



## Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

### È TEMPO DI BATTERE IL TEMPO

**Grande successo di partecipanti all'incontro organizzato venerdì scorso (21 settembre) presso OTA, Olivicoltori Toscani Associati a Cerbaia. Il tema era *caldo*, nel vero senso della parola: cambiamenti climatici e qualità dell'olio extravergine di oliva toscano. Una qualità che si dimostra in grado di battere il tempo, rispecchiando ogni anno gli standard elevati richiesti dalla IGP. Ma in che modo? Abbiamo chiesto ai frantoiani e alle aziende costruttrici di impianti oleari in che modo fanno fronte e si adeguano a questi importanti cambiamenti**

#### Intervenuti:

Fabrizio Filippi, presidente del Consorzio Olio Toscano IGP

Giorgio Mori, presidente cda e progettista di Toscana Enologica Mori

Giacomo Costagli, responsabile area olio per Alfa Laval

Giacomo Cappugi, responsabile commerciale di Officine Meccaniche Toscane

Beniamino Tripodi, responsabile commerciale Pieralisi

Moderatore: Angelo Bo, agronomo

Il cambiamento climatico è in atto, questo è ormai un aspetto inconfutabile; ci troviamo davanti ad eventi meteorologici sempre più intensi e frequenti. Si assiste ad un innalzamento delle temperature e ad un progressivo anticipo dell'epoca di maturazione. Osservando questo settembre si registrano giornate consecutive con temperature oltre i 30 gradi, e questa non è più una eccezione ma sta diventando la costante. La maggior parte delle cose che potevano esser fatte in campo a questo stadio della campagna olearia sono praticamente già state fatte. Adesso occorre interagire con l'altra metà importante del processo di produzione olearia: il frantoio. Perché l'olio di qualità si fa in campo partendo da olive sane e al giusto grado di maturazione e si completa in frantoio, lavorando nel modo adeguato.

Ma in che modo?

Il consorzio ha organizzato questo incontro per porre questa domanda alle 4 maggiori aziende che operano nel settore dell'estrazione per confrontarci sui vari aspetti inerenti al cambiamento climatico e qualità dell'olio.

Alla domanda cosa possiamo fare noi olivicoltori per ottimizzare il lavoro in frantoio, ecco le risposte degli intervenuti.

#### **Beniamino Tripodi per Pieralisi**

L'oliva è un frutto, e meno si conserva, ovvero prima si arriva in frantoio, meglio è per la qualità del prodotto finale. A differenza del vino, per il quale la cantina può fare molto, agendo sulla fermentazione e su molti altri parametri, per l'olio non è affatto così. In frantoio si attua un processo di estrazione, noi estraiamo l'olio dall'oliva, se non ho qualità in campagna il frantoio non la crea.

#### **Giacomo Costagli per Alfa Laval**

Ridurre il lavoro del frantoio a mera estrazione è inappropriato. Quello che si fa in frantoio è estrarre dell'olio, ma soprattutto rispettare e valorizzare attraverso l'estrazione appunto tutto il lavoro che si fa in campo durante l'anno. L'esaltazione della qualità della materia prima oliva in frantoio si fa attraverso un rigore nell'uso e nella scelta delle tecnologie da usare. Esaltare significa guidare quelle trasformazioni che comunque ci sono dal momento in cui si rompe l'oliva con la frangitura fino al momento della estrazione. Per esaltare occorre avere la capacità di conoscere quei processi che avvengono in quelle fasi di estrazione, poterli controllare e gestire. Ad esempio durante la fase di rottura dell'oliva si liberano degli enzimi capaci di agire sui polifenoli e di renderli solubili nell'olio. Errori in questa fase, che possono portare all'inattivazione di questi enzimi possono rendervi un olio più povero di polifenoli, benché nelle olive di partenza ve ne fossero.

50123 Firenze Viale F.lli Rosselli 20

Telefono 055 3245732 Fax 055 3246110 [info@oliotoscanoigp.it](mailto:info@oliotoscanoigp.it) [www.oliotoscanoigp.it](http://www.oliotoscanoigp.it)

Codice Fiscale 94067620487 Partita Iva 04908240486



## Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Il frantoiano quindi, per noi che sviluppiamo tecniche olearie, è un tecnico alimentare a tutti gli effetti, un professionista che deve avere delle competenze specifiche, che deve essere capace di preservare quello che il produttore porta in frantoio e di esaltarlo.

### **Giorgio Mori, per Toscana Enologica Mori**

L'oliva va raccolta e portata subito al frantoio. Questo è il primo punto per migliorare la qualità generale. Ora va di moda essere chiari e io sono chiaro. Se l'oliva non arriva come deve arrivare, il resto non conta nulla. Quindi ben vengano le analisi chimiche sui perossidi che sono gli unici in grado di indicare lo stato di alterazione dell'oliva, ma anche con le curve di maturazione, che non sono più fantascienza. Già presso alcune aziende si stanno facendo le curve di maturazione, per valutare la giusta epoca di raccolta in funzione della quantità di olio dell'oliva, degli zuccheri, dei polifenoli. Ma non ci dobbiamo spaventare, sono cose semplici da fare, ma vanno fatte. Ma fino a che non si fanno non ce ne possiamo rendere conto.

