



METAPONTUM **AGROBIOS** diventa anche “**PANEL TEST**” per valutare le qualità dell'**OLIO EXTRAVERGINE**

Giovanni Lacertosa*

Stefania D'Alessandro**

Vergine o extravergine può essere definito esclusivamente l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo mediante processi meccanici o fisici. Infatti, a differenza di altri oli ottenuti da semi (come girasole, arachide, mais e colza), e prevalentemente estratti con solventi organici, l'olio d'oliva vergine deriva da soli interventi fisici di “spremitura” dei frutti delle olive. Così come l'aranciata è cosa diversa dalla spremuta di arance, in quanto nella prima sono presenti anche conservanti, zuccheri ed acqua aggiunta, mentre la seconda deriva dalla sola spremitura di frutti di agrumi, senza alcuna aggiunta. Pertanto occorre non confondere gli oli vergini di oliva dagli oli di semi e dalla categoria “olio d'oliva”, che contiene anche oli d'oliva rettificati, ovvero oli che hanno subito processi chimici di rettifica.

La valutazione della qualità degli oli vergini di oliva si basa sul risultato di alcune analisi chimiche che hanno lo scopo di accertare la qualità delle olive impiegate e lo stato

di conservazione del prodotto (acidità, numero dei perossidi, spettrofotometria). Tali indici, tuttavia, non sono sufficienti a formulare un giudizio esauriente sul livello qualitativo dell'olio ed è necessario che siano affiancati da una valutazione delle caratteristiche sensoriali. Pertanto all'analisi chimica occorre associare la valutazione organolettica.

Il comitato di assaggio Metapontum Agrobios

Recentemente il Ministero delle Politiche Agricole ha riconosciuto ufficialmente il Comitato di assaggio Metapontum Agrobios, quale comitato professionale incaricato dell'accertamento delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini. Il Comitato di Assaggio Metapontum Agrobios è costituito da un capo panel e da dodici assaggiatori. Il capo panel ha il compito di organizzare e provvedere al funzionamento del Comitato. In particolare provvede a preparare, codificare e presen-

tare i campioni agli assaggiatori e ad elaborare i dati attraverso un idoneo trattamento statistico. Inoltre seleziona gli assaggiatori e provvede al loro addestramento e al controllo del loro operato in modo da garantire il mantenimento di un adeguato livello attitudinale.

Il Comitato di Assaggio è attivo presso il laboratorio di degustazione della Metapontum Agrobios, ove sono presenti otto cabine di assaggio. Periodicamente vengono effettuate verifiche del mantenimento dei requisiti e delle condizioni di affidabilità del Comitato di assaggio attraverso valutazioni organolettiche, previste a livello nazionale per il controllo periodico e l'armonizzazione dei criteri percettivi.

I componenti del comitato di assaggio della Metapontum Agrobios hanno partecipato ai corsi di formazione per assaggiatori di oli vergini di oliva, superando i test di valutazione delle capacità sensoriali individuali e partecipando alle sedu-



I campioni di olio da assaggiare vengono codificati e presentati in maniera anonima agli assaggiatori per la degustazione



Analisi organolettiche di olive da tavola, prodotti ortofrutticoli, miele e prodotti da forno

te di assaggio di campioni di oli di diverse provenienze con individuazione delle caratteristiche tipiche. L'esperienza degli assaggiatori è maturata anche attraverso la partecipazione a commissioni di degustazione per la selezione di oli partecipanti a concorsi regionali e nazionali (Olivarum in Basilicata, Hercolae Olivario di Spoleto, BIOL di Andria, Sirena D'oro di Sorrento, SOL di Verona, Banco di Assaggio delle Dop Italiane).

