

Olio, manuale di degustazione

caratteristiche e valori del Dop “Monti Iblei”

di **Sandro Campagnolo**

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: BENEFICI E QUALITÀ

Ha effetti positivi sul metabolismo, sulle arterie, sullo stomaco, sul fegato e sulle vie biliari e favorisce lo sviluppo e la crescita dei bambini. È l'olio extravergine d'oliva.

Contiene composti benefici per la salute, in grado di ridurre il rischio o ritardare l'insorgenza di gravi patologie come le malattie cardiovascolari, il cancro e l'osteoporosi. Nell'olio sono presenti fosfolipidi, utili nei processi di coagulazione del sangue e nella risposta infiammatoria.

L'olio extravergine d'oliva è formato per il 70-80% di acido oleico monoinsaturo, 7-15% di acido palmitico (saturato), 6-9% di acido linoleico (polinsaturo), vitamina A e vitamina E (tocoferolo). I grassi monoinsaturi proteggono dal tumore alla mammella. L'acido oleico si sostituisce, a livello di membrana cellulare, agli acidi grassi saturi, favorendo l'attività dei recettori cellulari e a livello delle L.D.L. si sostituisce all'acido li-

noleico polinsaturo, riducendo il rischio perossidativo. Alla temperatura di 37°C l'acido oleico non subisce la perossidazione e non produce radicali liberi. L'olio extravergine d'oliva migliora il profilo glucidico del sangue, permettendo un migliore controllo del metabolismo lipidico.

Le sostanze polifenoliche presenti nell'olio extravergine d'oliva posseggono un effetto antiossidante e antitumorale in quanto sono in grado sia di inibire il danno ossidativo nel DNA e la proliferazione cellulare, sia di indurre la morte delle cellule tumorali.

ECCO COME SI DEGUSTA L'OLIO

L'analisi organolettica dell'olio vergine d'oliva si misura sulla base delle relazioni degli organi di senso del degustatore: il gusto (sensilli della lingua, del palato e delle labbra) e l'olfatto (mucosa olfattiva).

Le sostanze presenti nell'olio vergine d'oliva, al contatto con i recettori degli organi di senso, ne determinano una relazione sensoriale.

Quando le molecole stimolanti vengono a contatto con i recettori determinano la formazione di un legame

chimico, la cui energia di legame viene inviata al cervello sotto forma di segnale elettrico. Il centro di controllo del cervello analizza il segnale elettrico inviato dal recettore, lo confronta con segnali simili depositati nella memoria totale e risponde con una sensazione. Il degustatore opera nella sala di assaggio che comprende una zona destinata alla preparazione del campione, una zona per i test individuali e una zona per le discussioni collettive.

Per eseguire correttamente la degustazione dell'olio, ne occorrono quantità limitate in un bicchiere (circa 15 ml), a una temperatura di 28°C, ottimale per evidenziare gli aromi intrinseci del prodotto. Il bicchiere per l'assaggio con l'olio è riscaldato a bagnomaria e quando raggiunge la temperatura stabilita, si toglie il coperchio e si odora il campione, facendo inspirazioni lente ma profonde per un periodo non superiore ai 30 secondi. Eseguita la prova olfattiva, si procede a quella congiunta olfattiva-gustativa. Si prende un piccolo sorso d'olio (3 ml), si tiene in bocca per 15-20 secondi (per riscaldarlo) e lo si ripartisce in tutta la cavità orale, in modo che venga a

contatto con la punta, il dorso, i laterali e la base della lingua. L'olio assaggiato si espelle nell'apposito lavandino. A questo punto si esprime la valutazione, annotando nella scheda predisposta le varie sensazioni e la loro intensità. Tra un assaggio e l'altro è previsto un riposo degli organi di senso. Dopo aver pulito la bocca con un pezzetto di mela, la si sciacqua con acqua a temperatura ambiente e si attende 15-20 minuti prima di procedere ad un nuovo assaggio.

L'OLIVICOLTURA NELLA ZONA "MONTI IBLEI"

L'area Monti Iblei è un massiccio di natura calcarea. I movimenti orogenetici ed i continui sollevamenti della crosta hanno determinato l'attuale configurazione del territorio, creando le masse rocciose, le caratteristiche cave dal lento digradare verso il mare. La porzione Sud-orientale della Sicilia è occupata dal Tavolato Ibleo, caratterizzato da un robusto zoccolo carbonatico. Il terreno, abbastanza fertile in quanto ricco di sostanze minerali e di humus, ricade nella categoria dei vertisuoli.



fig. 1 - zone dop in sicilia

D.O.P. "MONTI IBLEI"

Il Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva D.O.P. "Monti Iblei" ha ottenuto il riconoscimento dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali con il D.M. n° 66362 del 04/12/2003, rinnovato nel 12/2006. La zona di produzione e di trasformazione delle olive, indicata dal disciplinare D.O.P. "Monti Iblei" è compresa tra le provincie di Ragusa, Catania e Siracusa. Sono interessati i seguenti territori (Fig. 1-2):

- **Provincia di Ragusa:** Acate, Chiaramonte, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria.



fig. 2 - sotto-zone dop monti iblei

- **Provincia di Siracusa:** Bucchieri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Melilli, Pachino, Palazzo Acreide, Noto, Rosolini, Siracusa e Sortino.

- **Provincia di Catania:** Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini e Mazzarrone.

Il disciplinare stabilisce che la denominazione sia accompagnata da una delle otto menzioni geografiche aggiuntive seguenti: Gulfi, Monte Lauro, Frigintini, Valle dell'Irminio, Calatino o Trigona-Pancali, Val d'Anapo, Val Tellaro. Le varietà consentite secondo le percentuali fissate dal disciplinare, sono: Tonda Iblea, Moresca e Noccellara Etna. Ogni menzione geografica aggiuntiva è caratterizzata dalle peculiari caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche dell'olio extravergine, determinate dal prevalere di una delle suddette varietà. Denominatore comune è il flavor netto d'oliva di media intensità, con sensazione d'erba, media o leggera sensazione di piccante ed acidità non superiore a 0,5% 

Evoluzioni delle superfici dei comuni che intercettano le aree Dop in Sicilia (2003)

DOP	Provincia	Comuni	S.A.U. olivicola DOP (ha)	S.A.U. olivicola totale (ha)
Monti Iblei	Catania	6	2.831	10.179
	Ragusa	11	8.119	8.197
	Siracusa	16	7.751	8.804
	Totale	33	18.701	27.180
Monte Etna	Catania	14	3.914	10.179
	Messina	4	395	24.190
	Enna	1	379	9.331
Totale	19	4.687	43.700	
Valli Trapanesi	Trapani	19	7.889	15.093
Val di Mazara	Palermo	82	24.096	24.096
	Agrigento	16	17.075	25.758
	Totale	98	41.171	49.854

fonte: elaborazioni su dati Istat