

saperi > olio

La disparità di resa dei frantoi

La resa di estrazione? Insieme alla qualità è ovviamente l'obiettivo principale di un frantoiano. La più seria letteratura tecnica dice che una buona resa non dovrebbe essere inferiore all'85%. Lo sapete? Più di qualcuno intanto ritiene che il dato del contenuto in olio delle olive sia difficile da determinare, e anche poco riproducibile. E' davvero così? Ciò che è certo, sono i macroscopici errori di sottovalutazione dei fattori critici per la resa

Claudio Peri



Durante la recente raccolta delle olive ho seguito da tutor esterno un bravo studente dell'Università di Milano che si era proposto per fare una tesi sulla valutazione della prestazione dei frantoi (1). Mi è sembrato un tema interessante e poco conosciuto ed, essendo io stesso di origini umbre, gli ho proposto di effettuare uno studio su un certo numero di frantoi umbri, durante il periodo della recente raccolta.

Abbiamo compreso molte cose, sulle quali tornerò volentieri in futuro, ma ora mi preme comunicare quale è stata la scoperta più interessante. Essa riguarda la resa di estrazione, che è ovviamente, insieme alla qualità, l'obiettivo principale di un frantoio.

Avendo questo obiettivo, la prima constatazione sconcertante è che il contenuto in olio dell'oliva non è generalmente conosciuto né dall'olivicoltore né dal frantoiano, cosicché, quando ci viene comunicata una resa in kg per quintale di olive, non si sa mai se esserne soddisfatti o insoddisfatti. Non si sa mai se è bassa perché non c'era abbastanza olio nelle olive

o perché il frantoio non ha fatto bene il suo lavoro.

Dagli addetti che ho consultato mi sono sentito rispondere che il dato del contenuto in olio delle olive è difficile da determinare e poco riproducibile, il che è una bugia dato che il metodo Soxhlet e gravimetrico, che si possono applicare alle olive o alla pasta di oliva, sono metodi semplici e affidabili in laboratori decentemente organizzati.

Nel periodo che abbiamo preso in considerazione – tra il 15 ottobre e il 15 novembre 2015 – nelle zone e nei frantoi da noi valutati, il contenuto medio di olio delle olive oscillava intorno al 18% in aree molto diverse per altitudine ed esposizione.

Considerando che la più seria letteratura tecnica dice che una buona resa non dovrebbe essere inferiore all'85%, la resa che si sarebbe dovuta ottenere (quella di cui l'olivicoltore dovrebbe dichiararsi soddisfatto) avrebbe dovuto essere $18 \times 0,85 = 15,3$ kg di olio per quintale di olive.

Nella nostra casistica sia pure non sistematica, ma altamente rappresentativa della realtà, abbiamo dovuto constatare che la maggior parte dei frantoi fornivano rese fra 12 e 13 kg di olio per quintale di oliva, corrispondenti dunque al 70-75% di estrazione dell'olio presente. In un caso estremo, la resa è stata inferiore a 12 kg/quintale di oliva, cioè del 65% dell'olio presente nelle olive.

Perdere 1 o 2 o perfino 3 kg di olio per quintale di olive avrebbe dovuto rendere gli olivicoltori furiosi, invece nessuno ha detto nulla perché nessuno era consapevole di questo dato così rilevante per il loro bilancio economico.

Sono sicuro che qualcuno commenterà dicendo che una resa dell'85% è impossibile da conseguire, ma per nostra fortuna abbiamo potuto subito confutare questa obiezione con i dati di resa di un frantoio – evidentemente molto efficiente – che ha superato il 92% (16,6 Kg di olio per quintale di oliva, oltre 1 kg di resa in più rispetto allo standard già soddisfacente dell'85%). Il bello è che né gli olivicoltori conferenti né il responsabile di questo frantoio erano consapevoli della ottima performance del loro frantoio e quindi non ne facevano alcun vanto.

Forse verranno fuori altri esperti a dire che con una resa così alta l'olio non può essere di buona qualità. E invece li confuto facilmente anche su questo fronte con dati che sono nel range dell'eccellenza della qualità per tutti i frantoi che abbiamo valutato (acidità libera inferiore a 0,3%; numero di perossidi inferiore a 7,5 meq/Kg; K232 inferiore a 1,85; assenza di difetti e perfetta corrispondenza dei profili sensoriali alle tipicità delle varie zone). Il che dovrebbe fare infuriare ancor più gli olivicoltori che hanno portato le olive ad un frantoio con il 65% di resa, per aver perso, per ogni quintale di olive, più di 3 kg di olio di qualità eccellente.

