Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

DIFESA FITOSANITARIA OLIVO FORLI' - CESENA - RIMINI

Fenologia: in quest'ultima settimana la maturazione e l'inolizione sembrano aver concluso il loro corso, pur tuttavia la situazione è variabile tra le diverse aree olivicole e per le varietà d'olivo presenti, si riportano le caratteristiche di alcune varietà d'olivo presenti sul nostro territorio:

1. **Correggiolo**, tardivo e scalare;
2. **Frantoio**, tardivo e scalare;
3. **Leccino,** precoce e uniforme;
4. **Rossina,** (o Selvatico) media e scalare;
5. **Moraiolo,** precoce e contemporanea

Data	Mediana contenuto in grassi %	I. Jaèn
02.10	18,31	2,56
08.10	19,20	3,53
16 10	19,55	3,74
23 10	20,14	4,11

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

Realizzato da:

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

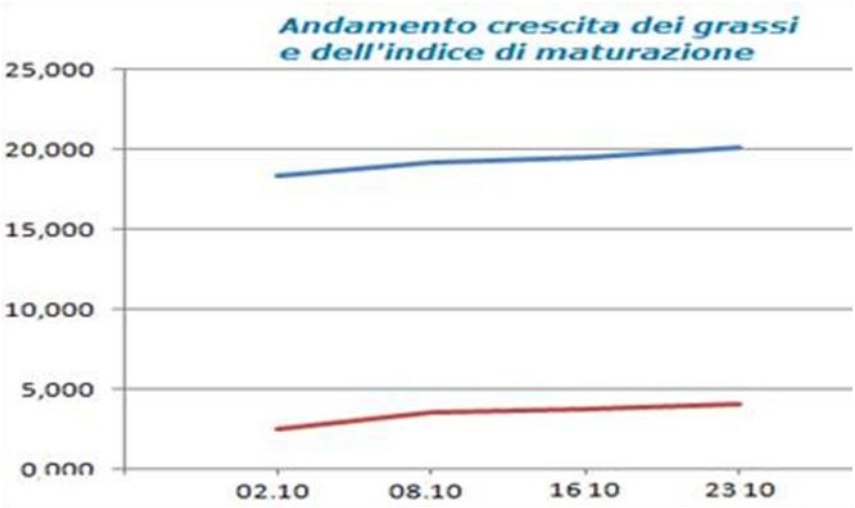
Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

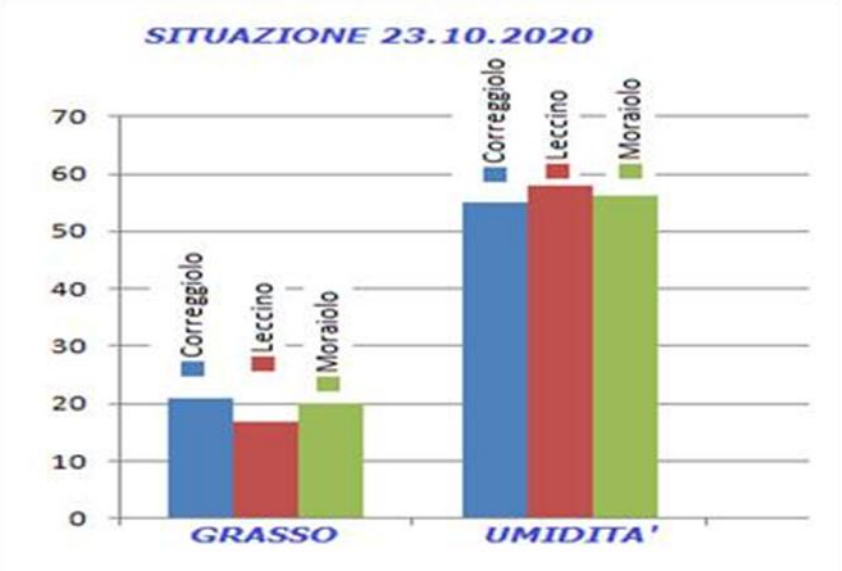
Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

O L I V I C O L T U R A D E L L ' E M I L I A — R O M A G N A





Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

Realizzato da:

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

L'olio e i suoi profumi

Appena franto l'olio emana un intenso profumo di erba appena falciata, ma come riusciamo a sentire i profumi?

Tutti gli odori che arrivano al nostro naso sono una miscela di sostanze volatili, che riusciamo a percepire grazie al sistema olfattivo.

Tutto inizia da una sollecitazione dei nostri recettori olfattivi da parte di molecole volatili che partono dall'olio.

Questo stimolo che arriva al naso avvia un processo fisiologico che trasforma le sollecitazione dentro le nostre narici in un segnale elettrico, che arriva al cervello.

Con più gli odori di partenza sono mescolati insieme prima arrivano nella nostra "testa".

Sul come si riesce a odorare n sappiamo ancora poco, ossia non è ancora ben chiara la dinamica che lega i recettori del naso a una singola molecola o a una miscela di odori.

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

Realizzato da:
Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Il cervello da, però, delle risposte, e una volta giunti al cervello gli odori sono immagazzinati proprio come per i ricordi.

Gli odori che restano più impressi sono conservati nella memoria a lungo, grazie all'azione della "corteccia piriforme", che è un'area del cervello legata allo stimolo sensitivo olfattivo.

La corteccia piriforme è in grado di memorizzare temporaneamente i ricordi olfattivi a breve termine, poi li inscatola e li immagazzina in un'altra parte del cervello, chiamata "corteccia orbito frontale".

