



L'olio di Venafro tra tecnologia e magia

**CATERINA
IANNINI**
Professore
Associato di
Coltivazioni
Arboree



Rinnovato interesse per i prodotti dell'olivo:

- informazioni sui benefici salutistici, dietetici e nutrizionali dell'olio di oliva
- maggiore attenzione verso le proprietà organolettiche dell'olio: carta degli olii
- modifiche nelle abitudini alimentari: dieta mediterranea





Oli tipici e di pregio

- ✓ valorizzazione e promozione dell'olio di oliva di qualità
- ✓ uno strumento è il miglioramento della tecnica colturale e la tecnologia di trasformazione





Valutazione organolettica

profilo olfattivo - gustativo

<u>pregi</u>	<u>difetti</u>	<u>sentori determinati da</u>
fruttato	rancido	tipo di cultivar
amaro	morchia	condizioni climatiche
dolce	muffa	grado di maturazione
piccante	avvinato	tecnologia di raccolta
erba	metallico	conservazione olive
foglia	terra	tecnologie di estrazione
mela	riscaldamento	conservazione olio
carciofo	fiscalo	
rosmarino		
pomodoro		



Esigenze ambientali dell'olivo

L'olio di Venafro tra tecnologia e magia - 24 marzo 2007
CATERINA IANNINI - Professore Associato di Coltivazioni Arboree





Valorizzazione della coltivazione dell'olivo

L'olio di Venafrò tra tecnologia e magia - 24 marzo 2007
CATERINA IANNINI - Professore Associato di Coltivazioni Arboree



oliva
...

olivicoltura intensiva



Caratteristiche della tecnica colturale

L'olio di Venafro tra tecnologia e magia - 24 marzo 2007
CATERINA IANNINI - Professore Associato di Coltivazioni Arboree



