

Peranzana

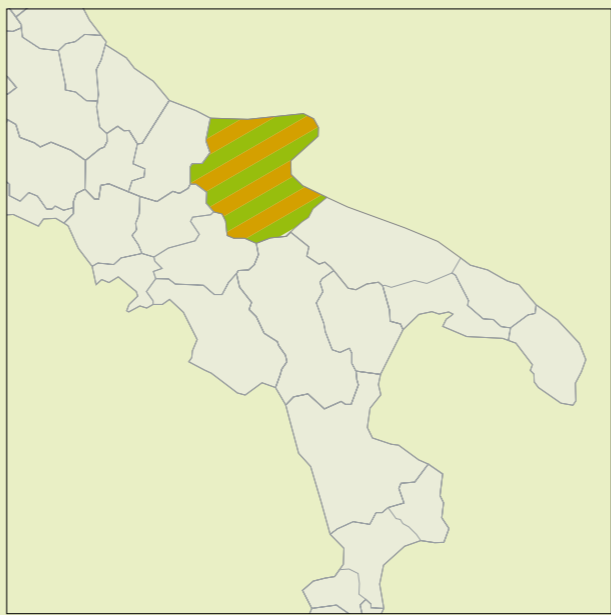


Descrizione

| | |
|---------------|------------------|
| | Peranzana |
|---------------|------------------|

Pianta con produttività alternata. Frutto con bassa resa in olio che presenta un elevato contenuto di clorofilla e carotene e un tempo di irrancidimento più lungo. Discretamente resistente alla mosca e al freddo.

Zona di produzione



Descrizione

| | |
|---------------|-------------------|
| | Provenzale |
|---------------|-------------------|

Recenti studi, ancora in corso, sembrano confermare che Provenzale e Peranzana siano due ecotipi distinti. Evidenti differenze di portamento, maturazione e caratteristiche sensoriali dell'olio supportano questi studi.

Pianta con produttività alternata, a duplice attitudine e portamento contenuto. Frutto con media resa in olio che presenta buona carica polifenolica e una media resistenza all'ossidazione. Discretamente resistente alla mosca e al freddo.

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 ₂₃₂ | 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. | La varietà Peranzana risuta mediamente resistente agli attacchi parassitari. Controllare comunque 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). | |
| Composizione acidica | L'elevata temperatura durante l'inolizione fa diminuire il rapporto Ol/Ln +Ln (ac. oleico/ac. linoleico + ac. linolenico). | La varietà Peranzana tende ad avere valori di acido linoleico prossimi al 10%. Si consiglia di raccogliere anticipatamente e/o miscelare l'olio extra vergine di Peranzana con oli a più basso contenuto di acido linoleico 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 soprattutto nel caso della varietà Provenzale che si distingue per un basso contenuto di fenoli totali. |
| 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'olivo 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 attenersi 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 varietà Peranzana matura precocemente ma le olive tendono a rimanere verdi pertanto si consiglia di raccoglierle quando l'indice di maturazione è compreso tra 2 e 3,5. Nel caso della varietà Provenzale si consiglia di anticipare la raccolta per evitare un drastico impoverimento di fenoli totali. Garantire l'integrità delle olive raccogliendole a mano, con vibratori del tronco o con agevolatori (pettini, sferzatori, vibratori del ramo) 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 vibrate e olive cascolate. Evitare la presenza eccessiva di terra o foglie. |
| % 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 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). Non utilizzare i sacchi ed 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 riscaldo, muffa, avvinato-inacetito e rancido. | |

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 fenestrati, in una zona fresca, ventilata ed ombreggiata, a temperature oscillanti tra 10 e 24 °C, per non oltre 24 ore dalla raccolta. Riparare il luogo di stoccaggio da gelate e fonti di cattivo odore (gasolio, fumo...). Lavorare le olive attaccate dalla mosca entro 6 ore. |
| 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. | |

Provenzale

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 e periodicamente verificare il funzionamento della lavatrice. |
| 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, attributi sensoriali | L'olio ottenuto con l'impiego di macine di granito risulta più armonico ed equilibrato ma più suscettibile all'ossidazione. L'utilizzo di una molazza non perfettamente pulita può conferire all'olio i difetti di avvinato e riscaldo. L'olio ottenuto con l'impiego di frangitori metallici (specie a martelli o a dischi) risulta più amaro e piccante. | Preferire l'uso dei frangitori metallici alle molazze soprattutto nel caso della varietà Provenzale che presenta un basso contenuto di fenoli totali. Si migliorerà in questo modo anche il fruttato dell'olio extra vergine. |
|-------------------------------------|--|---|

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. | |
| Cere | Si solubilizzano nell'olio se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C. | Gramolare per un tempo di 30 - 40 min, ad una temperatura massima di 30 - 32 °C. I tempi vanno ridotti quando si lavorano olive più mature e di maggiori dimensioni. |
| % eritrodiole + uvaolo | Aumentano se la gramolazione avviene a temperature superiori a 40 °C. | 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. | Operare con la minore aggiunta di acqua possibile, in linea di massima non superiore al 25% del peso della pasta di olive, alla stessa temperatura della pasta e comunque non superiore a 30 °C. |
| Fenoli totali | Diminuiscono all'aumentare della quantità di acqua aggiunta alla pasta di olive. | Aggiungere una minore quantità di acqua nel caso di olive raccolte in uno stadio di maturazione più avanzato o di maggiori dimensioni. |
| Attributi sensoriali | L'aggiunta di acqua di processo a temperature troppo elevate può determinare l'insorgere dei difetti di cotto e rancido. | |

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 ₂₃₂ | 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 ₂₇₀ , 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. | Filtrare l'olio quando si presenta molto torbido. |
| 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