

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA D'ARBEQUINA DI ALTA QUALITÀ

Alessandro Mersi : www.olivolio.net – info@olivolio.net

Consulente Tecnico in Olivicoltura, Tecniche e Sistemi di frangitura e Qualità dell'Olio d'Oliva

Che la varietà spagnola Arbequina possa essere considerata alla base del sistema superintensivo è cosa ormai nota ed ampiamente verificata. Infatti, questa cultivar che presenta un ottimo portamento ed una vigoria abbastanza contenuta, unisce ad una produttività precoce, abbondante e costante anche un'eccellente capacità di adattamento alle principali avversità, con un'elevata resistenza al freddo, alla salsedine, e alle condizioni più estreme. Ed è soprattutto per questa sua grande versatilità, che l'Arbequina risulta ad oggi la varietà più impiegata e diffusa negli impianti superintensivi di tutto il mondo, ed è anche quella che in definitiva ha fornito ovunque i migliori risultati. L'unico aspetto, diciamo meno positivo, almeno fino ad ora, è rappresentato dal livello qualitativo dell'olio che questa varietà è in grado di produrre. Le maggiori critiche di cui è stato oggetto, l'olio prodotto da questa cultivar sono spesso scaturite dai valori espressi nelle analisi chimiche, con un basso contenuto in Ac. Oleico ed in Polifenoli totali e quindi con una bassa stabilità nel tempo del prodotto finale. Anche dal punto di vista strettamente organolettico sensoriale l'olio di Arbequina è stato oggetto di giudizi negativi, soprattutto da parte degli ambienti produttivi legati all'alta qualità come l'Italia e la Toscana in particolare.

Queste critiche, talvolta anche accese, si sono sempre basate sul fatto che gli oli monocultivar esaminati e prodotti in condizioni "standard" con questa varietà, molto spesso presentavano caratteristiche organolettiche di basso valore, con un livello di fruttato molto basso, ed un equilibrio eccessivamente spostato verso le sensazioni dolci e mature. Oli, che spesso presentavano anche qualche difetto più o meno leggero (rancidità precoce) proveniente soprattutto dal loro scarso contenuto in Polifenoli (sostanze chimiche responsabili degli aromi ma anche della stabilità del prodotto). Dal punto di vista strettamente elaiotecnico, è possibile affermare che con le moderne tecniche di frangitura, applicate in funzione delle caratteristiche peculiari di ogni varietà è oggi possibile ottimizzare e/o personalizzare al massimo le caratteristiche e quindi anche il livello qualitativo degli oli prodotti. Per ottenere il massimo dal punto di vista della qualità dell'olio anche con varietà precoci e con un'invasatura veloce (come l'Arbequina), che generalmente producono oli delicati, tendenti al dolce ed abbastanza spesso anche poveri di sostanze fenoliche, è quindi indispensabile la massima attenzione applicata alla gestione della raccolta dei frutti, alle tecniche di frangitura ed infine alla conservazione del prodotto finale.

A questo punto è importante illustrare l'esperienza ed i risultati ottenuti quest'anno nell'impianto superintensivo del Castello di Torrimpietra (Roma – Italia). Questi infatti risultano particolarmente interessanti proprio in relazione al livello qualitativo dell'olio che è stato possibile produrre con la varietà Arbequina. L'Impianto SuperIntensivo del **Castello di Torrimpietra** (Roma) di proprietà del Dott. Antonelli Filippo è stato ideato e realizzato per la produzione di olio extravergine d'oliva di alta qualità con un drastico abbattimento dei costi colturali, olio che verrà successivamente confezionato e commercializzato direttamente dall'azienda. Questo impianto superintensivo, seppur di limitate dimensioni (ca. 6 h.) attualmente, può essere considerato uno dei più avanzati al mondo almeno dal punto di vista varietale. Infatti oltre a tutte le varietà specifiche per la coltivazione superintensiva dell'olivo attualmente disponibili sul mercato e distribuite in tutto il mondo da Agromillora Iberica -SP, (Arbequina, Arbosana, Koroneiki e Tosca) ed a quelle distribuite dai Vivai Faena -IT (FS-17, Don Carlo e Giulia), sono presenti anche diverse altre nuove varietà sperimentali provenienti da tutto il mondo. Bisogna anche precisare che l'impianto è situato in un nell'ecosistema per certi aspetti abbastanza "difficile", ovvero in una zona climatica abbastanza calda e siccitosa, in prossimità al mare e con la presenza di notevoli avversità di carattere fitosanitario, e quindi per arrivare a produrre olio di alta qualità sono indispensabili le massime attenzioni tecniche applicate a tutta la filiera di produzione.

