

# Biancolilla

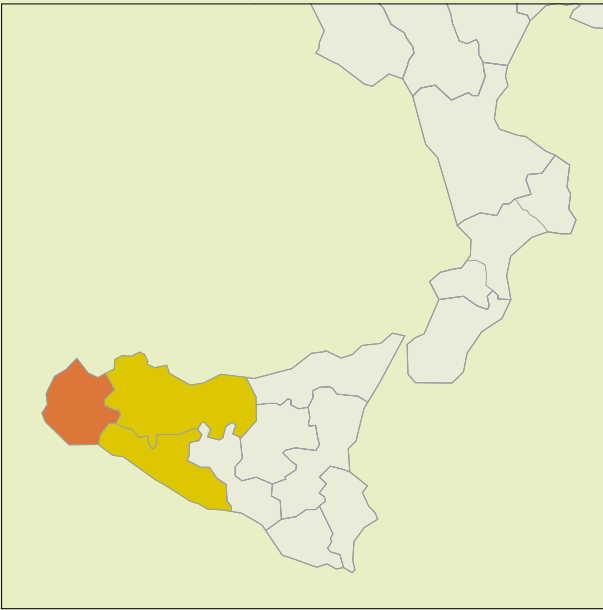


## Descrizione

### **Biancolilla**

Pianta con buone produzioni in ambienti collinari ma anche in terreni con scarsa disponibilità idrica. Ha produttività elevata ma discontinua. Frutto con bassa resa in olio e stabilità media nel tempo. Tollerata i freddi e il cicocomio, sensibile alla mosca e alla rogna.

## Zona di produzione



# Nocellara del Belice



## Descrizione

### **Nocellara del Belice**

Pianta di crescita modesta e ad alta capacità di adattamento, ha produttività elevata e costante. Frutto con resa in olio medio-bassa. Sensibile alla verticillosi, all'occhio di pavone, al mal di piombo e alla rogna ma ha buona resistenza alla mosca.

## PRODUZIONE OLIVE

Parametri sensibili	Fattori di rischio	Interventi
Acidità, numero di perossidi	Possono aumentare in oli ottenuti da olive con infestazioni di origine animale (Bactrocera O. e Saissetia O.) e vegetale (Gleosporium O. e Fumaggine).	
K <sub>232</sub>	Può aumentare in oli ottenuti da olive con infestazioni di origine animale (Bactrocera O. e Saissetia O.) e vegetale (Gleosporium O. e Fumaggine) o per l'elevata temperatura durante l'inolizione che favorisce la formazione di composti con due doppi legami coniugati.	Controllare l'infestazione degli oliveti mediante l'utilizzo di trappole per il monitoraggio periodico, pianificando i trattamenti antiparassitari in funzione dei parametri climatici (temperatura ed umidità) e dello stato delle olive (percentuale di infestazione attiva e di olive attaccate).
Cere	Aumentano in olive di varietà a frutto piccolo coltivate in zone con clima caldo ma anche in seguito alle infestazioni di origine animale (Bactrocera O. e Saissetia O.) e vegetale (Gleosporium O. e Fumaggine).	
% colesterolo	Massicci attacchi di Bactrocera O. possono determinare l'aumento.	
Composizione acidica	Diminuisce in alcune varietà coltivate in zone calde.	L'olio di varietà Biancolilla può presentare bassi valori di acido linoleico, si consiglia di miscelarlo con altri oli per ottenere la giusta concentrazione di questo parametro.
Fenoli totali	Variano a seconda della varietà di ulivo e in funzione del regime idrico: diminuiscono all'aumentare dell'apporto idrico.	Modulare l'irrigazione evitando gli eccessi soprattutto nella fase che precede la raccolta (evapotraspirazione < 60%).
Attributi sensoriali	Maggiore è la quantità di fenoli, più l'olio risulterà amaro e piccante. Olive infestate dalla mosca olearia possono dare oli con difetti di verme, riscaldamento e muffa.	Gestire razionalmente gli interventi irrigui soprattutto nella fase di inolizione e preraccolta. Programmare la raccolta delle partite di olive infestate e trasformarle separatamente entro 6 ore.
IPA (benzo(a)pirene)	Si formano in seguito a combustione di materiale organico (residui di potatura, vegetazione spontanea) o fossile (gas di scarico) in prossimità dell'oliveto e del frantoio.	Evitare la combustione di materiale organico nell'oliveto ed in prossimità dello stesso. Favorire le pratiche di trinciatura e l'interramento o compostaggio dei residui di potatura.
Pesticidi fosforati	Possono inquinare le olive in seguito al loro impiego.	Rispettare i tempi di carenza sia per la difesa del frutto dall'azione del parassita sia per ridurre al minimo il contenuto di pesticidi nel frutto stesso. Preferire l'utilizzo di fitofarmaci e sali di rame idrosolubili.

