

OLIO

bio



AIAB Veneto

pagineBIO: guida ai prodotti "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA"

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

La rivoluzione industriale fu un evento paragonabile ad un cambio di era geologica poiché non coinvolse un unico settore ma mutò i numerosi equilibri sociali e naturali creatisi nel corso di lunghi secoli. L'uomo, dopo essere stato cacciatore e raccoglitore, divenne prima allevatore ed agricoltore poi, proprio con la rivoluzione industriale, produttore di beni e servizi non direttamente collegati ai propri bisogni primari.

Lo spopolamento dalle campagne causò una riduzione della manodopera disponibile alla cura delle piante ed un progressivo aumento dell'uso di sostanze chimiche. Prima di quel momento il coltivatore fertilizzava il terreno mentre le nuove tecniche concepiscono il terreno come momentaneo punto di appoggio per le sostanze nutritive destinate alla pianta. Il terreno non è più elemento vivo, vitale e datore di vita ma diventa semplice supporto strutturale. Le sostanze chimiche di nuova concezione, inoltre, eliminano tutti i parassiti presenti o potenziali creando una sorta di "primavera silenziosa", un ambiente sterile per preservare le produzioni agricole. Ciò accade però solo nei primi anni dopo la loro introduzione poiché col passare del tempo i parassiti sviluppano sistemi per resistere alle molecole chimiche.

L'agricoltura biologica od organica nasce come filosofia contrapposta all'agricoltura "chimica" pochi anni dopo l'inizio della rivoluzione industriale da un gruppo di agricoltori che constatano che questo secondo modo di fare agricoltura tiene poco conto degli effetti a lungo termine e dell'impoverimento costante ed inarrestabile nei suoli dalla sostanza organica, elemento chiave per la vitalità del terreno.

L'agricoltura biologica non è quindi un'agricoltura povera o privata di qualcosa ma un metodo che richiede una **grande conoscenza dei cicli naturali della formazione e degradazione della sostanza organica, dello sviluppo e propagazione degli organismi viventi**. Il metodo dell'agricoltura biologica può rendere meno, ma solo se guardiamo l'oggi. Se cominciasimo a guardare un po' più in là ci renderemmo conto che quello che si distrugge oggi non sarà più disponibile per le generazioni future.

L'OLIVO NELLA STORIA

L'olivo (*Olea europea*) ha le sue origini nel Mediterraneo Orientale e nel Medio Oriente. La coltivazione più antica si deve attribuire ai popoli che vivevano nel **sud del Caucaso (12.000 a.C.** sebbene molti la considerino una pianta prettamente mediterranea), testimonianza accreditata dalla Bibbia allorché la colomba di Noè, nel proprio becco, portò con sé un ramoscello d'olivo.

L'olivo coltivato appartiene alla vasta **famiglia delle Oleaceae** che comprende ben **30 generi** (fra i quali ricordiamo il *Ligustrum*, il *Syringa* e il *Fraxinus*); la specie è suddivisa in due sottospecie, **l'olivo coltivato** (*Olea europaea sativa*) e **l'oleastro** (*Olea europaea oleaster*).

L'olio di oliva entra nella storia e la segue evolvendo e mutando nel suo uso. Alle Olimpiadi gli atleti gareggiavano nudi e unti con l'olio d'oliva. Nei poemi omerici l'olio era usato esclusivamente per la pulizia e l'igiene. Furono i Romani ad introdurre avanzati sistemi di coltivazione e successiva estrazione; lo portarono ovunque nei territori conquistati: l'olio d'oliva era considerato un prodotto essenziale nella loro gastronomia tanto che in molti casi ordinarono alle popolazioni conquistate il pagamento dei tributi sotto forma di anfore d'olio d'oliva. Furono anche i primi a classificarlo a seconda dell'epoca e del metodo di raccolta delle olive.

Da unguento si trasformò pertanto in prezioso bene alimentare passando anche per l'altare con un preciso impiego liturgico. Venne configurato come essenza stessa di Dio: l'olio benedetto veniva ed è usato per il battesimo, la cresima, la consacrazione degli ordini sacerdotali e l'estrema unzione, oltre che per benedire campane e fonti battesimali.

Nella nostra tradizione, durante la domenica delle Palme legata all'episodio del Vangelo in cui si narra che Cristo venne accolto dalla popolazione di Gerusalemme che agitava ramoscelli di palma, tali fronde vengono sostituite dall'olivo. La festa coincide con il risveglio della natura e trasforma ed assorbe gli antichi riti pagani nei quali si dava gloria alla Dea Terra.

Nelle case invece l'olio era considerato un medicamento per tutte le malattie e veniva miscelato con l'aceto per prevenire le epidemie di peste.





