

OLIVO E OLIO



Barbara Alfei – Capo Panel AMAP Marche

alfei_barbara@amap.marche.it

Biodiversità

Vaso policonico Varietà locali



Oli monovarietali

Identità Qualità

Terroir

SOSTENIBILITA'
economica ed ambientale



Reddito in olivicoltura

- aumento produttività
- riduzione costi di produzione
- aumento prezzo di vendita

Modello di olivicoltura semplice, efficace, collaudato, duraturo, che passa per recupero vecchi oliveti e nuovi impianti razionali (6x6 m), filari separati.

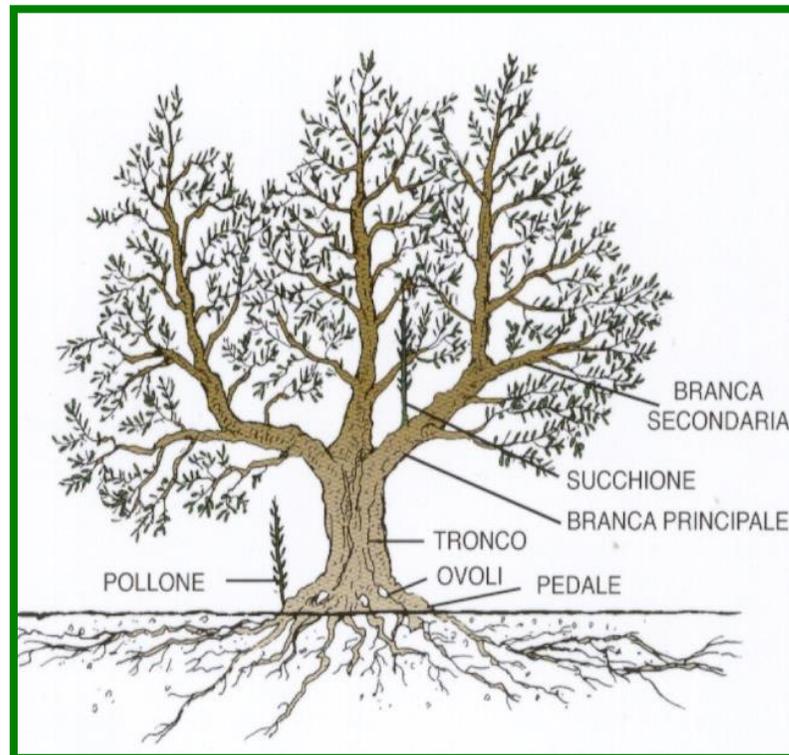


POTATURA

Indirizzare risorse verso i frutti

Assicurare un bilancio costante tra attività vegetativa e attività riproduttiva

Arieggiare e illuminare la chioma per rendere il microclima meno favorevole ai parassiti (occhio di pavone, cocciniglia, fumaggine)



Il ruolo del potatore consiste nel soddisfare le esigenze sia dell'olivo che dell'olivicoltore

- **Esigenze dell'olivo:** fisiologiche (necessità di luce e aria), crescere in modo naturale, produrre in modo naturale.
- **Esigenze dell'olivicoltore:** produrre quantità e qualità, ridurre i costi di produzione, agevolare le operazioni di raccolta.

Principi base della potatura: potare ogni anno, tagliare poco (interventi sostanziali), operare da terra, con attrezzatura agevolatrice del taglio, pneumatica o elettrica, o forbici e seghetti dotati di prolunga.

Risultati: minor tempo, minor costo, miglior equilibrio per la pianta, maggior produzione, minori problemi fitosanitari.

