

Raccolta delle olive

Olio di oliva - Olive da tavola

a) Olio d'oliva



(Az. Barranca)

L'arrivo dell'autunno annuncia il periodo della raccolta delle olive.

Gli ulivi, le olive e il loro "magico" prodotto, l'olio, sono molto diffusi in tutto il mediterraneo e in particolare in Italia dove non c'è Regione che non vanti la sua particolare produzione grazie alle innumerevoli varietà che si sono venute selezionando nel corso del tempo.

L'Italia, dopo la Spagna, è il maggiore produttore di olio d'oliva; la sua produzione si concentra principalmente nelle Regioni del Sud.

Gli esperti potrebbero accompagnarci nelle particolari differenze tra i vari oli: quello delle Regioni del Nord rispetto quelle del Centro e ancora a quelli del Sud o delle Isole.

Noi vogliamo semplicemente proporvi una breve presentazione della cultura e della produzione dell'olio senza entrare nei particolari che potrebbero anche tediarci il lettore. Obiettivo principale è stimolare la curiosità e quindi invitare alla ricerca dell'olio che più corrisponde al proprio gusto e alle proprie abitudini ben sapendo che l'olio di oliva è uno dei componenti essenziali della dieta mediterranea particolarmente ricco di acidi grassi monoinsaturi (63-83% del totale), specialmente acido oleico e le sue proprietà antiossidanti che tanto bene fanno alla nostra salute e al nostro benessere, decisi come siamo a prolungare il più a lungo possibile la nostra vita e i suoi piaceri.

La coltivazione dell'ulivo, sembra accertato, risale ad almeno 6.000 anni, probabilmente nei territori dell'attuale Siria; successivamente i Greci lo diffondono in tutto il bacino del Mediterraneo.

Il mito nella cultura dell'antica Grecia attribuisce all'ulivo un'origine divina: Zeus per porre fine alla disputa tra Poseidone (Dio del mare) e Atena (Dea della saggezza), decise che il vincitore sarebbe stato chi gli avrebbe presentato il regalo più utile; vinse la "nostra amata" Atena che aveva creato l'albero dell'ulivo.

Un altro mito, invece, riferisce che sarebbe stato Ercole a portarlo dai confini del mondo.

Omero cita frequentemente l'ulivo, ne esalta le virtù dell'olio d'oliva dal quale i suoi eroi traggono un grande beneficio.

Ulisse acceca Polifemo con un tronco d'ulivo; il suo letto nuziale è stato ricavato da un tronco d'ulivo (simbologia di un'unione salda e duratura).

Ai vincitori delle Olimpiadi venivano offerti una corona di ulivo e un'ampolla d'olio.

Nella leggenda sulla nascita di Roma, i gemelli Romolo e Remo nascono sotto un albero d'olivo, nella tradizione l'ulivo diventa un simbolo destinato a distinguere gli uomini illustri. Per gli ebrei era simbolo di giustizia e sapienza.

Nell'Antico Testamento la colomba porta a Noè un ramoscello d'ulivo per annunciare la fine del Diluvio Universale e la riconciliazione tra Dio e gli uomini.

Nel Nuovo Testamento la folla che accoglie Gesù a Gerusalemme agita foglie di palma e di ulivo; sul Monte degli Ulivi Gesù trascorse la notte prima della Passione.

La pianta dell'ulivo si caratterizza per una crescita lenta, in compenso ha una vita lunga (nel meridione

dell'Italia si possono trovare alberi secolari) e l'avanzare degli anni non compromette la produttività.

Le varietà per la produzione dell'olio hanno frutti medio-piccoli con un elevato contenuto di lipidi e una buona resa.

Le varietà impiegate direttamente per l'alimentazione hanno frutti di maggiori dimensioni e una più ridotta resa in olio; per ridurre il carattere amarognolo e renderli così appetibili vengono impiegate diverse modalità di preparazione.







L'ulivo, in origine pianta presente esclusivamente nel bacino del mediterraneo che è caratterizzato da inverno mite ed estate calda, successivamente si diffonde in molte altre regioni del globo terrestre dove il clima è propizio alla sua crescita.