Tutte le varietà messe a dimora alla costituzione dell'impianto nel 2006 sono entrate precocemente in produzione (1° prod.) nell'autunno del 2008 e sono state raccolte tempestivamente e al perfetto grado di maturazione con una macchina raccogliitrice semovente Gregoire ed immediatamente trasformate nel moderno ed efficiente frantoio della **Cantina Cerveteri**, attiguo all'azienda.

Le tecniche ed i parametri di frangitura sono stati controllati ed ottimizzati in tempo reale in funzione delle caratteristiche peculiari di ogni varietà al fine di ottenere estrazioni in grado di assicurare agli oli prodotti, caratteristiche chimiche ed organolettiche di assoluta eccellenza.

In collaborazione con il **Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura dell'Università di Firenze e con il Prof. Piero Fiorino** è stato svolto un accurato lavoro di indagine e valutazione di tutti gli oli monocoltivar prodotti ed a tale scopo sono state eseguite accurate analisi chimiche e sensoriali.

(Marone E., Mersi A., Ottanelli A., e Fiorino P., 2009. Productivity and Oil Characteristics in a Superintensive Olive Planting System in Central Italy. XXXIII CIOSTA & CIGR V Conference "Technology and management to ensure sustainable agriculture, agro-systems, forestry and safety", Reggio Calabria, 17-19 June, 1323-1327.)

Riguardo a quest'ultimo aspetto, è stato costituito anche un panel di assaggiatori professionisti regolarmente iscritti negli elenchi ufficiali, che hanno potuto operare nell'assoluto rispetto delle norme procedurali, grazie alla cortese ospitalità dell'**Amministrazione provinciale di Siena** che ha messo a disposizione la propria sala di riunione dei panel-test.

In azienda, tutti gli oli monocoltivar sono stati stoccati separatamente, per poi essere miscelati secondo precisi criteri elaiotecnici al fine di ottenere prodotti che andranno a coprire tutta la scala del fruttato, dal leggero all'intenso e che quindi saranno in grado di soddisfare qualsiasi tipo di consumatore e qualsiasi esigenza di mercato. Fra tutti gli oli prodotti ed esaminati, la "sorpresa" maggiore è scaturita proprio dall'Arbequina, i cui risultati hanno a dir poco "ribaltato" la fama legata all'olio prodotto da questa varietà e che alla fine hanno convinto tutti quelli che lo hanno degustato, professionisti e non, detrattori compresi. Dalle analisi chimiche (ripetute per ogni campione) è emerso il dato molto interessante di un contenuto totale (max.) in polifenoli di 276 mg./Kg. (Ac. Gallico) che risulta decisamente elevato per questa varietà, ma alla fine sono stati i risultati dei test sensoriali (Panel Test) a stupire maggiormente. L'olio monocoltivar d'Arbequina prodotto nell'impianto del Castello di Torrimpietra (Roma) e nonostante fosse al 1° anno di produzione, è risultato del punto di vista organolettico/sensoriale un olio davvero molto interessante sotto ogni punto di vista, tant'è che anche nella valutazione espressa dagli assaggiatori professionisti in sede di Panel Test, è quello che è riuscito a raggiungere un punteggio finale di assoluta eccellenza. (Analisi sensoriale con campioni anonimi)

