

SERATA OLITICINESI



1

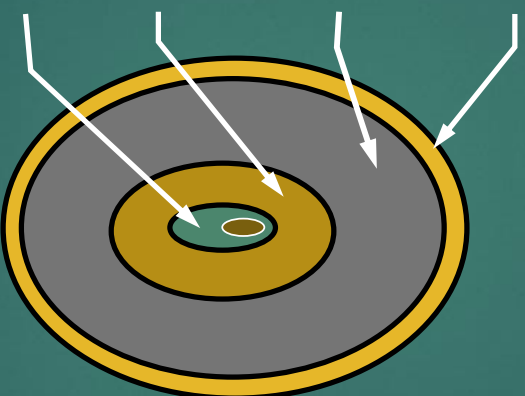


sala riunioni presso
Ristorante TALETE
Via Girella 4
6814 Lamone

Presentazione di Mario Piazzini
Martedì 20 luglio 2021

L'oliva è una drupa, frutto dell'Olea europaea L.

Epicarpo (buccia, verde, poi invaiatura, 1.5-3.5 % in peso)
Mesocarpo (polpa, 70.0-81.5 % in peso)
Endocarpo (nocciolo, 15.0-28.5 % in peso)
Seme con Endosperma ed Embrione (2-4 % in peso)



Composizione
18-25 % Olio
40-50 % Acqua di vegetazione
25-40 % Residuo solido (sansa)

L'olivo

3



Biologia:

Famiglia delle **oleacee**

Specie **Olea europaea L.**

Varietà *sylvestris* (arbusti, alberi spontanei, olivastri)

Varietà **europaea** (varietà coltivate)

Cultivar [cultivated variety]: **olive da olio, da tavola, a duplice attitudine**

Qualche cultivar (1275 recensiti, di cui ca. 700 in Italia)

Mondo	Grecia	Koroneiki, Mastodois, Kalamata
	Spagna	Arbequina, Picual, Manzanilla
	Francia	Picholine de Languedoc, Cailletier, Tanche
	Marocco	Picholine marocaine, M'slala
Italia	In tutta Italia	Frantoio, Leccino, Maurino, Moraiolo, Pendolino
	Centro/Sud	Coratina, Carolea, Cima di Bitonto, Ascolana, Bella di Cerignola
	Nord	Bianchera, Casaliva, Favarol, Rosara, Taggiasca
	Sicilia	Nocellara del Belice, Nocellara Etna, Tonda Iblea, Biancolilla, Giarraffa
Svizzera	Ticino	Frantoio, Leccino, Bianchera, Pendolino, Maurino, Ascolana

Come si degusta

Olfatto ✓
 Gusto ✓
 Vista (*)



Norma COI/T.20/Doc. n. 5

- Versare ca. 2 cl **d'olio nel bicchiere d'assaggio e coprirlo**. Portarlo in temperatura (28+/-2°C), inclinarlo per bagnare il più possibile la superficie interna.
- Togliere il coperchio e con ispirazioni lente e profonde **odorare e valutare** l'intensità di **fruttato**. Memorizzare e annotare le sensazioni olfattive.
- Prendere un **sorso** d'olio senza deglutirlo, **ripartire l'olio** per tutta la cavità orale, **inspirare** aria "fra i denti" (ossigenare). Memorizzare le percezioni di **fruttato** (retronasale), di **amaro** e di **piccante**, come pure quelle "tattili" di fluidità, consistenza e untuosità
- Deglutire o espellere l'olio, **inspirare nuovamente**, percepire nuovamente le **sensazioni gustative** e annotarle.
- Pulire la bocca con un pezzetto di mela acida, un pezzetto di pane e con un po' d'acqua. Aspettare qualche minuto prima d'assaggiare un altro olio.

