

L'ORO VERDE DEL MEDITERRANEO: Degustazione en primeur di sette cultivar

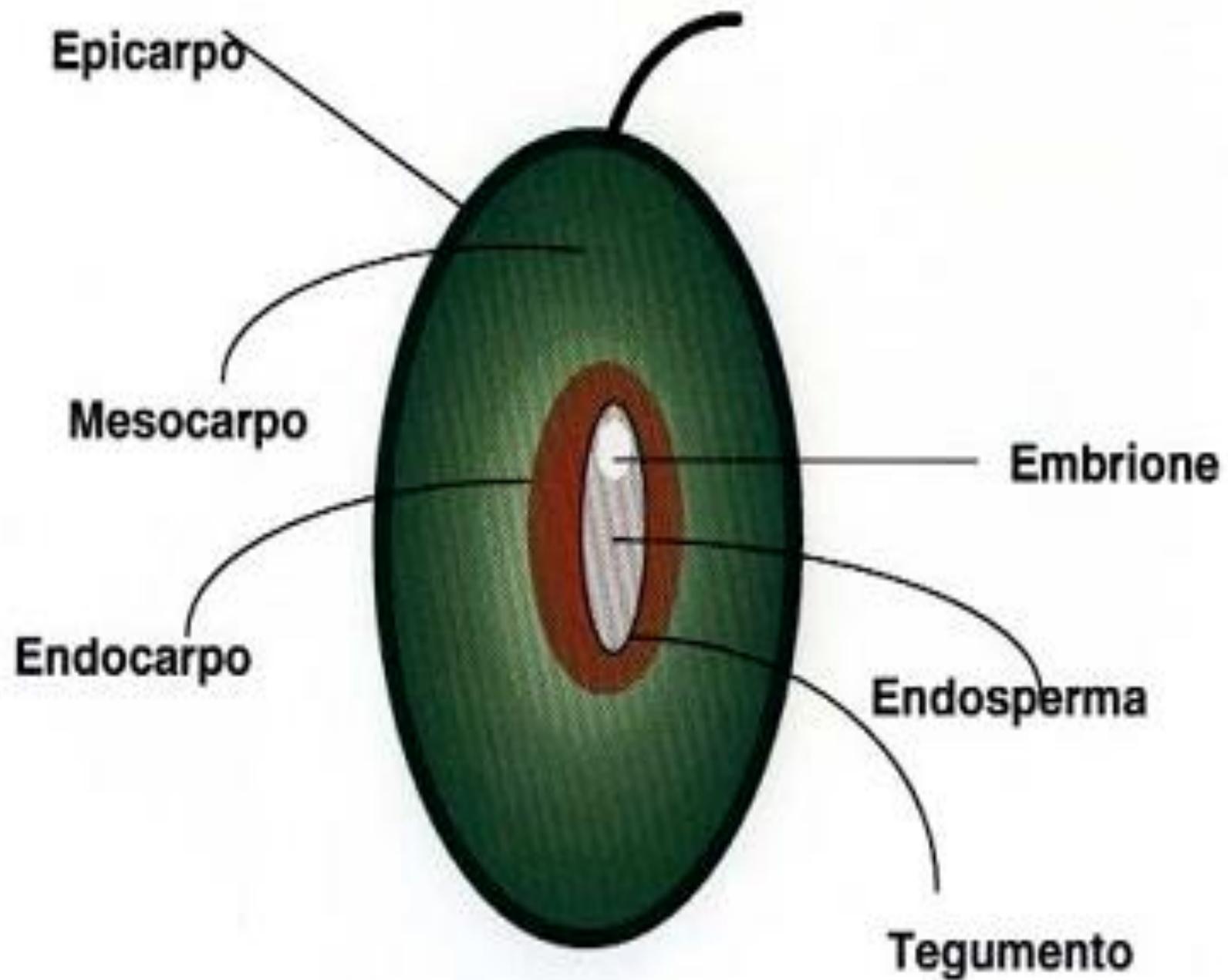
Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

OLIO

L'olio, termine che deriva dal Sumero *ulu*, diventato *èlaion* in greco e *oleum* in latino (Antolini, 1997), è il prodotto ottenuto dalla molitura delle drupe dell'olivo (*Olea europea*), una pianta arborea da frutto appartenente alla famiglia delle *Oleacee* (Dicotiledoni). L'olivo è una delle piante coltivate più antiche al mondo. E' tipicamente mediterranea, particolarmente adatta a regioni temperate calde caratterizzate da estati lunghe ed asciutte.