Il ciclo della produzione dell'olio di oliva (scelta della varietà dell'albero, metodo della raccolta e della estrazione dell'olio) ha seguito un'evoluzione nel tempo e un'accelerazione negli ultimi tempi quando l'olio finisce di essere un semplice condimento per diventare elemento essenziale dell'alimentazione.

Chi redige queste note nella sua fanciullezza ha vissuto la fine della produzione quasi arcaica dell'olio

in ambienti dove prevalevano alberi secolari e di dimensioni ragguardevoli e la raccolta del frutto poteva durare settimane e mesi. Le olive venivano raccolte manualmente a terra dopo una maturazione avanzata aspettando di frequente la caduta spontanea oppure con la percussione dei rami (abbacchiatura) con delle pertiche la cui lunghezza variava al variare dell'altezza dei rami da battere.

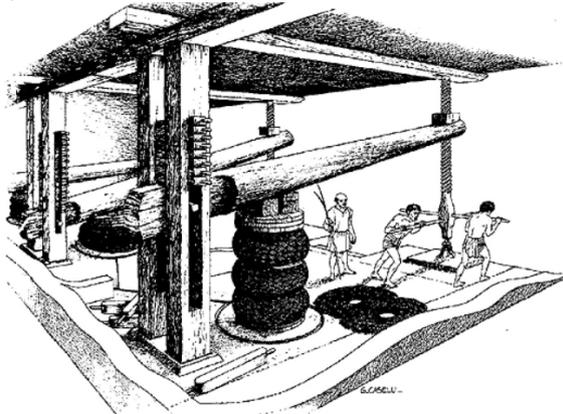
Il frantoio (*trappetum*) era ancora quello del tempo passato. Le olive venivano schiacciate da grandi pietre di granito (molazze) fatte girare in una grande vasca anch'essa in granito. In questa fase il lavoro maggiore era affidato al traino di un animale (asino, cavallo, bue); ai bambini veniva a volte concesso il tempo del gioco cioè guidare l'animale che lentamente faceva girare la ruota.

La pasta di olive così ottenuta veniva messa in pannelli circolari di canapa (fiscoli) impalati l'uno sull'altro e pressati. A far girare la ruota della pressatura era la spinta prodotta da una squadra di uomini (generalmente 4 o 6).

L'olio era a volte abbondante ma certamente di qualità diversa da quella attuale. Oggi l'assaggio di quel tipo di olio non sarebbe certamente apprezzato dai più, in particolare dai nuovi consumatori.



Frantoio del "tempo passato"
(Az. Frantoio Donati dal 1650 in Arezzo)



Frantoio del "tempo passato"
(Olio di Oliva Ieri & Oggi)



Frantoio del "tempo passato"
(blogspot.com)

Raccontata oggi ai giovani che si dedicano alla moderna produzione dell'olio sembrerà un racconto d'altri tempi, ma erano solo gli anni Sessanta del secolo scorso quando andava definitivamente scomparendo il vecchio frantoio per lasciare spazio alla nuova produzione ("a ciclo continuo") certamente più redditizia e più adeguata all'evoluzione del gusto e alla diffusione dell'olio.



Impianti di estrazione dell'olio detti "ciclo continuo" dell'Az Peralisi (lisciocomelolio.blogspot.com)

Oggi, l'olio d'oliva è andato incontro a una vera e propria metamorfosi, non è più un semplice condimento o combustibile per la luce delle lanterne.

Gli esperti ci dicono che bisognerebbe scegliere un olio come si sceglie un vino: non si beve qualunque vino con qualunque pasto ma si sceglie il giusto abbinamento; similmente bisognerebbe fare con l'olio. Più modestamente noi diciamo che l'importante è avvicinarsi a questo "magico" prodotto; poi, come recita il vecchio detto "l'appetito vien mangiando", la scelta raffinata non tarderà a farsi strada.

Esistono, infatti, svariati tipi di olio, le qualità specifiche di ciascun olio dipendono dalla varietà dell'oliva da cui viene estratto. In Italia ci sono circa 50 varietà diverse per la produzione dell'olio extravergine.

