

MontEspertOlio

La caratterizzazione della territorialità dell'olio di Montespertoli

PROGETTO SOTTOMISURA 16.2 - PSR 2014-2022 della Regione Toscana

Mattagli F.¹, Breschi C.², Cecchi L.¹, Mulinacci N.², Zanoni B.¹

¹ DAGRI - UniFI
² NEUROFARBA - UniFI

Olea
23/11/2024
Montespertoli(FI)



Obiettivo del progetto

- ▶ Elevare la qualità della produzione olearia del territorio di Montespertoli
- ▶ Valutare la conservabilità del prodotto
- ▶ Miglioramento del posizionamento del prodotto sul mercato
- ▶ Aumentare l'attrattiva turistica del territorio
- ▶ Prevenire fenomeni di abbandono delle aree olivicole



Da dove nasce il progetto: i progetti Oleosalusistem, Oleotekinnova



Quaderni operativi del progetto OLEOTEKINNOVA

“Tecnologie operative a ridotto impatto ambientale per la produzione di olio extra vergine di oliva ad elevato valore nutrizionale. Una nuova opportunità per la Montagna Fiorentina”

2010-2012

Marzia Migliorini, Chiara Cherubini, Lorenzo Cecchi,
Giorgio Mori e Nico Sartori



PROGETTO OLEOSALUSISTEM

Validazione di protocolli per la produzione di oli ad elevato valore nutrizionale ed a ridotto impatto ambientale

2011 - 2013

Cesare Buonamici, Chiara Cherubini, Marzia Migliorini,
Erminio Monteleone, Giorgio Mori, Massimo Vincenzini, Bruno Zanoni



Da dove nasce il progetto: i progetti Oleosalusistem,
Oleotekinnova

L'importanza della collaborazione: Produttori, Istituzioni,
Frantoiani, Università

CAMPAGNA OLEARIA 2023-24: OBIETTIVO RIDURRE LE VARIABILI. QUINDI:

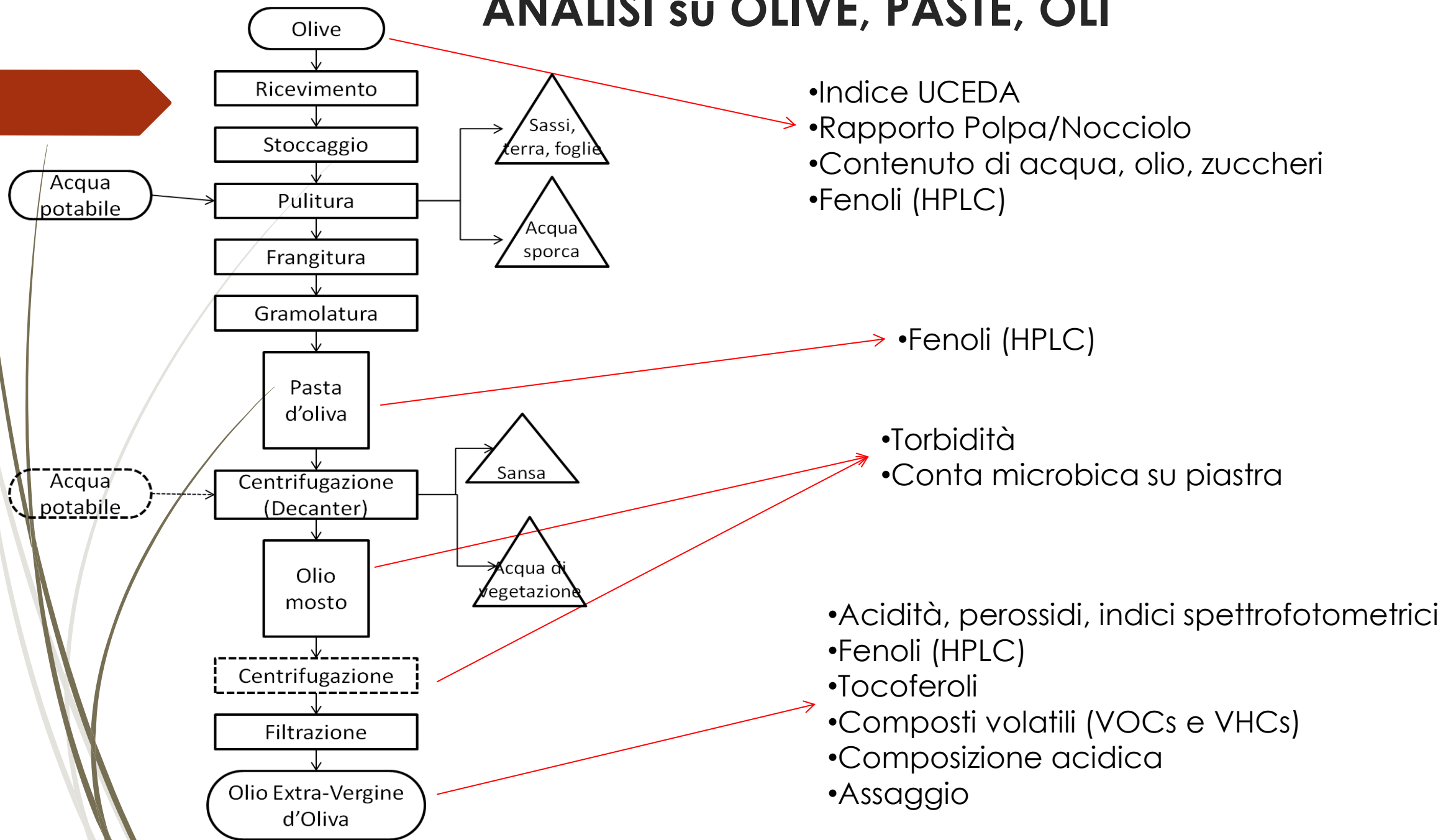
- RACCOLTA NELLA STESSA SETTIMANA (RIDUZIONE FATTORE MATURAZIONE)
- CONCENTRARI SU ALCUNE CULTIVAR (MORAIOLO E FRANTOIO)

IL CONCETTO DI QUALITÀ

- QUALITÀ LEGALE
- QUALITÀ SENSORIALE (PARAMETRI NON COMPRESI NEI REGOLAMENTI)
- QUALITÀ NUTRIZIONALE (PARAMETRI NON COMPRESI NEI REGOLAMENTI - IQO)

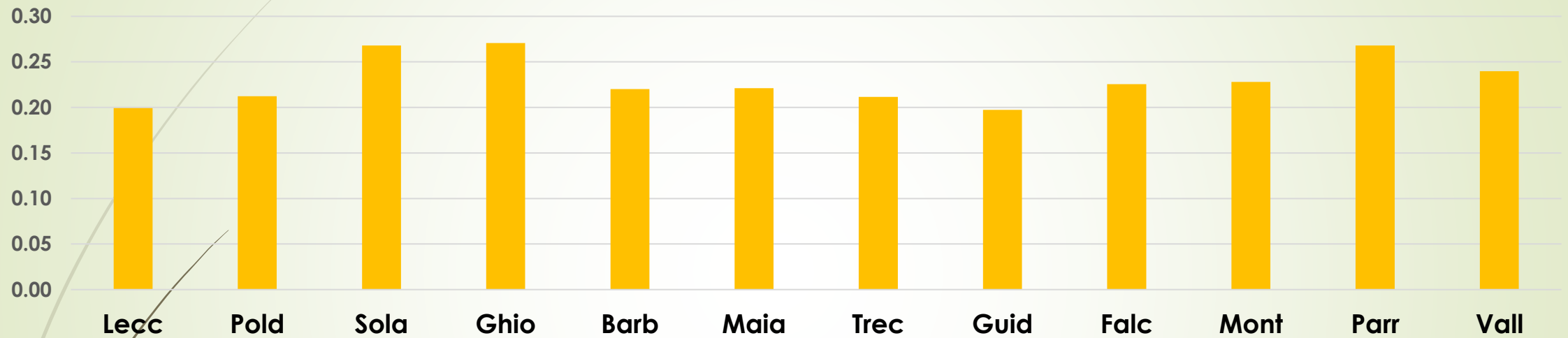
**IL PROGETTO DI PROMOZIONE DELLA QUALITÀ DEL TERRITORIO NON
FINISCE CON QUESTO PROGETTO. QUESTO È IL PUNTO DI PARTENZA**