## RACCOLTA OLIVE

Acidità	Aumenta all'aumentare della maturazione soprattutto in presenza di temperature elevate. Anche lesioni e danni superficiali delle olive comportano un aumento di tale parametro.	
Numero di perossidi, K <sub>232</sub>	Aumentano in oli provenienti da olive mature o danneggiate.	Raccogliere precocemente le olive di varietà Biancolilla, vale a dire raccogliere olive verdi (indice di maturazione tra 2 e 3) entro la prima settimana di dicembre nelle zone montane ed entro ottobre nelle zone marine. Garantire l'integrità delle olive raccogliendole a mano, con vibratori del tronco o con agevolatori (pettini, sferzatori, vibratori del ramo ecc.) usando adeguati sistemi di intercettamento (reti sotto le piante, ombrello rovescio). Non raccogliere le olive da terra e stendere i teli al momento della vibrazione per evitare di processare insieme olive vibrare e olive cascolate.
% β-sitosterolo	Il deterioramento della qualità delle olive ne determina una diminuzione fino a valori inferiori al 92%.	
% stigmasterolo	Aumenta in caso di olive deteriorate che determinano anche una diminuzione della % di campesterolo.	
Fenoli totali	Tendono a diminuire con il progredire della maturazione.	
Attributi sensoriali	Con il progredire della maturazione del frutto si registra una diminuzione degli aromi nel loro complesso, l'olio risulta sensorialmente poco fruttato e tendenzialmente dolce. Mescolare le olive raccolte con gli agevolatori con le olive cascolate naturalmente può conferire all'olio difetti di terra e riscaldamento.	

## TRASPORTO OLIVE

Acidità, numero di perossidi	Aumentano se le olive sono trasportate in contenitori chiusi o stratificate con spessori elevati poiché si determina un aumento di temperatura che accelera l'attività degli enzimi lipolitici.	Preservare l'integrità del frutto trasportando le olive al frantoio in tempi rapidi in contenitori ben areati di dimensioni adeguate e di facile pulizia (bins o cassette). In caso di pioggia coprire le olive con teli in plastica ben puliti. Non utilizzare i sacchi. Qualora il trasporto dovesse avvenire con trattore cassonato si consiglia di evitare qualsiasi maltrattamento che possa favorire le condizioni ideali per lo sviluppo di muffe e di processi fermentativi.
Attributi sensoriali	Fenomeni fermentativi dovuti a scarsa areazione e ad eccessiva stratificazione possono dare difetto di riscaldamento, muffa, avvinato-inacetito e rancido.	

## STOCCAGGIO OLIVE

Acidità, numero di perossidi, K <sub>232</sub>	Aumentano in caso di sosta delle olive in luoghi, per tempi e a temperatura non idonei.	Pianificare il conferimento delle olive in frantoio. Tenere le olive in bins o cassette di plastica, bassi e fenestrati, in una zona fresca, ventilata ed ombreggiata, a temperature oscillanti tra 5 e 25 °C, per non oltre 24 ore dalla raccolta.
Attributi sensoriali	Lasciare in sosta le olive in luoghi, per tempi e a temperatura non idonei comporta l'insorgere dei difetti di riscaldamento, muffa, avvinato-inacetito e rancido. Le olive attaccate dalla mosca sono ad altissimo rischio di alterazione e possono conferire all'olio i difetti di verme, riscaldamento e avvinato.	Ridurre la sosta a non oltre 12 ore nel caso di olive a media e grossa pezzatura e/o bagnate o in periodi con temperature ambientali > 25 °C per evitare l'insorgere di fenomeni fermentativi. Riparare da gelate e fonti di cattivo odore (gasolio, fumo...). Lavorare le olive attaccate dalla mosca entro 6 ore.

