

BACCUUS

IDEE E NOVITÀ IN TAVOLA SELEZIONATE PER VOI

€ 5, BIMESTRALE, NUMERO 18, SETTEMBRE 2009

Speciale

il Formaggio
è servito

RICETTE
d'Autore
SEMPLICI E CREATIVE

il VINO
la nostra Top Ten

Umbria
e Olio

IL PESCE IN
CUCINA
RICETTE
SELEZIONATE PER VOI



Angela Canale

agronomo

Considerando anche il clima e la geografia del territorio, quali sono gli aspetti più caratteristici dell'olio umbro?

Quando si parla di un prodotto "caratteristico umbro" proveniente dalla terra si pensa immediatamente all'olio. È proprio questo l'aspetto più importante: il forte legame con il territorio. La pianta dell'olivo è presente in tutti i comuni della regione. Attraverso le sue caratteristiche organolettiche fatte di note erbacee acerbe, fortemente riconoscibili, gli oli umbri parlano del proprio territorio e delle varietà da cui si ricavano. Sono proprio queste varietà, insieme al clima spesso ostile, che incidono sulla formazione dei polifenoli, i quali giocano un ruolo fondamentale nella caratterizzazione organolettica di un olio.



Cosa ci può dire della storia dell'olio in Umbria?

Era apprezzato anche in passato?

Storicamente parlando l'olivo in Umbria si ritrova già al tempo della civiltà romana. Risalgono, infatti, a quell'epoca i numerosi reperti archeologici come il vasellame e i frantoi. Nel 1400 inizia la coltivazione anche all'interno della cinta muraria di alcune città per proteggere le piante dal libero pascolo del bestiame. L'interesse per questa coltura fa anche aumentare il prezzo dei terreni in cui sono impiantati gli olivi che verranno valutati proprio in base al numero di piante presenti. Ma è nel corso dell'Ottocento che, in seguito ad incentivi messi a disposizione dallo Stato Pontificio, aumenta significativamente la presenza di oliveti razionalmente coltivati.

La limitata produttività di questa coltura dovuta alle difficili condizioni climatiche e pedologiche ha fatto in modo che l'olivicoltore curasse al massimo le olive anticipandone la raccolta per non perdere prodotto attraverso la cascola di olive troppo mature. Le olive venivano staccate direttamente a mano dalla pianta e poste in contenitori di vimini. Non essendoci sovrapproduzioni i frantoi riuscivano a lavorare le olive in pochissimo tempo. Tutto questo, forse inconsapevolmente, ha portato l'intera regione ad acquisire per tradizione quelli che oggi sono stati definiti i razionali criteri da seguire per ottenere un olio di estrema qualità.

E quali sono?

Per ottenere oli di qualità, quello che si raccomanda è raccogliere precocemente al giusto grado di maturazione, quando le olive stanno appena invaiando, e moire nel più breve tempo possibile. A questo va aggiunto che l'oliva deve essere sana, non attaccata da parassiti. Nella nostra regione, se da un lato le condizioni climatiche penalizzano un po' la produttività degli oliveti, dall'altro impediscono quasi sempre lo sviluppo di parassiti che possono danneggiare i frutti.

Cosa sono i polifenoli?

L'olio dell'Umbria è un buon olio per la nostra salute?

I polifenoli sono i componenti minori dell'olio capaci però di determinare le caratteristiche sensoriali e di tipicità. Questi composti hanno proprietà antiossidanti e come tali neutralizzano i radicali liberi proteggendo l'olio stesso, gli alimenti e i tessuti organici dai processi di ossidazione. È importante ricordare che non tutte le sostanze fenoliche hanno la stessa capacità antiradicalica, quindi in un olio sarebbe importante conoscere la percentuale dei singoli composti fenolici piuttosto che la quantità totale. Tra i più attivi ricordiamo l'idrossirosololo, la decarbossimetil-oleuropeina e l'oleuropeina aglicone. Un olio umbro ricco di tali sostanze sicuramente può avere effetti positivi sulla salute umana e oltre all'azione preventiva su varie patologie ha anche un'attività farmacologica dovuta a un derivato dell'oleuropeina aglicone, l'oleocantale, responsabile della sensazione pungente del gusto.

