



Miglioramento della qualità dell'OLIO d'OLIVA

Sintesi dell'andamento climatico dell'annata

L'annata in corso si è caratterizzata per le elevate temperature del periodo estivo e per la scarsa piovosità: ad Arco sono caduti solo 450 mm dal 1° di gennaio al 15 ottobre.

Particolarmente parco di piogge è stato il periodo di fine inverno (3 mm di pioggia tra febbraio e marzo) che ha determinato una situazione di siccità, solo parzialmente rallentata dalle modeste piogge di aprile, culminata in corrispondenza della fioritura (22 mm in maggio) e allegagione.

Un temporale verificatosi nei primi giorni di giugno sulla parte orografica sinistra della bassa valle del Sarca ha alleviato la siccità in queste zone consentendo una normale allegagione, mentre negli oliveti alla destra orografica del Sarca lo stato di siccità è proseguito per alcune settimane ancora, incidendo in maniera negativa sull'allegagione delle olive nei terreni più magri e superficiali.

In tutti gli ambienti la siccità primaverile ha limitato l'attività di rinnovo vegetativo.

Le copiose piogge di fine giugno e inizio luglio hanno riportato i terreni alla capacità idrica di campo e consentito una normale attività fotosintetica fino circa a metà agosto, dopodiché un ulteriore periodo di quasi completa assenza di piogge (7 mm in settembre), specie nella parte sud della valle, ha riportato gli olivi allo stato di stress idrico con raggrinzimento e precoce invaiatura delle olive. Le piogge del 3-5 ottobre hanno interrotto la siccità e consentito alle piante di olivo il reidrataimento immediato dei frutti e del fogliame, confermando la fenomenale capacità di recupero di questa meravigliosa pianta.

Prospettive per la raccolta

Al termine di questa difficile annata, in prossimità dell'inizio della raccolta si prospetta nel complesso una discreta produzione di olive, probabilmente superiore a quella del 2002, ma inferiore alla produzione del 2001 (anno di carica) benché fosse nelle potenzialità dell'annata 2003 arrivare a quei livelli produttivi.

Non è possibile, prima dell'inizio della spremitura delle olive, avere indicazioni sulla resa in olio, ma è probabile che, nonostante un possibile recupero nel mese di ottobre, mediamente essa rimanga leggermente inferiore a quella, molto elevata, delle ultime due annate (resa media nel 2001= 20,5%, nel 2002= 20,2%). Lo stato sanitario delle olive è ottimo sia per merito del sistema di cattura massale, che nei tre anni di applicazione generalizzata ha sempre mantenuto negli oliveti specializzati il livello di presenza di mosca olearia al di sotto della soglia di tolleranza, sia per effetto di un andamento climatico che nelle zone olivicole del centro-nord Italia è stato poco favorevole agli attacchi di mosca.

Vi sono dunque le premesse per l'ottenimento di un prodotto di buona qualità, con un elevato contenuto di polifenoli ed una maggiore percezione delle sensazioni di fruttato, amaro e piccante (tutte sensazioni positive).

La raccolta e conservazione delle olive in funzione della qualità dell'olio

Il livello di maturità delle olive piuttosto anticipato, ha indotto i responsabili dei frantoi ad iniziare la molitura a fine ottobre.

L'anticipata possibilità di frangitura non deve però indurre ad una immediata e affrettata raccolta delle olive.

Ciò comporterebbe il rapido intasamento dei sistemi di spremitura e di conseguenza il prolungamento della sosta in casa delle olive raccolte.

La non corretta conservazione delle olive dopo la raccolta è la causa più frequente di peggioramento della qualità dell'olio in quanto provoca aumento dell'acidità e dello stato di ossidazione, formazione di sensazioni sgradevoli di muffa e di riscaldamento.

Il mantenimento delle olive in condizioni non adeguate dopo la raccolta o una raccolta troppo ritardata, conducono inoltre alla perdita del patrimonio di sostanze aromatiche e antiossidanti che dal frutto passano direttamente all'olio durante la fase di spremitura.

Perciò sono assolutamente da evitare lunghe giacenze delle olive stese sul pavimento o raccolte nei sacchi di juta che portano alla perdita della naturale freschezza e turgidità delle olive, o peggio alla formazione di muffe o a principi di deterioramento.

Ideale è la conservazione in casse di plastica fessurate e sovrapponibili, con le olive disposte a strati non superiori ai 15-20 cm, depositate in luoghi freschi e privi di odori sgradevoli, evitando il più possibile la manipolazione dei frutti.

In queste condizioni di conservazione le olive possono sopportare intervalli tra la raccolta e la spremitura non superiori a 8-10 giorni (nel disciplinare per la produzione di olio DOP sono consentiti 5 giorni al massimo).

Al fine di evitare prolungate soste del prodotto in casa, è opportuno che gli olivicoltori prenotino uno o più appuntamenti per la spremitura presso il frantoio di fiducia nel periodo di ottimale maturazione delle olive (novembre o al massimo inizio dicembre), **prima di aver iniziato a raccogliere.**

Iniziare poi la raccolta pochi giorni (l'ideale è meno di 5 gg. o comunque possibilmente non più di 10 gg.) prima dell'appuntamento prefissato, tenendo conto anche delle proprie capacità di lavoro. La resa di raccolta può essere migliorata con l'uso di "agevolatori a pettine" che, con piante preparate al loro uso (allevate a vaso), permettono di ridurre fino al 50% i tempi di raccolta.