

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

OLIO DI OLIVA

È indubbio che l'olio di oliva, anzi, più precisamente l'olio extra vergine di oliva, magnifica virtù e numerosi effetti benefici. Ma per avere il massimo della qualità, e così approfittare del benessere che l'olio ci può dare, si deve produrre partendo dal frutto (drupa) dell'oliva sana, perché l'olio buono si fa con il frutto sano, e il frutto sano è il prodotto di una pianta ben curata.

Il produttore serio si preoccuperà, oltre che di curare gli ulivi, di raccogliere i frutti al momento giusto, quando avviene l'invasitura, cioè quando cambiano colore, al viraggio dal verde al violaceo per passare poi al nero.

Se la raccolta è anticipata, necessaria per anticipare il gelo in alcune zone, l'oliva sarà verde e fisiologicamente non matura; se la raccolta sarà ritardata, l'oliva nera darà un olio di qualità inferiore.

Altro dato importante per la qualità dell'olio, è lo stato del vacuolo del frutto al momento dell'arrivo al frantoio; il vacuolo è un organo cellulare che accumula il grasso (l'olio) man mano che l'oliva matura; se per cause violente (come la raccolta per bacchiatura con le pertiche) il vacuolo si rompe, l'olio si mescola con l'acqua di vegetazione e arriva a degradazione.

È quindi importantissimo che l'oliva giunga intatta al frantoio, ed è altresì importante che passi poco tempo tra la raccolta e la frangitura.

Per capire le differenze delle varie qualità, bisogna sapere cosa sono gli oli di oliva vergini. Gli oli di oliva vergini sono quegli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici in condizioni termiche, che non causino alterazioni dell'olio, e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal lavaggio con acqua, dalla decantazione o dalla centrifugazione o dalla filtrazione. Sono quegli oli prodotti dalla spremitura delle olive effettuata in un'unica soluzione (non ha senso, quindi, parlare di "prima spremitura").

Cento Kg di olive producono circa 50 Kg di acqua, circa 30 Kg di sansa (che è il residuo solido) e circa 20 Kg del cosiddetto olio di oliva vergine.

Questo olio di oliva vergine si classifica in quattro tipologie, delle quali due sono ammesse al consumo come tali e due, invece, debbono subire trattamenti preventivi per poterli, poi, vendere e consumarli.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

I due oli che sono ammessi subito al consumo sono indicati rispettivamente come “olio extra vergine di oliva” quando il suo grado di acidità espresso in acido oleico è inferiore allo 0,8% (sono ulteriormente inferiori di almeno 0,1% gli oli classificati D.O.P.); si chiama “olio di oliva vergine” quando il suo grado di acidità è al massimo del 2%.

Gli altri due oli (non ammessi al consumo diretto), sono “l’olio di oliva vergine corrente”. perché il suo grado di acidità è al massimo del 3,3% e viene utilizzato per i “tagli” degli oli rettificati. L’altro “olio di oliva vergine lampante”, avente il grado di acidità superiore al 3,3% e, non essendo commestibile, per eccesso di acidità e per difetti gravi, va sottoposto alla raffinazione, cioè viene trattato generalmente con soda caustica per neutralizzare quell’eccesso di acidità ottenendo un olio, di solito, incolore, insapore e inodore. Miscelandolo poi con il “verGINE corrente” si otterrà il cosiddetto “olio di oliva” dove il grado di acidità sarà massimo dell’1,5%. Per le nuove norme, sulle bottiglie, si dovrà aggiungere la scritta “raffinato”.

Il residuo solido che si chiama sansa, che per natura si deteriora presto tendendo ad inquinare terreno ed aria causa il suo forte e maleodorante odore, e per evitare che anche l’olio prodotto si impregni di quel caratteristico sentore, sono stati creati i “sansifici” che hanno il compito di estrarre ancora olio con procedimenti molto forzati impiegando solventi (benzine ecc.) per poi miscelarlo con l’olio di oliva (rettificato) ed ottenere così “l’olio di sansa e di oliva”.

Avendo stabilito che l’olio ottenuto per semplice pressione è “verGINE”, mentre quello derivante da raffinazione e successiva miscelazione è “olio di oliva”, la legge ha voluto definire ancora meglio il grado di qualità emanando una normativa nella quale gli oli vergini vanno sottoposti al giudizio di un “panel” di degustatori. Possono essere commercializzati quegli oli solo se ottengono un punteggio organolettico minimo del 6,5 (su una scala massima di 9).