Vaso policonico

senza se e senza ma



www.scuolapotaturaolivo.it

Direttore Giorgio Pannelli (già CREA-OFA, Spoleto)

www.giorgiopannelli.it



Valorizzazione delle produzioni

- ✓ Indiscussa QUALITA'
- ✓ Auspicabile TIPICITA'
- ✓ Adeguata VALORIZZAZIONE COMMERCIALE

In epoca di cambiamenti climatici

- **Maggiore professionalità** dell'olivicoltore nel gestire le conseguenze delle anomalie climatiche
- **Puntare sulle varietà locali**, con maggiore compatibilità ambientale

Ambiente di coltivazione

Latitudine

Oli del Sud Italia meno ricchi in acido oleico,
più ricchi in palmitico e linoleico.

Temperature

Climi più caldi minor contenuto in polifenoli

Andamento stagionale

Temperature e precipitazioni

Correlazione tra disponibilità di acqua e qualità dell'olio

poca acqua:

molti polifenoli

poche sostanze aromatiche

e viceversa...

Patrimonio olivicolo variegato

538 varietà descritte in Italia
1302 sinonimi
numerose altre varietà minori

Spagna: 3 varietà oltre 50%
Grecia: 3 varietà 90%
Portogallo: 3 varietà 96%
Turchia: 5 varietà 75%
Tunisia: 2 varietà 95%
Marocco: 1 varietà 97%
Italia: 24 varietà 58%

COMPATIBILITA' AMBIENTALE



Epoca ottimale di raccolta compromesso tra quantità e qualità

INDICI DI MATURAZIONE

- **quantitativi** (peso frutto, resa in olio, resistenza al distacco, cascola)
- **qualitativi** (indice di invaiatura, consistenza della polpa)

Parametri chimici e sensoriali olio

- composizione acidica
- polifenoli totali e frazioni fenoliche
- rancimat (resistenza all'ossidazione)
- clorofille
- sostanze aromatiche
- Panel test



FRANTOIO

Invaiaitura tardiva e scalare
Accumulo in olio precoce

LECCINO

Invaiaitura precoce e contemporanea
Accumulo in olio tardivo



Epoca ottimale di raccolta

Dipende dal modello di maturazione della varietà, ma varia anche in relazione alla stagione, alla zona di coltivazione, alla carica di frutti sulla pianta.

Può tener conto anche di altri fattori:

- eventuali effetti negativi sull'induzione e differenziazione delle gemme a fiore, nel caso di raccolta molto tardiva;
- periodo in cui le macchine utilizzate per il distacco dei frutti forniscono i migliori risultati, nel caso di raccolta meccanica;
- rispetto dell'intervallo di sicurezza dagli ultimi trattamenti fitosanitari effettuati, per evitare di superare i limiti di residui di prodotti fitosanitari ammessi nell'olio;
- tipologia di olio che si intende ottenere

Abbondante disponibilità di acqua ed elevata carica di frutti rallentano i processi di maturazione, mentre carenze idriche e bassa carica produttiva ne determinano un anticipo ed una accelerazione.

Obiettivo minimo **Qualità**

olio rispondente alla categoria merceologica extravergine

- Acidità < 0,8%
- Perossidi < 20
- Panel test: assenza di difetti, presenza di fruttato

No generica qualità...

Identità



Rassegna Nazionale
Oli monovarietali



Oli monovarietalati sono oli ottenuti a partire da olive 100% della stessa varietà (non 90 o 95%), olive che devono essere raccolte e lavorate separatamente dalle altre, anche dagli impollinatori, garantendo la tracciabilità. Attenzione alle normative su etichettatura!

Monovarietale deve essere l'olio e non l'oliveto; nei nuovi impianti prevedere la presenza di almeno 2-3 varietà.

Consigliabile, nei nuovi oliveti, collocare le piante di diverse varietà in filari separati per favorire la raccolta differenziata in funzione del modello di maturazione di ciascun genotipo.

E' sicuramente difficile gestire una raccolta differenziata in un oliveto tradizionale con un miscuglio di varietà impiantate in maniera random; il prodotto dovrà spuntare un prezzo più alto...come valorizzarlo??

