

Valutazioni sensoriali per il Premio “Olivarum”

Ogni prodotto viene confrontato con “l'olio lucano ideale”

A decidere se un olio d'oliva è del tipo extravergine, vergine o lampante, è un test messo a punto dal Consiglio Oleicolo Internazionale: si chiama COI test, e valuta la presenza o l'assenza dei difetti e l'intensità dei pregi di un olio. Secondo questo metodo, l'olio di migliore qualità è quello totalmente privo di difetti e viene definito olio extravergine d'oliva.

Il primo passaggio è quindi esaminare tutte le caratteristiche percepibili dell'olio attraverso l'analisi sensoriale, una disciplina scientifica che si basa su materie come la fisiologia dei sensi e la statistica. Questo tipo di analisi permette di stilare un profilo sensoriale del prodotto, che tiene conto anche del suo legame col territorio e del-

le tradizioni di culturali e culturali.

A condurre l'analisi sensoriale è un gruppo di esperti (panel) che quantifica su precise scale di valutazione le sensazioni percepite dalla degustazione dell'olio, sia le caratteristiche negative, come i difetti, sia quelle positive come i pregi.

Anche il Premio “Olivarum”, nell'assegnare la palma di miglior olio lucano, esamina il livello di qualità degli oli concorrenti, attraverso il metodo di valutazione sensoriale, e più precisamente con quello elaborato dal prof. Erminio Monteleone, del Dipartimento di Biologia e Biotecnologie Agroforestali dell'Università degli Studi della Basilicata. Questo metodo ha la peculiarità di confron-

La qualità degli oli secondo la chimica

Accanto ai processi di analisi sensoriale, a determinare la qualità di un olio concorrono anche parametri di natura strettamente chimica.

Fra questi i più importanti sono l'acidità dell'olio ed il numero di perossidi, ovvero il valore che indica lo stato di ossidazione degli acidi grassi insa-

turi, i quali, per l'azione combinata dell'ossigeno e delle lipossigenasi, enzimi presenti nella fase acquosa della polpa d'oliva, si trasformano in idroperossidi. Nella tabella sono riportati i valori medi di acidità e perossidi misurati nelle passate edizioni di “Olivarum”. Da tali dati emerge una probabile correla-

tare il profilo sensoriale dell'olio concorrente con quello generico di "olio lucano ideale", elaborato in base alle potenzialità produttive del territorio, sia in termini ecologici che di tecniche culturali.

Per il resto la procedura è quella consueta: dopo aver appurato che l'olio non abbia alcun difetto, e che rientri per questo nella categoria "extra-vergine", viene sottoposto all'analisi sensoriale, che ne esamina le caratteristiche. Gli viene affidato un punteggio secondo delle scale di valutazione e infine si stila una graduatoria, da cui si elegge l'olio migliore. Ma oltre all'optimum, si premiano anche quegli oli che più si sono avvicinati al profilo ideale. ●

Commissione di assaggio

COORDINATORE
 prof. Erminio Monteleone
Università degli Studi di Basilicata

CAPO PANEL TEST
 dr.ssa Stefania D'Alessandro
Regione Basilicata

SEGRETARIA
 Angela Calducci
Associazione Smell & Taste - Potenza

ESPERTI ASSAGGIATORI

Paola Barbaro
 Matera

Domenico Brancieri
 Corleto Perticara (PZ)

Antonella Cafarelli
 Matera

Giuseppina Cipolla
 Matera

Domenico Consiglio
 Calvera (PZ)

Silvestro Lacertosa
 Grassano(MT)

Emanuela Rabasco
 Potenza

Irene Toma
 Potenza

zione tra i parametri qualitativi, le annate olivicole e termopluviometriche e l'azione degli

agenti fitopatogeni. Una correlazione, ad esempio, che si evince dai valori di acidità rile-

vati durante la quarta e la sesta edizione, i più alti mai riscontrati. ●

EDIZIONI	OLI	ACIDITÀ (G/100G OLIO)	PEROSSIDI (MEQO ₂ /KG OLIO)
PRIMA	25	0,23	8,0
SECONDO	24	0,42	8,4
TERZA	38	0,34	8,5
QUARTA	25	0,5	12,9
QUINTA	42	0,22	8,5
SESTA	36	0,44	11,1