

Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 26

Data, 13 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

DIFESA FITOSANITARIA OLIVO FORLI' - CESENA - RIMINI

Fenologia: si sta ultimando la raccolta delle olive, ancora una decina di giorni poi la campagna di raccolta e molitura 2020 sarà conclusa.

Prime considerazioni sull'olio ottenuto

Questa campagna olivicola è stata impegnativa per la pianta d'oliva, particolarmente per la mancanza d'acqua. Durante tutta l'estate le piogge si sono dimenticate degli oliveti di Cesena e Rimini.

Le nuvole temporalesche, quando arrivavano, ruotavano nei cieli, ma non lasciavano cadere qualche bel scroscio d'acqua, lasciando gli olivi e il loro carico di olive a cuocersi sotto il sole.

Povere olive, rimasero rinsecchite sino alla fine di settembre.

Poi è giunta la pioggia, dapprima poca, poi abbondante, che ha idratato terreni e piante e, finalmente, le olive sono diventate turgide, ma un po' di danno lo avevano già subito: le rese, un po' bassine, tra l'undici e il dodici per cento, eravamo abituati ad altro.

La natura, però, quando con una mano toglie con l'altra dona e lo ha fatto con la qualità: **molto buona**, acidità e perossidi bassi, amari e piccanti in ottima armonia tra loro, profumi delicati, buona composizione acidica.

E il colore? Giallo, con striature verdi, più o meno intense.

Però rimane sempre il dubbio: come deve essere il colore di un olio extra vergine: giallo, o con striature verdi, o completamente verde? E da cosa dipende questa colorazione?

Valutiamo questi quesiti.

Gli oli extra vergini di oliva devono la loro colorazione a dei composti naturali, chiamati pigmenti,



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

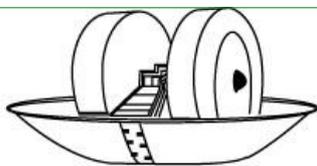


Realizzato da:

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 Forlì/Cesena.



*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 26

Data, 13 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

che sono i carotenoidi e le clorofille.

Questi pigmenti entrano nella composizione dell'olio durante il processo di molitura delle olive.

Se si frangono olive verdi, o molto verdi, si ottengono oli dall'alto contenuto in clorofilla, di conseguenza, con una colorazione color erba.

La presenza di clorofilla nella buccia delle olive è data principalmente dalla varietà, poi dal grado di maturazione e dal momento della raccolta.

Con più le olive maturano, più perdono il colore esterno e, da verde, diventano rossicce, o nere, in questi casi nell'olio che si ottiene si ha la prevalenza di pigmenti coloranti gialli, dati dai carotenoidi.

La mescolanza tra questi pigmenti, verdi e gialli, se è proporzionata si hanno oli gialli con striature verdi, come nella maggior parte degli oli del Triveneto, dove invece predominano le clorofille si avrà un olio verde, dove prevalgono i carotenoidi l'olio sarà giallo.

Clorofilla

La clorofilla è quel pigmento che permette alle piante di attuare la sintesi clorofilliana.

La clorofilla si presenta in due diversi tipi, la clorofilla "a", che conferisce una colorazione blu-verdognola, e la clorofilla "b", che da un colore verde-giallognolo.

Nell'olio di oliva le clorofille si ossidano facilmente e trasformano in feofitine, avremo così la feofitina "a" e la feofitina "b", questo fa sì che anche il colore dell'olio si modifichi nel tempo e perda la sua originaria lucentezza andando verso il giallo.

Se l'olio di oliva non è ben conservato, le feofitine possono trasformarsi ulteriormente, degradandosi a pirofeofitine, la cui presenza può essere quindi considerata un indice di invecchiamento dell'olio, la cui analisi consente di ottenere informazioni sull'età di un olio d'oliva. grassi, al buio, però, hanno un'azione opposta diventano antiossidanti.



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!

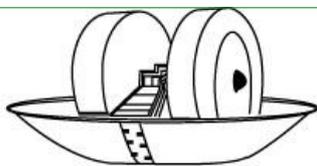
Gruppo Whatsapp



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 Forlì/Cesena.



*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 26

Data, 13 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Carotenoidi

Abbiamo visto sopra che, oltre ai derivati delle clorofille, i pigmenti nell'olio di oliva extra vergine ci sono i carotenoidi, sono una classe di pigmenti vegetali che fanno assumere all'olio d'oliva un colore giallo. Tra questi carotenoidi troviamo principalmente la luteina, che ha colore giallo, e il beta-carotene, che è la provitamina A.

Come per la clorofilla i carotenoidi presenti negli oli d'oliva possono avere proprietà antiossidanti quanto pro-ossidanti, tuttavia, i bassi contenuti naturali di carotenoidi ne limitano fortemente le proprietà favorevoli all'ossidazione.

Nota fitosanitaria

A fine della raccolta delle olive si consiglia di effettuare un trattamento con prodotti rameici, utile anche contro la penetrazione di altri agenti fungini o batterici, come la Rogna dell'olivo (*Pseudomonas siringae*), attraverso le ferite generate dagli strumenti meccanici impiegati durante la raccolta.

SEGUITECI ANCHE LA SETTIMANA PROSSIMA AFFRONTEREMO IL PROBLEMA DELLE CONCIMAZIONI



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 Forlì/Cesena.