### **Giacomo Cappugi per Officine Meccaniche Toscane**

Confermo che il problema clima esiste. In Sicilia hanno già cominciato a raccogliere e a frangere. Quindi l'anticipo dei tempi di raccolta è sensibile in tutte le regioni d'Italia. Fare qualità per l'olio di oliva significa riuscire a venderlo e farselo pagare per quanto costa. Fare qualità vuol dire lavorare bene in campo, in frantoio si cerca esclusivamente di estrarre anche se a volte un po' si trasforma il prodotto. Utilizzando l'esperienza del frantoiano si possono ottenere diversi risultati partendo dallo stesso prodotto. Nel processo l'operatore è fondamentale, ma deve anche avere delle tecnologie modulabili e adattabili ai cambiamenti climatici evidenti e soprattutto adattabili alla tipologia di olio che il produttore intende fare.

In sostanza vi è accordo sulla qualità delle olive che deve arrivare al frantoio, e vi è sostanziale accordo sul fatto che il frantoiano deve essere un tecnico preparato e continuamente formato sugli aspetti scientifici e tecnici che si evolvono con la ricerca. Non basta che sappia accendere una macchina, deve saperla guidare e farla funzionare nel modo giusto, e sta a chi produce impianti oleari passare questa informazione e formazione.

L'innalzamento delle temperature, effetto primario del cambiamento climatico, crea un problema anche di condizionamento delle olive; a temperature più alte le fermentazioni si innescano subito e si svolgono più velocemente. Il problema temperature non sussiste solo in campo nel momento tra raccolta e arrivo al frantoio. Permane anche in frantoio a livello di temperatura delle paste.

L'elevata temperatura delle paste è un problema "nuovo". Da sempre in frantoio la necessità era quella di avere delle macchine in cui settare la temperatura massima della pasta. Ma con l'avvento della raccolta precoce per necessità di stadio di maturazione avanzato delle olive, sorge la necessità di abbassare la temperatura delle paste, non più di innalzarla. E questo, suggerisce Cappugi, si fa con degli scambiatori di calore per paste viscosi o anche con delle celle frigo, ma che hanno limitazioni di spazio, costi di utilizzo e investimento. In commercio sono disponibili varie tipologie di scambiatori di calore il cui obiettivo è quello di abbattere immediatamente la temperatura della pasta subito dopo la frangitura, che è una operazione che porta di per sé all'innalzamento della temperatura, perché si libera energia e calore nel momento in cui si rompe l'oliva. Per evitare che la temperatura salga troppo e porti alla inattivazione enzimatica, prosegue Cappugi, bisogna abbassare subito la temperatura sotto certi lavori. Poi si passa in una gramola confinata con la pasta condizionata e si gramola per il tempo necessario che il tecnico di frantoio ritiene ottimale per ottenere il giusto rapporto tra qualità e quantità di olio (resa), a seconda del prodotto che si vuole ottenere. Altro fattore fondamentale per la qualità dell'olio è la **pulizia** del frantoio. Aspetto sollevato da Tripodi, sul quale tutti concordano.

Dalla discussione emerge un altro aspetto: nessun impianto è migliore di un altro in assoluto, perché alcune tecnologie si applicano meglio in certe situazioni che in altre. Facciamo degli esempi concreti:



## Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

piccole quantità di olive, ad esempio quando si frange per oli monovarietali. La scelta del frantoio diventa cruciale e va fatta in base alle dimensioni degli impianti del frantoio, non in base alla vicinanza e comodità di raggiungimento. Questo problema si ha soprattutto a livello di frantoi contoterzisti. La vera sfida è per loro che si vedono arrivare durante la giornata quantitativi diversi di olive e partite diverse e quindi devono mettersi in grado di interpretare ognuna di queste partite al meglio rispettando le richieste del cliente in termini di prodotto finale. Per il frantoio aziendale è diverso, precisa Cappugi, perché lavorando sempre le proprie olive si acquista un'esperienza e conoscenza profonda delle proprie olive e anno dopo anno si migliora sempre. A livello di software la sfida delle aziende costruttrici dovrebbe essere quella di poter gestire e intervenire nell'immediato su tutte le varie operazioni per lo meno quelle a valle della frangitura, perché ogni partita di olive è diversa e lo stesso settaggio dei parametri estrattivi non è applicabile per tutti i casi. Quindi se arrivano delle olive più "difficili" da frangere, e il frangitore mi rallenta, devo essere in grado in tempo reale di cambiare il tempo impostato per la gramole e così via..

La sintesi è pertanto, cui giunge Tripodi in accordo con gli altri, è che l'olio miglior del mondo non lo fa una macchina o una azienda costruttrice di impianti, ma è il prodotto di più fattori: una buona raccolta, una buona conservazione, che sia più breve possibile tra la raccolta e la frangitura, una buona lavorazione in frantoio, un buon stoccaggio dell'olio. Anche questa ultima fase è fondamentale e occorre tenere sotto controllo i 3 parametri che incidono sulla conservazione, quali luce, ossigeno, temperatura di stoccaggio.