Un buon olio deve dare delle **sensazioni piacevoli**, non sgradevoli.
 Alla fine della degustazione si deve avere "**la bocca pulita**"

▼ **M28**

Figura 1

SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

Intensità di percezione dei difetti

Riscaldamento

Muffa/umidità/terra

Avversario/fascetto
acido/agro

Olive gelate
(legno umido)

Rancido

Altri attributi negativi:

- Metallico Fieno secco Vermo Grosso/lano
- Salmaia Coto o stracotto Acqua di vegetazione
- Spento Cetriolo Lubrificanti

Intensità di percezione degli attributi positivi

Fruito

Verde

Matturo

Azium

Piccante

Nome dell'assegnatore:

Codice dell'assegnatore:

Codice del campione:

Data:

Firma:

Osservazioni:

Scheda di assaggio

(riassunto scheda di profilo singola)

Nr. assaggio	Prodotto	Frantoio	Cultivar % (circa)	Analisi sensoriale (attributi negativi)	Analisi sensoriale (attributi positivi)	Classificazione	Attributi positivi (per etichette)
Esempio 1	Olio XY	Sorvico	Blend	Rancido = 3 Intensità di percezione da 0 a 10	F = 5 A = 6 P = 3 Intensità di percezione da 0 a 10	Olio d'oliva vergine	Medio
Esempio 2	Olio abc	Bellano	Leccino 80% Pendolino 20%	Difetti = 0	F = 3 A = 2 P = 1.5	Olio extra vergine d'oliva	Leggero Fruttato maturo Olio dolce
				Intensità di percezione da 0 a 10	F = fruttato (olfatto e/o retronasale) A = amaro (sapore, lingua) P = piccante (tattile, palato e gola)	<ul style="list-style-type: none"> Olio extra vergine d'oliva Difetti = 0, Fruttato > 0 Olio d'oliva vergine Difetti > 0, ≤3.5 Fruttato > 0 Olio d'oliva vergine lampante Difetti >3.5 Oppure Difetti ≤3.5 e Fruttato = 0 	<ul style="list-style-type: none"> Leggero (< 3) Medio (tra 3 e 6) Intenso (> di 6) <p>Fruttato (senza predominanza verde/maturo) Fruttato verde Fruttato maturo</p> <p>Equilibrato (differenza Amaro-Piccante max 2 punti) Olio dolce (Amaro e Piccante inferiore a valore 2)</p>

L'olio extra vergine d'oliva componenti e salute

- **Lipidi totali:** 100 %
- **Trigliceridi:** 98-99 %
 - 55-83 % acido oleico (**moninsaturo**)
 - 4.5-22 % acido linoleico (ω -6) e linolenico (ω -3) (**polinsaturi**)
 - 7.5-20 % acido palmitico, stearico, ... (**saturo**)
- **Componenti minori:** 1-2% (tocoferoli, fenoli, polifenoli) con funzioni **antiossidanti**, **aromatiche** e **coloranti**
 - Idrossitiroso (forte antiossidante)
 - Squalene (idratazione epidermide)
 - Oleocantale (analgesico e antinfiammatorio, sapore **piccante** dell'oliva)
 - Vitamina A (carotenoidi per la pelle, **colore** dell'olio d'oliva), D (rachitismo, ossa), K (sangue)
 - ω -9 (colesterolo, malattie cardiovascolari)
 - Oleuropeina (antidiabetico, sapore **amaro** dell'oliva)
- **Apporto calorico:** 9 kcal/g

Riassunto della scheda di profilo



8



Attributi negativi	Attributi positivi	Classificazione	Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura
<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldo/Morchia • Muffa-umidità-terra • Avvinato-inacetto-acido-agro • Rancido • Olive gelate 	<p>F = fruttato (olfatto e/o retronasale)</p> <p>A = amaro (sapore, lingua)</p> <p>P = piccante (tattile, palato e gola)</p> <p>Intensità di percezione da 0 a 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Olio extra vergine d'oliva Difetti = 0, fruttato > 0 • Olio d'oliva vergine Difetti >0, ≤3.5 Fruttato > 0 • Olio d'oliva vergine lampante Difetti >3.5 oppure difetti ≤3.5 e fruttato = 0 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggero (< 3) • Medio (tra 3 e 6) • Intenso (> di 6) • Fruttato (senza predominanza verde/maturo) • Fruttato verde • Fruttato maturo • Equilibrato (differenza amaro-piccante max 2 punti) • Olio dolce (amaro e piccante inferiore a valore 2)

