

Coratina

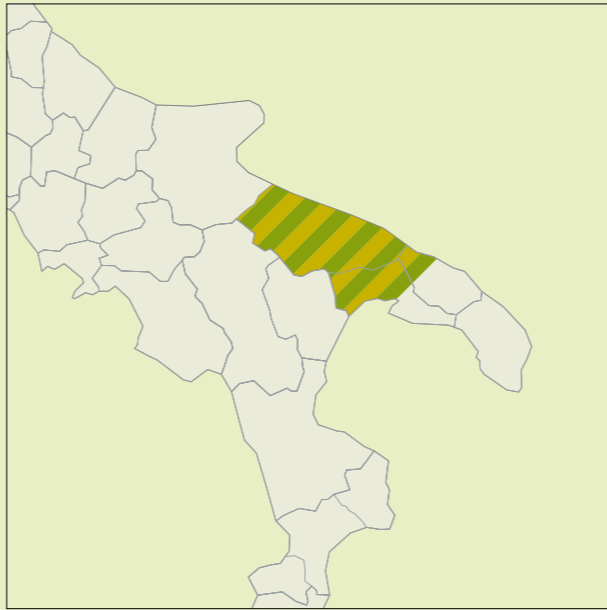


Descrizione

Coratina

Pianta con produttività elevata e costante, resistente al freddo. Frutto a maturazione tardiva con elevata resa in olio ricco di polifenoli, amaro e fruttato. Particolarmente tollerante al freddo, alla fumaggine e alla mosca.

Zona di produzione



Ogliarola barese



Descrizione

Ogliarola barese

Pianta con crescita rapida e produttività media e alternante. Frutto con resa in olio elevata. Particolarmente sensibile alle gelate, ai venti marini, alla rogna e 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).	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).
β-sitosterolo	Diminuisce in alcune varietà coltivate in zone calde.	La cultivar Ogliarola mostra valori leggermente alti di tale parametro in seguito agli attacchi della mosca. Miscelare gli oli al fine di ottenere il giusto valore di questo parametro.
% eritrodiole + uvaolo	L'interazione tra varietà e ambiente può comportarne una variazione da 1 a 4,5%.	Sono state riscontrate aree di produzione della varietà Coratina per cui il rischio di ottenere oli con valori elevati di tali parametri è più elevato. Miscelare gli oli al fine di ottenere il giusto valore di questo parametro.
Fenoli totali	Variano a seconda della varietà di olivo e in funzione del regime idrico: diminuiscono all'aumentare dell'apporto idrico.	Modulare l'irrigazione evitando gli eccessi nella fase di inolizione e preraccolta soprattutto per la varietà Ogliarola caratterizzata da un più basso contenuto di fenoli totali (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, riscaldo 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. Possibilmente utilizzare sali di rame idrosolubili e attergersi al disciplinare di produzione integrata della Regione Puglia (BURP) che prevede tempi e modalità d'impiego dei prodotti fitosanitari.

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 ₂₃₂	Aumentano in oli provenienti da olive mature o danneggiate.	La raccolta delle olive di varietà Coratina va effettuata quando l'indice di maturazione è compreso tra 1,5 e 3. Il momento migliore per la raccolta della varietà Ogliarola è invece corrispondente a un indice compreso tra 2,5 e 3,5.
% β-sitosterolo	Il deterioramento della qualità delle olive ne determina una diminuzione fino a valori inferiori al 92%.	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).
% stigmaterolo	Aumenta in caso di olive deteriorate che determinano anche una diminuzione della % di campesterolo.	Non raccogliere le olive da terra e stendere i teli al momento della vibrazione per evitare di processare insieme olive vibrato e olive cascolate.
Fenoli totali	Tendono a diminuire con il progredire della maturazione.	Evitare la bacchiatura.
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 insieme alle olive cascolate naturalmente può conferire all'olio difetti di terra e riscaldo.	

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.
Attributi sensoriali	Fenomeni fermentativi dovuti a scarsa areazione e ad eccessiva stratificazione possono dare difetto di riscaldo, muffa, avvinato-inacetito e rancido.	Non utilizzare i sacchi.

STOCCAGGIO OLIVE

Acidità, numero di perossidi, K ₂₃₂	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 fessurati, in una zona fresca, ventilata ed ombreggiata, a temperature oscillanti tra 10 e 24 °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 riscaldo, 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, riscaldo e avvinato.	Riparare il luogo di stoccaggio 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.	Utilizzare la molazza per la varietà Coratina e frangitori metallici per l'Ogliarola. È possibile utilizzare i frangitori metallici anche per le olive di varietà Coratina purché operanti a basso numero di giri o effettuando una prima sgrassatura con griglie a fori larghi (10/13) per poi passare alla finitura con griglie a fori più stretti (6/7).
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 riscaldo.	

GRAMOLAZIONE

Acidità, numero di perossidi, K ₂₃₂	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.	Utilizzare possibilmente gramole chiuse.
Cere	Si solubilizzano nell'olio se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C.	Gramolare per un tempo di 30 - 60 min, a seconda della maturazione delle olive, ad una temperatura massima di 30 - 32 °C.
% eritrodiole + uvaolo	Aumentano se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C.	Per le olive di varietà Ogliarola si consiglia di ridurre i tempi di gramolazione. Per indicare in etichetta la dicitura "estratto a freddo", la temperatura non deve superare 27 °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.	È opportuno l'utilizzo della centrifuga a 3 o a 2 fasi e mezza per la lavorazione della varietà Coratina; si consiglia invece una centrifugazione a 2 fasi per la varietà Ogliarola.
Fenoli totali	Diminuiscono all'aumentare della quantità di acqua aggiunta alla pasta di olive.	Operare sempre con un'aggiunta di acqua non superiore al 25% del peso della pasta di olive, alla stessa temperatura della pasta e comunque non superiore a 30 °C.
Attributi sensoriali	L'aggiunta di acqua di processo a temperature troppo elevate può determinare l'insorgere dei difetti di cotto e rancido.	Si sconsiglia vivamente l'uso delle presse per la varietà Coratina.

SEPARAZIONE CENTRIFUGA

Fenoli totali	Diminuiscono all'aumentare della quantità di acqua aggiunta essendo più solubili in acqua che in olio.	Aggiungere minime quantità di acqua potabile alla stessa temperatura di processo per ottenere oli a diversi contenuti di fenoli. Evitare la pratica di illimpimento 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.
Numero di perossidi	Può aumentare in seguito ad un'eccessiva esposizione all'aria dell'olio durante il travaso che favorisce l'ossidazione primaria.	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).
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.	Utilizzare contenitori in acciaio con dispositivo per scarico morchie evitando l'utilizzo di pompe aspiranti che lavorano ad elevato numero di giri.

STOCCAGGIO OLIO

Acidità	Aumenta negli oli torbidi per la presenza di acqua e lipasi e per l'elevata temperatura di stoccaggio.	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.
Numero di perossidi, K ₂₃₂	Aumentano in seguito ad autoossidazione e ossidazione enzimatica che producono idroperossidi e formano doppi legami.	Disporre di recipienti di diverse dimensioni da tenere sempre pieni minimizzando la presenza di aria o usare gas inerti per lo stoccaggio prolungato.
K ₂₇₀ , ΔK	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.	Filtrare l'olio quando la sua umidità supera 0,1%.
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