

Bollettino FITOSANITARIO – TIGNOLA- MOSCA DELL'OLIVO

N. 14 – 21 ottobre 2020



Abruzzo Oleum

**Area Omogenea di Monitoraggio: Provincia di Pescara-
Chieti**

PREMESSA

Il presente bollettino fitosanitario è stato redatto sulla base delle previsioni meteo, dei monitoraggi effettuati nei campi spia e sulla base delle allerte fornite dai modelli epidemiologici del Sistema di Supporto alle Decisioni **olivo.net**® sviluppato da UNAPROL e Horta srl, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore (www.horta-srl.com). Le informazioni riportate nel presente documento sono riferite ai campi spia, indicati sulla mappa da un *marker* e hanno pertanto funzione di indirizzo, pertanto per le decisioni relative agli interventi è necessario contattare lo staff tecnico dell'OP.



Invaiaura *Viraggio progressivo dal colore verde, al giallo paglierino, sino al colore rosso-violaceo per almeno il 50% della superficie della drupa; diminuisce la consistenza della polpa.*

PREVISIONI METEO

Il tempo nel corso dei prossimi giorni si presenterà largamente stabile e mite, per un promontorio anticiclonico di stampo afro-mediterraneo, con sole prevalente ma soprattutto un deciso rialzo delle temperature a tutte le quote, specie per quanto concerne le massime, che potranno raggiungere anche punte di 21-22°C da martedì'. Da segnalare inversioni termiche notturne nelle valli appenniniche con possibili locali nebbie o nubi basse tra notte e mattino, specie sull'aquilano. Peggiora, invece, nel fine settimana con piogge e rovesci in arrivo nella seconda parte di sabato e ancora locale instabilità domenica.

Conservazione post-raccolta e consegna delle olive

Le olive, per conservare le caratteristiche qualitative che hanno al momento della raccolta, devono essere immediatamente consegnate al frantoio di riferimento e molite. Se per qualsiasi ragione non fosse possibile consegnarle e si rendesse necessaria la loro conservazione, è obbligatorio:

- non superare le 24 ore tra raccolta e molitura;
- conservare le olive in cassette o bins di plastica rigidi e aerati, approvati per il contatto con gli alimenti, disponendo le olive in strato sottile (max 25/30 cm.);
- riporre le cassette o i bins in locali freschi e aerati e comunque coperti.



INDICI DI MATURAZIONE

La misura ha lo scopo di migliorare la qualità delle produzioni attraverso l'individuazione dell'epoca ottimale di raccolta. La qualità dell'olio, infatti, è fortemente influenzata dal grado di maturazione delle olive.

La maturazione delle olive può essere monitorata attraverso la determinazione di differenti indici

1. Resistenza al distacco, determinata attraverso l'utilizzo di un dinamometro con forchetta modificata idoneo per i rilievi su olivo.
2. Indice di Pigmentazione, determinato attraverso l'indice di Jaén (6 classi/scala 0-5). Il campione di frutti andrà diviso in sei classi di colore così definite:
0 = classe "olive verdi";
1 = classe "olive con pigmentazione superficiale su meno del 50% della superficie";
2 = classe "olive con pigmentazione superficiale su più del 50% della superficie";
3 = classe "olive con pigmentazione superficiale sul 100% della superficie";
4 = classe "olive con pigmentazione su meno del 50% della polpa e sul 100% dell'epicarpo";
5 = classe "olive con polpa ed epicarpo completamente pigmentati";



3. *Indice di consistenza della polpa, con l'avanzare della maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire e si verifica la rottura dei vacuoli oleiferi con l'attivazione di una serie di processi enzimatici e fermentativi che comportano una rapida degradazione dell'olio dal punto di vista chimico ed organolettico. Pertanto, questo parametro verrà valutato con l'ausilio di penetrometri con puntale da 1,5 mm (operando senza eliminare l'epicarpo) in modo da individuare il valore che rappresenta il momento migliore per la raccolta.*



Il monitoraggio della evoluzione degli indici di maturazione dovrebbe consentire di definire il momento di inizio della raccolta in tempo reale o con un anticipo di qualche giorno per permettere all'azienda di organizzarsi e di intervenire in tempo utile.

