L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Il momento migliore per raccogliere le olive

Per ottenere la **massima quantità e qualità di olio** è di fondamentale importanza **raccogliere le olive al momento giusto**. La quantità di olio «ottenibile» è data dal numero di olive raccolte prima che subentri la naturale cascola dovuta alla maturazione e dall'olio in esse contenuto che è calcolabile tramite la resa sul peso secco. La qualità dell'olio è data, oltre che dai classici parametri chimici (acidità, numero dei perossidi, composizione degli acidi grassi, ecc.), anche e soprattutto dalla ricchezza di composti aromatici e di sostanze fenoliche che donano a ogni

olio le sue peculiari caratteristiche organolettiche.

Durante il **processo di maturazione** si verificano nei frutti delle modificazioni di ordine fisico e chimico che sono più o meno evidenti in funzione principalmente della varietà. La buccia comincia gradualmente a cambiare colore, passando dai toni verdi brillanti a quelli più tenui del giallo, per poi assumere colorazioni rossiccio-violacee più o meno intense, fino ad arrivare, in alcune varietà, al colore nero; anche la polpa perde la tinta verde, si colora gradatamente di toni violacei e diventa meno consistente; nelle olive, che si staccano via via più facilmente fino alla cascola di maturazione, si completa l'accumulo dell'olio. In quest'ultimo cambiano le proporzioni fra i vari acidi grassi, **con il procedere della maturazione diminuiscono inoltre le sostanze fenoliche e quelle aromatiche**.

È a causa di queste modifiche che in genere le olive raccolte abbastanza precocemente danno oli con fruttato verde, profumi vegetali e un gusto amaro e piccante, mentre dai frutti raccolti a uno stadio avanzato di maturazione si ricavano oli dal fruttato maturo, poco amari e piccanti, con profumi che ricordano la frutta matura.

A questo punto sorge spontanea la domanda: quando si devono raccogliere le olive per ottenere la massima quantità di olio senza pregiudicarne la qualità?

La scelta del momento per la raccolta

Il momento migliore per eseguire la raccolta coincide con la fase fenologica dell' **invaiatura**, cioè quando la buccia delle olive passa dal colore verde a quello rosso-violaceo più o meno scuro tipico per ogni varietà. Questa fase, che si verifica tra metà ottobre e metà dicembre a seconda delle aree geografiche e delle varietà, precede la maturazione fisiologica durante la quale il colore dei frutti assume toni sempre più scuri e anche la polpa diventa pigmentata e perde la sua consistenza.

Un **ritardo nella raccolta** rispetto a questa epoca, anche se dovesse contribuire a un minimo incremento nella quantità di olio accumulato nelle drupe, o all'**aumento della resa apparente** per disidratazione, ne comporterebbe un **grave scadimento qualitativo**, senza contare la perdita di olive causata dalla naturale **cascola**.

Per valutare in modo razionale la fase dell'invaiatura possono essere utili vari indici colorimetrici, tra i quali il più noto è l'**indice di Jaen** che esprime il colore medio delle olive nel momento del rilievo. La sua determinazione prevede il controllo del colore di 100 olive prese da un campione di circa 1 kg. L'analisi visiva è svolta comparando queste olive con sette classi colorimetriche che partono dal

verde intenso dei frutti acerbi, passano dal viraggio di colore tipico dell’invaiatura e terminano con i toni scuri appartenenti alle olive mature.

Dopo un breve calcolo scaturiscono dei valori che indicano il colore delle olive al momento del campionamento. Generalmente si dice che l’invaiatura è raggiunta intorno al valore di 3,5 ma, considerando la notevole diversità ambientale e soprattutto la diversa evoluzione delle fasi fenologiche di ogni varietà, tale valore dovrà essere adattato, con l’esperienza, alle peculiari caratteristiche di ogni zona olivicola.

Indice di maturazione di Jaen

Gradazione del colore delle olive	Indice
Verde intenso	0
Verde sbiadito	1
Verde con tracce di arrossamento nella parte distale del frutto e che coprono un quarto della superficie	3
Rossiccio o imbrunito per più di metà della superficie	4
Nero e polpa imbrunita per meno della metà della profondità	5
Nero e polpa imbrunita per più della metà della profondità ma senza arrivare al nòcciolo	6
Nero e polpa imbrunita fino al nòcciolo	7

Le aziende professionali si avvalgono anche di **altri indici di maturazione** per trarre le loro decisioni, tra i quali si ricordano:

- il peso di un numero prefissato di olive;
- la percentuale di cascola naturale;
- la resistenza al distacco delle drupe;
- la consistenza della polpa;
- la verifica della quantità e qualità dell’olio su un piccolo campione di olive.

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE