

HOME

LA VIGNA
LETTERARIA

IL VINO

ITINERARI
ENOGASTRONOMICI

PRIMO
PIANO

CHI SIAMO



Come si fa un buon Olio Extra Vergine di Oliva ed alcune considerazioni sul mercato degli Oli di Oliva di qualità

Da un antico manuale indicazioni sulla storia dei sistemi di lavorazione dell'oliva.

di Francesco Sbaffi*

L'Olio Extra Vergine di Oliva è uno dei pochi prodotti dell'agricoltura derivati da un frutto per semplice estrazione meccanica, che può essere direttamente venduto al consumatore senza che subisca ulteriori processi industriali. Più di ogni altro prodotto alimentare la sua qualità è data dalla delicatezza con cui si eseguono tutte le lavorazioni del frutto (l'oliva).

Per ottenere un Olio Extra Vergine di Oliva, le olive devono essere innanzi tutto frante. La frangitura può essere eseguita in vari modi, quello più tradizionale consiste nell'uso di ruote di pietra (molazze o macine) oggi sostituite frequentemente con dispositivi a martelli o a dischi rotanti in acciaio. Dalla frangitura si ottiene una pasta che contiene olio, acqua e parti solide (la *sansa*) costituite principalmente dalle fibre vegetali e la lignina. Questa pasta viene omogeneizzata con la gramolatura per favorire il ricongiungimento delle particelle di olio disperse nella pasta stessa. Deve seguire poi la spremitura di questa pasta grazie alla quale si separa la parte solida da quella liquida.

Nella Foto: Illustrazione tratta da "Dizionario di agricoltura" di J. A. Barral e H. Sagnier, edizioni Vallardi, Milano 1893 (Vol. IV M-O, pag. 660 fig. 286.



Fig. 286. - Ramo fruttifero d'*Olea sativa*.

Nell' *ABBICCI' DELL'AGRICOLTORE* di P. e O. Cassella, Ed. Giovani Jovene Libraio, Napoli 1884 troviamo indicazioni ed istruzioni su come doveva svolgersi la "manifattura degli oli" in passato.

Il capitolo XV è dedicato a questo argomento, in particolare inizia con la nota sull'epoca di raccolta (pag. 472) in cui si riporta che nelle regioni a più alta vocazione qualitativa ("le località che producono i migliori olii, cioè il barese, la toscana e gli abruzzesi") la raccolta delle olive avviene al momento dell'invaia e mai oltre. Inoltre si raccomanda di evitare la dannosissima abitudine di conservare le olive prima della molitura nella infondata convinzione che le olive fermentate rendano più olio.

Il luogo eletto per l'estrazione dell'olio è il frantoio (viene anche detto *trappeto*) nel quale si trovano macine per la frangitura "azionata da animali bovini o cavallini", le caratteristiche richieste a questo locale è che sia "almeno arioso" e sempre "netto" cioè pulito, inoltre è importante che "sieno moltiplicati giacché prima cosa da farsi per avere buon olio è la lavorazione sollecita delle olive".

Allorché le olive sono frante la pasta si dispone nelle "*bruscole* o *fiscoli*" che sono impilate una sopra l'altra e disposte nel piatto del torchio per la spremitura. Sul tipo di torchi da impiegare sono da preferire "gli strettoi in ferro a leva multipla e a movimento continuo o meglio ancora idraulici da preferire a quelli in legno". In riferimento alla modalità di esecuzione della torchiatura lo stesso autore spiega che la pressione esercitata deve essere forte al principio ma progressiva ed intermittente, dopo la prima spremitura la pasta viene *rimacinata* e spremuta con aggiunta di acqua calda. A volte per favorire il riscaldamento si lascia fermentare un po'. Nella stessa pagina dell'antico manuale (pag. 476) si nota anche che "l'abuso dell'acqua calda e della fermentazione sono le cause principali per cui l'olio acquista un colore verdastro ed un sapore di grasso, qualità rigettate dal commercio". Quest'ultimo aspetto, legato alle tecniche limitate disponibili in passato oggi superato. La spremitura viene eseguita grazie all'uso di presse idrauliche che danno pressioni sufficienti per estrarre l'olio con una sola spremitura a freddo, senza bisogno di riscaldare la pasta d'olive. Inoltre alla spremitura tradizionale si sono affiancati sistemi continui di estrazione che sfruttano la forza centrifuga. In questi casi la rapidità ed efficacia di estrazione favorisce ancora di più la prevenzione di processi ossidativi a carico delle olive o della pasta macinata oltre ad una maggiore estrazione di polifenoli, che rappresenta un fattore per il miglioramento della qualità del prodotto finale.