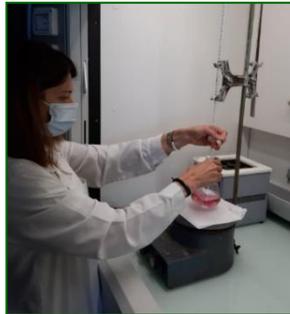
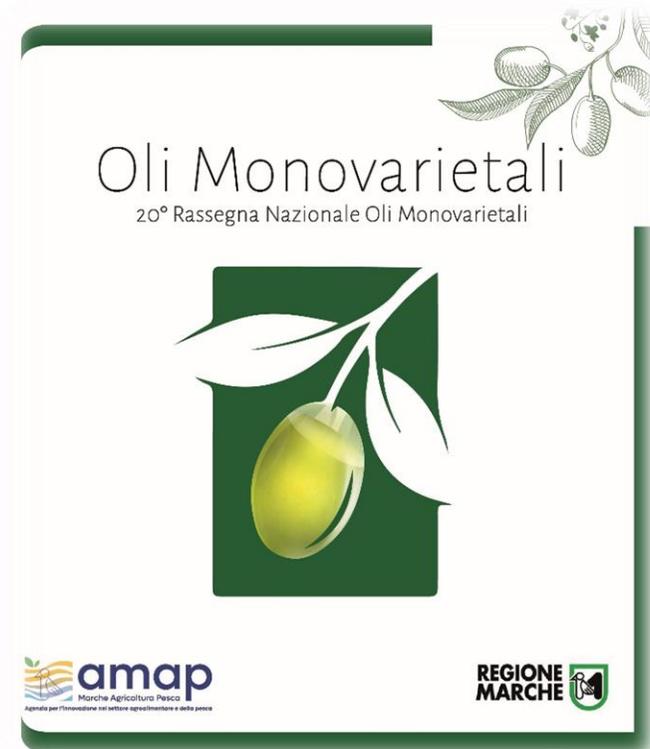
Panel regionale AMAP – Marche

dal 1998 al servizio della qualità



Capo Panel: Barbara Alfei

Centro Agrochimico AMAP – Jesi (AN)

