

CARATTERIZZAZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINE del LAZIO

Campagna olivicola 2006/07

Paola Fioravanti – UMAO - Unione Mediterranea Assaggiatori Olio

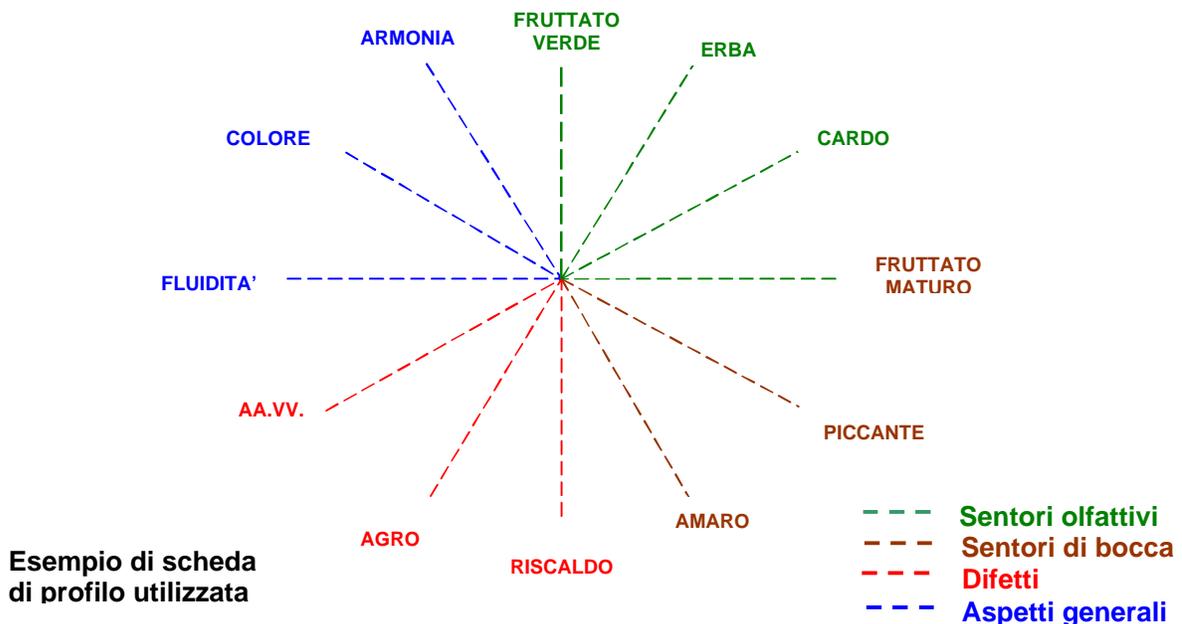
Nell'ambito del progetto ARSIAL, si è voluto verificare se, attraverso metodiche analitiche diverse, sia possibile evidenziare le caratteristiche degli oli extravergini di oliva legate alla zona di produzione e quindi riconoscerne e tracciarne la provenienza.

A questo scopo, oltre all'analisi organolettica e chimico-fisica degli oli previste dalla normativa vigente sono state svolte anche metodiche analitiche innovative quali l'NMR da parte dell'Istituto di Metodologie Chimiche del CNR.

L'analisi organolettica attraverso la realizzazione di un Panel Test con 8/12 esperti assaggiatori, coordinati da un Capo Panel, è stata introdotta per la commercializzazione dell'olio d'oliva dal Reg. CE 2568/91.

A tal fine i campioni, provenienti dalle 5 province laziali, resi anonimi e numerati in maniera randomica per non permettere il riconoscimento ed il possibile condizionamento durante le prove di assaggio, sono stati inviati presso la Sala Panel Polifunzionale della Regione Lazio, sita in Roma, via Ardeatina, 524, dove l'U.M.A.O., forte dei numerosi assaggiatori di olio, già iscritti nell'Elenco Nazionale degli Assaggiatori di olio extravergine di oliva, ha potuto in poco tempo analizzare i 120 campioni pervenuti e dare un giudizio sulle eventuali differenze sensoriali degli oli assaggiati.