ANALISI su OLIVE, PASTE, OLI

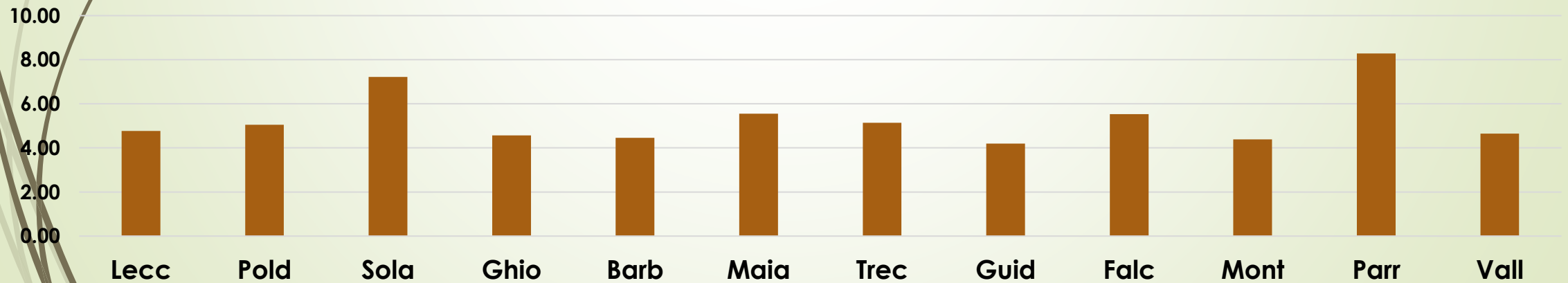


Caratterizzazione chimica

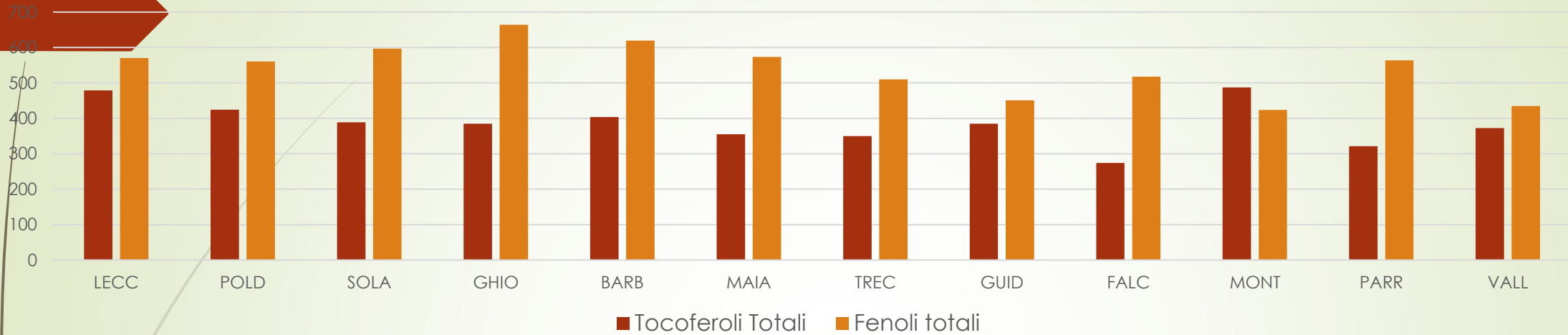
Acidità



Perossidi

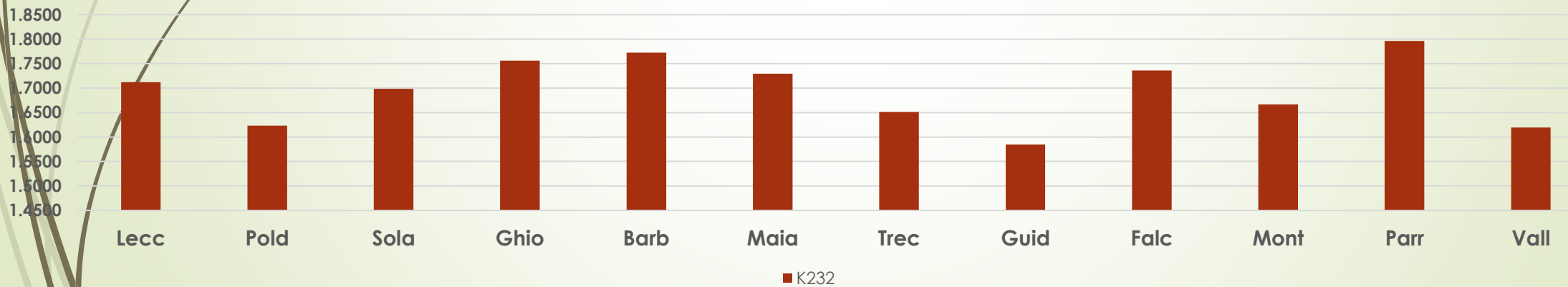


Fenoli e tocoferoli



Fenoli e Tocoferoli sono le più importanti molecole nutraceutiche nell'olio EVO

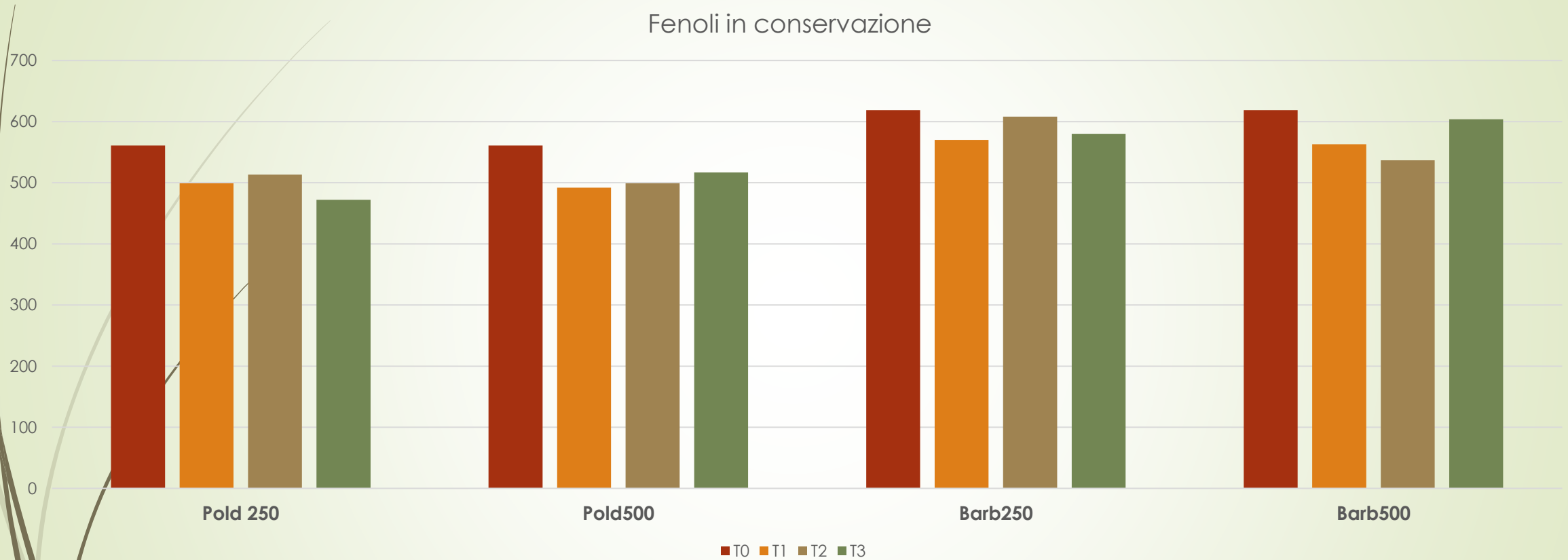
UV



