



Slow Food®
Catanzaro



Introduzione all'analisi sensoriale dell'olio extra vergine d'oliva

Le ragioni di una scelta consapevole

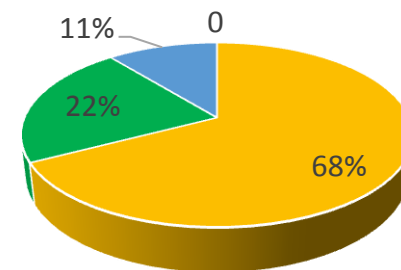
Lucia Talotta

Catanzaro lido, 13/11/2017

Rilevanza dell'olivicoltura calabrese



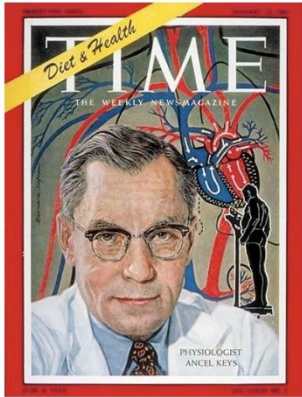
230.000 ettari di uliveto di cui 196.000 in coltura specializzata ;
150.000 aziende olivicole ;
36 varietà riconosciute, (biodiversità da tutelare)



■ collina ■ montagna ■ pianura

L'olivicoltura rappresenta non solo il principale comparto produttivo nel contesto dell'economia agricola calabrese, ma svolge anche un ruolo di primo piano nella valorizzazione paesaggistica e nella difesa idrogeologica del territorio

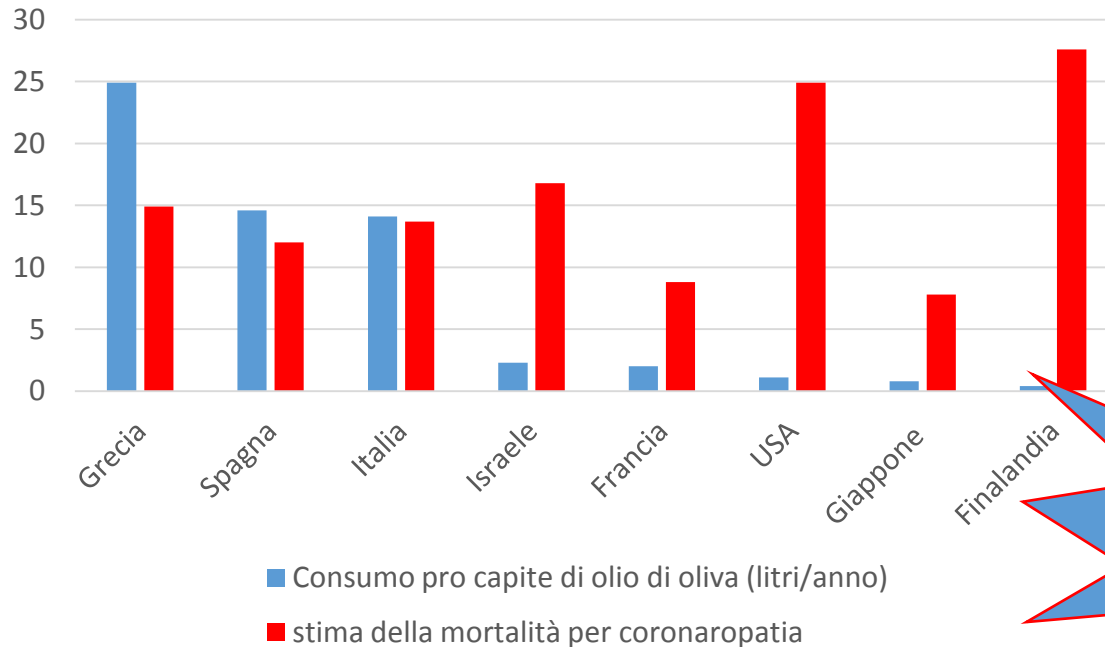
La magia dell'extravergine



Protagonista della Dieta mediterranea



Consumo pro capite di olio di oliva in alcuni paesi (dati del Coi) e stima della mortalità per coronaropatia in accordo con l'Oms (Cardivascular Disease infobase)



Segreto della
dieta
mediterranea
A.K.

