

Dalla raccolta al frantoio, la prassi della qualità per ottenere un extravergine da primato

# COLLINE PONTINE, LE REGOLE DELL'ECCELLENZA

**C**ome si fa a realizzare un olio extravergine di qualità elevata? Un olio capace di sorprendere chi lo degusta e conquistare i primi posti nelle più importanti rassegne nazionali? I promotori del concorso «Colline pontine», e in generale gli esperti del settore, la chiamano «prassi della qualità», una serie di accorgimenti nella fase che precede la molitura mentre, a differenza del vino, per mantenere integre le qualità dell'olio basta una corretta conservazione. Vediamo i passaggi.

**IN OLIVETO** La qualità dell'olio dipende innanzitutto dal grado di maturazione delle oli-

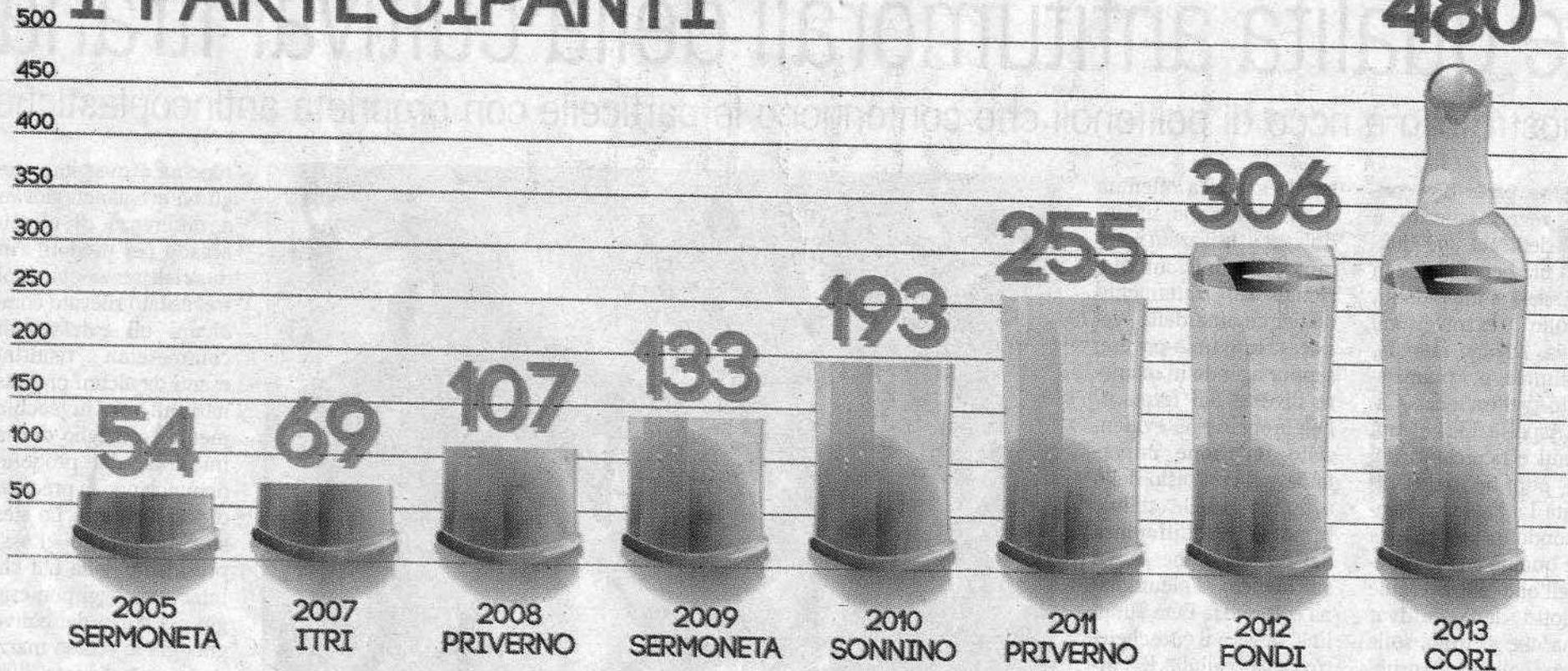
ve. Il periodo ottimale per la raccolta è all'inizio dell'invasatura cioè quando i frutti cominciano a colorarsi e il nocciolo è ben formato. Le drupe raccolte dall'albero (bacchiatura o brucatura), non a terra, devono essere integre e non attaccate da mosca o altri parassiti animali. In attesa della molitura si possono stoccare in cassette o bins forati per facilitare l'aerazione. Sono da evitare sacchi di plastica o iuta. Un tempo si attendeva la completa maturazione credendo che così l'olio nelle drupe aumentasse. In realtà ciò non accade, con il passar del tempo cambiano invece i profumi e so-

prattutto diminuisce il tenore di sostanze antiossidanti. L'itrana è una varietà a maturazione scalare e tardiva, il periodo migliore per la raccolta va da fine ottobre a gennaio.

**IN FRANTOIO** Le olive devono essere molite il più presto possibile, meglio in giornata, massimo entro 48 ore dalla raccolta. La scelta del frantoio è molto importante perché la



# I PARTECIPANTI



tecnologia utilizzata condiziona il risultato finale. Quando si entra in un frantoio si deve prestare attenzione alla pulizia dei locali, delle apparecchiature e dell'acqua utilizzata per il lavaggio preliminare delle olive. Nella gramolazione, che deve durare massimo 40 minuti, per salvaguardare il tenore di polifenoli, non deve esserci scambio di aria (scegliere gramole chiuse) e la temperatura (della pasta) non superare i

27°C. Durante la fase di estrazione tramite decanter bisogna prestare attenzione all'acqua aggiunta per facilitare la separazione. I polifenoli sono idrosolubili, si sciolgono cioè in acqua non nell'olio, maggiore è la quantità di acqua aggiunta, maggiore è la perdita di antiossidanti. Nei cosiddetti decanter a 2 fasi non si aggiunge acqua ma attualmente in provincia di Latina nessun frantoio utilizza questo sistema. Un

buon compromesso si ha con i decanter a 2 fasi e mezzo che utilizzano molta meno acqua rispetto a quelli a 3 fasi. Anche nella centrifugazione finale non bisogna eccedere nell'aggiunta di acqua. Infine l'olio deve essere trasportato in contenitori idonei e perfettamente puliti meglio se di acciaio inox. **IN DEPOSITO** L'olio ben conservato mantiene le sue caratteristiche anche per più di un anno. I contenitori più indi-

cati sono quelli in acciaio inox. Se il prodotto non viene preventivamente filtrato è necessario porre molta attenzione alla formazione del deposito sul fondo dei recipienti. Questo può conferire all'olio una nota sgradevole (morchia) che ne pregiudica la qualità. La temperatura dei locali deve essere costante, tra i 12 e i 15 °C. Temperature più alte favoriscono fenomeni di ossidazione, temperature troppo basse

invece portano al congelamento del prodotto con perdita di polifenoli. Lo stoccaggio deve avvenire al riparo della luce e, se possibile, in atmosfera controllata, l'ossigeno a contatto con l'olio favorisce le reazioni di ossidazione. La scelta migliore è inertizzare i serbatoi con azoto, per le piccole produzioni casalinghe si possono limitare i danni tenendo sempre i contenitori il più possibile colmi.