ol

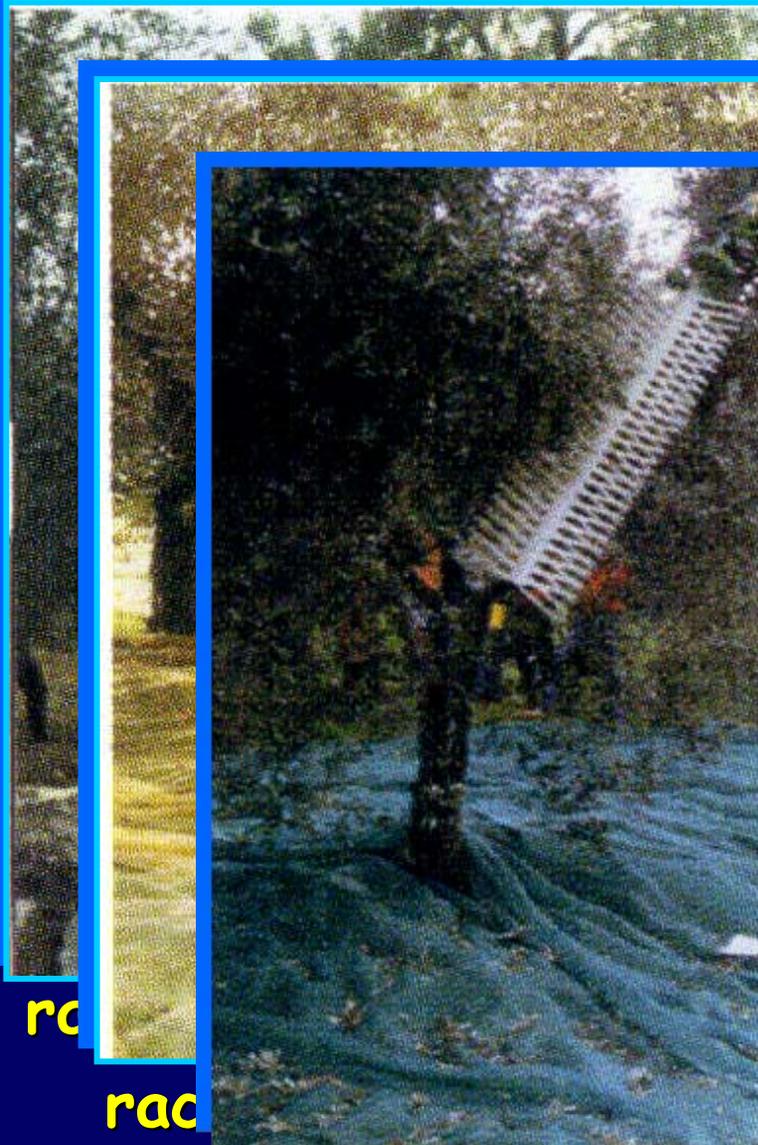
oliv
c

olivi intensivi



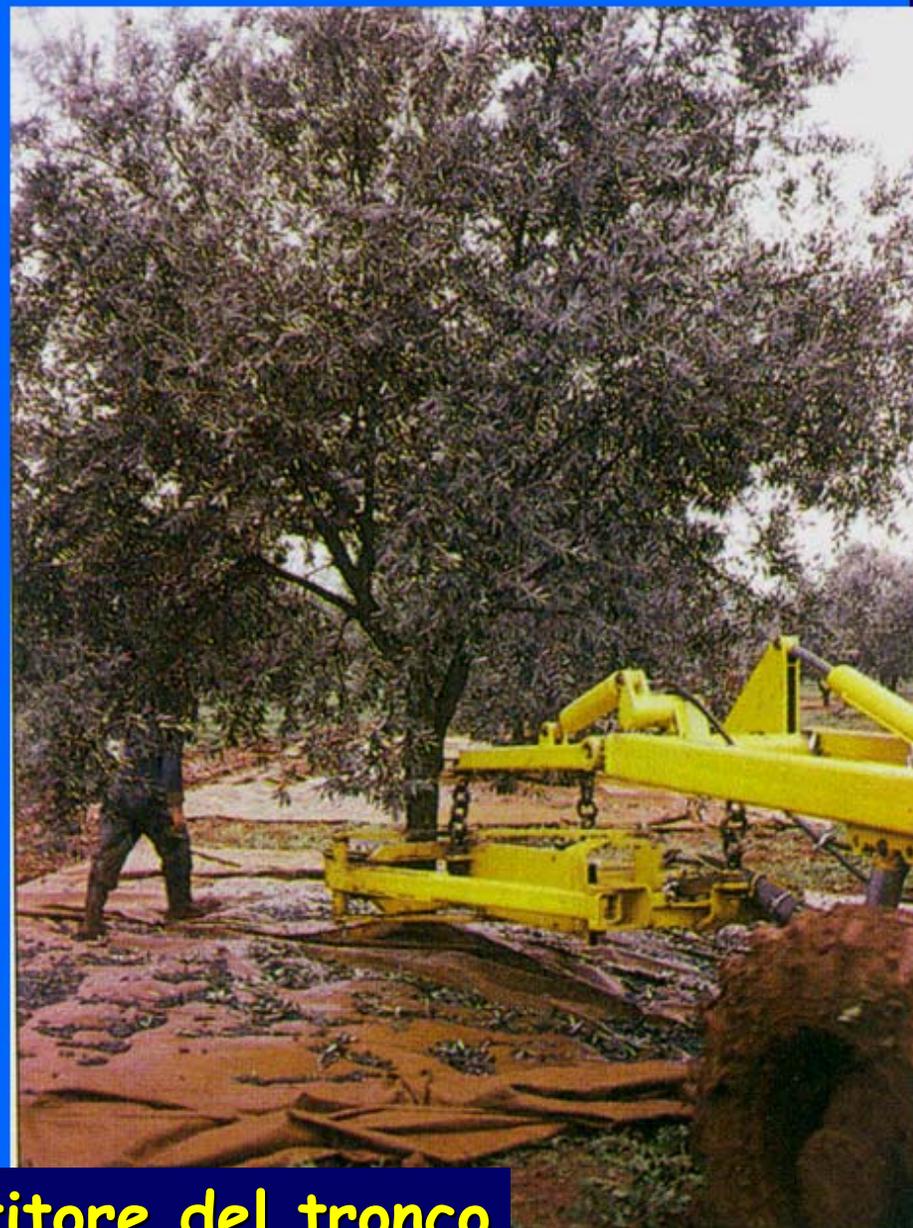
Metodo di raccolta

L'olio di Venafro tra tecnologia e magia - 24 marzo 2007
CATERINA IANNINI - Professore Associato di Coltivazioni Arboree



rac

rac



raccolta con scuotitore del tronco



Raccolta meccanica

L'olio di Venafro tra tecnologia e magia - 24 marzo 2007
CATERINA IANNINI - Professore Associato di Coltivazioni Arboree