A cosa è dovuta tanta disparità di resa? Innanzitutto, ovviamente, al fatto di non saperlo. Se gli olivicoltori lo sapessero, anno dopo anno scarterebbero i frantoi che danno le rese più basse e finirebbero per selezionare quelli che danno le rese più alte. Questa ipotesi terrorizza sia i frantoiani che i costruttori di impianti per i frantoi. Sarà per questo che se ne sa così poco?

Ma è una situazione in cui anche i frantoiani ci rimettono, dato che in generale vendono le sanse ai sansifici a peso e non a contenuto in olio residuo. I sansifici ovviamente sono molto contenti che ci siano frantoi inefficienti che consegnano loro sanse con un contenuto di olio residuo che è il doppio o il triplo di quello che sarebbe logico attendersi.

Nell'analisi che abbiamo fatto delle possibili cause (difettosa regolazione degli impianti, in particolare del frangitore e del decanter – inadeguata gramolatura) ci siamo resi conto di macroscopici errori di sottovalutazione dei fattori critici per la resa. Per esempio: chi si preoccupa della consistenza-fluidità della pasta in fase di gramolatura? Se si gramola una pasta con un insufficiente contenuto di acqua e per di più a bassa temperatura le sue caratteristiche reologiche sono poco o niente adatte a scambi ed equilibri fra la fase acquosa e l'olio: l'effetto di coalescenza è molto difficile e le rese crollano rapidamente...

Ho deciso di organizzare per gli olivicoltori e i frantoiani interessati un seminario di una giornata per presentare e discutere problemi di diversa criticità riguardanti la prestazione di un frantoio. Lo farò in Umbria, nella mia città che è Todi, nella prima settimana di giugno 2016.

Chi è interessato a conoscere il programma della giornata e a parteciparvi mi può inviare una email: claudio.peri@fastwebnet.it

La foto di apertura è di Luigi Caricato

Claudio Peri - 29-12-2015 - Tutti i diritti riservati

COMMENTI

Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione](#).

Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#).



Vincenzo Nisio

15:20 | 08 gennaio 2016

Gentile dottor Peri, è indubbio che alcuni frantoi non sono efficienti e La ringrazio per le precisazioni. Comunque io, complessivamente, sono d'accordo con la Sua analisi e sul fatto che bisogna recuperare la maggiore quantità dell'olio contenuto nelle olive in condizioni che ne garantiscano l'eccellenza della qualità. Molti frantoiani, purtroppo, non hanno una adeguata conoscenza degli impianti e neppure delle olive e di conseguenza commettono degli errori grossolani. A pagare le conseguenze, ahimè, è il produttore.

Bene che se ne parli. A presto.

Vincenzo Nisio



Claudio Peri

09:54 | 07 gennaio 2016

Caro Signor Bascio,

le sue osservazioni sono molto giuste. In particolare condivido l'osservazione che la resa sia determinata da diversi (non "troppi") fattori. Anche sul fatto che non esista "una scienza esatta" lei ha ragione, però esistono metodi per trattare in maniera sistematica e coerente dati che sono determinati da diverse variabili. Non basta pensare di aver individuato i fattori più importanti: bisogna avere l'umiltà e la pazienza di prendere atto di diverse esperienze e di cercare conferme sperimentali a ciò che pensiamo. La giornata di studio di Todi fornirà un quadro molto completo del problema e suggerirà i metodi per affrontarlo con metodo e sistematicità.

Cordiali saluti

Claudio Peri



Leonardo Bascio

08:46 | 07 gennaio 2016

Secondo il mio modesto parere sono troppi i fattori che influenzano la resa e troppe le variabili da tenere sott'occhio. Concordo pienamente sul discorso che due delle principali cause sono il "grado di maturazione" e la "temperatura di lavorazione".

Sfatiamo il mito dell'estratto sotto i 27°C perché, a parer mio, perdiamo molti profumi solo per aumentare di poco la conservabilità...ma, sempre a mio modesto parere, non si dovrebbe andare oltre i 30 (parlo di temperatura pasta) sempre tenendo sott'occhio i tempi di gramolazione (altro punto critico!). Da frantoiano sono dell'idea che il punto importante è la corretta pulizia interna dell'impianto (intendo il decanter e la sua manutenzione) perché anche le incrostazioni dei fori di uscita dell'olio giocano un ruolo fondamentale...non tralasciamo nemmeno la pulizia dei fori del vibrofiltro...!