L'OLIVO E IL SUO OLIO NEL VENETO

Furono i Romani a sviluppare l'olivicultura nel Veneto, anche se era già presente in alcune zone portato da mercanti che arrivavano in Adria, allora porto fiorente per gli scambi lungo le vie del mare e di terra. Tale presenza è testimoniata da incisioni imitanti le foglie d'ulivo in molti arnesi paleo-veneti.

Con le invasioni barbariche la produzione decadde e l'olio divenne un bene preziosissimo. A salvare la coltivazione dell'olivo, così come avvenne per la vite, provvidero i monaci dei tanti monasteri sparsi tra il Garda e la pedemontana veneta. Documenti del 1193 attestano la presenza dell'olivo anche sui Colli Euganei e sulle colline di Angarano. Nelle altre zone l'olio e l'olivo erano poco diffusi e spesso provenivano da altri territori. Diversi sono i documenti che testimoniano i problemi della concorrenza mercantile per l'olio dell'entroterra da parte di Venezia che portava nei mercati dell'Alta Italia prodotti oleari provenienti da Tebe, Corinto e Trani; forte era anche la concorrenza ligure che portava sui mercati l'olio della Provenza, della Spagna e della Sardegna.

La storia dell'olivicultura veneta attraverso poi periodi evidentemente favorevoli e si sviluppa soprattutto nelle zone collinari e pedemontane, diffuso dai religiosi e dalle famiglie nobili. Spesso diviene simbolo di ricchezza ed il suo dono è particolarmente apprezzato. Molte pagine della storia raccontano di momenti di scambio economico di terreni che acquisivano valori inestimabili se erano coltivati con olivi.

La rivoluzione francese e la decadenza della Repubblica Veneta segnano quasi la fine per questa coltivazione con un picco negativo toccato nella prima metà del novecento, dovuto all'abbandono delle campagne da parte di gran parte della popolazione che non trovava più sostegno economico nella lavorazione dei terreni.

Il risveglio della coltura si ha negli anni sessanta anche se dobbiamo aspettare fino agli anni 90 per vedere finalmente valorizzata questa attività.

Attualmente la coltivazione si sviluppa soprattutto nei territori di diversi comuni situati nelle province di **Verona, Padova, Vicenza e Treviso**.

L'alta qualità organolettica del prodotto si deve al clima ed alla composizione del terreno di coltura, nella stragrande maggioranza dei casi collinare. La maturazione delle olive avviene infatti su alberi situati in terreni di natura calcarea particolarmente adatti alla coltivazione dell'olivo: grazie al clima ed all'altitudine, gli olivi che fruttificano in queste zone non incorrono in particolari difficoltà ambientali e subiscono limitati attacchi dai parassiti, ben contrastati nella difesa con prodotti naturali o minerali ammessi.

Nella nostra regione esistono **quattro diverse Denominazioni di Origine protetta**, istituite dall'Unione Europea e garantite da un ente di certificazione riconosciuto dal Ministero. Le quattro D.O.P. sono:

- 1. VENETO VALPOLICELLA**
- 2. VENETO EUGANEI E BERICI**
- 3. VENETO DEL GRAPPA**
- 4. GARDA**

La D.O.P. **"VENETO VALPOLICELLA"**, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti: Grignano o Favarol per almeno il 50%; Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop in misura non superiore al 50%.

La D.O.P. **"VENETO EUGANEI E BERICI"**, è riservata all'olio ottenuto dalle seguenti varietà: Leccino e Rasara per almeno il 50%; Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso in misura non superiore al 50%.

La D.O.P. **"VENETO DEL GRAPPA"**, è riservata all'olio ottenuto dalle seguenti varietà: Frantoio e Leccino per almeno il 50%; Grignano, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Padanina in misura non superiore al 50%.

La D.O.P. **"GARDA"** viene accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva **"ORIENTALE"** ed è riservata all'olio ottenuto dalle seguenti varietà: Casaliva 'Drizzar' e Frantoio per almeno il 50%, Leccino, Favarol, Moraiolo, Trepp, Pendolino in misura non superiore al 50%.

Per le D.O.P. sopra descritte sono ammesse piccole percentuali di olive provenienti da altre varietà. Questi oli hanno caratteristiche anche molto diverse tra loro legate alla zona di produzione ma si distinguono per un **grande equilibrio di gusto e sapore ed una bassa acidità**, non superiore a **0,5 - 0,6 g per 100 g** ed un contenuto in acido oleico **superiore al 75%**.

La resa massima delle olive in olio è compresa tra il 18 ed il 25%.

L'OLIVO, L'OLIO E LA TRADIZIONE

In caso di temporale minaccioso di tempesta si bruciavano rametti d'olivo con la speranza che *"tutto el vada liscio come l'olio"*.