Maturazione dell'oliva

da mensa

- pezzatura medio-grossa
polpa spessa
e nocciolo piccolo
resa in olio < 17 %

da olio

- pezzatura medio-piccola
resa in olio > 18 %
raccolta più tardiva

a duplice attitudine

- frutti più grossi raccolti
come olive da tavola olive
sotto calibro destinate
all'estrazione di olio

olive verdi

- iniziale stadio di maturazione

olive nere

- completo stadio di maturazione

olive cangianti

- stadio intermedio di maturazione



Criticità della raccolta

Epoca di maturazione: è un carattere varietale

- **raccolta precoce:**

oli stabili e con decisa nota di amaro e piccante

- **raccolta tardiva:**

oli più delicati e con sentore di fruttato

Influenza il contenuto in

- **acido oleico**
- **sostanze volatili
e polifenoliche**
- **composizione in
antiossidanti
e acidi grassi**





Olio di elevata qualità

Caratteristiche:

- pregio sensoriale
- conformità a precisi criteri di legge

Reg. Ce n° 2568/91
Reg. Ce n° 2081/92



Condizioni:

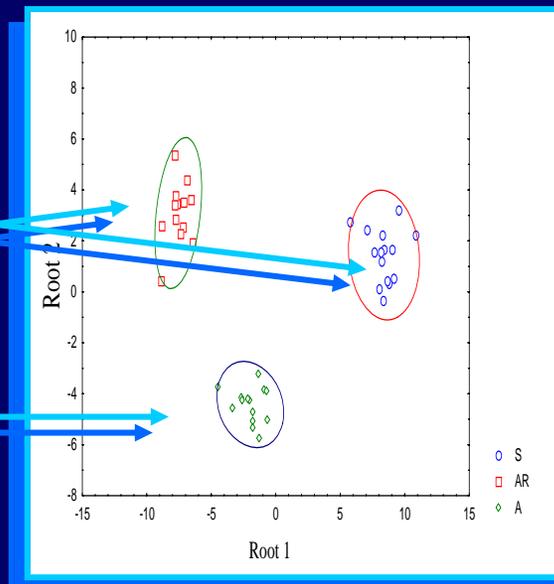
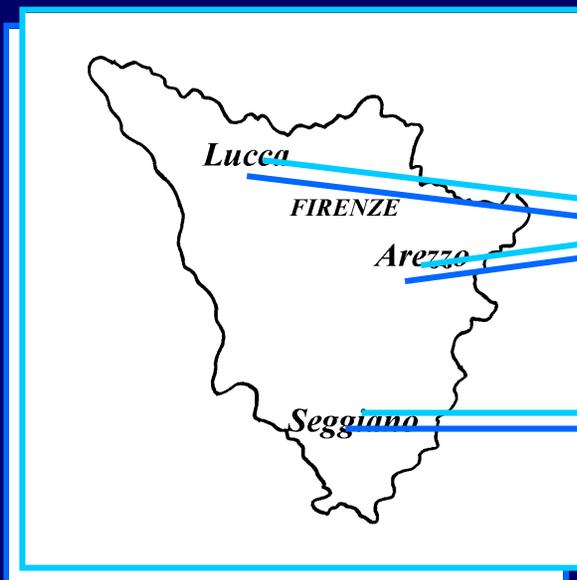
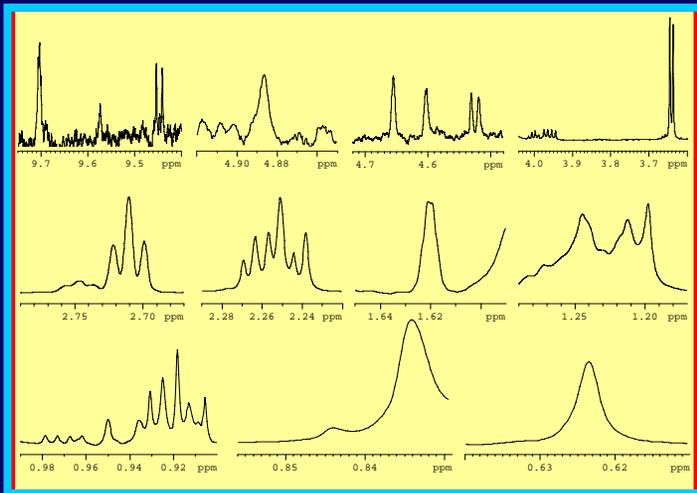
- specifica efficienza produttiva degli oliveti
olivicoltura intensiva orientata alla qualità
- possibilità di indagini a livello molecolare (NMR)
e genetico (microsatelliti)



La Risonanza Magnetica Nucleare e l'olio di oliva (Prof. Luisa Mannina)

Questi segnali presenti nello spettro NMR sono dovuti ad aldeidi, terpeni, steroli ecc.