Il numero di odori che il naso e cervello umano riescono a distinguere è una cifra enorme, mille miliardi circa, ma vi è un limite che, pur distinguendo un altissimo numero di fragranze, non si riesce a definirle altrettanto accuratamente a parole, ossia vi è difficoltà di descrivere verbalmente anche gli odori più comuni, questo, forse, è dato perché i segnali olfattivi non passano per le aree cerebrali deputate al linguaggio.

Riconoscimento della qualità mediante l'assaggio

Il Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, modificato dal Reg.

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Realizzato da:
Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

CE 640/2008, oltre ai parametri chimico-fisici e ai relativi limiti analitici necessari a garantire la genuinità e la qualità di un olio d'oliva, ha previsto come parametro di valutazione della qualità anche un esame organolettico "Panel - test" sugli oli d'oliva vergini.

Le norme relative alla metodologia e ai criteri di valutazione, nonché gli strumenti per la valutazione sensoriale, sono riportati nell'All. XII del suddetto Regolamento, vediamo l'attuazione pratica.

1. L'attività dell'assaggio inizia con la valutazione olfattiva dell'olio avvicinando il bicchiere, possibilmente blu, al naso ed inspirando piano e profondamente 2 o 3 volte di seguito, concentrandosi sulle sensazioni percepite.
2. Si passa quindi alla valutazione gustativa assumendo un piccolo sorso, circa 3 ml di olio e distribuendolo su tutta la lingua e la cavità boccale. In questo modo si valutano le percezioni gustative e aromatiche. Con aspirazioni corte e successive si introduce aria nella bocca per favorire la percezione per via retro nasale dei composti aromatici volatili.
3. A questo punto si può esprimere una valutazione sintetizzando le sensazioni olfattive e gustative, positive e negative, memorizzate durante le fasi dell'assaggio.

Riportiamo di seguito i termini e le definizioni utilizzabili nella valutazione

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

Realizzato da:
Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

sensoriale degli oli vergini di oliva, che non lascia molto spazio alla ricerca di sensazioni positive, ma è fortemente incentrato sulla definizione degli attributi negativi, i difetti, in quanto gli attributi positivi utilizzano solamente tre espressioni linguistiche: fruttato di oliva, amaro e piccante.

Attributi positivi

1. Fruttato: insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, e caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta o retronasale.
2. Amaro: sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate.
3. Piccante: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi.

Attributi negativi

1. Riscaldo: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica.
2. Muffa-umidità: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.
3. Morchia: flavor caratteristico dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione in depositi sotterranei e aerei.

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

Realizzato da:
Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

4. Avvinato e inacetito: flavor caratteristici di alcuni oli che ricorda quella del vino o dell'aceto, dovuta fondamentalmente a un processo fermentativo delle olive che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.
5. Metallico: flavor che ricorda il metallo, caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.
6. Rancido: flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo.
7. Cotto o stracotto: flavor caratteristico dell'olio, dovuta ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.
8. Fieno o egno: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.
9. Grossolano: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli.
10. Lubrificanti: flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.
11. Acqua di vegetazione: flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione.
12. Salamoia: flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.
13. Sparto: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

Realizzato da:
Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

fiscoli nuovi di spartoe può essere sparto verde o sparto secco, lo sparto è una graminacea perenne (*Lygeum spartum*) le cui fibre, tenaci e resistenti, sono usate per farne cordami o stuoie e nella fabbricazione della cellulosa da carta e fiscoli.

14. Terra: flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.
15. Verme: flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di Mosca dell'olivo *Bactrocera oleae*.
16. Cetriolo: flavor che si produce caratteristicamente nell'olio durante un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuita alla formazione di 2-6 nonadienale.
17.

Terminologia olfattiva

L'esame olfattivo consiste nella descrizione dell'odore e dell'aroma dell'olio.

L'odore e l'aroma dell'olio "derivano da una serie di composti essenzialmente volatili" e sono definibili come il complesso di sensazioni percepite dall'organo olfattivo quando si inspirano tali sostanze per via nasale diretta e retronasale.

Le percezioni olfattive differenti intensità, composizione e qualità.

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Realizzato da:
Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020
DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 23

Data, 23 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Il grado di intensità dell'odore e dell'aroma è determinato da una scala di valori crescente: "appena percepibile", "leggero" o "lieve", "medio", "intenso", "molto intenso".

Nella valutazione della composizione delle sensazioni olfattive si considera in particolare l'indicatore dell'attributo 'fruttato', indispensabile per la diversificazione della qualità degli oli e la loro classificazione in extra vergini, vergini, lampanti.

Oltre alle tipologie di "intenso","medio" e "leggero", in relazione all'intensità, il fruttato si definisce "verde" quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi", mentre è "maturo" quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi,caratteristiche dell'olio ottenuto da olive non ancora mature e da olive mature.

Dal momento che le sensazioni olfattive, a paragone con quelle gustative, sono più difficili da condividere e più soggettive, è necessario associarle a qualcosa di noto, nel quale quell'odore si presenta con intensità caratteristica, come le 'note di mela verde', 'mandorla fresca', 'pomodoro verde' o 'sentori floreali' e 'erbacei', mentre il fruttato maturo è accompagnato da odori di frutta dolce come il melone o di frutta secca.

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: **Dr. Orazio Strada (ditta Strada)**

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini (Terre Emerse)**

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp

Youtube

Realizzato da:
Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna
Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti **dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna** in sigla **"A.R.F.O."** e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.