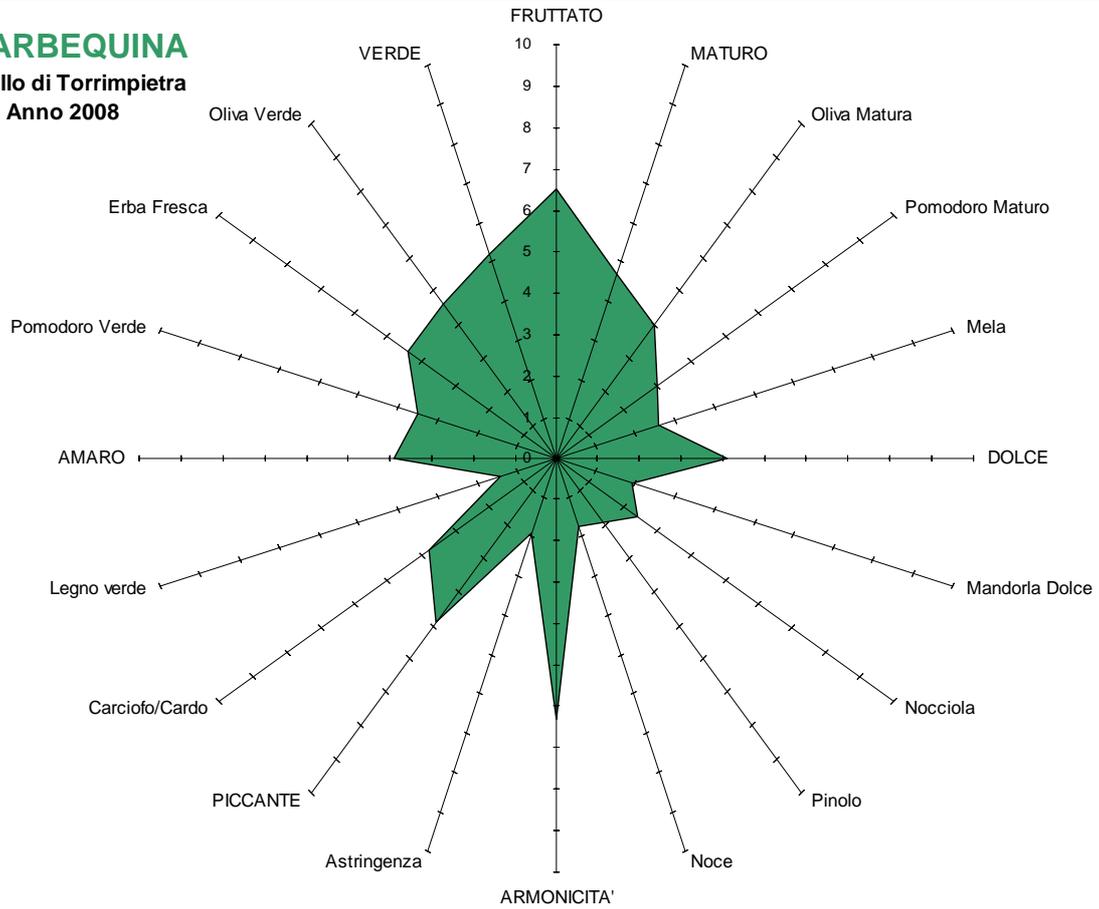
| TABELLA DI COMPARAZIONE SUI PRINCIPALI PARAMETRI DEGLI OLI DELLE VARIETA' SUPERINTENSIVE | | | | | | | | |
|---|------------------|--------------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------|--------------|---------------------|------------------|
| IMPIANTO SUPERINTENSIVO del CASTELLO di TORRIMPIETRA (Roma - Italia) - Anno 2008-2009 | | | | | | | | |
| N° | VARIETA': | Provenienza: | Data Frang. | Acidità: | Perossidi | Ac. Oleico | Polifenoli | Panel Test |
| | | | | % libera Ac.Oleico | n° meq O2/Kg | C18:1 % | Ac.Gallico mg/Kg | Mediana Voto: |
| 1 | ARBEQUINA | Torrimpietra (RM) Super Intensivo | 23/10/2008 | 0,12 | 10 | 72,01 | 230-276 | 7,75 |
| 2 | ARBOSANA | Torrimpietra (RM) Super Intensivo | 24/11/2008 | 0,17 | 7 | 77,26 | 221-236 | 7,25 |
| 3 | KORONEIKI | Torrimpietra (RM) Super Intensivo | 06/11/2008 | 0,17 | 7,1 | 80,1 | 277-284 | 7,50 |
| 5 | FS 17 | Torrimpietra (RM) Super Intensivo | 15/10/2008 | 0,16 | 9,4 | 73,15 | 258 | 7,25 |
| 6 | DON CARLO | Torrimpietra (RM) Super Intensivo | 06/11/2008 | 0,14 | 8,3 | 78,22 | 338 | 7,00 |

Quest'olio monocoltivar prodotto esclusivamente con olive della varietà Arbequina appartenenti alla selezione "Agromillora" (SP), si è manifestato con un bel color verde-oro, mentre all'olfatto ha liberato un fruttato abbastanza intenso e complesso con evidenti sentori erbacei.