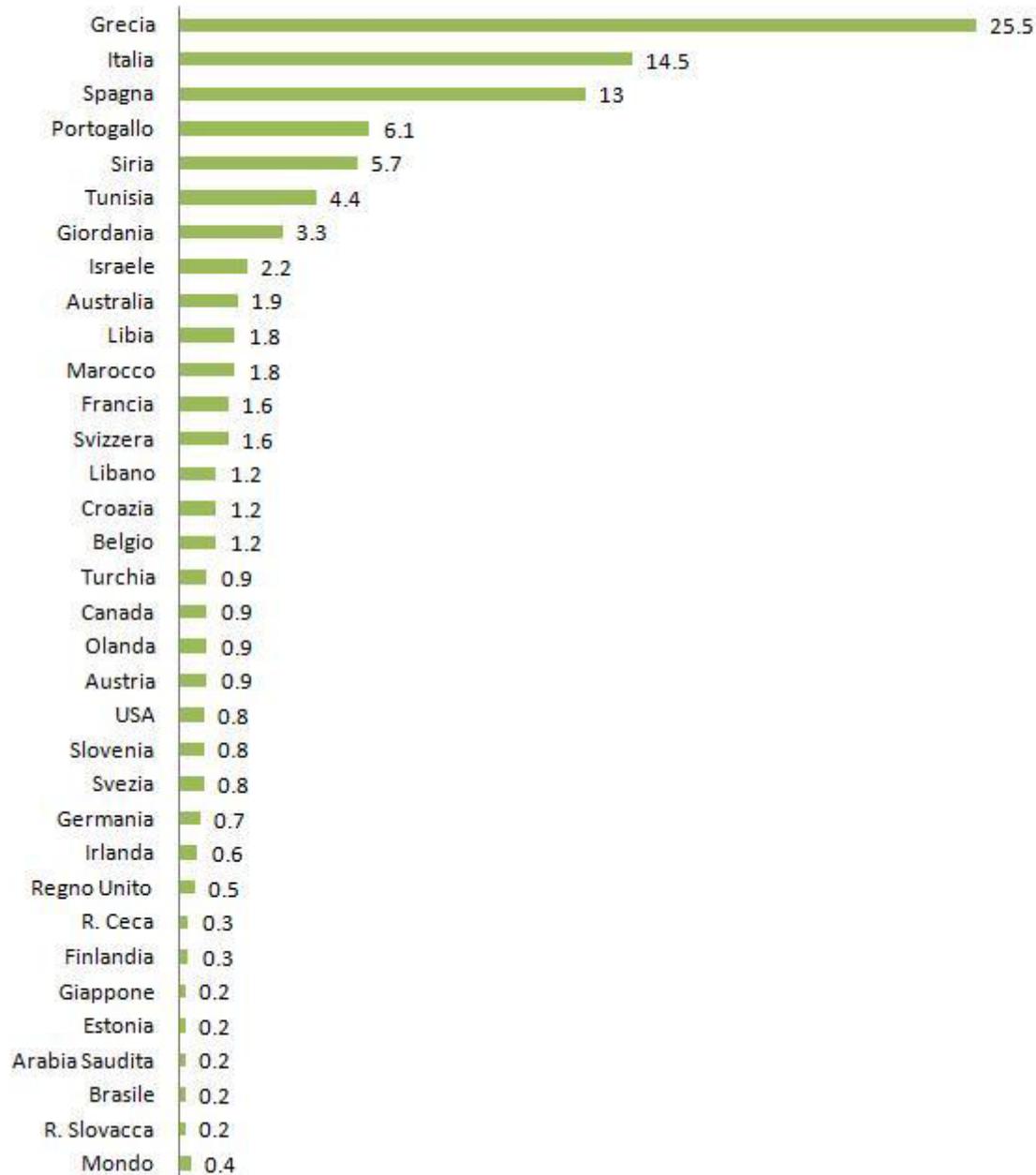
L'olio si forma con la maturazione del frutto e giunge alla massima concentrazione quando l'oliva assume la sua colorazione più intensa; fino alla fase dell'invaiaatura le olive non contengono olio, ma acidi organici e zuccheri. A maturazione, l'oliva risulta composta da: 50% acqua, 20-24% olio, 20% carboidrati, 6% cellulosa, 1,5% proteine, 1,5% ceneri