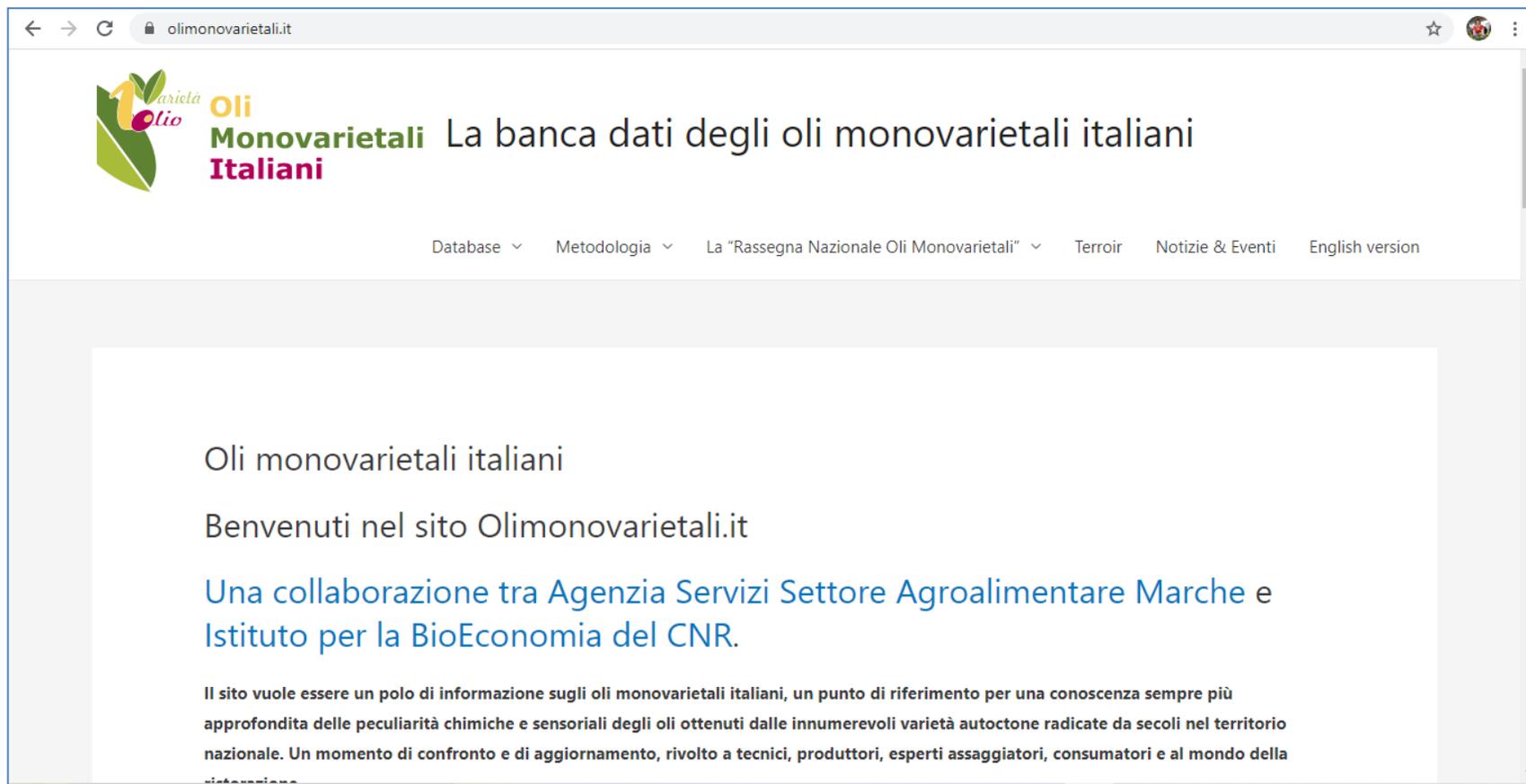


Voto al Panel test ≥ 7



Acidi grassi
Polifenoli





The screenshot shows a web browser window with the URL olimonovarietali.it. The page features the 'Varietà Olio' logo and the title 'Oli Monovarietali Italiani'. Below the title is a navigation menu with items: 'Database', 'Metodologia', 'La "Rassegna Nazionale Oli Monovarietali"', 'Terroir', 'Notizie & Eventi', and 'English version'. The main content area contains the following text:

