



Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna

# Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 28

Data, 27 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

## DIFESA FITOSANITARIA OLIVO FORLI' - CESENA - RIMINI

**Fenologia:** la raccolta delle olive è in fase di esaurimento.

### Difesa fitosanitaria

Dopo la raccolta eseguire un intervento con prodotti rameici.

Conclusasi la molitura delle olive e portato a casa l'olio, in famiglia e tra amici iniziano le valutazioni sui profumi e nei sapori.

Se si sono fatte le analisi all'olio si confrontano, anche, i risultati con quello che si percepisce in bocca. Entrano così in gioco i polifenoli e la richiesta di chiarimenti è:

***“L'analisi del mio olio riporta che ho un'alta presenza di polifenoli però in bocca non sento quell'intensità di amari e piccanti che si dovrebbe avere, come mai?”***

A questo quesito cercheremo di dare una spiegazione per quanto possibile semplice.

Iniziamo nel valutare da dove provengono i polifenoli.



#### Tecnici:

Provincia Forli'/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 28

Data, 27 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

La produzione di polifenoli è data da enzimi che sono presenti nelle cellule vegetali.

La presenza di questi enzimi è legata alla genetica della varietà d'olivo. L'avvio della produzione dei polifenoli da parte degli enzimi è attivata da fattori ambientali, come il clima e il territorio, e/o da infezioni o infestazioni di parassiti.

## Una grande famiglia

I polifenoli sono una grande famiglia di molecole vegetali che, all'interno delle piante, svolgono differenti compiti: di difesa dagli animali erbivori dando sapori sgradevoli, di contrasto a parassiti (le fitoalessine), di supporto meccanico e di barriera contro l'invasione microbica (lignine), d'attrazione per gli impollinatori e per la dispersione del frutto (antocianine).

I polifenoli sono formati da molecole dove da una parte ha una certa relazione con l'acqua (data da un gruppo ossidrilico OH), mentre dall'altra parte vi è un gruppo aromatico. La maggior parte dei composti



### Tecnici:

Provincia Forli/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!**

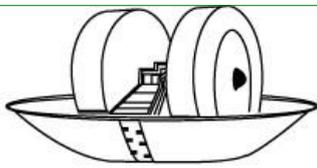
Gruppo Whatsapp



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 28

Data, 27 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

fenolici in natura si trova coniugata principalmente ad una molecola di zucchero.



L'olio d'oliva contiene diversi polifenoli, che si è portato dalla spremitura delle olive, e li possiamo dividere in due classi, quelli **lipofili**, che si associano ai grassi, come i Tocoferoli (la provitamina E), e quelli **idrofili** si accostano all'acqua.

Questi ultimi, gli idrofili, sono:

- flavonoidi e flavoni (apigenina e la luteolina),
- acidi fenolici (acido 4idrossibenzoico, protocatechico, gallico, vanillico, la serie del cumarico, caffeico e ferulico);
- alcoli fenolici (idrossitirosolo);
- acidi idrossicianimidici;
- lignani (acetossipinoresinolo e il pinoresinolo lignani sembrano avere un ruolo marginale nel profilo sensoriale);



## Tecnici:

Provincia Forli/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!**

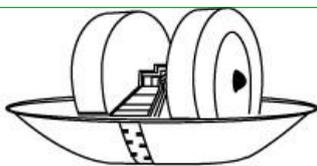
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





*Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna*

## Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 28

Data, 27 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

- secoridoidi (acido elenolico o di suoi derivati quali l'oleuropeina, associata alle sensazioni di amaro, e l'oleocantale, che dà la percezione del piccante).

Tutti questi composti possono essere presenti in tante famiglie di piante, mentre i secoiridoidi sono esclusivi per l'olivo, o meglio, per la famiglia delle Oleaceae.

Nell'olio d'oliva i composti fenolici idrofili conferiscono il gusto tipico e l'aroma di fruttato, ossia l'amaro e il piccante.

### **Polifenoli idrofili totali e profilo organolettico**

La relazione tra la concentrazione di sostanze fenoliche idrofile totali presenti nell'olio d'oliva e intensità delle sensazioni di amaro e di piccante non è ancora ben chiara.

La nota sensoriale dell'olio è complessa perché è il risultato dell'influenza di tante trasformazioni di composti fenolici, come i derivati dell'acido benzoico e cinnamico per l'amaro e delle strutture oleosidiche che provocano il piccante.

A complicare il tutto poi partecipano anche dei composti volatili, è così dall'insieme di tutte queste sostanze si ottiene il quadro sensoriale complessivo.



#### **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!**

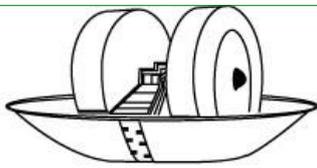
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





*Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna*

## Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 28

Data, 27 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Diversi autori sostengono che tutti i derivati dei secoiridoidi sono quelli che maggiormente contribuiscono a dare la sensazione di amaro nell'olio vergine di oliva, altri hanno dimostrato che nell'olio la sensazione di amaro e piccante è strettamente correlata al solo contenuto dei derivati dell'oleuropeina e dell'oleocantale.

Va pertanto inteso che, se certamente vi è uno stretto rapporto tra la presenza di polifenoli idrofili totali e le percezioni di amari e piccanti, è altrettanto vero che non sempre vi può essere una costante proporzione. In effetti ogni varietà, ogni zona di produzione, le stesse tecniche agronomiche ed estrattive e, soprattutto, gli andamenti climatici con le loro variabili annuali che possono influenzare molto l'attività enzimatica, sono in grado di modificare i rapporti fra i vari polifenoli presenti prima nelle olive e, poi, nell'olio dando prevalenza ad alcuni e diminuzione di altri. Tutte queste situazioni, di conseguenza, provocano una modifica nella relazione tra contenuto di polifenoli totali e intensità delle percezioni.

Potremo così avere, come accade anche in quest'annata, elevati contenuti di polifenoli e minore attese percettive di amari e piccanti.



### Tecnici:

Provincia Forli/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!**

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.

Gruppo Whatsapp



Youtube