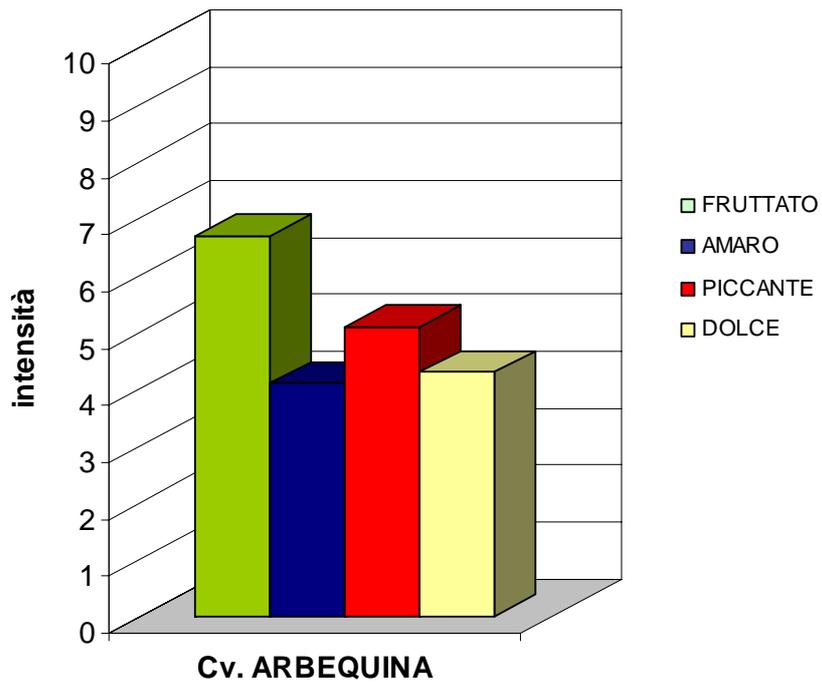
Al gusto la sua principale peculiarità è rappresentata dall'ottimo equilibrio fra le sensazioni dolci-mature e quelle verdi-fresche, con una piacevole prevalenza di quest'ultime.

Ed è così che i netti sentori di erba fresca appena tagliata, carciofo, pomodoro ed oliva verde, si sono armonizzati perfettamente con quelli di mela ed oliva matura su un fondo di frutta secca (nociola, pinolo, e mandorla dolce).

Cv. ARBEQUINA
Castello di Torrimpietra
Anno 2008



Caratteristiche Organolettiche Principali



VOTO PANEL-TEST : 7,75
Extra Vergine - OTTIMO

Un olio quindi dotato di un eccellente equilibrio, con un'armonicità decisamente elevata e soprattutto dotato di una grande "neutralità varietale" e che proprio per queste sue caratteristiche organolettiche può essere considerato dal punto di vista elaiotecnico, perfettamente idoneo a qualsiasi tipo di blend con oli di qualsiasi area produttiva del mondo (Italia compresa) e da quello strettamente "commerciale" come un olio davvero "universale", ovvero adatto ad ogni tipo di mercato ed a ogni tipo di impiego gastronomico.

Parlando brevemente di qualità dell'olio, esiste quella espressa dall'analisi dei valori chimici, quella di natura organolettica legata alla percezione sensoriale e quindi al gusto ed infine quella puramente di natura commerciale che purtroppo, spesso non tiene affatto conto delle precedenti e quindi alla fine, l'olio "migliore" risulta sempre quello che si riesce a vendere meglio.

L'ideale sarebbe riuscire ad arrivare al perfetto incrocio fra le esigenze qualitative ed economiche ed mio avviso, l'olio di Arbequina, prodotto nel 2008 nell'impianto superintensivo del Castello di Torrimpietra, con l'ausilio delle conoscenze e delle tecniche più avanzate, può rappresentare un valido esempio di questo concetto.

DATI PRODUZIONE E RACCOLTA

Campagna 2008 - 1° Anno (Età di campagna delle piante: 30 mesi)

| Varietà: | Piante x h. | Prod. x h. Kg. | Prod. x pianta Kg. | Resa in Olio % |
|------------------|--------------------|---------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| ARBOSANA | 1645 | 7.138 | 4,34 | 15,34 |
| ARBEQUINA | 1645 | 6.480 | 3,94 | 13,76 |
| KORONEIKI | 1645 | 4.983 | 3,03 | 14,17 |
| FS-17 | 1316 | 2.736 | 2,07 | 15,45 |
| DON CARLO | 1316 | 1.959 | 1,49 | 15,06 |