Un eccessivo valore di K_{232} indica uno stato di ossidazione avanzato dell'olio.
Il limite di legge per l'olio EVO è di 2,5.

Stabilità degli oli in conservazione

Fenoli in conservazione



Conservazione in bottiglie scure e sigillate, mantenute in un luogo buio, analizzate a cadenza bimestrale

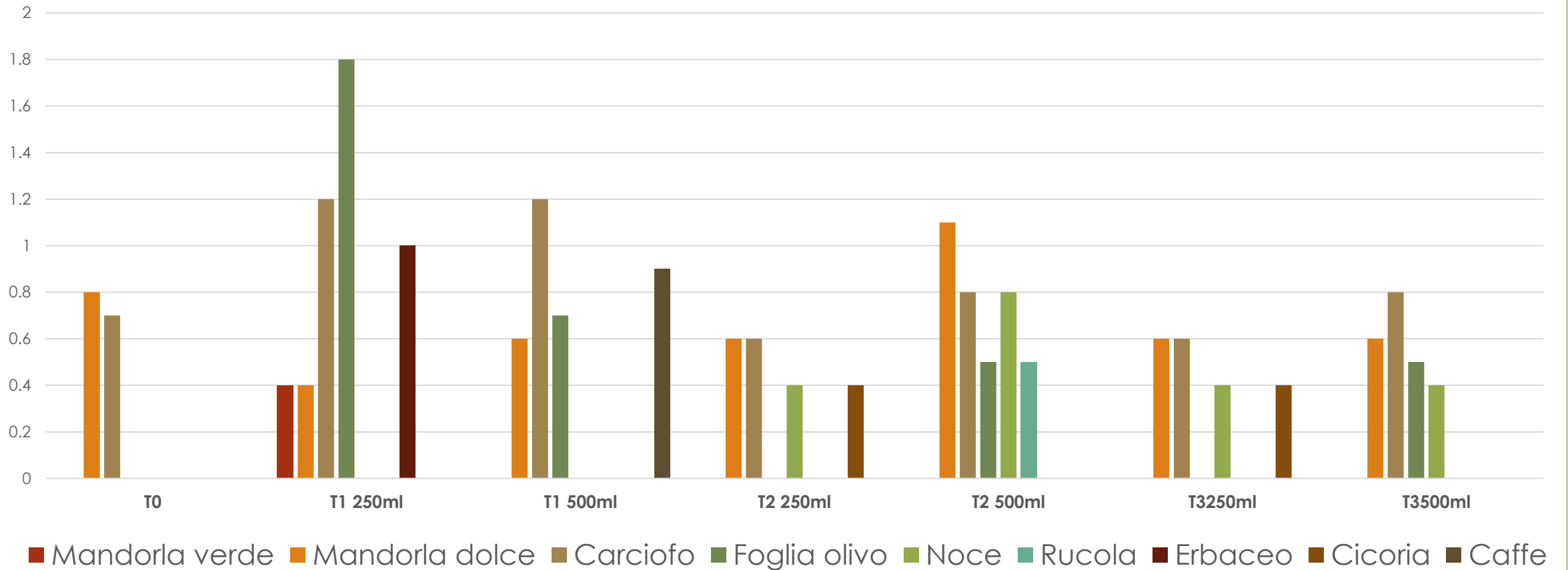
Panel test

- ▶ Gli oli sono stati assaggiati una settimana dopo la frangitura (tempo 0)
- ▶ L'assaggio è stato condotto da un panel addestrato (8 persone).
- ▶ Per la valutazione degli oli è stata utilizzata una scheda di valorizzazione che permette di risaltare tutte le caratteristiche aromatiche e gustative.
- ▶ I due oli selezionati per il test di conservabilità (Barbadoro e Terre di Poldo) sono stati assaggiati a cadenza bimestrale per valutare lo stato di conservazione