Oli monovarietali italiani

Benvenuti nel sito Olimonovarietali.it

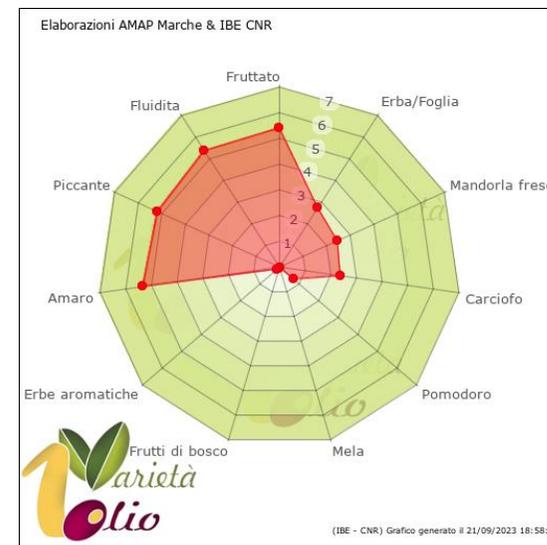
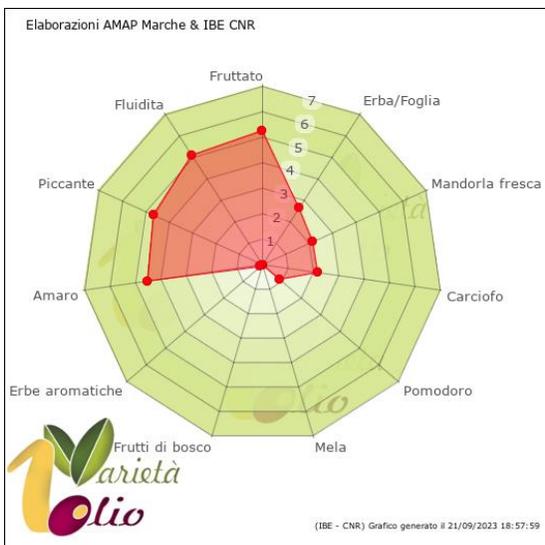
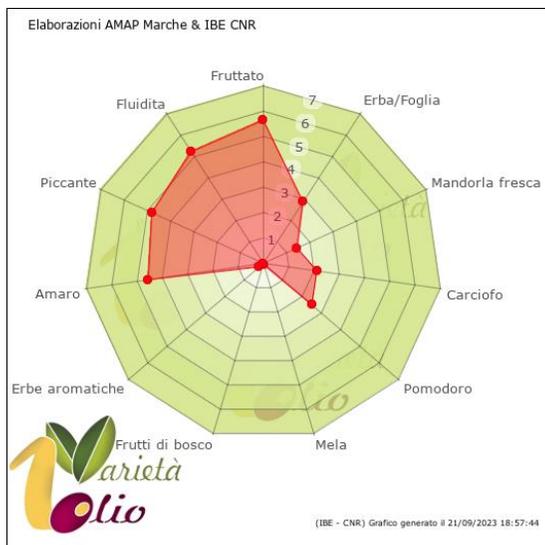
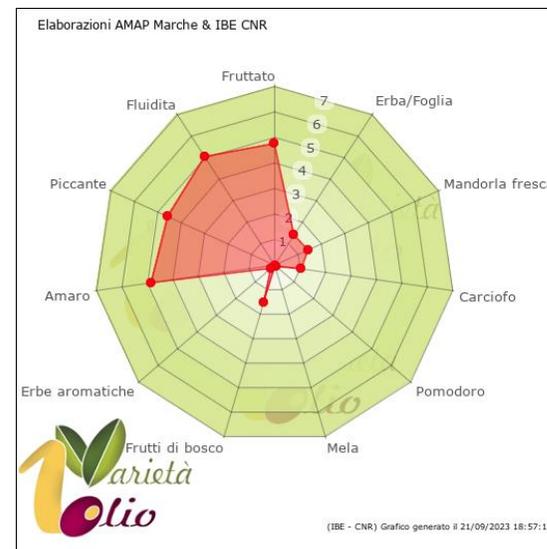
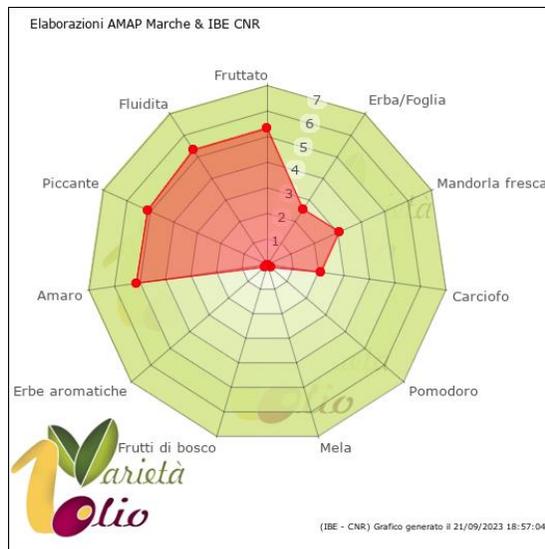
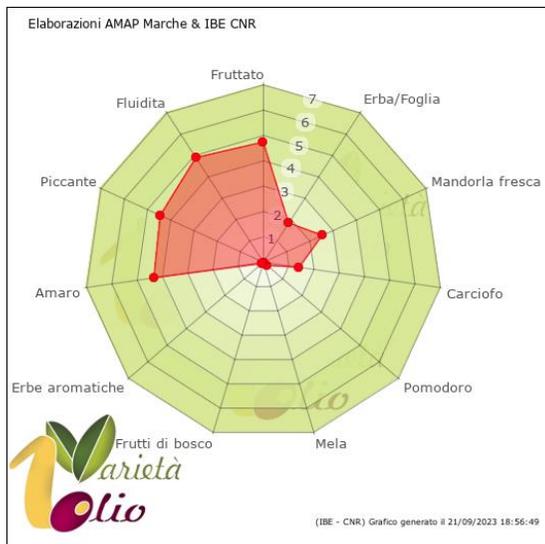
Una collaborazione tra Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche e Istituto per la BioEconomia del CNR.

