

saperi > olive

Quel che avviene nelle olive

Le foto che potete osservare sono di Giorgio Sorcinelli, e ritraggono le olive in diversi stadi di maturazione. Ci sono diversi metodi per valutare il grado di maturazione delle olive. Uno dei più utilizzati è l'indice di Jaen. Numerosi lavori scientifici hanno mostrato che per le diverse varietà è possibile individuare il grado di maturazione ottimale per esaltare le caratteristiche sensoriali e il profilo aromatico, nonché il contenuto in composti fenolici

[Lorenzo Cerretani](#)



Giorgio Sorcinelli, come potete ben osservare nel dettaglio, ci racconta la raccolta dell'olivo. Giorgio ci trasmette le emozioni di chi vede il risultato del lavoro svolto nei campi per diversi mesi. Finalmente, dopo aver osservato e controllato le diverse fasi della crescita e maturazione dell'olivo è possibile raccogliere le olive mature ed avvicinarsi all'assaggio del nuovo olio.

Le foto ritraggono le olive in diversi stadi di maturazione. Si va dalle olive completamente verdi a quelle parzialmente invaiate (in parte viola) a quelle completamente invaiate (viola all'esterno ed all'interno della polpa).

L'olivagione secondo Giorgio Sorcinelli





Esistono diversi metodi per valutare il grado di maturazione delle olive. Uno dei più utilizzati è l'indice di Jaen che esprime il grado di maturazione del frutto con un valore variabile tra 0 (olive completamente verdi) e 7 (olive completamente mature).

Numerosi lavori scientifici hanno mostrato che per le diverse varietà è possibile individuare il grado di maturazione ottimale per esaltare le caratteristiche sensoriali e quindi il profilo aromatico nonché il contenuto in composti fenolici.

Infatti, le varietà a maturazione precoce e con perdita di consistenza della polpa, accumulano presto maggiori quantità di olio se queste due fasi fenologiche avvengono in condizioni climatiche favorevoli, mentre per le varietà nelle quali le due fasi si verificano tardivamente, l'accumulo dell'olio avviene sino a quando le condizioni climatiche lo consentono, comunque per lo più in frutti ancora con modesti livelli di pigmentazione e con polpa consistente.

Le caratteristiche compositive del frutto, le modificazioni che avvengono nel corso della maturazione e l'epoca della raccolta rappresentano quindi tre elementi di primaria importanza tanto per ottimizzare il rapporto quantità/qualità quanto per esaltare le caratteristiche qualitative degli extravergini.



[Lorenzo Cerretani](#) - 08-11-2016 - 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](#)