



Roccapivara. Il professor Ciafardini in occasione del “Panunto”

Gli studi sull’olio all’avanguardia mondiale



ROCCAPIVARA. Torna la tradizionale manifestazione “Panunto. Domani, 13 dicembre alle ore 16, presso la sala consiliare si terrà la tradizionale manifestazione “Panunto”. Inter-

verrà il professor Gino Ciafardini dell’Università del Molise. L’annata olearia 2014 - si riporta nella nota - sarà ricordata come una delle più disastrose per l’olio di oliva. La temperatura mite della passata stagione invernale e l’abbondanza delle piogge estive ha favorito la proliferazione della famigerata mosca dell’olivo, che nelle aree interne molisane, prive di trattamenti chimici, ha

danneggiato seriamente i frutti provocandone la cascola. Tuttavia poiché la situazione critica era stata già prevista dal mese di Agosto, quando gli attacchi dell’insetto avevano supe-

rato le medie annuali, in diverse aziende è stato possibile contenere i danni economici programmando non solo l’epoca di raccolta ma anche l’opportunità di eseguire o meno tale operazione a seconda delle caratteristiche chimiche dell’olio presente nei frutti quando erano ancora attaccati alla pianta. In dettaglio, come ci ha spiegato il Prof. Ciafardini, a livello di laboratorio tramite il sistema MSH studiato proprio dai ricercatori molisani, è possibile conoscere in anticipo le caratteristiche biochimiche dell’olio man mano viene sintetizzato nell’interno dei frutti. Tale metodologia applicata con successo da qualche anno in Liguria, permette non solo di decidere l’epoca migliore di

raccolta per ottenere determinati tipi di oli, ma anche, come nel caso di quest’anno, permette di stabilire se è opportuno o meno eseguire la stessa raccolta. Sulla base di tali dati analitici diversi agricoltori molisani, che si sono avvalsi di tale strumento, hanno potuto salvaguardare la qualità dell’olio anticipando l’epoca di raccolta, altri invece, sempre in base alle risultanze di tali analisi, hanno potuto decidere di non raccogliere i frutti, risparmiando sia le spese di raccolta che di molitura. Nell’incontro del 13 Dicembre oltre agli argomenti riportati sopra, si parlerà di precauzioni da usare nella conservazione dell’olio prodotto nel 2014 a seconda della loro composizione biochimica.