Per fare la descrizione degli oli vergini, non potevano essere utilizzate direttamente le schede per la classificazione, in quanto in queste ultime sono presenti solo gli attributi positivi di fruttato, amaro e piccante, ma si è reso necessario mettere a punto delle schede di profilo, che rispettando il principio dell'analisi sensoriale, permettessero il riconoscimento e l'intensità dei descrittori tipici, utilizzando altresì il vocabolario ammesso dalla normativa dell'UE. Per evidenziare la qualità degli oli e semplificarne la lettura è stato dato anche un punteggio da 1 a 9.



Da considerare che l'annata 2006/07 non è stata particolarmente favorevole alla produzione di qualità, perché, prima il clima, poi attacchi ripetuti della mosca olearia, hanno condizionato la produzione sia in quantità che in qualità, come è possibile vedere dai risultati riportati.

I numerosi oli difettati, spesso in maniera marcata, non hanno permesso una completa caratterizzazione degli oli, ma hanno dato solo delle indicazioni che però possono essere considerate interessanti.

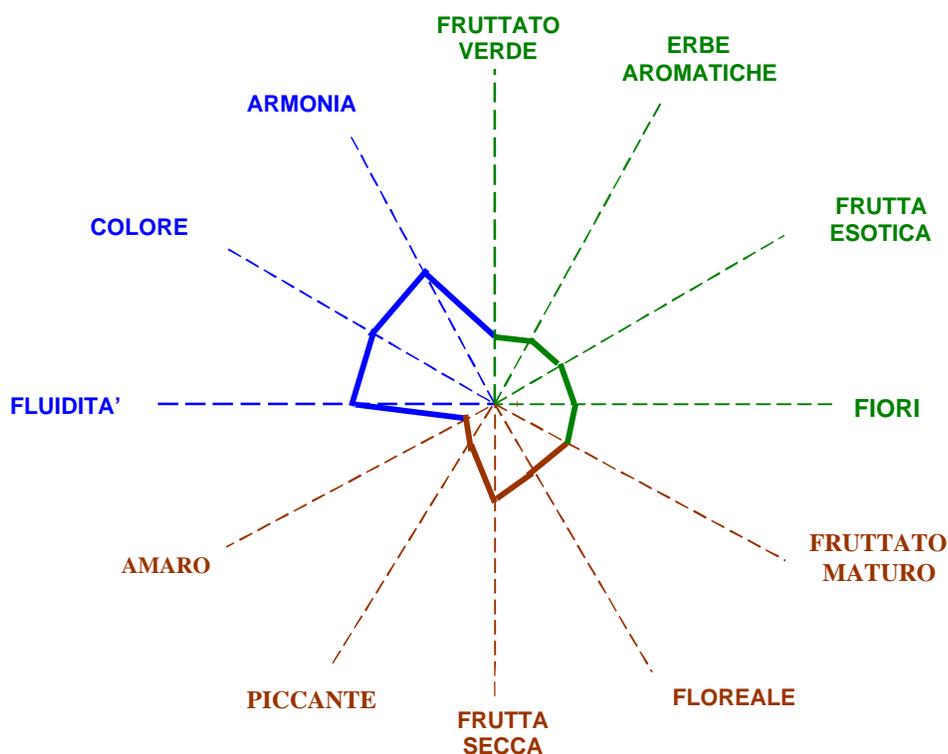
Da un esame nel dettaglio dei risultati ottenuti dalla analisi organolettica su base provinciale, si evidenziano i seguenti aspetti:

Nella provincia di LATINA si sono avuti i risultati peggiori.

Infatti, il 72% degli oli analizzati, alla luce della normativa vigente sono da considerarsi OLI LAMPANTI.

L'alto numero dei campioni che presentava difetti con intensità elevata, non ha permesso di trovare, se non in modo sporadico e con deboli intensità, descrittori positivi di caratterizzazione.

Tuttavia, i campioni che è stato possibile analizzare presentano fruttato maturo accompagnato da sentori di erba aromatica, frutta esotica matura e fiori.



