

saperi > olive

Le parole delle olive

Ogni frutto della terra ha il proprio lessico. Chi assaggia le olive deve partire da un vocabolario specifico e chiaro e condiviso. Ecco dunque i principali lemmi da tener presenti. Si inizia da qui, e intanto, per chi vuol saperne di più insieme con l'Ais si svolgerà a Milano un incontro di approfondimento il 23 maggio

L. C.



Ho pubblicato un libro per le edizioni Tecniche Nuove che consiglio caldamente di leggere. Ha per titolo [A tavola e in cucina con le olive](#). All'interno si trova di tutto, dalla storia fino alle ricette, quest'ultime affidate allo chef Lino Galgiardi.

IL GLOSSARIO

Acido: è la sensazione gustativa che qualifica il sapore elementare determinato da soluzioni acquose di sostanze acide, come nel caso dell'acido citrico, lattico e tartarico. E' una sensazione caratteristica delle olive fermentate.

Aderenza: si riferisce all'aderenza della polpa al nocciolo e riguarda appunto il grado di resistenza della polpa del frutto a staccarsi dal nocciolo. E' da considerare un difetto la difficoltà di distacco.

Amaro: è la sensazione gustativa che qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose diluite di diverse sostanze come la chinina, la caffeina e altre.

Aroma: comprende la percezione di tutte le sensazioni che si avvertono tramite l'organo olfattivo, sia per via diretta, sia per via retronasale; tale percezione dovrà essere necessariamente quella tipica del processo di trasformazione cui le olive sono state sottoposte.

Aspetto: comprende la visione complessiva della drupa, tesa ad accertare l'integrità del frutto, con particolare riferimento allo strato esterno della buccia, considerando sia l'omogeneità del calibro, sia la stessa uniformità, dimensione e forma dell'oliva. Rientrano nell'ambito dei difetti le seguenti anomalie: abrasioni epidermiche, colore anomalo, difformità e disomogeneità del frutto, macchie anomale, raggrinzimenti (tranne che non siano olive espressamente sotto sale), presenza di sacche gassose, punture di insetti.

Chinestesia: è un termine con cui si fa specifico riferimento a un insieme di sensazioni scaturite da una pressione applicata alle olive all'interno della cavità orale.

Colore: si considera sia l'intensità, sia l'uniformità del colore, in riferimento alla superficie esterna del frutto, giudicandolo così in relazione al tipo di varietà di oliva, allo stato di maturazione del frutto e alla tecnologia di preparazione adottata.

Crocantezza: è un attributo chinestetico correlato alla forza necessaria per ridurre in pezzi l'oliva tramite i denti molari.

Dolce: è la sensazione gustativa propria di una soluzione acquosa di diverse sostanze che all'assaggio fa percepire un sapore privo di sfumature amare.

Durezza: è un attributo tattile-chinestetico correlato alla forza richiesta per comprimere l'oliva tra il pollice e l'indice, così da vagliarne il grado di durezza: se basso, medio o elevato. Ed è anche la sensazione percepita in bocca, a seguito della compressione del frutto tra i denti, così da verificare il grado di durezza: se molle, sodo o duro.

Durezza cuticolare: è un difetto che rimanda alla sensazione che si avverte in bocca di forte resistenza alla rottura della cuticola, opposta dall'oliva quando questa si schiaccia con gli incisivi.

Fermentazione anomala: è un difetto che rimanda a una sensazione olfattiva percepita direttamente, o per via retronasale, tipica delle fermentazioni putride, butirriche e della zapateria, provocate da batteri del genere Clostridium. Ricorda l'odore delle sostanze organiche in decomposizione, del burro e del cuoio marcio, eccetera.

Fibroso: è un difetto che rimanda alla sensazione di polpa legnosa che si percepisce durante la masticazione del frutto.

Formaggio: è un difetto che rimanda alla sensazione olfattiva riconducibile all'odore stantio di formaggio, dovuto a un'anomala frammentazione delle sostanze proteiche.

Gusto: indica la sensazione gustativa tipica del processo di trasformazione che l'oliva ha subito. I ricettori sono in questo caso localizzati nella bocca, soprattutto sulla lingua, attivati, nel corso della masticazione, da diversi composti in soluzione. Si percepiranno le sensazioni corrispondenti a uno o più dei quattro sapori elementari di dolce, salato, acido e amaro.

Metallico: è un difetto che rimanda a una sensazione dovuta a una eccessiva presenza di ferro, a causa dei trattamenti subiti dall'oliva nel corso delle fasi di preparazione.

Morchia: è un difetto che rimanda al flavor tipico dei fanghi di sedimentazione.

Muffa: è un difetto che rimanda alla sensazione olfattiva caratteristica delle olive fortemente attaccate da muffe e lieviti, in seguito a una prolungata conservazione in condizioni di eccessiva umidità prima della lavorazione.

Panel di assaggio: si intende, con tale termine, il gruppo panel di assaggiatori, i quali si riuniscono in condizioni controllate per eseguire l'analisi sensoriale di un alimento.

Pastorizzato: è un difetto che rimanda alla sensazione olfattiva caratteristica delle olive sottoposte a un eccessivo trattamento termico.

Piccante: è una sensazione tattile, pungente e aggressiva, che si percepisce a livello della cavità orale.

Recettore: si tratta di una struttura specializzata di un organo sensorio eccitabile; ciascun è capace di ricevere uno stimolo e di convertirlo in un flusso nervoso.

Rancido: è un difetto che rimanda alla sensazione olfattiva caratteristica delle olive che hanno subito un processo ossidativo avanzato.

Salato: è la sensazione gustativa che qualifica il sapore elementare prodotto da soluzioni acquose di sali come il cloruro di sodio.

Saponoso: è la sensazione che ricorda il sapone o la soda.

Spiccagnolo: termine utilizzato per indicare la facilità al distacco della polpa dal nocciolo.

Vinoso-acetoso: è un difetto che rimanda alla sensazione olfattiva caratteristica delle olive che hanno subito un processo fermentativo con produzione di acido acetico, etile acetato ed etanolo.

Zapatería: è un difetto che rimanda a una sensazione olfattiva e gustativa sgradevole, simile al sentore del cuoio, determinata dall'azione dei batteri dei generi *Clostridium* e *Propionibacterium*.

La foto di apertura è di Olio Officina / Plum

L. C. - 12-04-2015 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)