NOTE BOTANICHE

L'olivo è una **pianta assai longeva** che può facilmente raggiungere alcune centinaia d'anni: questa sua caratteristica è da imputarsi soprattutto al fatto che riesce a rigenerare anche completamente la parte aerea e le radici. L'olivo è una **pianta sempreverde**, ovvero la sua fase vegetativa è pressoché continua durante tutto l'anno, con solo un leggero calo nel periodo invernale. L'olivo è una specie basitona, cioè che assume senza intervento dell'uomo la forma tipicamente conica.

Il frutto è una drupa ovale ed è l'unico frutto dal quale si estrae un olio (gli altri oli si estraggono con procedimenti chimici o fisici da semi). Solitamente di forma ovoidale può pesare da 2-3 fino a 4-5 gr nelle varietà da tavola. La buccia varia il suo colore dal verde al violaceo a seconda delle diverse cultivar. La polpa è carnosa e contiene il **25-30 % di olio**, raccolto all'interno delle sue cellule sottoforma di piccole goccioline. Il seme è contenuto in un guscio legnoso, anche questo ovoidale, ruvido e di colore marrone.

Il tronco è contorto, la corteccia è grigia e liscia e tende a sgretolarsi con l'età; il legno è di tessitura fine, di colore giallo-bruno, molto profumato, duro ed utilizzato per la fabbricazione di mobili di pregio in legno massello. Caratteristica del tronco, sin dalla forma giovanile, è la formazione di iperplasie (ovuli, mamelloni, puppole) nella zona appena sotto la superficie del terreno; simili strutture si possono ritrovare inoltre sui rami: queste formazioni sono causate da stress subiti dalla pianta in conseguenza di fenomeni climatici improvvisi.

Le radici sono prevalentemente di tipo fittonante nei primi 3 anni di età, dal 4° anno in poi si trasformano quasi completamente in radici di tipo avventizio, superficiali e che garantiscono alla pianta un'ottima vigoria anche su terreni rocciosi dove lo strato di terreno che contiene sostanze nutrienti è limitato a poche decine di centimetri.

LA COLTIVAZIONE E LA RACCOLTA

La pianta dell'olivo attraversa **diverse fasi fenologiche** (fasi di sviluppo cicliche), dallo stadio invernale durante il quale le gemme sono ferme e poi progressivamente si ingrossano dando origine poi al fiore e alla relativa fioritura. **L'impollinazione anemofila** (ovvero ottenuta grazie al trasporto di polline del vento e non per mezzo di insetti detta entomofila), determina la comparsa del frutto che successivamente si ingrossa e prende via via la colorazione (invaiaura) definitiva fino ad arrivare alla maturazione completa. Circa il **2% del totale dei fiori** porta a compimento un frutto.

L'epoca ottimale di raccolta delle olive coincide con l'inizio **invaiaura dei frutti**, variando a seconda delle cultivar e dell'ambiente di coltivazione. È fondamentale rispettare il più possibile i tempi di maturazione, raccogliendo per prime le drupe delle varietà precoci e successivamente le altre, evitando di mescolarle insieme.

Anche il sistema di raccolta è importante. La **brucatura a mano** garantisce la sanità delle drupe. **La raccolta meccanica rappresenta purtroppo una pratica violenta** che può provocare lesioni ai frutti e la raccolta a terra è una tecnica da evitare per le ripercussioni negative sia dal punto di vista chimico che organolettico sulla qualità del prodotto; un ottimo compromesso è rappresentato dalla raccolta a mano agevolata da **attrezzi meccanici come le pinze**. Il trasporto al frantoio deve essere effettuato nel più breve tempo possibile, per evitare fenomeni di degenerazione, e con opportuni contenitori che non provochino uno schiacciamento dei frutti.

LA DIFESA E LA CONCIMAZIONE

PERIODO	TRATTAMENTO
GENNAIO - FEBBRAIO	trattamento contro le malattie fungine con poltiglia bordolese
FEBBRAIO - MARZO	concimazione con stallatico compostato, concimi organici con potassio per favorire l'assorbimento di elementi utili alla buona maturazione dei frutti, e boro per favorire l'allegagione (il boro è un elemento fondamentale per la fisiologia delle parti del fiore)
LUGLIO	intervenire contro la Tignola (si consiglia di utilizzare le trappole per un adeguato monitoraggio)
FINE AGOSTO - SETTEMBRE	intervenire contro la mosca dell'olivo (vedi trappole monitoraggio)

AL FRANTOIO

Esistono due sistemi di lavorazione: **il sistema tradizionale discontinuo** attraverso la molitura a pietra e quello **moderno a ciclo continuo** mediante martelli. In entrambi i casi le olive vengono lavate, defogliante e poste nel frantoio. La frangitura consente la rottura dei frutti, da cui deriva la pasta frantumata che passa successivamente alla gramola. La fase successiva, l'estrazione dell'olio, è diversa a seconda del sistema di lavorazione: per pressione nel caso tradizionale, per centrifugazione nel decanter per il moderno. L'ultima operazione comune a entrambi i sistemi è la separazione dell'olio dall'acqua e ciò avviene per centrifugazione.