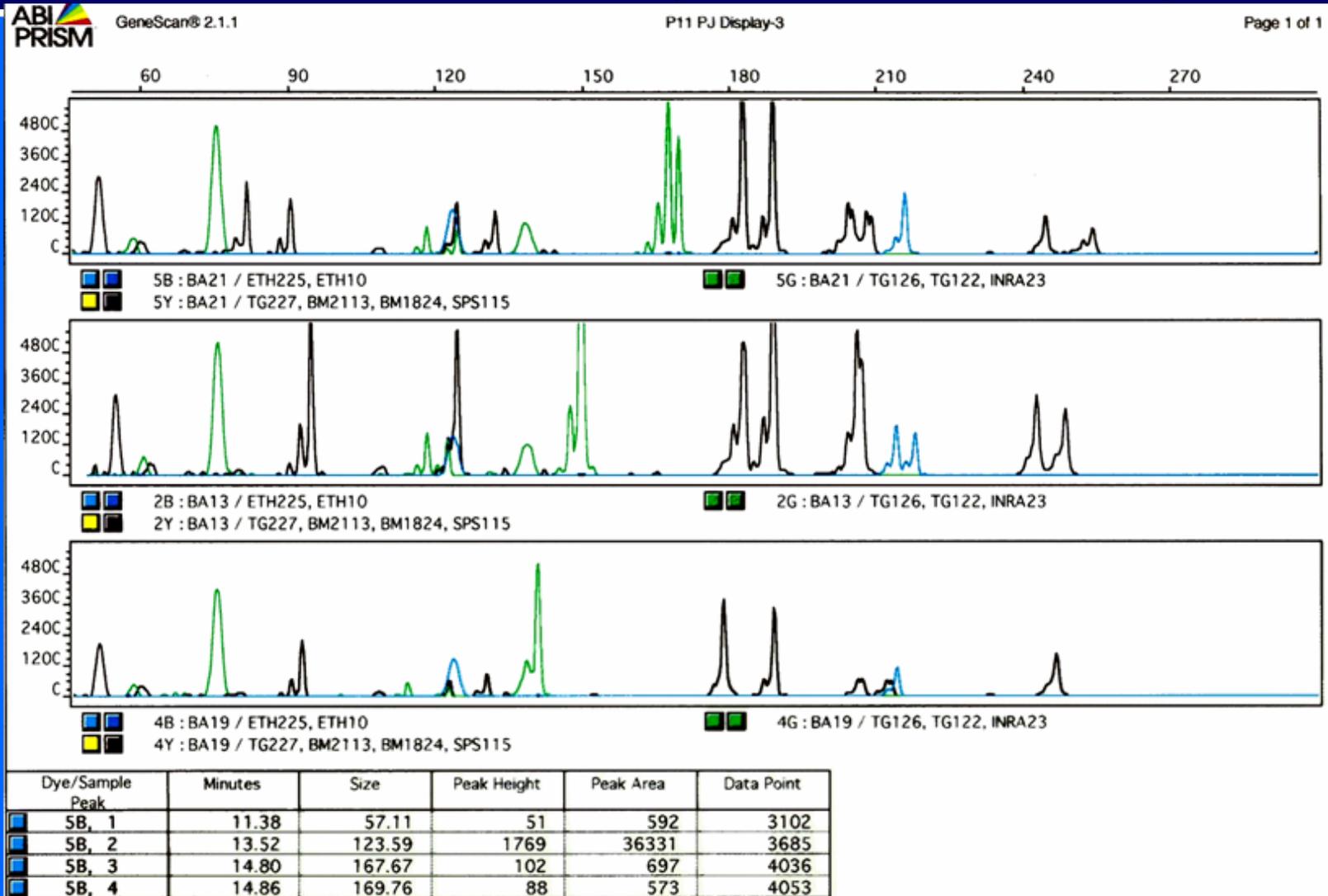
Se vengono sottoposti ad analisi statistica permettono il raggruppamento di oli appartenenti alla stessa DOP o alla stessa varietà





Analisi dei microsatelliti (Prof. Fabio Pilla)

L'olio di Venafro tra tecnologia e magia - 24 marzo 2007
 CATERINA IANNINI - Professore Associato di Colture Arboree





Conclusioni

- ✓ **Strategie di collocazione sul mercato del prodotto di pregio**
- ✓ **determinante è operare per produrre con una qualità superiore che porta all'apprezzamento del prodotto**