OLIO D'OLIVA: CONSUMI NEL MONDO (MIGLIAIA DI TONNELLATE)



Paese	1990/91	2015/2016 (prev.)	Differenza
Giappone	4,0	60,0	1400%
Regno Unito	6,8	58,7	763%
Germania	10,3	58,2	465%
Brasile	13,5	66,5	393%
Russia	5,0	21,0	320%
Francia	28,0	103,0	268%
Stati Uniti	88,0	308,0	250%
Portogallo	27,0	74,0	174%
Turchia	55,0	124,0	125%
Spagna	394,1	490,0	24%
Italia	540,0	580,8	8%
Grecia	204,0	150,0	-26%
Cina	-	6,0	-
Totale mondo	1.666,5	2.989,0	79%

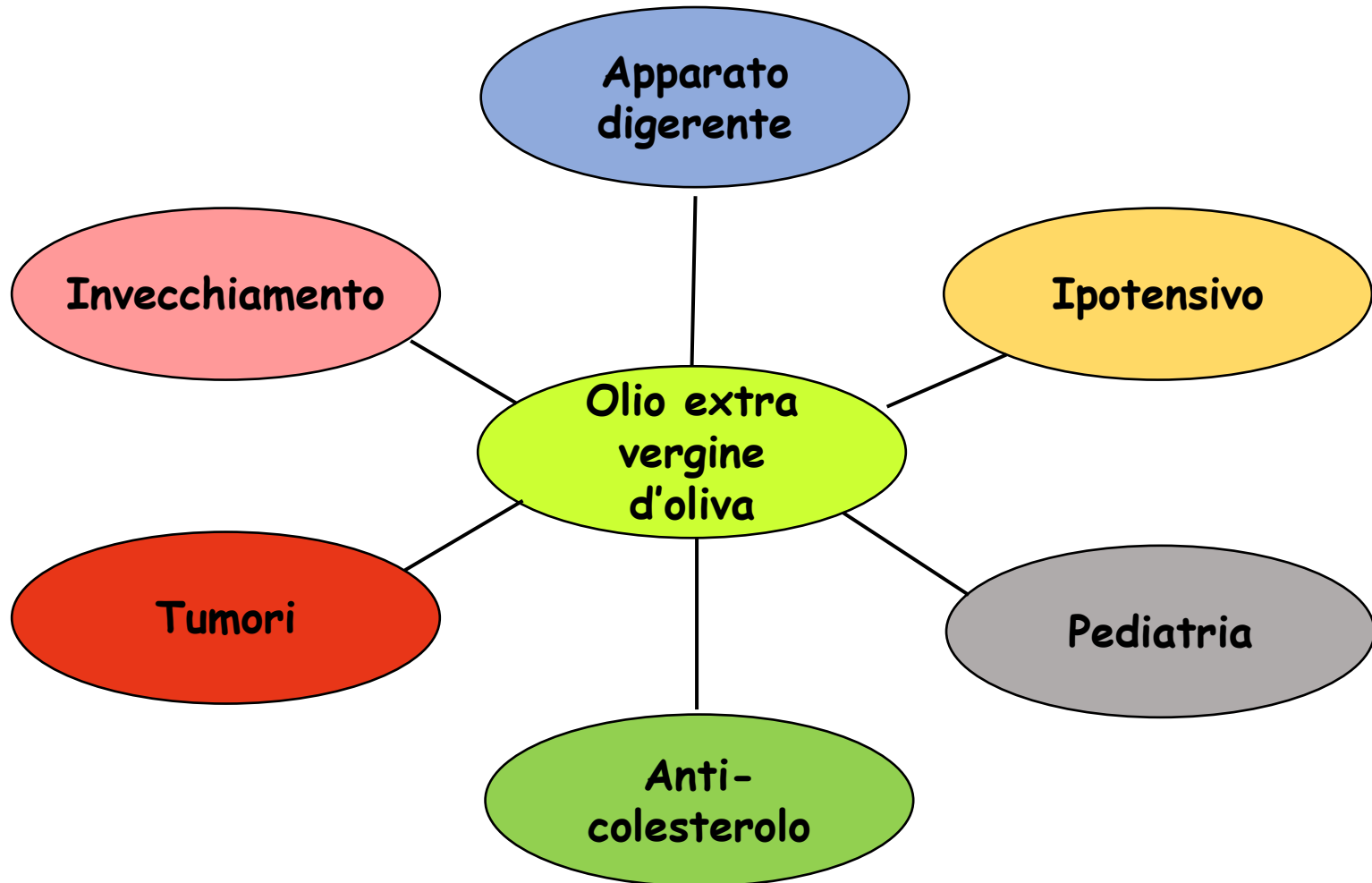
Contiene sostanze
antiossidanti,
Anticancerogeni,
ipotensivi, acidi grassi
monoinsaturi (**oleico**),
essenziali, composti
fenolici ed aromatici.



