

Come cambiano resa e qualità dell'olio con la fertilizzazione



L'olivo è considerata una pianta molto frugale nei fabbisogni di elementi minerali e in acqua. Per questo motivo in passato venivano destinati a questa specie i terreni meno fertili per le caratteristiche fisico-chimiche e per le possibilità di lavorazione. Numerose ricerche condotte nelle regioni olivicole del Mediterraneo hanno invece dimostrato che **l'olivo è una specie capace di valorizzare grandemente gli apporti di elementi fertilizzanti e acqua** e le moderne olivicolture intensive hanno dimostrato come le alte rese a ettaro di olio siano fortemente legate al

portamento vegetativo delle piante e alla capacità produttiva.

L'azoto è l'elemento che influenza maggiormente lo sviluppo vegetativo, il rinnovo della chioma e soprattutto il grado di allegagione.

Il fabbisogno in fosforo e potassio è invece decisivo per l'accumulo di olio nelle drupe e per i contenuti di polifenoli e vitamine. Le caratteristiche fisico-chimiche del suolo sono determinanti sia per la disponibilità di elementi minerali durante il ciclo vegetativo sia nel condizionare la loro assimilabilità.

Produzione di olive e olio

Dalla *tabella 1* si può constatare come **la concimazione abbia influito in modo determinante sulla produzione di drupe/pianta** e quindi sulla resa in olio. La produzione è quasi raddoppiata (da 32,38 a 55,5 q) mentre, come ci si poteva aspettare, la resa in olio in percentuale è diminuita (da 10,90 a 8,66%). Nella valutazione economica della coltura appare significativo l'aumento della quantità di olio/pianta (da 1,28 kg nelle piante test al 1,73 kg nella tesi concimata).

TABELLA 1 - Risultati produttivi delle tesi a confronto				
Tesi	Piante (n./ha)	Resa olive		
		q/ha	kg/pianta	%
Concimata	278	55,5	20	8,66
Non concimata	278	32,38	11,65	10,90
Differenza (%)		+71,67	+71,67	-2,24

Tesi concimata con NPK 20% di azoto totale, 5% di anidride fosforica, 10% di ossido di potassio totale, boro e zinco (Nitrophoska Super 20-5-10) somministrato a mano nella dose di 0,2 kg

Caratteristiche organolettiche dell'olio

Dal punto di vista organolettico, è stato riunito un panel di degustatori e sono stati definiti 14 descrittori organolettici per stabilire un profilo aromatico dei due oli. Il panel ha degustato alla cieca dando delle votazioni da 0 a 5 per ogni descrittore. I profili aromatici che ne derivano sono molto interessanti, perché oltre a esaltare le differenze organolettiche, sembrano confermare alcune differenze delle analisi chimiche.

Nel *grafico 1* si riporta la lista dei descrittori con relativo valore (derivante dalla media delle votazioni di ogni singolo commissario del panel). Le differenze sostanziali tra i due campioni riguardano i parametri fruttato, amaro, piccante,

verde foglia, verde erba, mandorla ed erbe aromatiche.

Per quanto riguarda gli aspetti analitici dei due oli messi a confronto, possiamo osservare **una migliore prestazione nella conservabilità e sulla funzione nutraceutica della prova concimata**. Per la componente degustativa e organolettica, **il panel test effettuato esprime una preferenza per completezza e integrità nei confronti della prova concimata** e il risultato del panel viene integrato e spiegato dalle differenze analitiche.

Prendendo visione nel complesso dei dati raccolti in questa prima fase di sperimentazione, in cui tramite nutrizione minerale sono stati reintegrati nel terreno gli elementi N, P, K, si evince un'importante miglioria sulle rese/pianta (+71,67%) e sulla resa in olio/pianta (+35,15%) nella prova concimata, pur mantenendo e migliorando la qualità e longevità del prodotto.

I risultati ottenuti lasciano ben sperare di aumentare il margine di miglioramento nel corso degli anni, attuando una nutrizione «su misura» costante nel tempo, in grado di ottimizzare quantità e qualità.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 10/2021

Come cambiano resa e qualità dell'olio con la fertilizzazione

di R. Cotarella, F. Fossati, P.P. Chiasso, F. Cestra

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale