

Collaboratori:

Pietro Aspanò
Anna Bruzzese
Giuseppa Di Bella
Marco D'Imperio
Lara La Pera
Vincenzo Lo Turco
Ekaterini Mavrogeni
Luisa Mannina
Donatella Pollicino
Pippo Ricciardo
Marcello Saitta
Francesco Salvo
Anna Laura Segre

*Dottore in chimica
Dottoranda di ricerca
Docente - Università di Messina
Ricercatore CNR
Dottore di ricerca
Dottore di ricerca
Dottore in chimica
Docente - Università del Molise
Dottore di ricerca
Dirigente Assessorato Agr. e Foreste
Ricercatore - Università di Messina
Docente - Università di Messina
Dirigente di ricerca - CNR di Roma*



Regione Siciliana
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE
IX SERVIZIO REGIONALE - S.a.S.
U.O. 105 CASTELVETRANO
DISTRETTO TRAPANI



Università di Messina

Antonino Cappello

Giacomo Dugo

GLI OLI DI OLIVA

da cv Cerasuola e Nocellara del Belice

Copyright 2005
Pubblicazione non in commercio finanziata
dall'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste - Regione Siciliana.
Programma Interregionale 2004

È consentita la riproduzione
citando la fonte

Castelvetroano - Giugno 2005

GLI OLI DI OLIVA

da cv Cerasuola e Nocellara del Belice

(Stralcio da pubblicazione del 2005)

PREFAZIONE

L'oggetto principale, infatti, di questo lavoro è la descrizione dell'alta qualità delle due DOP della provincia di Trapani, la DOP "Valli Trapanesi" che ricade nella zona a nord e la DOP "Nocellara del Belice" che ricade nella zona a sud della provincia di Trapani. Questi oli rappresentano un'eccezionale esempio della produzione olivicola siciliana e, sebbene vengano prodotti in aree geografiche aventi le stesse condizioni pedoclimatiche, presentano da sempre sentori organolettici differenti.

In questo lavoro sono descritte una serie di indagini atte ad evidenziare da un lato la qualità e dall'altro le differenze degli oli da cv Cerasuola da quelle da cv Nocellara del Belice.

Il lavoro di ricerca, che è stato portato avanti per diversi anni, è la prova di come le iniziative di collaborazione dell'Assessorato con un ente di ricerca pubblico come l'Università di Messina abbiano potuto contribuire alla qualificazione e ad un serio lavoro di tracciabilità di due diverse tipologie di produzioni olivicole presenti nella stessa provincia.

Dopo questo lavoro, a ben ragione, la provincia di Trapani sarà definita non più solo "Provincia naturale del vino", ma anche "Provincia naturale dell'olio".

DOP "VALLI TRAPANESI"

La produzione olivicola di questa DOP ricade nella provincia di Trapani tra la Valle Ericina e quella del Belice, nel territorio amministrativo dei comuni di: Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Salemi, San Vito lo Capo, Trapani, Valderice, Vita.

L'olio prodotto in quest'areale risale alle dominazioni arabe e spagnole. In molte commedie latine si fa riferimento alle grosse olive dell'agro ericino conservate in salamoia d'erbe. Anche se il grosso della produzione di olive era destinato alla oleificazione da utilizzare per uso alimentare domestico e farmacologico. Furono soprattutto i Berberi che diffusero nel trapanese l'olivo saraceno.

Durante il quindicesimo secolo nel territorio provinciale si registra un grosso incremento della produzione di olio. Ai primi del novecento l'olio di Trapani si affaccia a pieno titolo sui mercati dell'olio di qualità. E' del 1908 la notizia diffusa della stampa dell'epoca che una ditta del trapanese riscuote un grosso successo all'esposizione olearia di Roma e successivamente al Gran Prix di Londra.

Le cultivar d'olivo che concorrono a questa DOP sono la Cerasuola e la Nocellara del Belice da sole congiuntamente.

In quest'areale la media delle produzioni olivicole molite nelle campagne olivicole 2002/03 e 2003/04 è di 22 mila tonnellate, l'olio ottenuto è 4 mila tonnellate, i frantoi che hanno lavorato le olive sono in numero di 46, quasi tutti col sistema di molitura a ciclo continuo. La resa media dell'olio è stata del 18,51%

(Tabella 6).