Voto : 7,0

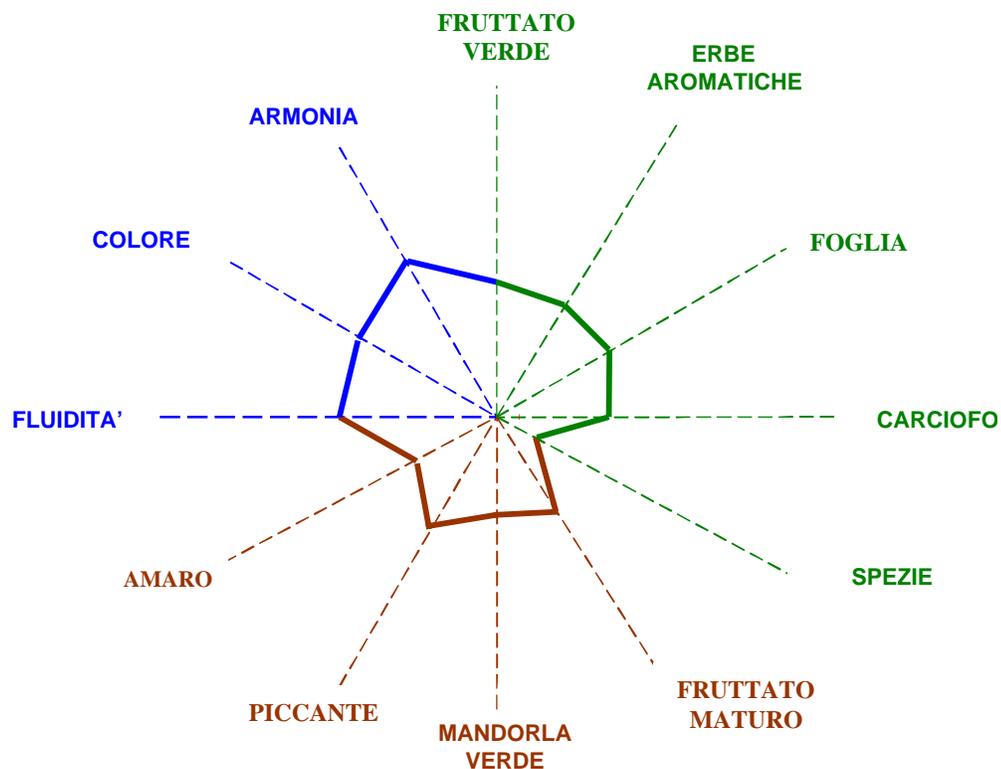
**Classificazione:
EXTRA VERGINE**

Anche nella Provincia di ROMA i risultati non sono stati lusinghieri.

Infatti il 50% dei campioni analizzati sono da considerarsi oli VERGINI LAMPANTI.

Il restante 50% diviso in VERGINE (10%) ed EXTRAVERGINE (40%), pur non presentando caratteristiche aromatiche di pregio di elevata intensità hanno però ricchezza compositiva con una gamma di sensazioni che vanno dall'erba, alla mela, alla frutta esotica, per gli oli a fruttato leggero; alla foglia, erbe aromatiche, carciofo, mandorla verde per quelli a fruttato verde.

L'amaro ed il piccante pur non essendo molto evidenti, danno luogo a sensazioni armoniche e gradevoli.