Il processo di invaiatura avviene durante la maturazione. Il colore dell'oliva dal verde classico si attenua per virare al rosso e coinvolgere poi tutto l'epicarpo. Finita questa fase della buccia con l'aumento del colore che diventa viola scuro si passa poi ad avere lo stesso processo pure nel mesocarpo (polpa). L'ideale sarebbe di raccogliere le olive quando il frutto sta diventando da verde a rosso viola sulla buccia ma ha la polpa ancora verde. Questo indice di invaiatura assieme alla consistenza della polpa rappresentano i principali indicatori per la qualità dell'olivo



Per semi ad elevato contenuto lipidico si esegue una macinazione, in modo da ridurre il seme in frammenti, che devono comunque essere abbastanza spessi; infatti se i semi sono ridotti a farina, tendono poi ad impastarsi quando vengono sottoposti a pressatura per ottenere l'olio. La laminazione, invece, viene operata soprattutto sui semi a minor contenuto lipidico, che vengono ridotti in scagliette molto simili per facilitare l'entrata del solvente e l'estrazione delle sostanze lipidiche.

Consumo Pro Capite per Nazione



Il volume commerciale dell'olio di oliva rappresenta circa il 2% di olii vegetali venduto nel mondo, ma in termini di valore commerciale rappresenta il 15%.



**NOCELLARA
DEL BELICE**

La coltivazione dell'olivo accompagna da sempre la storia delle popolazioni del Belice. I primi insediamenti in questo territorio sono legati alla nascita di Selinunte, antica colonia della Magna Grecia, fondata nel VII secolo A.C.. I selinuntini coltivarono e propagarono l'olivo colonizzando la Valle del Belice e dedicandosi all'estrazione dell'olio fin da quei tempi, come dimostrano le macine in pietra rinvenute proprio nella zona delle "Latomie" e risalenti già al V secolo A.C.

La nocellara del Belice è l'unica oliva Italiana che possa fregiarsi di due riconoscimenti D.O.P. (da olio e da mensa).

Le olive di questa varietà si contraddistinguono per un ottimo rapporto polpa/nocciolo ed un discreto contenuto di zuccheri. La drupa è grossa, di forma sferica, di colore verde intenso che diventa rosso vinoso man mano che la stessa matura. Il colore è verde intenso ed il sapore leggermente agrodolce con lievi note di piccante e di amaro

La nocellara del Belice è l'unica oliva Italiana che possa fregiarsi di due riconoscimenti D.O.P. (da olio e da mensa).

Le olive di questa varietà si contraddistinguono per un ottimo rapporto polpa/nocciolo ed un discreto contenuto di zuccheri. La drupa è grossa, di forma sferica, di colore verde intenso che diventa rosso vinoso man mano che la stessa matura. Il colore è verde intenso ed il sapore leggermente agrodolce con lievi note di piccante e di amaro. L'olio è ottimo per le frittiture, perché **il suo punto di fumo è di 140-180°** e può raggiungere i 280° senza bruciare





Olio Extravergine Nocellara del Belice: Ciclo produttivo

La raccolta delle olive Nocellara ha inizio i primi di Ottobre e si conclude, di norma, entro la fine di Novembre

Le olive subito dopo la raccolta (che avviene manualmente) vengono trasportate al frantoio dove vengono trasformate in olio entro le 12 ore successive in impianti di trasformazione a freddo (la temperatura nel processo di macinatura non deve superare i 27°C).

Nel processo di trasformazione delle olive Nocellara si possono distinguere quattro fasi importanti:

- Pulitura, le olive vengono lavate e defogliate con getti di acqua calda e aria forzata.
- Molitura, le olive vengono macinate meccanicamente.
- Gramolatura, le olive macinate vengono ridotte in pasta.
- Estrazione, dalla pasta di olive viene estratto l'olio, la sansa (residui solidi), e l'acqua, separati da moderne centrifughe.