Regolamento CEE 2568/1991, aggiornato al 1.12.2016

L'olio extra vergine d'oliva componenti e salute

- **Lipidi totali:** 100 %
- **Trigliceridi:** 98-99 %
 - 55-83 % acido oleico (**monoinsaturo**), ω -9 evita insorgenza di malattie cardiovascolari)
 - 4.5-22 % acido linoleico (ω -6) e linolenico (ω -3) (**polinsaturi**)
 - 7.5-20 % acido palmitico, stearico, ... (**saturo**)
- **Componenti minori:** 1-2 % (tocoferoli, fenoli, polifenoli) con funzioni **antiossidanti, aromatiche e pigmenti**
 - Idrossitiroso (forte antiossidante)
 - Squalene (idratazione epidermide)
 - Oleocantale (analgesico e antinfiammatorio, sapore **piccante** dell'oliva)
 - Vitamina A (carotenoidi per la pelle, **colore** dell'olio d'oliva), D (rachitismo, ossa), K (sangue)
 - Oleuropeina (antinfiammatorio, antiossidante, cardioprotettivo, azione antidiabetica, sapore **amaro** dell'oliva)
- **Apporto calorico:** 9 kcal/g

Commercio

Possono essere venduti al dettaglio

Olio extra vergine di oliva	<0.8 % acidità di acidi grassi liberi (acidità)
Olio di oliva vergine	<2 % acidità
Olio di oliva	Composto di oli raffinati e oli di oliva vergini (<1% acidità)
Olio di sansa di oliva	Taglio di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine (<1% acidità)

Conservabilità:

Di regola: da consumare preferibilmente entro 18 mesi dall'imbottigliamento
I valori di acidità, perossidi, analisi spettrometriche nell'UV K232, K268 e Delta K (ossidazione), devono restare nei limiti di legge almeno fino alla data indicata.

817.022.17 Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari..., Stato 1.5.2018

Regolamento CEE 2568/1991, aggiornato al 1.12.2016

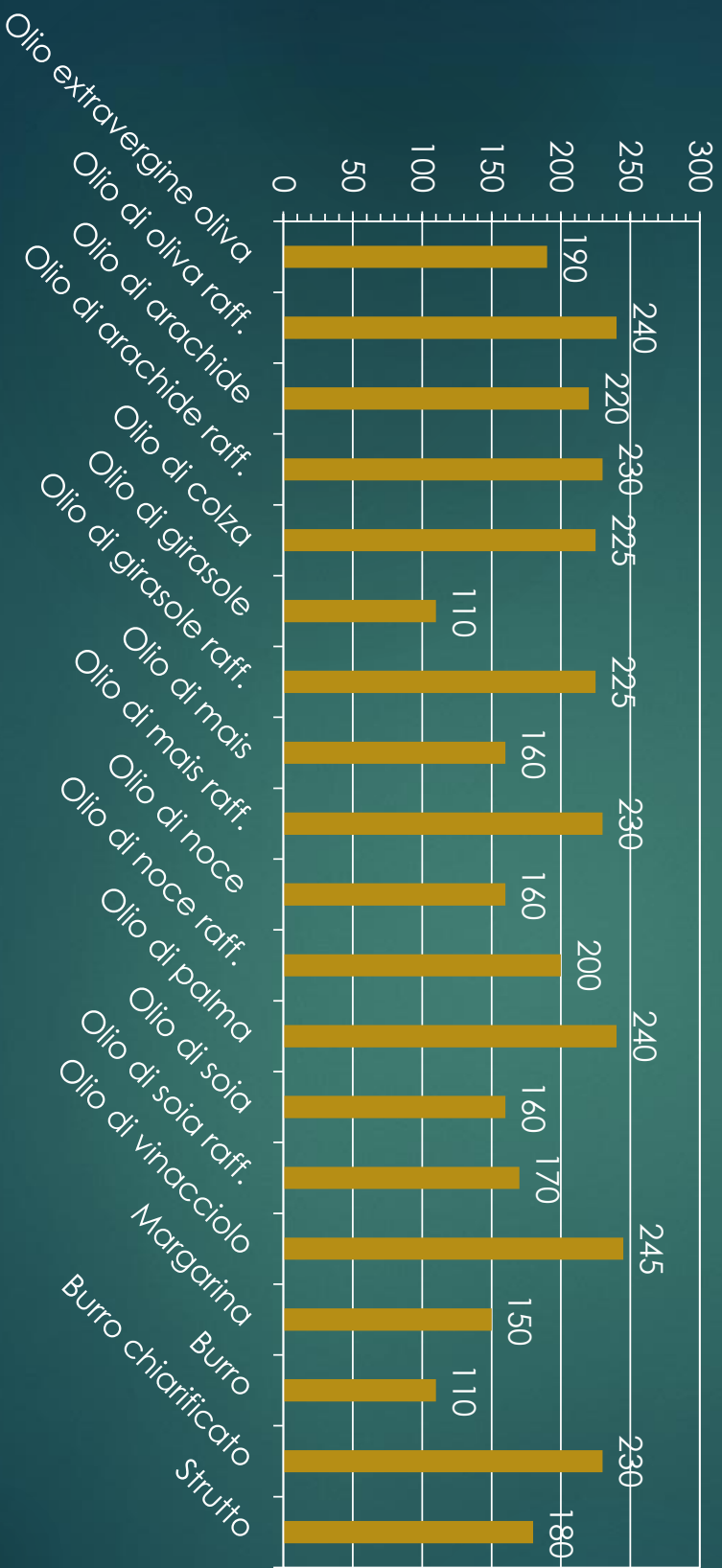
L'olio extra vergine d'oliva impiego in cucina