Voto : 7,4

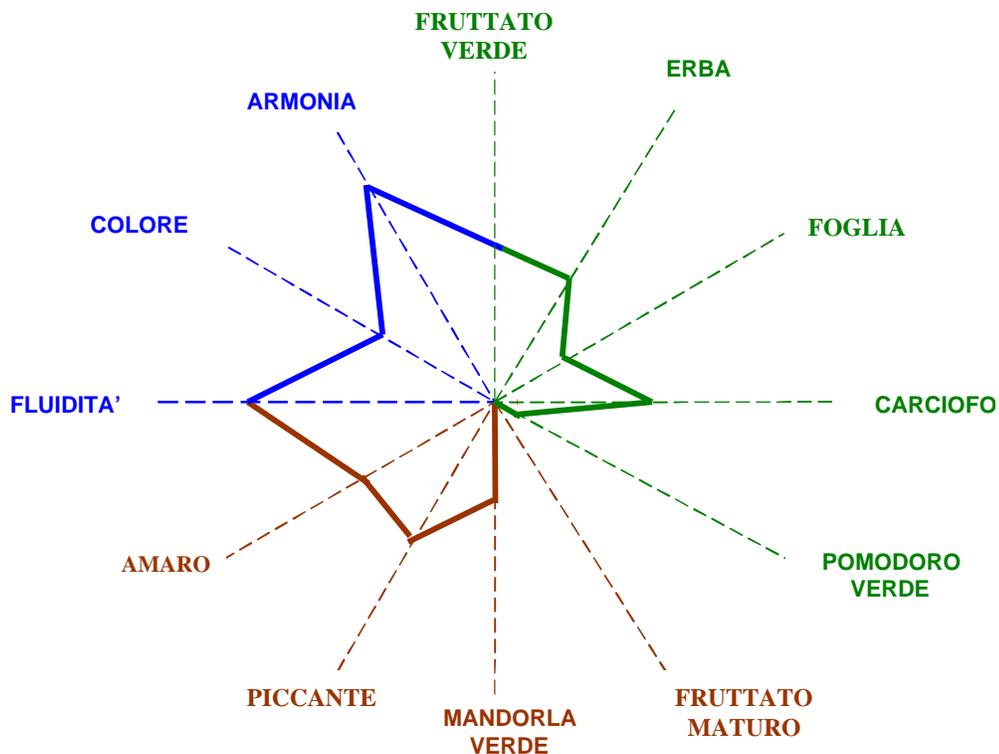
**Classificazione:
EXTRA VERGINE**

Nella provincia di FROSINONE i risultati sono stati molto migliori.

Infatti, solo il 15% risulta essere OLIO VERGINE LAMPANTE, mentre il restante 85% costituito da OLIO VERGINE (20%) ed EXTRAVERGINE (65%), presenta caratteristiche di pregio notevoli e di sicuro interesse.

In particolare gli oli che presentano fruttato verde sono accompagnati dalla percezione di foglia, carciofo, mandorla e pomodoro verde; mentre in quelli a fruttato maturo prevale, l'erba, la mela e la mandorla dolce.

Al gusto l'amaro ed il piccante sono evidenti e ben dosati tra di loro e portano ad un prodotto di elevato profilo sensoriale.



Voto : 7,8

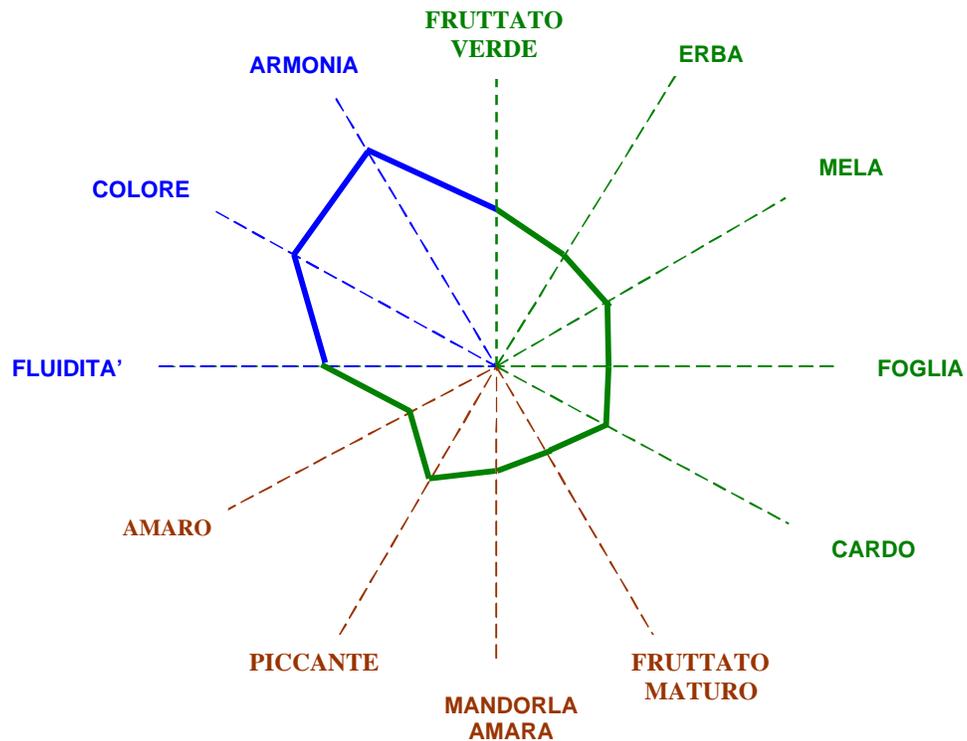
**Classificazione:
EXTRA VERGINE**

Nella provincia di VITERBO i risultati sono stati allineati con la media nazionale.