La qualità dell'olio è fortemente determinata dalle percezioni rilevate dall'olfatto e dal gusto e si esprimono con un fruttato più o meno intenso che rappresenta il sapore delle olive al giusto grado di maturazione. Ad esso contribuiscono le sostanze fenoliche, che danno all'olio il sapore amaro e piccante e le sostanze volatili ed aromatiche tra le quali quelle gradevoli più importanti sono la trans-2 esenale e la cis-3-esenale che conferiscono all'olio il sapore di verde. In genere le olive raccolte ad uno stadio di maturazione precoce danno oli con fruttato intenso, di tipo verde, amaro e piccante. Da olive raccolte ad uno stadio avanzato di maturazione si ottengono oli con fruttato maturo, meno intenso, meno amari.

CONSIGLI AGRONOMICI

L'origine della qualità

La qualità dell'olio nasce nell'oliveto. Operando correttamente durante i processi di conservazione delle olive, trasformazione in olio e conservazione del prodotto si preserva quella originaria della materia prima. Se le condizioni di lavorazione e stoccaggio non sono idonee è facile compromettere la qualità finale dell'olio.

Maturazione dei frutti ed epoca di raccolta

Tutto ciò che altera l'andamento della maturazione influisce anche sulla qualità. L'andamento della maturazione dipende principalmente dalla varietà, ma altri fattori, quali acqua, temperatura e luce, carico di frutti, possono alterarlo in maniera significativa. All'inizio dell'invasatura la concentrazione di composti fenolici e volatili ad impatto sensoriale è elevata, quindi tende a diminuire nel corso della maturazione. L'olio ottenuto da frutti ad avanzato stadio di maturazione presenta di solito concentrazioni più basse di composti fenolici e volatili rispetto ad oli estratti da olive con buccia non completamente pigmentata. Il progredire della maturazione comporta anche variazioni nella composizione acidica con una tendenza all'aumento del rapporto tra acidi insaturi e saturi. Dal punto di vista gestionale, l'olivicoltore può intervenire sulla qualità modificando l'epoca di raccolta e negli ultimi anni si è osservata la tendenza ad anticipare la raccolta. Nella pratica l'epoca di raccolta è il risultato di un compromesso tra aspetti produttivi (accumulo di olio, componenti della qualità), climatici (probabilità delle precipitazioni), economici (la raccolta è l'operazione più costosa) organizzativi (cantiere di lavoro, disponibilità del frantoio) e aziendali (numero di alberi, disponibilità di manodopera).

Per quanto riguarda il metodo di raccolta, si possono produrre oli con ottime caratteristiche qualitative sia con la raccolta manuale che meccanica, purché siano rispettate le precauzioni minime per evitare di danneggiare i frutti e la lavorazione in frantoio sia eseguita tempestivamente. La raccolta manuale o con

pettini agevolatori dà la massima flessibilità in termini di epoca di raccolta ma richiede tempo ed è costosa, mentre la raccolta con macchine vibroscuotitrici o scavallatrici è rapida ma non sempre efficace. Alcune varietà hanno bisogno di essere raccolte tardivamente per dare elevate rese di raccolta e questo influisce sulle caratteristiche dell'olio per l'effetto sullo stadio di maturazione.

Per gli oli di oliva si fa riferimento ad aspetti legati alla classificazione merceologica del prodotto, alle note olfattive e gustative (sensoriali) e ai benefici per l'alimentazione e la salute umana (salutistici). La qualità merceologica è definita dai regolamenti europei 2568/91 e successivi e riguarda principalmente la purezza e la sicurezza alimentare degli oli estratti dalle olive. La qualità sensoriale e salutistica è strettamente legata ai componenti minori dell'olio, ed in particolare ai composti fenolici (biofenoli), ai tocoferoli, all'acido oleico e alle sostanze volatili. Il concetto di qualità si è evoluto nel tempo. Infatti, mentre nel passato la qualità merceologica pesava molto sulle scelte dei consumatori, oggi prevale la tendenza ad orientare gli acquisti verso oli extra-vergini con un'evidente identità organolettica ed una buona dotazione dei composti ad attività antiossidante, quali i biofenoli e i tocoferoli. Dal punto di vista sensoriale i biofenoli vengono percepiti in buona parte come note di piccante ed amaro che, a loro volta, sono direttamente correlate con l'azione salutistica. I composti volatili responsabili delle note olfattive dell'olio, quali il fruttato e il floreale, comprendono aldeidi sature ed insature a 5 o 6 atomi di carbonio e i relativi alcoli ed esteri, che si formano lungo il percorso della lipossigenasi durante la trasformazione tecnologica in frantoio.