Olio extra vergine di oliva DOP "Valli Trapanesi"

Registrazione europea con il regolamento CE n. 2325/97 pubblicato sulla GUCE L 322/97 del 25.11.1997; riconoscimento nazionale con DM 29 settembre 1998 pubblicato sulla GURI n. 250 del 26 ottobre 1998.

I parametri di commestibilità (acidità, numero di perossidi, esame spettrofotometrico), fenoli, rancimat test e vitamina E degli oli da cv Nocellara del Belice e Cerasuola

Un'ulteriore indagine analitica volta a valutare lo stato di ossidazione dell'olio, ed anche l'eventuale aggiunta di oli rettificati, è l'esame spettrofotometrico che si basa sulla misurazione dell'assorbanza di un olio a particolari lunghezze d'onda (232, 270). L'assorbimento elevato a tali lunghezze d'onda evidenzia la presenza di composti dienici e trienici che si formano sia durante l'invecchiamento dell'olio e la relativa ossidazione durante i processi di rettifica.

Per valutare la resistenza nel tempo dell'olio ai processi ossidativi può essere applicato il rancimat test, una tecnica strumentale che si basa sulla misura conduttometrica dei prodotti di decomposizione delle sostanze grasse. Tale tecnica simula, in tempi molto brevi, un processo ossidativo che in natura è molto più lento. Dal confronto tra i dati analitici del rancimat test riferiti al momento della produzione e quelli acquisiti dopo un anno di conservazione, si evince una diminuzione dei valori dei tempi di induzione e, dati teorici.

Pertanto, anche le indagini analitiche sui componenti minori rivestono un ruolo importante per la verifica della qualità e genuinità dell'olio. I polifenoli ed i tocoferoli, vitamine del gruppo E, sono dei composti naturali ad attività antiossidante che svolgono un importante ruolo nella conservabilità degli oli (idrossitirosolo) ma anche come antiossidanti a livello biologico (a-tocoferolo).

I polifenoli più rappresentati nell'olio vergine sono il tirosolo, l'idrossitirosolo e i derivati dell'acido cinnamico; la loro presenza, insieme a quella dei tocoferoli, spiega la miglior conservabilità degli oli di pressione rispetto a tutti gli altri oli. Il tenore in polifenoli nell'olio vergine è influenzato da vari fattori quali la varietà, il grado di maturazione delle olive, il periodo di stoccaggio, le tecniche di oleificazione nonché lo stato di conservazione. Infatti nelle drupe sono presenti degli enzimi fenolosidasi che agiscono quando la cellula è lacerata (meccanicamente o a causa di lesione provocate dalla mosca olearia), raggiungendo più facilmente i substrati fenolici e catalizzando l'ossidazione dei fenoli a chinoni e poi a polimeri. L'abbassamento del contenuto di polifenoli spiega così la minor conservabilità dell'olio proveniente da olive colpite dalla mosca o da olive lacerate.

... il più alto valore medio dei polifenoli si riscontra, invece, per il gruppo di oli di Paceco (283,2 mg/Kg). Questi ultimi mostrano inoltre il maggior valore medio del tempo di induzione (11,6 h/120°C, corrispondenti a circa 38 mesi di conservabilità), mentre il più basso si riscontra nei campioni di Buseto Palizzolo (7,7 h/120°C, corrispondenti a circa 25 mesi); Paceco risulta quindi il comune entro il quale si ritrovano gli oli con caratteristiche qualitative superiori. (ndr: cv Cerasuola)

CONCLUSIONI

Gli studi effettuati sugli oli da cv Nocellara del Belice e Cerasuola hanno dimostrato che tali oli, oltre a possedere una elevata qualità organolettica, presentano aspetti di sicurezza alimentare. Tutto ciò alla luce non solo dei normali controlli fitosanitari, ma anche delle indagini effettuate a livello di residui da processo (plastificanti), che risultano praticamente assenti, e di metalli pesanti. Riguardo a questi ultimi, le più recenti normative comunitarie, prevedono, di fatto, un limite solo per il piombo, ma "domani" potrebbero considerare anche altri metalli pesanti che già sono stati ampiamente monitorati in questi oli, come riferito in questo libro. Quindi le premesse personali degli autori sulla qualità di questi prodotti, risultano essere confortate, ampiamente.

Solo la conservabilità fa la differenza fra questi due splendidi prodotti: la Cerasuola dà oli che più a lungo conservano fragranza e sentori di fruttato; gli oli di Nocellara, invece, splendidamente armonici alla produzione perdono prima nel tempo la loro fragranza.