Infatti gli OLI LAMPANTI sono risultati il 25%, mentre gli oli commerciabili sono stati ripartiti in 10% di OLIO VERGINE e 65% di OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA.

Le caratteristiche di pregio, sono state:

una elevata freschezza, per gli oli a fruttato verde, dovuta anche dalle sensazioni di foglia, erba, carciofo e mandorla amara, accompagnate dall'amaro ed il piccante ben evidenti ed in equilibrio, e le percezioni di erba, mela, cardo e mandorla dolce per quelli a fruttato maturo.



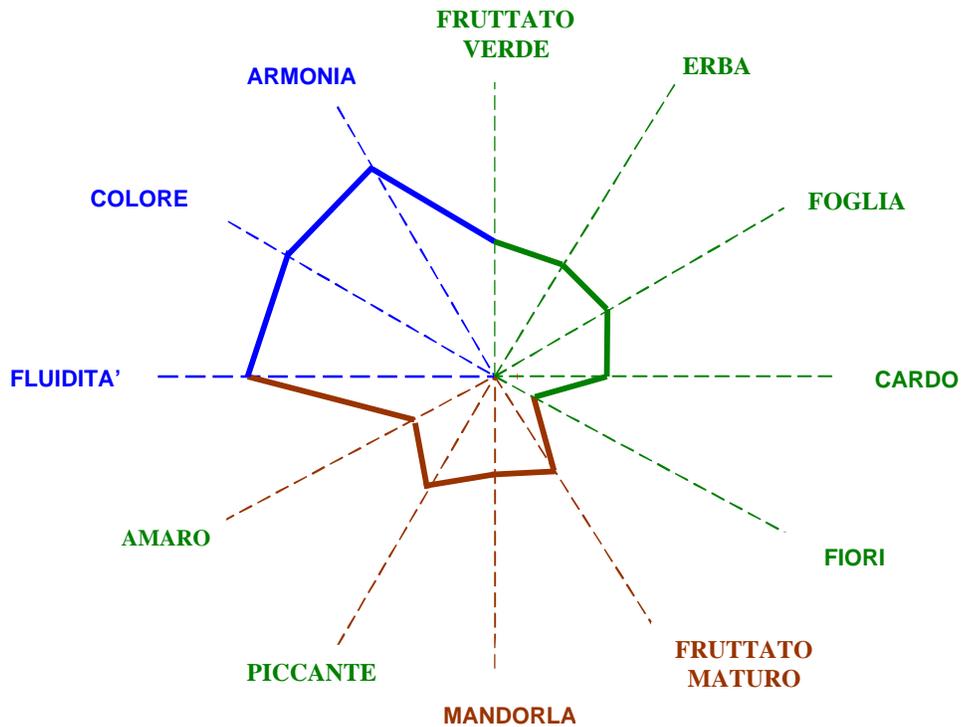
**Classificazione:
EXTRA VERGINE**

Nella provincia di RIETI i risultati non sono stati all'altezza delle aspettative.

Infatti, sono risultati OLIO LAMPANTE il 28%; mentre il resto è stato diviso tra OLIO VERGINE (26%) e il 44% OLIO EXTRAVERGINE.

Le caratteristiche di pregio sono da ricercarsi in sensazioni marcate di erba, foglia, cardo e fiori che spesso hanno accompagnato oli dal fruttato tra il verde ed il maturo.

Al gusto, l'amaro ed il piccante non sempre sono stati molto evidenti anche se in equilibrio fra di loro.