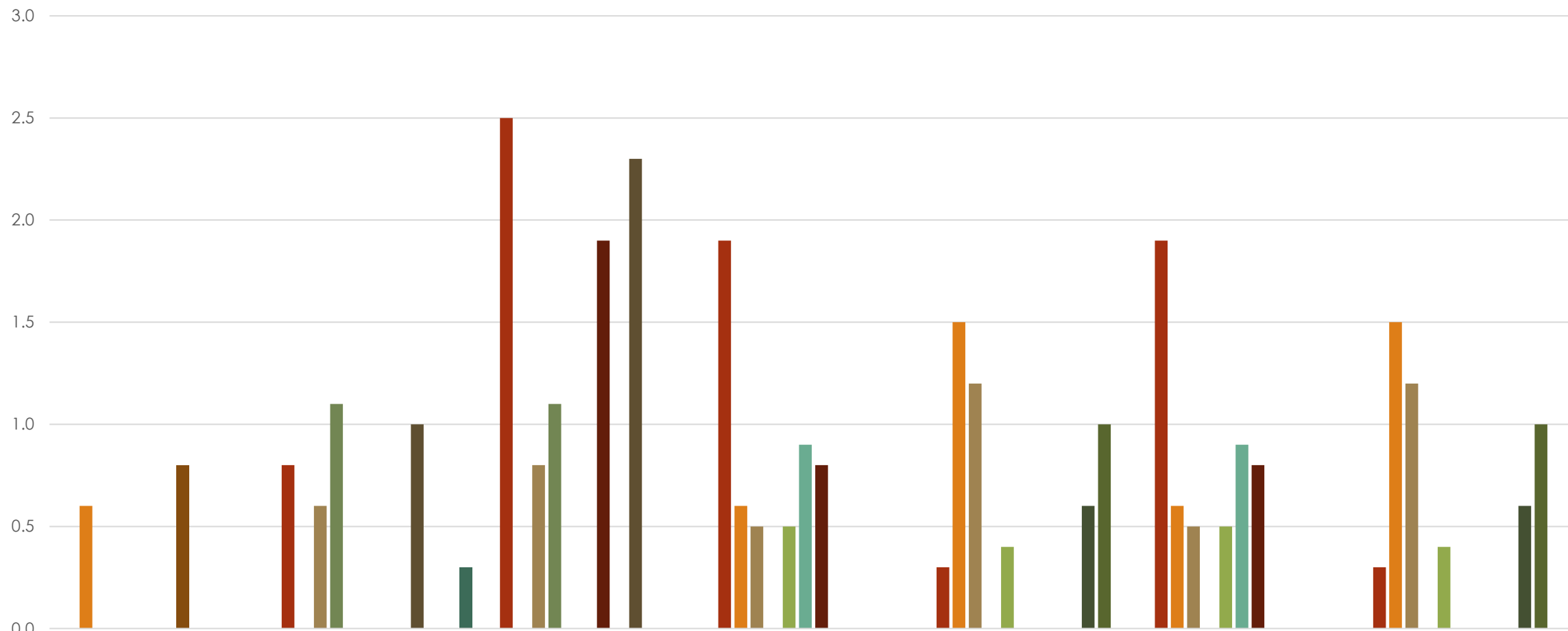
Evoluzione del profilo aromatico sensoriale

Profilo aromatico in conservazione – Olio 1 (Barbadoro)



➤ Gli aromi caratterizzanti sono i più diffusi tra gli oli toscani e sono in costante evoluzione nel passare del tempo