Detto questo, sta al buon senso dei consumatori fare uso dell’olio giusto, considerando che produrre bene l’olio extra vergine di oliva costa, e che in commercio, bisognerebbe diffidare di quelli che sembrano fin troppo economici.

La pianta dell’olivo cresce in un’area compresa tra il 34° e il 44° parallelo (latitudine Nord): in questa area ristretta è prodotto oltre il 90% dell’olio di oliva del mondo intero.

La Spagna e l’Italia, da sole, forniscono il 70% della produzione mondiale:

mentre la Spagna è prima per quantità di prodotto, l’Italia lo è sulla qualità, di gran lunga

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

superiore a qualsiasi altro olio di oliva del Mediterraneo. Bisogna però fare attenzione che, beatificare la qualità dell'olio generalmente, di una certa zona è l'errore più comune di molte persone: un olio è buono non perché è prodotto ad esempio nella Liguria di Ponente, sulle rive del lago di Garda, nel Cilento o nel Foggiano, ma solamente perché è prodotto con cura e senza difetti da un produttore onesto.

La degustazione non va fatta, come erroneamente fanno molte persone, sul pane: bisogna suggerirlo direttamente da un cucchiaino o da un bicchierino di vetro scuro dal momento che non è essenziale notare il colore dell'olio e la sua eventuale velatura.

All'olfatto si deve sentire un odore pieno e assolutamente privo di difetti; al gusto si deve sentire la pienezza e la vigoria di un prodotto che "vive".

I difetti che si possono notare sono:

Acido fenico: soprattutto in oli vergini molto vecchi e mal tenuti.

Amaro: è un difetto quando l'amaro che si sente è stomachevole, cioè quando assomiglia al "fiele", mentre se il sentore è, ad esempio, della mandorla amara tostata, diventa un pregio.

Ferro: difetto di lavorazione, cioè quando l'olio rimane a contatto con parti ferrose del frantoio o in contenitori di ferro mal stagnati.

Foglia: spesso per incuria nella raccolta o con scopo ben preciso di molire anche le foglie, per dare una caratteristica vegetale, e così pseudo genuino; col passare del tempo, però, il sapore si trasforma in amaro.

Lampantino: odore e sapore sui generis che si riscontra nell'olio che deve essere inviato alla raffinazione (lampante: deriva dal fatto che l'olio prodotto, essendo immangiabile, era destinato ad alimentare le lucerne e i lampioni ad olio).

Morchiato: odore e sapore sui generis dovuto alla morchia, cioè alla "feccia" che si deposita e rimane in contatto con l'olio; per questo l'olio va filtrato o travasato o centrifugato.

Muffa: parte da un'oliva guasta.

Rancido: difetto comune in tutte quelle sostanze grasse che per effetto della luce e del calore si alterano; il rancido non è altro che il sapore o odore "putrido".

Verme: difetto che avviene nelle stagioni in cui la mosca olearia infesta gli oliveti e depone le sue uova, che diventeranno larve, nella drupa (frutto); il sapore difettoso che si sente è quello della "terra".

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Il buon olio extra vergine di oliva senza difetti si suddivide in quattro categorie:

Dolce: quando l'olio si sente morbido, delicato, gentile e di sottile profumo (esempio caratteristico al retrogusto, il sapore del pinolo).

Fruttato leggero: quando l'olio è fragrante, armonico, profumo e gusto intensi, con poche note di fruttato (esempio caratteristico è il sentore della mandorla dolce).

Fruttato medio: quando l'olio è leggermente e finemente fruttato, gusto discretamente pronunciato, rotondo e liscio (esempio caratteristico è il sentore del carciofo fresco).

Fruttato intenso: quando l'odore ed il sapore sono penetranti ed intensi, molto fruttato con gradevole pizzicore (esempio caratteristico è il sentore del peperoncino e della mandorla amara tostata).

Ognuno di questi oli avrà una sua collocazione nei condimenti e nelle preparazioni in cucina.

Una spigola lessa non andrà mai condita con un olio intensamente fruttato, perché la prepotenza aromatica del grasso coprirà la delicatezza ed il sentore marino del pesce.

Una bruschetta carica di aglio o una "pasta e fagioli" con il rosmarino, non verranno mai avvicinati ad un olio dolce o leggermente fruttato perché il grasso non è abbastanza importante per dare una caratteristica nota di gusto, ma servirà solo ad "ungere" la preparazione.

La majonese deve essere preparata con un olio che non ha sentori ed aromi, altrimenti...