## DEFOGLIAZIONE E LAVAGGIO OLIVE

Parametri sensibili	Fattori di rischio	Interventi
Attributi sensoriali	Una defogliazione non efficace può conferire all'olio un sapore "aspro-amaro" (foglie) e/o "aspro-legnoso" (rametti). Le tracce di terreno conferiscono all'olio difetti di sporco e terra.	Defogliare dotando l'impianto anche di sistemi di captazione di eventuali corpi estranei. Lavare le olive con acqua potabile, impiegare sistemi dotati di spruzzatori a doccia operanti alla fine del normale ciclo di lavaggio.
Pesticidi fosforati	I fitofarmaci e i sali di rame utilizzati per assicurare la sanità delle olive si depositano sulle foglie e sulle olive e possono residuare nell'olio.	Procedere alla defogliazione e al lavaggio delle olive per ridurre il rischio di inquinamento da pesticidi nell'olio.

## MOLITURA / FRANGITURA OLIVE

Fenoli totali	A parità di varietà, diminuiscono in seguito all'utilizzo di macine in granito rispetto ai frangitori metallici.	Si sconsiglia l'utilizzo della molazza per la varietà Biancolilla non particolarmente ricca di fenoli totali, per evitare che il prolungato contatto della pasta di olive con l'aria provochi un'accelerazione del fenomeno ossidativo.
Attributi sensoriali	Le macine di granito danno un olio più armonico ed equilibrato ma più suscettibile all'ossidazione, i frangitori metallici danno invece un olio più amaro e piccante. L'utilizzo di una molazza non perfettamente pulita può conferire all'olio i difetti di avvinato e riscaldamento.	Si consiglia l'utilizzo di frangitori a martelli che, esaltando il profilo fenolico, migliorano il fruttato dell'olio ottenuto dalle olive di varietà Biancolilla. Pulire accuratamente il frangitore.

## GRAMOLAZIONE

Acidità, numero di perossidi, K <sub>232</sub>	Aumentano in seguito all'azione degli enzimi lipasi favorita dal prolungamento della gramolazione per tempi superiori ad 1 ora a temperature superiori a 30 - 32 °C.	
Cere	Si solubilizzano nell'olio se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C.	Gramolare per un tempo di 30 - 40 minuti, a seconda della maturazione delle olive, ad una temperatura massima di 30 - 32 °C. Per indicare in etichetta la dicitura "estratto a freddo", la temperatura non deve superare 27 °C.
% eritrodiole + uvaolo	Aumentano se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C.	
Fenoli totali	Diminuiscono all'aumentare del tempo di gramolazione e al diminuire della temperatura di gramolazione.	
Attributi sensoriali	Gramolare a temperature elevate può comportare difetti organolettici di cotto, rancido e metallico.	

## ESTRAZIONE (CENTRIFUGAZIONE)

% eritrodiole + uvaolo, cere	Aumentano in seguito all'elevata temperatura in fase di estrazione.	Operare con un'aggiunta di acqua di 10 - 15 litri di acqua per ogni 100 kg di pasta di olive (anche 40 litri nelle annate particolarmente siccitose) nel caso della varietà Biancolilla. La varietà Nocellara del Belice, essendo caratterizzata da un elevato contenuto di acqua, può essere lavorata anche senza aggiunta di acqua di processo.
Fenoli totali	Diminuiscono all'aumentare della quantità di acqua aggiunta alla pasta di olive.	Tarare la centrifuga in modo da regolare il profilo fenolico.
Attributi sensoriali	L'aggiunta di acqua di processo a temperature troppo elevate può determinare l'insorgere dei difetti di cotto e rancido.	