80% delle malattie
dipendono
da quello che mangiamo!

Non solo **alimento**
funzionale
ma un vero e
proprio **profumo**
alimentare!

L'olio d'oliva: effetti salutistici e ruolo nella prevenzione di alcune patologie



Quale olio d'oliva (vergine)?



- **Olio extra vergine d'oliva**

bio,convenzionale,tracciato,DOP,IGP,I00%italiano

- **Olio vergine d'oliva**
- **Olio lampante**

Visibili
in
frantoio

Elemento che accomuna le tre categorie è che l'olio è ottenuto **direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici** quali la defogliazione, il lavaggio, la frangitura, la gramolatura, l'estrazione, la separazione e la filtrazione senza alcun processo chimico (è per questo che si dice vergine) Definizione che dobbiamo trovare in etichetta.

La **Qualità** dell'Olio Extravergine di Oliva si determina attraverso:

1 - Analisi Chimica

2 - Analisi Sensoriale/Organolettica



Analisi da fare



L'appartenenza di un olio ad una categoria piuttosto che ad un'altra è la risultante di due ordini di indagini:

ANALISI CHIMICO-FISICHE (26 analisi) tra le principali:

- Acidità libera
- n.ro perossidi max 20meq/kg
- Esame spettrofotometrico K232 max 2,5; K270 max 0,22;
delta K max 0,01

ANALISI SENSORIALE (metodo Panel Test)

Ovvero analisi sensoriale su un campione di olio eseguita da un panel/gruppo di almeno 8 assaggiatori, più il Capo Panel, con funzioni di coordinamento, selezionati istruiti ed allenati, iscritti nell'elenco nazionale tenuto a base regionale, che devono indicare su un segmento orientato l'intensità percepita per ciascun attributo positivo o negativo.

Ex Reg.2568/91 allegato XII e succ. modifiche

Classificazione

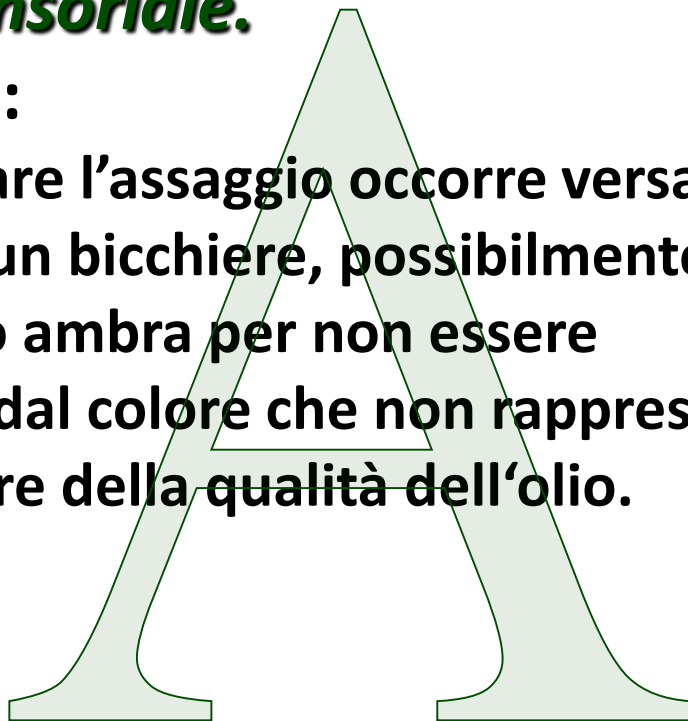


	Acidità	Mediana del fruttato	Mediana dei difetti
Extra vergine	Max 0,8%	>0	$=0$
Vergine	Max 2	>0	max 3,5
Lampante	>2	$=0$	$>3,5$

Analisi sensoriale.

La tecnica:

Per effettuare l'assaggio occorre versare dell'olio in un bicchiere, possibilmente di colore blu o ambra per non essere influenzati dal colore che non rappresenta un indicatore della qualità dell'olio.



Si riscalda il bicchiere nel palmo di una mano e lo si copre con l'altra per concentrare e facilitare la percezione degli odori.



Una prima valutazione viene fatta avvicinando il bicchiere al naso ed inspirando piano due o tre volte di seguito, concentrandosi sulle sensazioni olfattive percepite.

