

Numero 03



Dipartimento di
Scienza degli Alimenti



REGIONE CAMPANIA
Assessorato Agricoltura
Se.S.I.R.C.A.



FINANZIATO DALLA
COMUNITA' EUROPEA
Regolamento (CE) 2136/02
Attività 2003-2004

Gruppo di Lavoro
Prof. Raffaele Sacchi (Coord.)
Dott.ssa M. L. Ambrosino
Dott.ssa D.A. Della Medaglia
Dott. A. Paduano
Dott. L. Sansone
Dott. L. Tartaglione

In queste News.....

- ✍ Quando l'olio è buono
- ✍ Eventi di qualità e manifestazioni

QUANDO L'OLIO E' BUONO

Come riconoscere 'a naso' la
qualità dell'olio extra vergine

a cura di **Raffaele Sacchi**
*Docente di Tecnologia degli Oli, Grassi
e Derivati*
*Università di Napoli Federico II,
Facoltà di Agraria di Portici, Napoli*
sacchi@unina.it
sportello.olio@libero.it

Il consumatore moderno di olio extra-vergine di oliva, come dimostrato da diverse indagini e studi condotti a livello nazionale ed internazionale, possiede pochi strumenti conoscitivi tali da consentirgli una scelta ed una valutazione 'oggettiva' della qualità dell'olio che consuma. Il suo gusto, assuefatto all'olio (spesso pessimo) dell'oliera del ristorante, stenta a riconoscere la qualità dell'olio. In questo breve testo, saranno forniti gli elementi base per la valutazione della qualità organolettica dell'olio, tenendo conto che l'allenamento all'assaggio, soprattutto se guidato da esperti, e l'esperienza possono, con non molte difficoltà, portare il consumatore ad una più attenta valutazione della qualità dell'olio.

Il colore

Il colore dell'olio dipende dalla quantità di pigmenti gialli (caroteni) e verdi (clorofille) presenti. Questi, a loro volta, dipendono da numerosi fattori quali: varietà e stadio di maturazione delle olive, tecnologia di estrazione, conservazione. Il colore, in senso assoluto, non è un indicatore affidabile della qualità effettiva dell'olio. Infatti, a meno di colorazioni giallo-arancio

o giallo-bruno che denotano un'evidente ossidazione, il colore più o meno giallo o più o meno verde non è strettamente legato alla qualità oggettiva del prodotto (nutrizionale e sensoriale).

Il profumo-aroma

L'olfatto è il senso più importante nella valutazione di qualsiasi alimento ed, anche nel caso dell'olio, le nostre narici "analizzano" centinaia di sostanze volatili diverse per dare un giudizio di sintesi sull'olio. Le sostanze volatili caratteristiche degli oli vergini derivano direttamente dal frutto, e conferiscono all'olio un aroma tipico, definito appunto "fruttato di oliva".

Oltre ai profumi originari del frutto, tuttavia, una cattiva conservazione delle olive, un'errata trasformazione ed una cattiva conservazione dell'olio possono conferire all'olio degli aromi negativi o 'difetti' dati da sostanze volatili che si originano per fermentazione delle olive o per ossidazione dell'olio. Tra i difetti di origine fermentativa, molto comuni sono quelli di "avvinato-inacetito" (dovuto a fermentazioni alcolico-acetiche), di "muffa" (quando sulle olive o sull'impianto sporco si sono sviluppate muffe) o di "riscaldamento" (dovuto a fermentazioni lattiche). In frantoio si possono originare i difetti di "cotto", "fermentato" e "metallico". Un difetto molto comune negli oli imbottigliati, soprattutto se vicini alla data di scadenza è il "rancido", sensazione olfattiva che origina dall'ossidazione (irrancidimento). Un olio extra-vergine, a norma di legge, non deve presentare alcun difetto percepibile e presentare il solo fruttato.

Il gusto

Le sostanze antiossidanti naturali presenti nell'oliva (polifenoli) a cui oggi si dà grandissima importanza per la nostra salute (anticancerogene, azioni positive su HDL/LDL, blocco dei radicali liberi e riduzione dell'invecchiamento cellulare, protezione delle cellule e funzionalità

cerebrale insieme agli acidi grassi omega-3, etc.) conferiscono all'olio un tipico gusto amaro-piccante percepibile soprattutto nella parte basale della lingua. Tale gusto, piuttosto persistente a causa della forte interazione tra sostanze fenoliche e papille gustative 'caliciformi', è associato ad un olio che ne contiene piccole ma significative quantità (0,1-0,6 grammi/litro d'olio).

L'amaro-piccante dell'olio ("olio che pizzica in gola"), quando non esagerato, è quindi un vero e proprio pregio del prodotto. Purtroppo, molti consumatori scambiano questo pregio per un difetto, ritenendo che l'olio che ha questo gusto sia un olio "pesante" o "indigesto" o "acido"*.

L'olio è buono quando ...