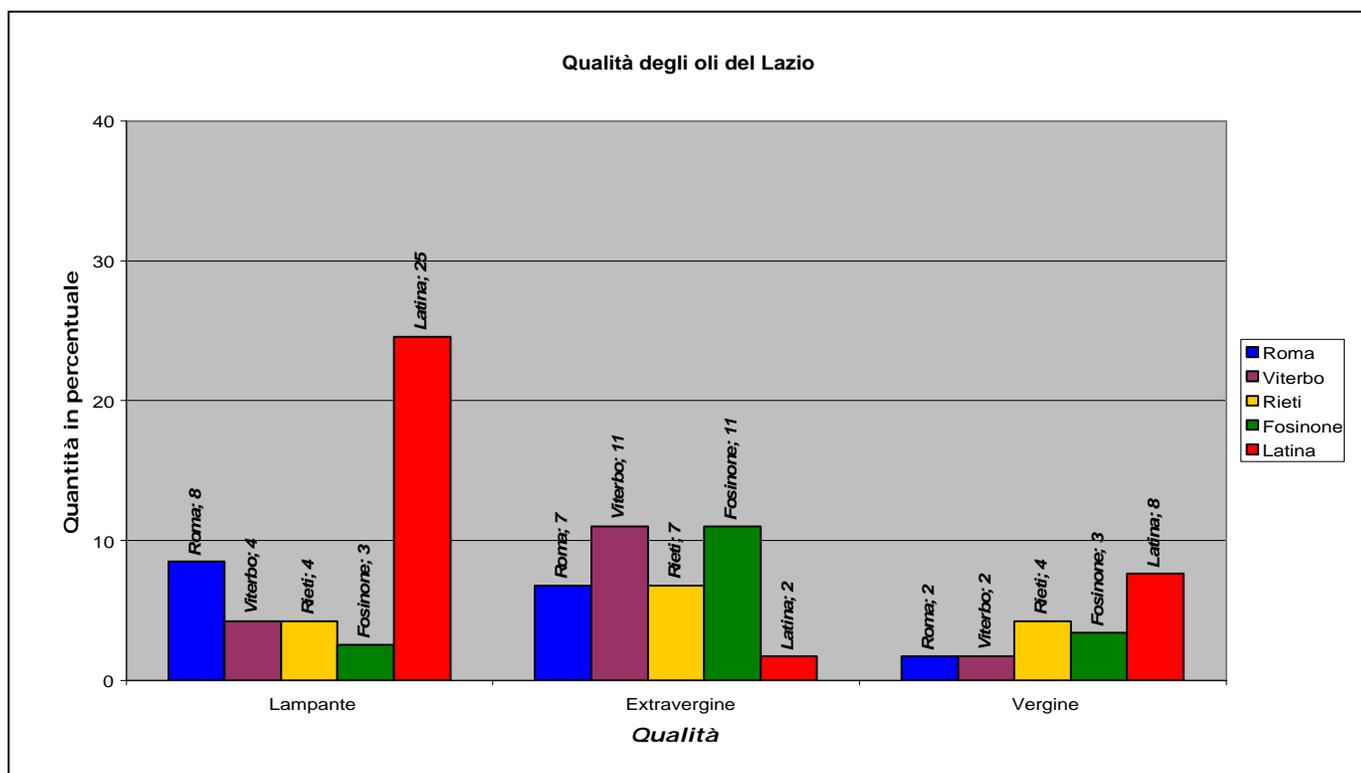
Voto : 7,6

**Classificazione:
EXTRA VERGINE**

Conclusioni:

il progetto portato avanti dall'ARSIAL, ha dimostrato che la strada intrapresa è un percorso che può dare notevoli risultati, dal momento che già con pochi dati si possono identificare zone di produzione e cultivar dei nostri oli. Pertanto, facendo tesoro dell'esperienza di questo lavoro, con prelievi effettuati non in un unico frantoio per provincia ma, diversificando gli impianti e le finalità aziendali (oli non solo prodotti per consumo diretto, ma anche e soprattutto per la commercializzazione), avendo a disposizione dati riguardanti annate diverse, è possibile arrivare alla determinazione delle caratteristiche degli oli extravergini che si producono nella regione Lazio.

Tale attività dovrà essere accompagnata da incontri con i produttori per focalizzare metodi e tecniche per il miglioramento della qualità, di tutte le produzioni, con la soluzione dei problemi che dovessero presentarsi.



Qualità degli oli del Lazio - Campagna 2006/07