- Di regola:
 - Olio **fruttato leggero** con piatti leggeri e delicati
 - Olio **fruttato intenso**, amaro e piccante con cibi saporiti e speziati
 - L'olio **non deve sovrastare** la pietanza
- Sensibilità, conoscenza ed esperienza di **chi cucina**
- Abitudini e gusti alimentari **personali**
- Impiego: **a crudo, cottura, frittura**

Punto di fumo dei principali grassi

Fonte: www.albanesi.it/alimentazione/punto-di-fumo.htm

Temperatura °C



Se durante la frittura, si supera la temperatura del punto di fumo, si sviluppa l'**acroleina**, che è una sostanza **tossica**.

Produzione regionale di olio d'oliva

13

Fonte: Ismea-Unaqprol 2020

Regione	Prod. t/anno	%	Regione	Prod. t/anno	%
Piemonte	4	0.0	Lazio	11'823	4.6
Lombardia	307	0.1	Abruzzo	6'923	2.7
Trentino Alto Adige	224	0.1	Molise	2'215	0.9
Veneto	800	0.3	Campania	13'689	5.4
Friuli Venezia Giulia	86	0.0	Puglia	121'161	47.5
Liguria	2'895	1.1	Basilicata	5'578	2.2
Emilia Romagna	1'178	0.5	Calabria	32'005	12.5
Toscana	13'010	5.1	Sicilia	29'200	11.4
Umbria	6'500	2.5	Sardegna	4'760	1.9
Marche	2'800	1.1			
			ITALIA	255'158	100

Produzione italiana di olio d'oliva

Fonte: International Olive Oil Council (November 2020)



Produzione in Europa 2020

Fonte: International Olive Oil Council (November 2020)

Europa	Produzione 1'000 t/anno	Produzione %
Cipro	6.1	0.26%
Croazia	4.6	0.20%
Spagna	1'596.10	68.42%
Francia	5.2	0.22%
Grecia	265	11.36%
Italia	355	15.22%
Malta	0	0.00%
Portogallo	100	4.29%
Slovenia	0.8	0.03%
Totale Europa	2332.8	100.00%

Produzione mondiale 2020

Campagna 20/21 (previsione), Fonte: International Olive Oil Council (Nov. 2020)

16



Paese	Prod. 1'000 t/anno	Prod.%	Paese	Prod. 1'000 t/anno	Prod.%	Paese	Prod. 1'000 t/anno	Prod.%	
Albania	11.5	0.36	Marocco	160	5.00	Cile	20.5	0.64	
Algeria	89.5	2.80	Montenegro	0.5	0.02	Cina	7.5	0.23	
Argentina	27	0.84	Palestina	12	0.38	USA	16	0.50	
Egitto	40	1.25	Tunisia	120	3.75	Siria	115	3.60	
Iran	17.5	0.55	Turkia	210	6.57	Altri paesi	15.5	0.48	
Israele	11	0.34	Europa	2'232.5	69.83				
Giordania	25	0.78	Uruguay	0.5	0.02				
Libano	26	0.81	A. Saudita	3	0.09				
Libia	16.5	0.52	Australia	20	0.63				
Tot. mondiale							3197.0	16	100%