Oggi è assolutamente abbandonato il sistema di spremiture successive utilizzato in passato, e a tal proposito vi è da dire che non ha più senso l'indicazione, riportata ancora in talune etichette, che l'olio confezionato è ottenuto dalla prima spremitura, in quanto in ogni caso i sistemi di qualità prevedono solo ed esclusivamente una sola spremitura delle olive. E' pure destinata a perdere significato la motivazione per cui si indicava l'olio *extra sopraffino* o *vergine* quando ottenuto per semplice decantazione della pasta d'oliva dopo la frangitura senza nessuna pressione (tecnica tradizionale toscana), che lo distingueva dall'olio di pressione.

Altro sistema illustrato nel manuale di Cassella, per fortuna oggi assolutamente abbandonato nelle produzioni di olio di qualità, è la "purificazione dell'olio per mezzo dell'acido solforico ed acqua". Questo sistema era utilizzato soprattutto per l'illimpimento della morchia e delle fondate.

L'olio ottenuto con la spremitura conteneva numerose sostanze estranee che dovevano essere separate con il riposo ed i travasi. La "purificazione" dell'olio è consigliata, dal Cassella, anche con la filtrazione attraverso la bambagia di cotone. I filtri erano realizzati da tini con un doppio fondo in cui erano disposti piccoli imbuti pieni di cotone.

Mi sembra infine utile notare che l'ultimo paragrafo del capitolo XV è dedicato (pag. 480) alle adulterazioni a cui è soggetto l'olio. In particolare il taglio con oli di seme (olio di sesamo, colza, arachide e cotone). Questa problematica tutt'ora molto sentita dai produttori italiani ha quindi radici molto antiche!

Considerazioni sul mercato degli Oli di Oliva di qualità

Il mercato dell'Olio di Oliva può esser inquadrato in due settori assolutamente distinti. Il primo, il più importante dal punto di vista quantitativo, è quello legato alla grande industria di confezionamento. Il prodotto trattato è basato sull'approvvigionamento su larga scala di partite di olio di qualità medio-standard a prezzi bassi, proveniente quasi esclusivamente da mercati esteri (Spagna, Grecia, Tunisia). Il prodotto confezionato viene "costruito" con miscele di oli di base ogni anno di origine geografica diversa in base alle partite reperite nel mercato, con il risultato di ottenere un prodotto standardizzato e garantito dal punto di vista qualitativo solo in senso merceologico (rispetto dei parametri analitici di legge). Il mercato di questo prodotto dell'industria, distribuito su larga scala, si basa sul prezzo sempre inferiore al costo di produzione di un olio nazionale e sostenuto da *marchi* protagonisti di campagne pubblicitarie con *spots* che utilizzano immagini suggestive e costruite ad arte. Un altro aspetto importante è che nessuna industria confezionatrice risulta coinvolta nella fase di produzione e spesso della molitura, questo mercato esclude infatti la produzione italiana per i prezzi troppo bassi applicati. Di fatto si tratta di un mercato basato su oli di cui spesso l'industria non è in grado di fornire una indicazione sulla reale provenienza geografica, e quand'anche fosse possibile individuarla è deliberatamente evitato in quanto commercialmente controproducente, dal momento che gli stessi *marchi*, ritenuti italiani dall'opinione pubblica, dovrebbero riportare in etichetta la provenienza straniera del prodotto.

Il secondo tipo di mercato è quello della vendita diretta tra produttore e/o frantoio ed il consumatore. Si tratta di un mercato quantitativamente decisamente inferiore al primo ma fortemente dinamico negli ultimi anni. In questo caso il prodotto offre caratteristiche di qualità legate alla zona geografica di provenienza, al sistema di coltivazione degli olivi, all'epoca e modalità di raccolta, al sistema di lavorazione ed infine all'abilità del produttore. Si tratta di garanzie di qualità che la marca industriale non potrà mai fornire che si basano sul contatto che si stabilisce tra la produzione e la vendita che il consumatore può comprendere e seguire in ogni passaggio della filiera.

Il prezzo dell'Olio Extra Vergine di Oliva prodotto e molito in Italia non può essere inferiore al costo di produzione che può variare da regione a regione ma che si situa sempre ben al di sopra dei 6 €. L'Olio Extra Vergine di Oliva, a seconda del tipo di mercato, può avere garanzie di qualità non comparabili. La

scelta di acquisto si dovrà basare su una consapevole valutazione del rapporto qualità/prezzo dei diversi prodotti reperibili in commercio. In questo il consumatore è aiutato dall'attività dei consorzi di tutela e dei marchi di origine (DOP e IGP) che forniscono indicazioni e garanzie sulla provenienza e tipologia del l'olio commercializzato.

* [Francesco Sbaffi](#), agronomo specializzato in enologia, svolge attività di enologo ma è un esperto ed appassionato produttore di Olio Extra Vergine di Oliva nel suo podere di famiglia in Toscana (Arezzo).