Profilo aromatico in conservazione - Olio 2 (Terre di Poldo)

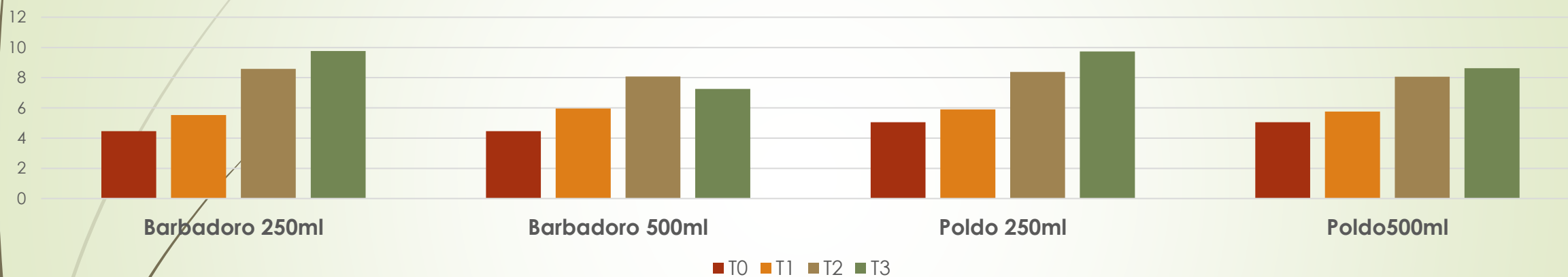


- Mandorla verde
- Mandorla dolce
- Carciofo
- Foglia olivo
- Noce
- Pinolo
- Rucola
- Legumi
- Erbaceo
- Lattuga
- Erba
- Caffè

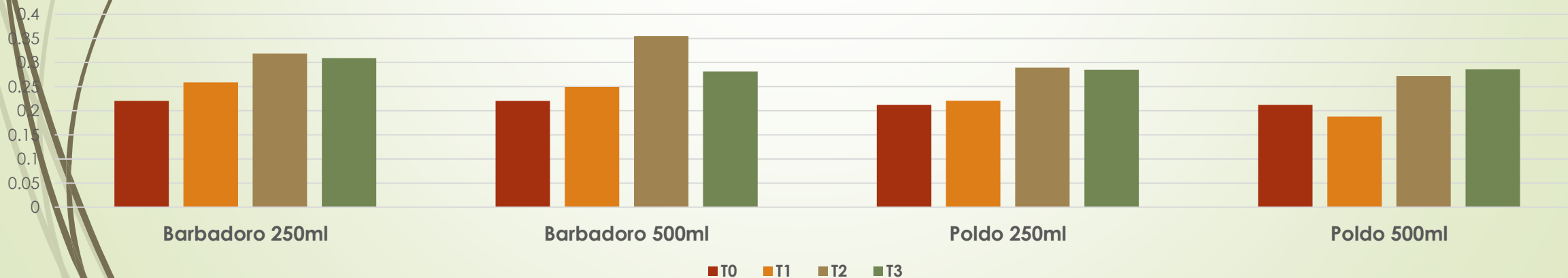
Caratterizzazione chimica degli oli EVO

Durante la conservazione l'olio extravergine deve mantenere i parametri chimici al di sotto dei limiti di legge 20 per i perossidi e 0,8 per l'acidità