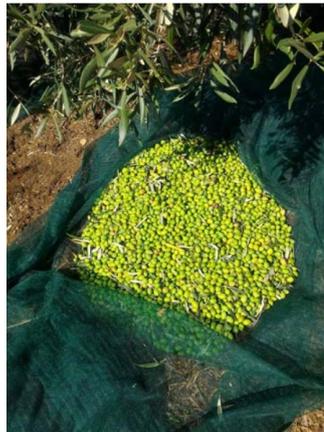
La qualità dipende anche dal momento della raccolta e dal tempo e dalla metodologia di estrazione dell'olio.

La raccolta accurata al momento giusto (quando il frutto comincia a virare di colore dal verde al violetto), il metodo giusto (brucatura e non più abbacchiatura o attesa che il frutto maturo cada da solo dall'albero); la spremitura subito dopo la raccolta e l'estrazione a freddo e la definitiva messa al bando della seconda spremitura.





(Az. Barranca)



(Az. Barranca)



Di seguito i **requisiti** per ottenere un buon olio extravergine.

- **Frutto:** integro e sano; le olive schiacciate o lesionate aumentano l'acidità compromettendone le caratteristiche organolettiche.

- **Raccolta - Tempi:** al momento giusto cioè nel periodo di bassa maturità (quello del viraggio di colore della parte esterna del frutto) in modo da trattenere la maggiore quantità di aromi e di sostanze antiossidanti naturali e solo con olive attaccate alla pianta, non raccolte a terra.

Il posizionamento di reti serve a impedire che le olive cadute non entrino a contatto con il terreno, oppure possano ammaccarsi e essere facilmente contaminati da muffe e parassiti.

I disciplinari dei prodotti DOP e IGP di solito impongono i limiti della raccolta e, inoltre, garantiscono l'origine, il prodotto e il suo processo di produzione.
- **Raccolta - Metodo:** la pratica migliore è quella manuale ("brucatura"); altri metodi quali meccanici come la pettinatura, la bacchiatura, uso di scuotitori, non sono selettivi e possono danneggiare sia la pianta che il frutto.
- **Frangitura - Tempi:** dovrebbe essere effettuata entro breve tempo per evitare processi fermentativi; in genere la frangitura avviene a distanza di poche ore dalla raccolta per permettere ai frutti di mantenere inalterate le loro caratteristiche di freschezza e di integrità.

I professionisti che possiedono un proprio frantoio, in pratica, passano dalla raccolta alla frangitura nel breve tempo necessario per il trasporto del raccolto.
- **Frangitura - Metodo:** dopo la raccolta le olive a giusta maturazione portate in frantoio vengono fatte passare nel reparto della defogliatura e del lavaggio per separarle da foglie, rametti, terra e polvere dopodiché sono trasportate all'interno di un frangitore che le sminuzza attraverso l'azione battente di corpi metallici che volteggiano ad elevate velocità.

Il frangitore crea la "pasta di olive" che verrà fatta girare per un certo numero di minuti all'interno di vasche (*gramole*) prima di essere trasferita in un separatore centrifugo orizzontale (*decanter*) dove avviene la separazione dell'olio dall'acqua e dalla polpa/nocciolo (*sansa*).

In ultimo l'olio viene fatto passare all'interno di una centrifuga verticale (*separatore*) che effettua la pulizia finale dell'olio eliminandone impurità ancora presenti.
- **Estrazione:** separazione tra olio, acqua e sansa: con il metodo della "spremitura a freddo" a meno di 27°C senza aggiunta di acqua calda e senza l'utilizzazione di una sorgente di calore che, scaldando il deposito solido prodotto dalla pressione, aumenta la resa a discapito della qualità.
- **Confezionamento e conservazione:** l'olio appena prodotto viene conservato in appositi locali a temperatura controllata all'interno di contenitori in acciaio inox al riparo da luce e aria.

Dopo un periodo necessario a favorirne una naturale decantazione e al fine di mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche, viene imbottigliato in vetro scuro o in apposite lattine.

La temperatura ideale per la conservazione è di circa 14-18°C, al riparo della luce, lontano da fonti di calore ed evitando il contatto con l'aria che può causare ossidazione dell'olio e conseguente perdita delle sue caratteristiche.



Colore dell'olio: può presentare diverse sfumature dal verde brillante al giallo intenso, dipende dalla varietà delle olive, dallo stadio di maturazione e, pertanto, non è un indicatore affidabile di qualità.

