

Quando raccogliere le olive? Le tre scale di maturazione che fanno impazzire gli olivicoltori.

Visto che la mosca delle olive non si fatta vedere sugli oliveti italiani, è partito il toto raccolta. Quando iniziare? Quando sono verdi? A invaiatura appena iniziata? Quando sono nere e mature? Si tratta di scelte aziendali che vanno ben ponderate, per non andare a caso e secondo i sentito dire.

La domanda che impazza nei bar frequentati da olivicoltori negli ultimi giorni è: tu quanto inizi? Sottinteso, a raccogliere.

Normalmente, in quest'epoca, ci si sarebbe occupati della mosca delle olive ma, visto che non si è fatta vedere, comincia l'apprensione per la raccolta e i risultati. Ovviamente, come in tutte le discussioni da bar, impazzano le idee più strambe, ci si divide in fazioni e si litiga pure.

Vediamo di dare un minimo di metodo e di tecnicità a queste discussioni. Possiamo, con buona approssimazione, individuare tre maturazioni delle olive con rispettive scale.



Maturazione agronomico/produttiva: individua la maturazione sulla base di parametri agronomici (indice colorimetrico, forza di resistenza al distacco, durezza della polpa). Sulla base della letteratura tecnico-scientifica a disposizione, poi, si cerca di interpolare e interpretare i dati individuando il miglior momento per la raccolta. La forza di resistenza al distacco, poi, è anche un indice della pericolosità di perdita di frutti a causa di venti forti. La durezza della polpa è un indice di rischio per problemi qualitativi a causa di bruschi abbassamenti termici. La maturazione

agronomico/produttiva è verificabile in campo senza particolari strumenti (basta un dinamometro/penetrometro) ma con una buona dose di conoscenza ed esperienza.

Maturazione tecnologico/qualitativa: individua la maturazione sulla base di parametri chimici, essenzialmente la resa in olio su peso secco, il contenuto fenolico ed eventualmente l'acidità libera (nel caso si effettui una microestrazione d'olio). La curva del contenuto fenolico è una curva a campana, con un massimo e poi una discesa. La curva di resa in olio ha un massimo e poi è lineare. Ovviamente il momento migliore di raccolta sarebbe quando si è raggiunto il massimo nelle due curve. Essendo un'analisi chimica, non può essere fatta in campo e richiede un laboratorio di analisi attrezzato. Non ci dice nulla inoltre della situazione in campo e, quindi, dei relativi rischi agronomici/produttivi.

Maturazione tradizionale: è quando le olive sono nere, possibilmente un pochino avvizzite da venti di tramontana. In queste condizioni, infatti, si ha la massima resa in olio su peso fresco, poiché si ha il minimo contenuto di acqua nelle olive. Ovviamente non ci dice nulla né sui rischi agronomici/produttivi né su parametri chimici/tecnologici.

E' chiaro che, dal punto di vista tecnico, sarebbe perfetto in azienda seguire sia la maturità agronomico/produttiva sia quella tecnologica/qualitativa. Infatti le due scale di maturazione forniscono dati complementari.

Ma fatte le scale e ottenuti i dati, qual è il momento ottimale per raccogliere?



Dipende, ovviamente, dalle strategie aziendali e dal tipo di olio che si vuole ottenere o dalla quantità di olio che si vuole ottenere.

Se l'obiettivo è la quantità, salvaguardando una qualità standard, si aspetterà, compatibilmente con forze di resistenze al distacco accettabili, fino al raggiungimento del massimo di resa in olio su peso secco. Ovviamente attendere quando le forze di resistenza al distacco scendono troppo, espone al rischio di perdite sensibili di olive (caduta a terra), con quindi indesiderata perdita produttiva.

Se l'obiettivo è la qualità, salvaguardando un po' la quantità, si tenderà a individuare il punto del massimo in contenuto fenolico o al massimo il primo trend discendente in

considerazione della forza di resistenza al distacco. Spesso in tali periodi, infatti, la resistenza al distacco può risultare alta (anche 700-800 grammi) incompatibile con una raccolta meccanica o con agevolatori.

Da notare che si è considerato poco rilevante, in particolare per questa stagione, l'indice colorimetrico, ovvero il cambiamento di colore della buccia e della polpa. In effetti la bibliografia insegna che, approssimativamente, si ha il massimo di resa in olio su peso secco all'invasatura delle olive. Questo è vero in condizioni climatiche normali. L'invasatura, infatti, altro non è che l'accumulo di antociani (pigmenti colorati). Questo accumulo si ha al procedere della maturazione ma anche in caso di stress, come è sicuramente quello idrico e di temperature di quest'anno. Ovviamente vi è molta differenza tra oliveti irrigui e oliveti in asciutta.

Attenzione al fai da te. Un dinamometro-penetrometro è un attrezzo molto economico e quindi può esserci la tentazione di far da sé almeno la curva di maturazione agronomico/produttiva. Le misure, in sé, sono estremamente semplici da effettuare. Le interpretazioni molto meno. Infatti ci sono varietà per cui, per esempio, la curva di discesa della forza di resistenza al distacco è lineare, per altre addirittura esponenziale. Condizioni come una pioggia abbondante possono cambiare fortemente la forza di resistenza al distacco, riducendola sensibilmente.

Non è infrequente sentirsi raccontare delle storie del tipo: ho spettato di raccogliere un settimana (o dieci giorni) e mi sono trovato un terzo (ma anche metà) delle olive a terra.

In una campagna olearia dove la produzione scarseggerà, è bene evitare di buttar via olive.

di R. T. pubblicato il 15 settembre 2017 in Strettamente Tecnico > L'arca olearia

Articolo ripreso dallo "Sportello Informativo Agricolo" del Comune di Sorrento per una diffusione agli olivicoltori.

Info Sportello - martedì e giovedì orario 0800/1100 e 1500/1800 - tel. 081/5335236. - EMail agricoltura@comune.sorrento.na.it