L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Raccolta delle olive: cosa sapere per salvaguardare la qualità

Il miglior momento per la raccolta delle olive coincide con la giusta maturazione dei frutti. Questa fase può essere valutata sia con osservazioni in campo sia attraverso analisi di laboratorio.
Tra i parametri più rilevanti ci sono:

- composti volatili, responsabili dei profumi dell'olio;
- polifenoli, che determinano l'amaro e il piccante.

Entrambi tendono a diminuire con l'avanzare della maturazione delle drupe,

rendendo cruciale il giusto tempismo.

Valutazione in campo della maturazione

Oltre alla resa in olio, molto variabile in base a varietà, condizioni pedo-climatiche e stato idrico dei frutti, è fondamentale monitorare alcuni parametri in campo.

- **Forza di ritenzione del frutto**: indica la forza necessaria per staccare l'oliva dal ramo. Valori inferiori a 450 g (4,5 N) permettono efficienze di raccolta superiori all'85-90% con vibro-scuotitori.
- **Indice di invaiatura**: misura il grado di colorazione delle olive, dal verde al nero-violaceo. Alcune cultivar (es. Leccino) hanno invaiatura contemporanea, altre scalare (es. Frantoio).
- **Consistenza della polpa**: diminuisce con la maturazione. Sotto i 350 g/mm² (3,5 N) aumenta il rischio di ossidazioni e di oli di bassa qualità.

Scelta della maturazione ottimale

Il momento migliore varia secondo la cultivar e dipende da fattori intrinseci ed esterni:

- destinazione del prodotto,
- esigenze di mercato,
- livello di meccanizzazione,
- rischio di attacchi di mosca olearia.

Negli ultimi anni si tende ad anticipare la raccolta per ottenere oli più profumati, amari e piccanti, anche a scapito della resa.

Raccolta e gestione delle olive (convenzionali e biologiche)

Durante la raccolta è essenziale ridurre al minimo i danni sia ai frutti sia alla pianta:

- evitare metodi traumatici,
- utilizzare contenitori rigidi e areati (cassette o bins autorizzati),
- non superare le 24-48 ore tra raccolta e trasformazione.

Cosa sapere in caso di certificazione biologica

Gli olivicoltori devono rispettare le prescrizioni normative per ridurre contaminazioni e danni al prodotto. Le principali indicazioni riguardano:

- uso di attrezzature dedicate al biologico o accuratamente pulite;
- pulizia dei mezzi agricoli per il trasporto e degli spazi di stoccaggio;
- prevenzione del contatto con sostanze non autorizzate;
- separazione netta dei prodotti in condizioni di promiscuità tra coltivazioni bio e convenzionali.

Questi accorgimenti sono fondamentali per garantire l'ottenimento di olive certificate biologiche e un olio extravergine di elevata qualità.

Estratto modificato dal volume pubblicato nell'ambito del progetto Triecol
Nuove prospettive per l'olivicoltura biologica italiana
di Enrico Maria Lodolini, Marianna Rizzo, Elena Santilli, Pierluca Torsello

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