L'olio può avere un gusto fruttato di oliva verde appena raccolta, intensi profumi di erbe aromatiche, di mandorla, di pomodoro, di cardo, di carciofo, di tiglio e di altre componenti del mondo vegetale che possono variare in base alle varietà utilizzate.

L'olio non «invecchia» e deve essere consumato entro sei mesi dopo dall'apertura della bottiglia per evitare che diventi rancido, in particolare, si deve evitare di lasciare aperta anche la bottiglia che si porta in tavola.

Può essere impiegato per la frittura la cui temperatura ideale è intorno a 170-180°C mentre il punto di fumo dell'olio extravergine è intorno ai 210°C.

Il consumatore abituale e ancor più il consumatore "naif" deve abituarsi a scegliere l'olio più adatto al proprio palato e al piatto che vuole consumare.

Classificazione ([Istituto Superiore di Sanità](#)): la normativa di riferimento è il Regolamento (CEE) n. 2568/91 che dispone la classificazione dell'olio destinato al consumo alimentare sulla base di diversi parametri. I principali sono l'"acidità" (quantità di acido oleico libero) e il "numero di perossidi" (sostanze che si formano per processi ossidativi degli acidi grassi).

Le denominazioni

1) Olio di oliva vergine: le olive devono subire SOLO il trattamento di lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione.

A sua volta è classificato in:

1a) Olio di Oliva Extra Vergine (olio EVO): acidità inferiore allo 0,8% e numero di perossidi

inferiore a 20 milliequivalenti/chilo (Meq/Kg). In pratica, è il prodotto più ricercato per le sue qualità organolettiche;

1b) Olio di oliva vergine: acidità inferiore al 2% e numero di perossidi inferiore a 20 Meq/Kg;

1c) Olio di oliva vergine lampante: acidità superiore al 3,3% e numero di perossidi superiore

a 20 Meq/Kg.

2) Olio di oliva raffinato, ottenuto da oli vergini con tecniche di raffinazione che non modificano la struttura chimica dei grassi contenuti nell'olio. Acidità inferiore a 0,5% e numero di perossidi inferiore a 5 Meq/Kg.

3) Olio di oliva, ottenuto dal taglio di olio vergine con olio raffinato. Acidità superiore a 0,5% e numero di perossidi inferiore a 15 Meq/Kg.

4) Olio di sansa di oliva greggio, ottenuto con trattamenti della sansa (quello che resta dopo l'estrazione dell'olio e composto dalle bucce, dai residui della polpa e dai frammenti di nocciolo) con solvente. Destinato a raffinazione e usi tecnici. Acidità superiore a 0,5%.

5) Olio di sansa di oliva raffinato, ottenuto per raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio. Acidità inferiore a 0,5% e numero di perossidi inferiore a 5 Meq/Kg.

6) Olio di sansa di oliva, ottenuto dal taglio dell'olio di sansa di oliva raffinato con olio vergine. Acidità inferiore a 1,5% e numero di perossidi inferiore a 15 Meq/Kg

Un indice molto importante della qualità dell'olio, non sempre indicato in etichetta, è il valore dei **polifenoli totali**, sostanze con importante azione antiossidante.

Anche all'interno della categoria extravergine si possono trovare oli estremamente diversi tra loro ed è importante scegliere sempre un olio di qualità, che rispetti caratteristiche chimiche e sensoriali precise come:

- *bassa acidità* (inferiore allo 0,8%);
- *chiaro odore/sapore riconducibile al frutto da cui proviene, l'oliva (sentore fruttato)*;
- *sensazioni di amaro e piccante*, indici di un buon contenuto di polifenoli.

b) Olive da tavola

Queste olive, come detto sopra, seguono un percorso un po' diverso da quello delle olive destinate alla produzione dell'olio.

La raccolta può essere anticipata per le olive verdi o posticipata per le olive nere che infatti vengono raccolte a maturazione completa.

E ancora, possono essere utilizzate intere o sotto forma di paté o di salse. E chi, almeno una volta, non le ha assaggiate in occasione di un aperitivo o non le ha impiegate per arricchire una salsa o un piatto sia esso a base di pesce o di carne o semplicemente vegetariano.