Biancolilla

Conosciuta anche sotto altre denominazioni (*Bianca, Bianchetto, Biancolina, Imperialidda, Jancuzza, Marmorina, Napoletana, Pruscarina, Siracusana*, per citare solo le più celebri) la cultivar **Biancolilla** è ritenuta una delle varietà più antiche tra quelle attualmente esistenti negli uliveti italiani. Annoverata tra le cultivar autoctone siciliane (si ritiene infatti che sia originaria della zona di **Caltabellotta**, nell'agrigentino), l'oliva Biancolilla è molto apprezzata per la grande produttività e per la rimarchevole rusticità. Essa deve il proprio nome al fatto che durante la fase di maturazione le drupe passano dal tipico colore verde del frutto acerbo a una **tonalità di rosso tendente al violaceo**.

Gli olivi Biancolilla sono delle specie autofertili, cioè non necessitano di impollinazione da parte di altre cultivar e per questo motivo viene spesso utilizzata come impollinatrice per la Nocellara del Belice che è invece autosterile.

Coltivata in prevalenza nelle province della Sicilia Occidentale (Palermo e Agrigento) è possibile comunque constatarne la presenza anche sul versante orientale dell'isola.





MORAIOLO

Cerasuola

Si tratta sicuramente di una delle cultivar più diffuse in Sicilia. La sua coltivazione è tipica nel versante nord-occidentale della Sicilia, nelle zone delle province di Palermo e Trapani. Le olive di Cerasuola non si consumano a tavola ma vengono frante per produrre olio extravergine. L'olio prodotto con queste olive presenta una fragranza piuttosto spiccata con prevalenza di amaro e piccante. Se le olive vengono raccolte ancora verdi l'olio può presentare sentori di peperone verde, mentre se le olive vengono raccolte ben mature l'olio presenta un sapore più morbido ed equilibrato.

Tra le numerose qualità di questa cultivar non si può dimenticare l'elevato grado di resistenza alla siccità (carattere che si sposa alla perfezione con il clima della Sicilia, privo di precipitazioni per lunghi tratti dell'anno) e la capacità di prosperare anche in terreni poveri. Questa pianta è androsterile e per questo motivo è necessario fare ricorso all'impollinazione da parte di altre cultivar: per questo scopo, è prevalente l'uso della Nocellara del Belice, della Biancolilla e della Giarraffa.



Moraiolo

E' una delle cultivar di olivo più rinomate e pregiate, che fornisce uno degli oli migliori della nostra Penisola. Di origine toscana, oggi questa varietà di olivo è coltivata su una parte estesa del nostro territorio. La zona prediletta resta comunque quella dell'Italia Centrale. L'albero è rustico, senza grandi esigenze di terreno, purché sia di collina. Come controindicazione però pecca di vigoria. La pianta ama il terreno sciolto e poco fertile. Ma quel che rende questo olivo speciale è l'alta concentrazione polifenolica nei suoi frutti. Buona anche la concentrazione di acido oleico e di grassi sia insaturi che saturi. Le olive si raccolgono in Novembre per la resa migliore, precisamente nelle ultime due settimane. Il Moraiolo inoltre offre delle capacità di densità negli impianti più spiccate delle altre cultivar, e quindi gli uliveti possono essere maggiormente abitati, con un numero più alto di piante.

Il Moraiolo è una cultivar di pregio, che fornisce un olio definito di altissima qualità, unita ad un'alta produzione. Gli appassionati amano in particolare i gusti fruttati con un finale amarognolo e leggermente piccante.

L'olio viene quasi sempre prodotto come monovarietale proprio per queste sue caratteristiche qualitative e quantitative. Si presenta con un bel colore verde-oro, e una struttura media. Il prezzo è decisamente alto, per un olio comunque giudicato all'unanimità sopraffino.





Leccino

L'olivo Leccino può raggiungere grandi dimensioni. Una delle sue peculiarità è il fatto di avere rami di tipo cadente che ricordano, in qualche modo, quelli di un salice piangente.. L'infiorescenza è piuttosto corta ed i fiori grandi. L'aborto ovarico è inferiore al 10%. La maturazione è precoce e le olive, presenti in gruppetti di 3-5, non oppongono molta resistenza al distacco. La produzione stagionale di olive di questa varietà è molto alta. Questo olivo possiede caratteristiche che non si trovano in altre varietà. Si distingue, prima di tutto, perché, durante i mesi invernali, è capace di sopportare temperature abbastanza basse. Questa pianta, nata in Toscana, è certamente una delle varietà più rustiche tra quelle coltivate nel nostro Paese.