## SEPARAZIONE CENTRIFUGA

Fenoli totali	Diminuiscono all'aumentare della quantità di acqua aggiunta essendo più solubili in acqua che in olio.	Si consiglia di non aggiungere acqua all'olio di varietà Biancolilla per evitare una perdita di fenoli in questa varietà già povera di antiossidanti. Evitare la pratica di illimpidimento dell'olio aggiungendo acqua calda al separatore con conseguente perdita di fenoli.
Attributi sensoriali	Il prolungato contatto dell'olio con l'acqua di vegetazione può conferire all'olio difetto di acqua di vegetazione.	Separare l'olio dall'acqua di vegetazione nel più breve tempo possibile.

## TRAVASO

Acidità	Può aumentare in seguito al contatto prolungato con le morchie.	Minimizzare il contatto dell'olio con i fondami travasando l'olio entro aprile - maggio. Effettuare i successivi travasi sulla base delle proprie esigenze in base alla torbidità presentata dall'olio (un livello accettabile di torbidità è pari ad un olio visivamente appena velato).
Numero di perossidi	Può aumentare in seguito ad un'eccessiva esposizione all'aria dell'olio durante il travaso che favorisce l'ossidazione primaria.	Utilizzare contenitori in acciaio con dispositivo per scarico morchie evitando l'utilizzo di pompe aspiranti che lavorano ad elevato numero di giri.
Attributi sensoriali	Possono insorgere i difetti di morchia, fermentato e putrido dovuti alla fermentazione del sedimento che si deposita sul fondo del contenitore di stoccaggio.	

## STOCCAGGIO OLIO

Acidità	Aumenta negli oli torbidi per la presenza di acqua e lipasi e per l'elevata temperatura di stoccaggio.	
Numero di perossidi, K <sub>232</sub>	Aumentano in seguito ad autossidazione e ossidazione enzimatica che producono idroperossidi e formano doppi legami.	Utilizzare silos ermetici di acciaio inossidabile (o cisterne interrate rivestite di acciaio o resina) tenuti alla giusta temperatura di conservazione (10 - 18 °C) che proteggono l'olio dalla luce. Disporre di recipienti di diverse dimensioni da tenere sempre pieni minimizzando la presenza di aria o usare gas inerti per lo stoccaggio prolungato.
K <sub>270</sub> , AK	Aumentano per la formazione di tripli legami coniugati e per la decomposizione dei perossidi.	
1,2-digliceridi	L'invecchiamento dell'olio comporta una loro diminuzione per isomerizzazione alla forma più stabile degli 1,3 - digliceridi.	
Attributi sensoriali	L'avanzare dello stato di ossidazione porta alla comparsa del difetto di rancido e le fermentazioni anaerobiche del materiale in sospensione o depositato possono comportare difetto di morchia, putrido e fermentato.	

## FILTRAZIONE

Acidità	Aumenta in presenza di materiale in sospensione.	Controllare, anche visivamente, che l'umidità dell'olio non superi 0,05% e che la temperatura di conservazione sia prossima a 16-18 °C.
Numero di perossidi	Aumentano in seguito all'eccessiva esposizione all'aria che favorisce l'ossidazione primaria.	Evitare l'impiego di pompe responsabili di turbolenze nelle tubature, adottare cartucce filtranti chiuse in cilindri di acciaio.
Fenoli totali	Diminuiscono in seguito all'utilizzo di sistemi di filtrazione drastici.	Preferire sistemi di filtrazione leggeri (cotone idrofilo o cellulosa) a sistemi drastici (farine fossili).
Attributi sensoriali	Il materiale in sospensione può causare fenomeni fermentativi che predispongono l'olio a difetti organolettici quali avvinato, inacetito e putrido.	Filtrare per permettere all'olio di mantenere il suo profilo organolettico e per evitare la presenza di un sedimento sul fondo della confezione.



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia