

# Le piogge estive influiscono sulla qualità dell'olio extra vergine d'oliva. Ma quanto?

Il picco di caldo in fioritura e allegagione, poi le piogge abbondanti dei mesi estivi hanno cospirato, nel 2014, contro le olive. Oltre le teorie, ipotizzata una correlazione significativa tra la quantità di precipitazioni estive e lo scarso valore dei polifenoli

2 0 Google +0 0

E' il 2014. CDR analizza alcuni campioni di olio provenienti da un'area della Toscana compresa tra Empoli e Firenze Sud con [OxiTester](#), il sistema di analisi rapido e intuitivo che sviluppa e produce. I risultati mettono immediatamente in risalto per il comparto oleario un'annata nera per quantità e qualità, caratterizzata da dati allarmanti: acidità altissima a causa dell'attacco di parassiti primo fra tutti la mosca, valore dei perossidi superiore alla media degli ultimi anni, **valore dei polifenoli invece molto basso**. Ed è proprio dal valore così inferiore alla media di tale parametro che **scaturisce la ricerca di CDR**.

## La ricerca di CDR

Lo [studio](#), ancora in corso in CDR, **ipotizza una possibile correlazione tra la media del valore dei polifenoli presenti nell'olio e l'andamento pluviometrico nei mesi di luglio e agosto**. Le statistiche elaborate prendono in esame, in un arco temporale che va dal 2011 al 2014, olive provenienti dalle stesse cultivar e molite nei medesimi frantoi, quindi campioni di oli ottenuti da una zona piuttosto circoscritta della Toscana sempre testati con OxiTester; infine tengono in considerazione i millimetri di pioggia caduti nella suddetta area, prendendo la media dei dati raccolti da tre stazioni meteo idrologiche.

**Anche ai non addetti ai lavori è chiaro il dato che emerge dalla tabella elaborata da CDR:** all'aumentare delle precipitazioni diminuisce la percentuale dei polifenoli, risultato che, come comunemente si sa, incide negativamente sulla qualità del prodotto finito.



■ Area provenienza campioni  
● Stazione meteo idrologica

## DATI SUDDIVISI PER ANNO

Anno	Totale mm pioggia luglio e agosto*	Media dei polifenoli
	media delle 3 stazioni	mg/Kg
<b>2011</b>	43	169 (media su 34 campioni)
<b>2012</b>	43	165 (media su 41 campioni)
<b>2013</b>	56	147 (media su 57 campioni)
<b>2014</b>	146	86 (media su 47 campioni)

\* Dati pluviometrici del Servizio Idrologico Regionale della Toscana

La carenza di polifenoli evidenziata anche in oli con bassi valori di acidità e perossidi rafforza inoltre tale correlazione: se nel 2014 l'attacco della mosca ha inciso pesantemente sull'acidità, non sembra possibile considerarlo un fattore così rilevante sulla percentuale dei polifenoli.

E' vero che sul singolo dato possono influire molti altri parametri primo fra tutti il livello di maturazione dell'oliva, ma indubbiamente i risultati emersi dallo studio di CDR evidenziano una significativa correlazione anche con la piovosità del periodo estivo.

**Cosa ci attende quindi per la stagione olearia 2015? Sarà più alto il valore dei polifenoli? Potremo avere sulle nostre tavole un olio di alta qualità?**

E' **Simone Pucci**, responsabile del laboratorio chimico di CDR a risponderci:

“Per quanto riguarda la correlazione rilevata l'anno scorso e quindi l'influenza che le piogge possono avere sulla percentuale di polifenoli presenti nell'olio, abbiamo confrontato lo storico dei dati emersi e quindi analizzato l'andamento pluviometrico nei mesi estivi (110mm), prendendo come riferimento le medesime stazioni meteo idrologiche. Stimiamo che anche quest'anno **i valori dei polifenoli degli oli** dell'area che osserviamo dal 2011 **non saranno altissimi** con una media che dovrebbe essere vicina a 110 mg/Kg. E' sicuramente un dato migliore rispetto all'anno scorso ma comunque, rispetto al nostro metodo di determinazione, corrisponde alla fascia di qualità medio-bassa.”

**Una previsione che richiede all'industria olearia, dalle aziende agricole ai frantoi**, un impegno ancora più serio e l'adozione di misure concrete per tutelare il comparto olio. Oltre a intensificare gli interventi agronomici, come le potature e i trattamenti fitosanitari, il **controllo analitico** si attesta come lo **strumento più valido** per monitorare la qualità dell'olio in ogni sua fase, dalla molitura allo stoccaggio. Ecco che il sistema [OxiTester](#), facile da utilizzare, affidabile e veloce nell'elaborare i risultati, può realmente avvalorare il lavoro svolto nei frantoi, migliorandone i processi e semplificando la classificazione del prodotto.

**di Gabriele Casini**