Quanto incide l'annata sulla qualità dell'olio?

Ci dice due dati sull'ultima annata?

L'andamento stagionale è molto importante e determinante ai fini della produttività e della qualità organolettica di un olio. Le temperature (escursioni termiche) possono influenzare la formazione di polifenoli soprattutto durante la fase di inolizione, cioè di formazione dell'olio nel frutto.

Periodi estivi molto siccitosi portano ad avere oli spesso squilibrati che hanno sentori di cellulosa, questo comunque non crea problemi quando si ha la possibilità di irrigare regolarmente.

Temperature molto basse, quando i frutti non sono stati ancora raccolti, possono creare danni dovuti al congelamento e quindi rottura delle cellule della polpa contenenti l'olio, con il risultato di ottenere oli marcatamente difettati.

In questo momento è appena terminata la fase di fioritura che si è manifestata abbondante in tutta la regione.

Fortunatamente all'ondata di caldo che abbiamo avuto nella prima metà di maggio è seguita a un abbassamento di temperatura con delle piogge providenziali che hanno favorito così una buona allegagione. È comunque ancora presto per fare stime di produzione.

Baccus interview

Academy

A scuola di olio extravergine DOP Umbria

Al Sol D'Oro 2009, il salone internazionale dell'olio d'oliva extravergine di qualità che si tiene ogni anno all'interno della manifestazione del Vinitaly, Baccus ha incontrato l'agronomo Angela Canale. Dopo aver degustato cinque oli extravergine di oliva DOP Umbria abbiamo chiesto all'esperta qualche informazione sul prodotto umbro, scoprendo le sue antiche origini, che risalgono fin dai tempi dei romani, e le sue buonissime proprietà.



Olivicoltura Umbra in cifre

NUMERO DI PIANTE: 6.500.000
NUMERO DI AZIENDE ASSOCIATE: 33.500
NUMERO DI FRANTOI: 250
OLIO PRODOTTO: 95.000 Q.LI
MEDIA OLIO PER PIANTA: 310 KG
SUPERFICIE OLIVETATA TOTALE: 22.506 Ha
RESA MEDIA: 32 Q/LI/HA

(Fonte dati: Elaborazione APRIL, Perugia su dati MPat, Agecontrol, Ima, dati riferiti alla media delle ultime 5 campagne)

Le cultivar e i luoghi

Dolce Agogia: Lago Trasimeno
San Felice: Giano dell'Umbria, Guido Cattaneo, Montefalco
Frantoio: Lecco, Maurino, Moraiolo, Nostrale di Rieti, Pendolino; regionale
Raja: Colli Amerini

i Flavour

Moraiolo: all'olfatto l'olio di questa cultivar si apre fruttato e vegetale, ricco di sentori che ricordano l'oliva fresca con note di erbe aromatiche a cui si aggiunge, al palato, giusta ed equilibrata, ma al tempo stesso decisa sensazione di amaro e piccante.

Frantoio: si caratterizza all'olfatto con una persistenza nella ed elegante di erba fresca appena tagliata, aromatica e con sentori armonici di miele acerbo, accompagnati al gusto da una giusta sensazione di amaro e piccante.

Leccino: all'olfatto si apre con un fruttato delicato che ricorda note floreali e di frutta matura confermato al palato insieme ad armoniche sensazioni di mandorla dolce e lievi sentori di amaro e piccante.

San Felice: si presenta al saggio organolettico con ampie e delicate sensazioni di erbe di campo e di carciofo confermate al gusto, a cui si unisce una armonica e delicata sensazione di amaro e piccante.

Dolce Agogia: viene da un olio che all'olfatto si presenta ricco di toni delicati di mandorla e carciofo, accostati, al gusto, da giusta sensazione di amaro e lieve di piccante.