LA STORIA DELLA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

È STATO MARIO SOLINAS, UNO STUDIOSO DELL'OLIO DI OLIVA E DIRETTORE DELL'ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'ELAIOTECNICA DI CITTÀ S. ANGELO (PE), A "COSTRUIRE" LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. QUELLA RICERCA E QUELLA METODICA HANNO AVUTO UN RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE LA CUI FORMULA HA ACQUISTATO LA DENOMINAZIONE CODIFICATA DEL "PANEL TEST". QUINDI È PROPRIO IN ITALIA CHE È STATA MESSA A PUNTO UNA METODICA INNOVATIVA CHE HA CONQUISTATO L'INTERO PIANETA E CHE HA RIVOLUZIONATO IL SISTEMA DI VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELL'OLIO. NON PIÙ LA SOLA DETERMINAZIONE CHIMICA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, QUALE AD ESEMPIO L'ACIDITÀ, MA ANCHE LA "VALUTAZIONE ORGANOLETTICA", APRENDO LA STRADA AI VALORI ALIMENTARI DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

L'importanza dell'analisi sensoriale
Il colore, l'odore, il gusto e le sensazioni tattili esercitano una funzione fisiologica e psicologica determinando l'accettabilità di un alimento. Attraverso la disciplina

dell'analisi sensoriale si misurano, analizzano ed interpretano le reazioni dell'essere umano alle caratteristiche di un alimento percepite mediante gli organi di senso. Importante è l'affidabilità e la sensibilità degli assaggiatori che sono considerati al pari di uno strumento analitico, utilizzato ad esempio per individuare e misurare i cambiamenti di un alimento durante la conservazione. Pur tuttavia l'analisi sensoriale può servire per rappresentare una popolazione di consumatori, valutando un prodotto in condizioni simili al consumo normale. In questo caso il gruppo di assaggio deve essere in grado di prevedere il comportamento del consumatore. Pertanto l'utilità dell'analisi sensoriale e di un comitato di assaggio sono molteplici, spaziando fra la descrizione degli stimoli evocati da un alimento, alla evidenziazione di possibili modificazioni del profilo sensoriale in funzione della origine geografica e tecnologica del prodotto. Inoltre è possibile fornire un giudizio di conformità ai disciplinari per gli alimenti a Dop, Denominazione di origine protetta o Igp, a Indicazione geografica protetta, o effettuare test triangolari discriminanti per valutare se esiste una differenza fra due campioni.

Fruttato, amaro e piccante: i pregi dell'olio

Gli attributi positivi dell'olio sono il fruttato, l'amaro ed il piccante. Per fruttato si intende fruttato di oliva ovvero, un insieme di sensazioni olfattive, dirette o percepite per via retronasale, che ricordano l'oliva sana, fresca, raccolta al giusto grado di maturazione. Questa sensazione è sempre presente nell'olio ottenuto dalle olive,

ma può assumere sfumature ed intensità estremamente variabili in funzione della zona di produzione, della varietà e del grado di maturazione delle olive da cui è ottenuto, della tecnologia di estrazione e conservazione, della presenza di eventuali difetti. È il primo parametro che si valuta di un olio perché colpisce immediatamente la sensibilità olfattiva dell'assaggiatore. L'attributo fruttato si può definire verde o maturo quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi o dei frutti maturi.

Il sapore amaro dell'olio extra vergine di oliva è dovuto alla presenza dei composti fenolici dell'olio. Esiste infatti una buona correlazione tra l'intensità di amaro percepita da un panel di assaggiatori ed il contenuto complessivo di composti fenolici. Alcuni fenoli complessi contribuirebbero maggiormente alla percezione gustativa dell'amaro e altri darebbero origine alla percezione del piccante e dell'astringente. La sensazione tattile pungente, caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, viene percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola. Purtroppo il consumatore poco preparato giudica negativamente il sapore amaro e quello piccante. Molti consumatori confondono questo pregio con un difetto ("olio che pizzica in gola"), ritenendo che l'olio con questo gusto sia un olio "acido". Ciò è assolutamente falso in quanto l'acidità libera dell'olio non si percepisce al gusto, poiché gli acidi grassi liberi dell'olio sono inodori ed insapori. Comunque per quanto la presenza di composti amari sia correlata ad un elevato valore nutrizionale, l'eccesso di amaro e/o piccante è comunque da evitare. Il contenuto di composti fenolici nell'olio extravergine di oliva è molto variabile e dipende da numerosi fattori legati alla qualità delle olive, alla tecnologia di estrazione e alle modalità di conservazione dell'olio. È necessario pertanto modulare attentamente le variabili tecnologiche in funzione della materia prima e del prodotto che si vuole ottenere. ■

glacertosa@agrobios.it

stefania.dalessandro@regione.basilicata.it

* Metapontum Agrobios

** Dipartimento Agricoltura Regione Basilicata