

Olive, come impostare una raccolta veloce ed efficace



La raccolta è la chiave di volta che sostiene la qualità dell'olio: le caratteristiche qualitative dell'olio possono infatti essere determinate dalla raccolta, attraverso la scelta dell'epoca e delle modalità con le quali questa operazione si effettua.

I metodi di raccolta tradizionali sono necessità del passato che è meglio, oggi, nemmeno ricordare; per produrre un olio extravergine di qualità **è necessario staccare i singoli frutti dalla pianta e lavorarli il più rapidamente possibile (entro 48 ore)**

, poiché appena il frutto viene staccato o si stacca per maturazione naturale o per infestazione parassitaria, comunque iniziano i processi di degenerazione che conferiscono immediatamente all'olio sapori e odori sgradevoli.



Il distacco può avvenire manualmente, con l'ausilio di piccoli attrezzi meccanici come

scuotitrici
direttamente

oppure può essere effettuato

Già dagli anni
adulte, si sono
ganasciano
una vibrazione
determinano
sistemi meccanici
tale da

sono stati introdotti, su piante che consistono in grosse piante, al quale trasmettono oscillazioni (minuto) e che permettono il distacco, questo sistema prevede una struttura scheletrica la cui applicazione è legata all'adozione di adeguate forme di allevamento e di specifici interventi di potatura.

Nel caso della raccolta manuale agevolata mediante

Un scuotitore/abbacchiatore elettrico o pneumatico si deve prestare particolare attenzione nell'evitare di colpire e danneggiare le olive. **Barre a scuotimento laterale** – che, invece, operano direttamente sulla vegetazione che porta il frutto, e attraverso colpi diretti sulla vegetazione stessa determinano il distacco dei frutti. In genere, i pettini oscillanti sono applicabili su piante non particolarmente predisposte per operazioni di raccolta meccanica; mentre le barre che imprimono scuotimento laterale, tipiche delle macchine scavallatrici che si usano sia per il vigneto sia per l'oliveto, richiedono forme di allevamento che ottimizzino il loro lavoro, tipo «siepe continua».

In relazione alla tipologia di macchine che si intende impiegare per la raccolta, nei nuovi impianti vengono scelti sia le varietà, che si devono adattare alla forma di allevamento necessaria per far operare la macchina raccoglitrice, e gli accessori che può richiedere (sistemi di intercettazione e distribuzione delle olive), sia le distanze di piantagione.

Così, per esempio, se un agricoltore vuole operare con macchine scuotitrici deve disporre di varietà vigorose, che portino un carico medio di frutti di almeno 20 kg per pianta, e un frutto di peso medio di 2 grammi, per rendere efficiente ed economicamente conveniente la raccolta (distacco dalla pianta del 70-80% dei frutti). Serviranno inoltre distanze tra le piante sulla fila di almeno 4 metri, distanza

minima necessaria per poter applicare sotto la chioma macchine in grado di intercettare i frutti staccati dalla vibrazione. Varietà come Leccino e Frantoio possono rappresentare dei riferimenti concreti per l'applicazione di queste macchine.



Gli scuotitori del tronco operano con efficacia solo quando la pianta è stata adeguatamente potata per garantire la distribuzione della vibrazione in tutte le parti della chioma

Macchine, invece, del tipo scuoti-raccoglitrice scavallatrice, da alcuni agricoltori preferite per la loro velocità di raccolta e semplificazione del cantiere, possono essere applicate soltanto su siepi formate dalla vegetazione continua di piante di varietà di bassa vigoria, molto vicine tra di loro sulla fila (1,5 metri). Il problema dell'applicazione di queste macchine deriva dalla constatazione che solo poche varietà (per esempio Arbequina, Arbosana) hanno i requisiti necessari per poter essere adottate con questa forma di allevamento.