Il sito vuole essere un polo di informazione sugli oli monovarietali italiani, un punto di riferimento per una conoscenza sempre più approfondita delle peculiarità chimiche e sensoriali degli oli ottenuti dalle innumerevoli varietà autoctone radicate da secoli nel territorio nazionale. Un momento di confronto e di aggiornamento, rivolto a tecnici, produttori, esperti assaggiatori, consumatori e al mondo della ristorazione.

4.087 oli analizzati, 195 varietà, 19 regioni

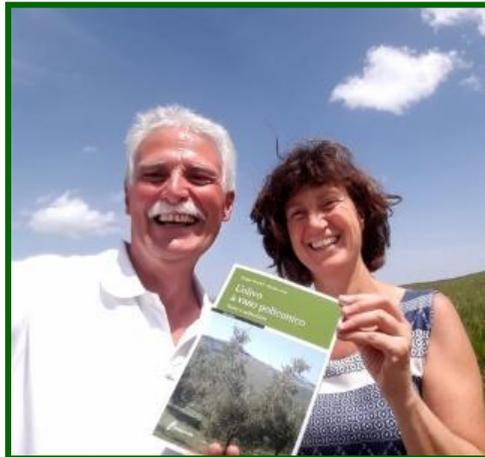
www.olimonovarietali.it

TIPOLOGIE SENSORIALI



TERROIR

- ✓ E dopo tanti anni di studi, ricerche, elaborazioni statistiche di tutti i dati della Rassegna, l'olio monovarietale può avvalersi del concetto di Terroir ripreso dal mondo del vino.
- ✓ Evidenze scientifiche dimostrano la ereditarietà e variabilità dei caratteri (progetto Seinolta); i dati della rassegna confermano l'influenza della varietà e dell'ambiente sulle caratteristiche degli oli.
- ✓ Terroir non è una parola, ma la concretezza di una proposta basata su presupposti tecnico-scientifici.
- ✓ La Rassegna non ha alcuna pretesa di favorire la commercializzazione dell'olio, ma di creare gli strumenti per promuovere e valorizzare l'olio, dare ai produttori le armi per combattere personalmente le loro battaglie
- ✓ Terroir inteso come varietà, territorio, clima, ma anche paesaggio, tradizioni, piante storiche, ricette tipiche...l'uomo alla base id tutto, con professionalità e passione
- ✓ Il Terroir nel piatto



(Pannelli G., Alfei B., 2019. L'olivo a vaso policonico – Terroir e sostenibilità. Edagricole.)

Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano

Progetto su olivi secolari/monumentali della principali varietà autoctone delle Marche, nell'area di origine e/o maggiore diffusione.



Obiettivo del progetto: conservare la biodiversità olivicola delle Marche “in situ”

Sulle piante individuate: analisi DNA su chioma e polloni, datazione del legno con C14



Barbara Alfei