I fattori sono innumerevoli e, secondo me, non esiste una scienza esatta. È vero che ogni figura (produttore e frantoiano) gioca un ruolo cruciale...spero di essere presente al seminario e poter ascoltare il punto di vista di chi ha studiato tale fenomeno. Complimenti allo studente che ha intrapreso questo percorso.

LB



Claudio Peri

18:00 | 05 gennaio 2016

Vorrei lasciare un commento alle osservazioni del sig. Vincenzo Nisio.

La sua osservazione sulla resa in relazione al grado di maturazione delle olive è corretta, ma incompleta, vorrei poterne discutere. Intanto le dico che i dati di resa che ho messo a confronto nella mia comunicazione si riferivano ad olive sostanzialmente delle stesse varietà, raccolte in zone vicine e simili, nel medesimo periodo. I dati analitici ci dicevano che il contenuto in olio delle olive era all'incirca identico e compreso per tutti i nostri campioni fra il 17,4 e il 18,2%. Nonostante ciò le rese di estrazione hanno oscillato fra il 66% in un frantoio e il 92% in un altro. Troppo per cercare giustificazioni. Alcuni frantoi operavano in maniera del tutto inefficiente e altri invece in maniera molto efficiente. E il guaio è che non ne erano consapevoli né i frantoiani né gli olivicoltori. Di tutto ciò parleremo diffusamente nella giornata di studio del 24 Giugno.

Cordiali saluti

Claudio Peri



Claudio Peri

17:51 | 05 gennaio 2016

Desidero esprimere il mio punto di vista sull'intervento del sig. Alessandro Seu: la resa di estrazione non dipende solo dalla temperatura, ma da molti altri fattori in particolare dal grado di maturazione delle olive, dal grado di fluidità della pasta che dipende fra l'altro dal suo contenuto in acqua, dall'efficacia della frangitura. In ogni caso non ha senso di parlare di temperature di 40°C o addirittura superiori dell'acqua (credo che lei intenda l'acqua dell'intercapedine delle gramole) che sono senz'altro da evitare. E poi non userei l'espressione "raschiare il barile" a proposito dei sistemi che hanno rese di estrazione elevate; si tratta invece di recuperare la maggiore quantità dell'olio contenuto nell'oliva in condizioni che ne garantiscano l'eccellenza della qualità. Le due cose non sono affatto in contrasto, come lei sembra pensare. Partecipi alla giornata di studio di Giugno, parleremo a lungo e in maniera approfondita di tutte queste cose

Claudio Peri



alessandro seu

13:36 | 03 gennaio 2016

La differenza sta nella temperatura dell'acqua usata.

Più è alta la temperatura più viene "raschiato il barile"?

Quanti nutrienti e sapori vengono a mancare con alte temperature?

(vitamine minerali...)

Fate questa prova: un qle di olive trattate con acqua a 28 °, temperatura ideale per non rovinare il prezioso olio.

e altri qli con acqua a 40° /50° /60° stesse olive e stesso frantoio!

Restando in attesa di un riscontro saluto cordialmente



vincenzo nisio

21:21 | 30 dicembre 2015

Articolo interessante, complimenti. È un argomento certamente da approfondire, soprattutto sulla prima questione che Lei ha posto e cioè l'accumulo di olio nel frutto. L'inolizione è diversa per ogni varietà e pertanto ogni olivicoltore (e frantoiano) dovrebbe conoscere le stesse una ad una per raccogliere al giusto grado di maturazione. Questo non capita praticamente mai. Il leccano, tanto per fare un esempio, finisce di accumulare olio nel mese di dicembre ma se vuoi fare olio di qualità non puoi raccogliarlo a dicembre. Il frantoiano, molisce ciò che l'olivicoltore porta.

Da diverse prove fatte negli uliveti che gestisco ho sempre verificato un dato: prima si raccolgono le olive e minore è la resa in olio. È ovvio, ma sono consapevole di perdere dell'olio e guadagnare della qualità. Sarebbe bello verificare, oltre acidità, perossidi e K232, anche il numero di polifenoli totali presenti negli oli raccolti in diverse epoche di maturazione. Ovviamente, lo so, non dipende tutto solo da questo ma sono tante le variabili che influiscono sulla qualità finale (gramolatura, regolazione impianti ecc.).

Il frantoiano è una figura professionale troppo sottovalutata, un po' come l'oleologo, ed è giustissimo che se ne parli concretamente. Il frantoiano può valorizzare o distruggere tutto il lavoro dell'olivicoltore.

A presto.



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](#)