

# Il momento migliore per raccogliere le olive



Per ottenere la **massima quantità e qualità di olio** è di fondamentale importanza **raccogliere le olive al momento giusto**. La quantità di olio «ottenibile» è data dal numero di olive raccolte prima che subentri la naturale cascola dovuta alla maturazione e dall'olio in esse contenuto che è calcolabile tramite la resa sul peso secco. La qualità dell'olio è data, oltre che dai classici parametri chimici (acidità, numero dei perossidi, composizione degli acidi grassi, ecc.), anche e soprattutto dalla ricchezza di composti aromatici e di sostanze fenoliche che donano a ogni

olio le sue peculiari caratteristiche organolettiche.

Durante il **processo di maturazione** si verificano nei frutti delle modificazioni di ordine fisico e chimico che sono più o meno evidenti in funzione principalmente della varietà. La buccia comincia gradualmente a cambiare colore, passando dai toni verdi brillanti a quelli più tenui del giallo, per poi assumere colorazioni rossiccio-violacee più o meno intense, fino ad arrivare, in alcune varietà, al colore nero; anche la polpa perde la tinta verde, si colora gradatamente di toni violacei e diventa meno consistente; nelle olive, che si staccano via via più facilmente fino alla cascola di maturazione, si completa l'accumulo dell'olio. In quest'ultimo cambiano le proporzioni fra i vari acidi grassi, **con il procedere della maturazione diminuiscono inoltre le sostanze fenoliche e quelle aromatiche.**

È a causa di queste modifiche che in genere le olive raccolte abbastanza precocemente danno oli con fruttato verde, profumi vegetali e un gusto amaro e piccante, mentre dai frutti raccolti a uno stadio avanzato di maturazione si ricavano oli dal fruttato maturo, poco amari e piccanti, con profumi che ricordano la frutta matura.

A questo punto sorge spontanea la domanda: quando si devono raccogliere le olive per ottenere la massima quantità di olio senza pregiudicarne la qualità?

#### **La scelta del momento per la raccolta**

Il momento migliore per eseguire la raccolta coincide con la fase fenologica dell'**invaiaatura**, cioè quando la buccia delle olive passa dal colore verde a quello rosso-violaceo più o meno scuro tipico per ogni varietà. Questa fase, che si verifica tra metà ottobre e metà dicembre a seconda delle aree geografiche e delle varietà, precede la maturazione fisiologica durante la quale il colore dei frutti assume toni sempre più scuri e anche la polpa diventa pigmentata e perde la sua consistenza.

Un **ritardo nella raccolta** rispetto a questa epoca, anche se dovesse contribuire a un minimo incremento nella quantità di olio accumulato nelle drupe, o all'**aumento della resa apparente** per disidratazione, ne comporterebbe un **grave scadimento qualitativo**, senza contare la perdita di olive causata dalla naturale **cascola**.

Per valutare in modo razionale la fase dell'invaiaatura possono essere utili vari indici colorimetrici, tra i quali il più noto è l'**indice di Jaen** che esprime il colore medio delle olive nel momento del rilievo. La sua determinazione prevede il controllo del colore di 100 olive prese da un campione di circa 1 kg. L'analisi visiva è svolta comparando queste olive con sette classi colorimetriche che partono dal

verde intenso dei frutti acerbi, passano dal viraggio di colore tipico dell'invaiaura e terminano con i toni scuri appartenenti alle olive mature.

Dopo un breve calcolo scaturiscono dei valori che indicano il colore delle olive al momento del campionamento. Generalmente si dice che l'invaiaura è raggiunta intorno al valore di 3,5 ma, considerando la notevole diversità ambientale e soprattutto la diversa evoluzione delle fasi fenologiche di ogni varietà, tale valore dovrà essere adattato, con l'esperienza, alle peculiari caratteristiche di ogni zona olivicola.

### Indice di maturazione di Jaen

Gradazione del colore delle olive	Indice
Verde intenso	0
Verde sbiadito	1
Verde con tracce di arrossamento nella parte distale del frutto e che coprono un quarto della superficie	3
Rossiccio o imbrunito per più di metà della superficie	4
Nero e polpa imbrunita per meno della metà della profondità	5
Nero e polpa imbrunita per più della metà della profondità ma senza arrivare al nocciolo	6
Nero e polpa imbrunita fino al nocciolo	7

Le aziende professionali si avvalgono anche di **altri indici di maturazione** per trarre le loro decisioni, tra i quali si ricordano:

- il peso di un numero prefissato di olive;
- la percentuale di cascola naturale;
- la resistenza al distacco delle drupe;
- la consistenza della polpa;
- la verifica della quantità e qualità dell'olio su un piccolo campione di olive.