Le olive raccolte prima della completa maturazione danno un olio di ottima qualità, fresco, fruttato e profumato. La raccolta delle olive effettuata in epoca più avanzata, invece, potrà produrre un olio meno forte ma con gusto dolce e rotondo.

Tuttavia, nella maggior parte dei casi, l'olio ottenuto dal Leccino sarà un sapore neutro e non troppo aromatico, con retrogusto amaro e leggermente piccante. Alcuni intenditori riconoscono nell'olio di questa varietà, specie in certe annate, aromi di basilico e menta, di carciofi e mandorle. La colorazione di quest'olio è giallo dorato con sfumature verdognole.

Il rendimento in olio di questa varietà arriva al massimo al 21%. Molte volte l'olio viene miscelato con oli di altre varietà dal gusto più intenso con l'obiettivo di ottenere un prodotto più pregiato.





TAGGIASCA

Taggiasca

L'oliva taggiasca è una cultivar di olivo, tipica soprattutto del Ponente ligure ed in particolare della Provincia di Imperia. È così chiamata perché arrivò a Taggia, qui portata dai monaci di San Colombano, provenienti dall'isola monastero di Lerino. Gli innesti di oliva taggiasca furono nei secoli diffusi in tutta Italia, sebbene la coltivazione maggiore sia sempre rimasta nella provincia di Imperia; questa varietà risulta essere una delle più rinomate per produzione di olio extravergine e una delle migliori olive da mensa, poiché il frutto, nonostante le ridotte dimensioni, è molto gustoso.



Il frutto, di forma ellittico-cilindrica e leggermente più grosso alla base, ha altissimo contenuto in olio (25-26%), che oltretutto è molto pregiato; esso è di colore giallo (giallo-verde nel savonese), dall'odore di fruttato maturo e dal sapore anche fruttato con sensazione decisa di dolce, sfumatura di piccante e sentori di mandorla e pinolo; l'acidità massima totale è inferiore allo 0,5%, a riprova delle alte qualità organolettiche del prodotto. Spesso quest'olio è pure impiegato nelle miscele per "tagliare" altri olii e conferire ad essi un tocco elegante. Dal gennaio 1997 è stata istituita, per questa coltura, la denominazione di origine protetta, legata a un olio extravergine di oliva detto «Riviera Ligure DOP».

Quest'olio si utilizza in gastronomia in molti dei piatti liguri, a base sia di carne sia di pesce, in particolare negli umidi. Tra questi i più conosciuti sono: coniglio in umido alla ligure (o alla sanremese), agnello alle olive, roast beef alla salsa di olive, baccalà alla levantina, ccapunna, olive in salamoia.

Per raccogliere le olive della varietà Taggiasca vengono stese sotto le piante ampie stuoie di rete a maglia fitta, mentre le manovalanze, attrezzate con lunghi bastoni, scuotono fisicamente i rami degli ulivi al fine di far cadere più frutti possibile nelle stuoie sottostanti. Queste due operazioni avvengono contemporaneamente per evitare la raccolta di frutti caduti precedentemente, garantendo così maggior qualità al prodotto. Oggi si sta rapidamente diffondendo il metodo più veloce e meno faticoso della battitura delle piante per mezzo di bastoni elettrici o a motore a due tempi.







CANINO

L'Olio Canino è un particolare Olio Extravergine DOP tipico del Lazio, ottenuto principalmente da varietà di Olive Canino e viene prodotto nella provincia di Viterbo. Viene ottenuto mediante spremitura delle olive entro 12 ore dalla raccolta: ciò garantisce il massimo dell'eccellenza e della qualità del puro succo d'oliva, poiché profumi e sapori della materia prima rimangono inalterati.

Alla vista, l'olio Canino presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati ed emana un odore fruttato che ricorda quello dell'oliva matura appena raccolta. Vanta un sapore deciso, con note di carciofo, cardo selvatico e pomodoro acerbo. All'assaggio, lascia in bocca un retrogusto piacevolmente piccante ed amarognolo con sfumature mandorlate.

E' ricco di Vitamina E, polifenoli ed altri antiossidanti: per questo, si rivela particolarmente indicato nel contrastare i radicali liberi. Possiede un'acidità massima totale (espressa in acido oleico) dello 0,5 %.



