RIFERIMENTI AUTORE

Dott.ssa Agr. Stefania D'Alessandro
stedalmt62@gmail.com
Cell. 339 3317466

CONSIGLIO DELL'ORDINE

Presidente: dott. Carmine Cocca

Vicepresidente: dott. Bartolomeo Tota

Segretario: dott. Giuseppe Santarcangelo

Tesoriere: dott. Nicola Vignola

Consiglieri: dott. Francesco Battifarano, dott. Domenico Delfino,
Dott.ssa Rosaria Russo, dott. Vito E.Sellitri,
Agr. Junior Nicola Berloco

GRAFICOM srl MATERA

Via del Commercio, sn - 75100 Matera
tel./fax 0835 381852
www.graficommt.it - info@graficommt.it

Giugno 2015



Ordine dei Dottori Agronomi
e Dottori Forestali della Provincia di Matera

Via degli Aragonesi, 55 - 75100 Matera - Tel./Fax 0835 333661
segreteria@agronomimatera.com - www.agronomimatera.com