Volendo fornire un pro-memoria semplificato da applicare e sperimentare agli oli che assaggiamo, potremmo dire che "l'olio è buono quando":

a) ... annusandolo sentiamo un'odore più o meno intenso che ricorda l'oliva fresca schiacciata o la foglia di ulivo sfregata tra le mani, oppure una sensazione pungente, fresca e gradevole di erba appena sfalciata, con eventuali note che ci ricordano la foglia di pomodoro, il carciofo e/o odori di frutta verde quali la mela. L'insieme di queste sensazioni viene comunemente definito "fruttato di oliva".

b) ...assaggiandolo dà una leggera sensazione di **amaro e piccante** alla base della lingua. Questa sensazione è dovuta alla presenza di composti fenolici, antiossidanti naturali che

proteggono l'olio durante la conservazione.

Tali composti svolgono un'importantissima azione anche *in vivo*, proteggendo le nostre cellule dall'invecchiamento e dallo *stress* ossidativo (bloccano i radicali liberi).

L'olio non è buono quando ...

a) ... annusandolo avvertiamo odori diversi dal "fruttato", ovvero "difetti". I difetti più comuni sono quelli di tipo fermentativo ed il **difetto di "rancido"** dovuto all'ossidazione per effetto dell'aria (sentori di mandorla-noce, grasso irrancidito, fino a vernice-plastica).

b) ... assaggiandolo percepiamo una sensazione sgradevole che ricorda il grasso irrancidito, o l'oliva in salamoia, il vino o l'aceto, la muffa o il putrido.

Un olio "vecchio" irrancidito evidenzia sempre un fondo dolce (non amaro). La mancanza assoluta dell'amaro e del piccante, collegate al difetto di rancido sono un chiaro indice del fatto che l'olio ha ormai subito un processo ossidativo irreversibile.

L'analisi chimica dell'olio (determinazioni dell'acidità libera*, numero di perossidi, esame spettrofotometrico) potrà fornire ulteriori informazioni, dando conferma delle sensazioni olfattogustative, sia positive che negative percepite all'assaggio.

*N.b. **L'acidità libera** dell'olio non si percepisce all'assaggio, ma è un parametro chimico che misura la percentuale di acidi grassi liberatisi dalla decomposizione dei trigliceridi. Gli acidi grassi liberi sono inodori ed insapori. Pertanto, chi sostiene che all'assaggio sente che l'olio è "acido", sta sostenendo il falso e -peggio- dimostra di non aver letto attentamente questo foglio!

Eventi di qualità e manifestazioni

PREMIO BIOL

In occasione della IX edizione del **Premio Internazionale "BIOL"** riservato agli oli extra vergini da agricoltura biologica che si svolgerà ad Andria dal 22 al 30 Aprile 2004, l'**Associazione di**

Assaggiatori Analisti Sensoriali Associati in collaborazione con la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Avellino e l'Amministrazione Provinciale di Avellino organizza la selezione degli oli campani che parteciperanno all'edizione 2004 del Premio BIOL. Le aziende campane interessate a partecipare al Premio Biol possono inviare, entro il 15 marzo 2004, n° 7 bottiglie da 0,75l del proprio olio a: Premio Biol 2004 Selezione campana c/o C.C.I.A.A. di Avellino - Viale Cassitto, 7 - 83100 AVELLINO Alla C.A. del dr Maurizio Manganelli Il 16 marzo, presso la sala panel della C.C.I.A.A. di Avellino, una giuria di assaggiatori professionisti effettuerà la valutazione delle caratteristiche sensoriali e sulla base del punteggio riportato al panel test sarà stilata una graduatoria.

I primi tre classificati avranno diritto all'iscrizione al Premio Biol 2004.

Per informazioni:

Associazione ASA Tel 081 7752817; e mail: info.asa@libero.it

Per consultare il regolamento del premio:

www.premiobiol.it

RASSEGNA OLI MONOVARIETALI

In occasione del 2° CAMPIONATO NAZIONALE DI POTATURA DELL'OLIVO VENERDI' 12 MARZO 2004 dalle ore 14.30 a Civitanova Marche verrà allestita la 1° RASSEGNA NAZIONALE DI OLI MONOVARIETALI. La rassegna è aperta a tutti i produttori di oli monovarietali. Gli oli verranno assaggiati dal Panel Regionale ASSAM e successivamente descritti per tipologia, sulla rivista **OLIVO e OLIO** insieme all'elenco completo delle aziende che hanno partecipato alla Rassegna. Tutti coloro che desiderano partecipare alla Rassegna devono riempire la scheda sottostante ed unitamente ad una domanda di partecipazione completa di generalità e recapiti, inviare n. 2 campioni di olio monovarietali contenuti in bottiglia di almeno 250 ml con etichetta a:

BARBARA ALFEI c/o ASSAM
Via Alpi, 21 60131 Ancona tel. 0718081

VARIETÀ

ZONA DI PRODUZIONE

TERRENO _ Lavorato _ Inerbito
IRRIGAZIONE _ Si _ No
CARICA DI FRUTTI _ Scarsa _ Media _ Elevata
EPOCA DI RACCOLTA

MODALITÀ DI RACCOLTA

_ Manuale _ Agevolata _ Meccanica
MODALITÀ DI ESTRAZIONE
_ Pressione _ Centrifugazione _ Percolamento
Firma leggibile

Il sottoscritto dichiara che i dati sopraindicati rispondono a verità