

OLIO: Unaprol e Università Perugia con tecnologia del freddo in frantoio stop a riscaldamento paste

Fermo - “La composizione degli oli extravergini di oliva è fortemente influenzata da variabili agronomiche e tecnologie di produzione che ne caratterizzano l’alta variabilità a livello mondiale”. Lo ha dichiarato a Fermo, al convegno inaugurale di **Enoliexpo Adriatica** organizzato da **Unaprol e Coldiretti Marche** sull’innovazione di processo, il prof **Maurizio Servili**, ordinario di scienze e tecnologie alimentari del dipartimento di scienze agrarie dell’Università degli studi di Perugia. Tra gli aspetti agronomici - ha affermato Servili - la biodiversità rappresenta un fattore fondamentale da valorizzare al fine di permettere la massima adattabilità delle cultivar alla possibilità di produrre oli di qualità elevata in regioni anche diverse da quelle mediterranee. Gli altri fattori agronomici importanti sono rappresentati dall’ottimizzazione dell’uso dell’acque negli oliveti, per conciliare alta produzione e qualità del prodotto interagendo con la composizione fenolica e volatile degli oli, e la maturazione del frutto.

La scelta di organizzare un convegno di alto profilo tecnico durante Enoliexpo Adriatica è scaturita dalla necessità di trasferire un contributo di conoscenza agli operatori del settore olivicolo ed oleario. “Il momento è favorevole, afferma **Pietro Sandali** direttore generale di Unaprol, l’apertura dei bandi dei nuovi PSR, le opportunità del nuovo Piano Olivicolo Nazionale rappresentano nuovi trampolini di lancio per il settore che deve fare i conti con una concorrenza sempre più agguerrita in campo internazionale. Ma gli italiani - ha poi aggiunto - si difendono innovando grazie ad un rapporto stretto con il mondo della ricerca scientifica ed universitaria”.

Dal punto di vista tecnologico negli ultimi anni ci si è orientati verso sistemi di frangitura ad effetto differenziato sulle parti solide, in grado di incrementare il patrimonio fenolico ed aromatico dell’olio. In gramolatura, oltre all’uso di gramolatrici a scambio gassoso controllato, gli aspetti più innovativi hanno riguardato l’applicazione, per la prima volta nel settore dell’estrazione meccanica di oli dalle olive, di scambiatori di calore in grado di riscaldare rapidamente le paste in post frangitura al fine di incrementare la qualità del prodotto e ridurre i tempi di processo. Altre tecnologie innovative che si stanno studiando nel settore riguardano l’uso delle microonde, ultrasuoni e campi elettrici pulsanti. “In questo contesto - ha poi aggiunto Servili - la novità di maggior rilievo ha riguardato l’uso di scambiatori di calore volti al raffreddamento rapido delle paste di oliva in post frangitura”. Le condizioni climatiche caratterizzate da temperature ambientali elevate possono comportare effetti qualitativi negativi sugli oli estratti. Questa problematica è principalmente legata al riscaldamento globale ed all’anticipo della raccolta e riguarda l’applicazione di scambiatori di calore atti a raffreddare rapidamente le paste in post frangitura. Questo processo tecnologico del tutto innovativo vede come principio ispiratore quello di favorire la formazione degli aromi e preservare dalle ossidazioni la carica fenolica. L’uso del freddo in frantoio è quindi un aspetto rivoluzionario nella tecnologia di estrazione degli oli vergini di oliva, da sempre orientata ai processi di riscaldamento delle paste.

Roma, 3 febbraio 2017