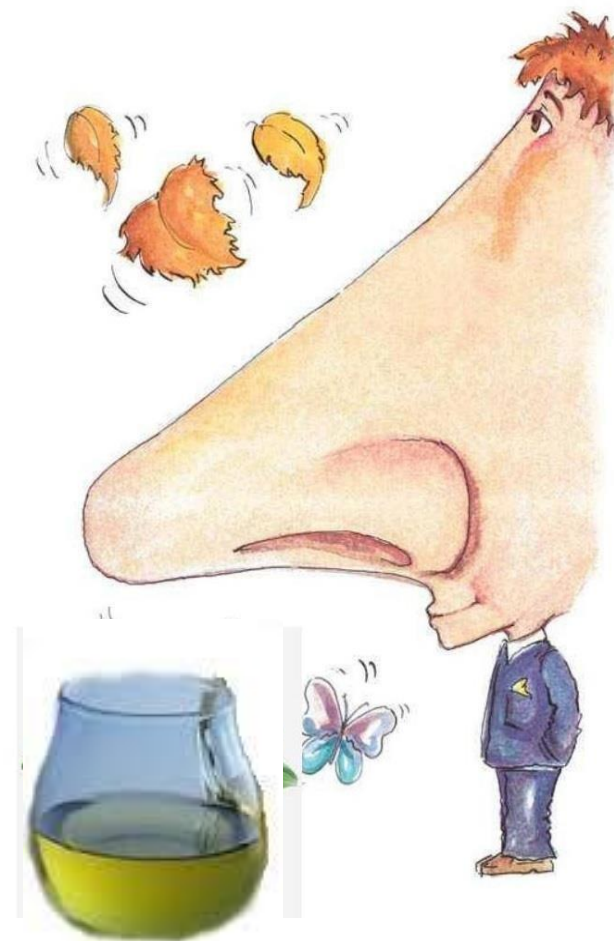


L'olio è buono quando.....

.....annusandolo sentiamo il **fruttato di oliva**: insieme delle Sensazioni olfattive, che dipendono dalla **varietà** delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.

Fruttato verde insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi.

Fruttato maturo insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi.



Leggero, medio o intenso



A questo punto, occorre assumere un piccolo sorso di olio distribuendolo in tutta la cavità boccale.

**Contemporaneamente si
incamera aria con respirazioni
profonde e successive, in modo
da definire le percezioni
gustative valutando
contestualmente anche quelle
olfattive.**



L'olio è buono quando.....

....assaggiandolo risulta amaro e piccante.

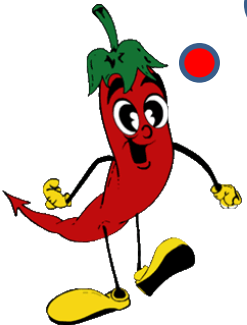
L'oleuropeina e i suoi derivati conferiscono all'olio il suo carattere amaro



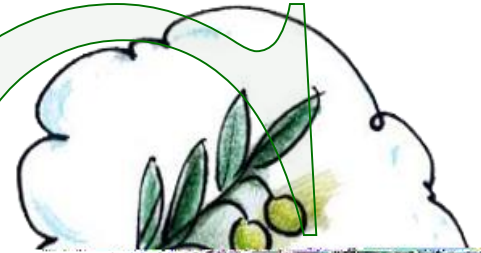
Amaro: Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate

Il ligstroside conferisce all'olio il carattere pungente

Piccante: sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola.



A **Amaro e piccante** (olio che pizzica in gola) scambiati spesso per difetti (olio "pesante" o "indigesto" o "acido") sono **B** **indicatori di qualità** dell'olio extravergine di **C** **oliva.**





L'olio non è buono quando.....

Annusandolo e assaggiandolo percepiamo una sensazione sgradevole riconducibile a:

Riscaldo/Morchia: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o depositate in condizioni che hanno favorito un forte sviluppo della fermentazione anaerobica, o flavor dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione in serbatoi o vasche, che abbiano anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica.

Muffa-umidità-terra: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati in ambienti umidi per molti giorni o dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.





Altri difetti dell'olio

Avvinato: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

Rancido: flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso legato ad una non idonea conservazione dell'olio.

Olive gelate(legno-umido): flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.





Altri difetti dell'olio

Cotto o stracotto:

Flavor caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

Metallico: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

Fieno-legno: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche



Mettiamoci alla prova!

Fruttato
Amaro
piccante



- vademecum;
- Materiale in lingua francese;
- Tavola assaggio.