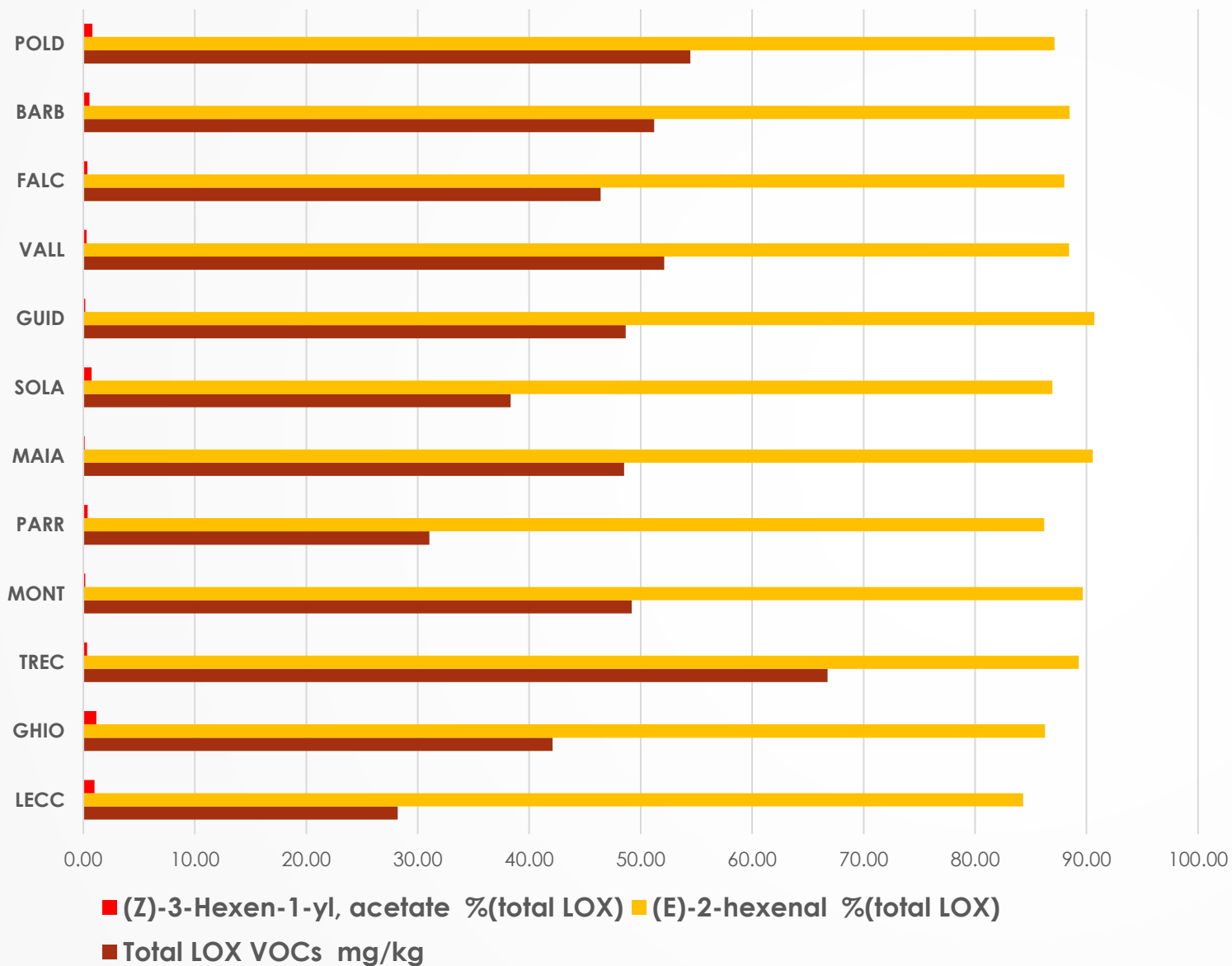
Perossidi



Acidità



Componente Volatile



► In rosso scuro il totale in mg/kg di molecole aromatiche attribuibili a caratteristiche positive.

► Gli oli del territorio sono molto ricchi di (E)-2-esenale molecola che dà all'olio la caratteristica nota di mandorla soprattutto quando in contrapposizione all' (Z)-3-esenilacetato



Conclusioni

Gli oli di Montespertoli risultano di ottima qualità sia dal punto di vista chimico che sensoriale.

Il profilo sensoriale evolve nel tempo mantenendo una costante prevalenza di sentori di mandorla e carciofo

Le analisi in conservazione dimostrano che anche dopo 1 anno vengono mantenute le caratteristiche di un olio Extra Vergine