Le tecniche per renderli appetibili, in particolare per eliminare il tipico sapore amaro, variano da zona a zona e a seconda della varietà del frutto in questione.

- salamoia;
- essiccazione al sole, al fuoco, al forno;
- salagione;
- sott'olio;

- sott'aceto.

Anche per questa tipologia di prodotto le ricette variano secondo la localizzazione geografica nella penisola. Ben sapendo che una ricetta e il suo procedimento possono offrire infinite variazioni e anche declinarsi a livello familiare seguendo le proprie tradizioni, risulta arduo fare una disamina delle diverse varietà e delle diverse ricette, si ricordano solo alcune tra le più conosciute.

- **Oliva ascolana del Piceno** (appellazione DOP) oliva di grosse dimensioni tenera e dolce che viene servita farcita e fritta. Se andate ad Ascoli Piceno o anche nelle Regione delle Marche non perdetevi l'occasione di assaggiare questa prelibatezza; si potrebbe andare in Bretagna o sulla costa atlantica francese e mancare le ostriche?
- **Taggiasca**, oliva piccola e gustosa con bassa acidità; originaria della Liguria successivamente è stata diffusa in tutta la penisola.
- **Olive verdi schiacciate**, denocciolate e preparate con olio EVO, peperoncino, origano, finocchio selvatico.
- **Olive verdi in salamoia**, molto diffuse in Sardegna ma altrettanto note in molte altre regioni italiane.
- **Olive farcite**, ancora una volta con i gusti della zona di produzione, il ripieno può andare dalle verdure alle acciughe senza dimenticare il peperoncino.
- **Olive nocellara del Belice** (appellazione DOP) frutto di grande pezzatura e polpa consistente ideali per la conservazione in salamoia, vengono impiegate nella preparazione della caponata, ricetta classica della cucina siciliana.



Oliva ascolana del Piceno (raccontidimarche.it)



Olive verdi schiacciate



Olive taggiasche
(magazine.lorenzovinci.it)



Olive nocellara del Belice
(saporidelbelice.com)

E ancora, un altro breve ricordo personale.

Chi redige queste note si ricorda il lungo ciclo della raccolta delle olive. All'inizio dell'autunno si incominciava con la raccolta delle olive verdi che venivano schiacciate e farcite oppure preparate in salamoia (ricetta estremante facile con il solo inconveniente che si possono offrire solo dopo alcuni mesi di conservazione). E poi, le olive nere quelle che raggiungevano la completa maturazione sull'albero e cadevano spontaneamente e pertanto venivano dette "olive morte"; la lunga attesa sull'albero aveva dato modo di perdere buona parte dell'acidità e si mangiavano come companatico appena raccolte, già sotto l'albero!

P.S.:

Terminiamo questa presentazione augurandoci che la produzione dell'olio extravergine di oliva possa essere prodotto, magari tra non molto tempo, anche a Nantes.
Ed ecco la testimonianza, la presenza degli alberi di ulivo in alcuni luoghi della nostra bella e amata città.



Jardin des Plantes - Nantes



Parc du Grand Blottereau - Nantes



Canal Saint Felix-Loire - Nantes

Fonti principali consultate:

- 1) Olio extravergine di oliva - Istituto Superiore di Sanità ([Clicca qui](#)); 08 Luglio 2021
- 2) «L'Italia del gusto: erbe, spezie e condimenti» Gruppo Editoriale l'Espresso S.p.A., 2011.
- 3) «Star bene con l'olio d'oliva» di Luigi Caricato, Tecniche Nuove Ed. 2003.
- 4) «L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita» di Maurizio Pescari, Ed. Rubettino 2021.
- 5) « L'huile d'olive, un « or jaune » » Le Monde, 25 mai 2006.
- 6) «L'olio: storia, tradizione e usi della millenaria cultura dell'olio d'oliva» di Roberto Bosi, Nardini Ed. 1993.
- 7) «Dal sacro al profano. L'olivo ha unito le genti e attraversato la storia dell'umanità» ([Clicca qui](#))
- 8) Olio di Oliva Ieri & Oggi ([Clicca qui](#))
- 9) Wikipedia.
- 10) Aziende produttrici.

Franco Racco