Ricette tipiche

L'olio è un alimento facilmente deperibile: in buone condizioni di conservazione può però mantenere a lungo invariate le proprie caratteristiche chimiche ed organolettiche. È comunque consigliabile consumarlo **entro 12 mesi dalla spremitura**.

L'olio va conservato al riparo dalla luce, in ambienti freschi (14-18 °C), al riparo da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori.

L'ampio e ricco ventaglio di proprietà organolettiche di questo prodotto si può apprezzare appieno in un consumo a crudo. Si rendono più saporiti i pesci o la carne alla griglia facendoli marinare in un miscuglio d'olio di oliva ed erbe aromatiche per 2 o 3 ore; si ravviva il sapore dei legumi cotti al vapore irrorandoli con un filo d'olio poco prima di servirli in tavola; si addolciscono le cipolle troppo piccanti destinate alle insalate facendole macerare qualche ora nell'olio d'oliva.

SOTTOLI

Molte verdure e molte carni si possono conservare sott'olio grazie alla capacità dell'olio di isolare bene dall'aria l'alimento e mantenerlo tenero (quindi non serve seccare quello che si vuole conservare) riducendo al contempo il contenuto in acqua che ne favorirebbe il deperimento. Si precisa che, per essere messo sott'olio, un alimento deve essere preventivamente cotto o acidificato o salato per eliminare la carica batterica normalmente presente e deve comunque essere attentamente verificato prima del suo consumo se conservato per periodi lunghi (alcuni mesi).

GEMME FIORALI DI TARASSACO SOTT'OLIO

Le gemme floreali del tarassaco ancora chiuse si possono preparare e consumare anche sott'olio con le stesse modalità con le quali si preparano tutte le verdure sott'olio. Si lavano le gemme del tarassaco, si lasciano asciugare e si pongono in un vaso di vetro riempiendolo fino quasi all'orlo con l'olio d'oliva extravergine, salando lievemente. Lasciare riposare per qualche giorno prima di consumare.

PASTA FREDDA DEL CONTADINO

Ingredienti:

*300 gr. di pasta corta
200 gr. di cipolla
1/2 dl. di olio extravergine di oliva
il succo di 2 limoni
sale e pepe q.b.*

Preparazione: lessare la pasta bene al dente, scolarla e poi raffreddarla sotto un getto d'acqua. Condirla con l'olio. A parte, tritare finemente la cipolla e unirla alla pasta. Aggiungere un pizzico di pepe e fare riposare il tutto per quindici minuti circa.

INSALATA DI TARASSACO, MELE ED ERBA CIPOLLINA

Ingredienti:

*100 gr di foglie di tarassaco piccole e tenere
2 mele renette
1 mazzetto di erba cipollina
sale e pepe q.b
olio extra vergine d'oliva*

Preparazione: Lavare con cura le foglie di tarassaco, tagliuzzarle e mescolarle a piccoli cubetti di mela renetta, erba cipollina sminuzzata, sale, pepe bianco, olio extra vergine d'oliva, una spruzzata di aceto di vino bianco.





OCA IN TECIA

Ingredienti:

*un'oca
aglio
rosmarino
olio d'oliva extravergine
vino bianco*

Preparazione: pulire, lavare e tagliare l'oca a pezzi ponendola in un tegame con un po' d'acqua, spicchi d'aglio, rosmarino e un po' di sale grosso. Cuocere per almeno un paio d'ore a fuoco basso e pentola coperta per fare sciogliere il grasso. Dopo che l'oca avrà ceduto gran parte del suo grasso, toglierla dalla pentola e ripassare i pezzi di carne sgrassati in padella con olio d'oliva, aglio tritato, rosmarino fresco, bagnando il tutto con un bicchiere di vino bianco. Servire caldo accompagnando con un po' del suo grasso, il resto lo si può tenere per conservare la carne secondo i vecchi metodi.

TIMBALLO DI TROTA DI ACQUA DOLCE E FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti:

<i>400 gr di tagliolini</i>	<i>50 gr di pinoli</i>
<i>200 gr di filetti di trota;</i>	<i>50 gr di uva sultanina</i>
<i>1/2 bustina di zafferano</i>	<i>50 gr di finocchietto selvatico</i>
<i>prezzemolo</i>	<i>olio extra vergine</i>
<i>1 cipolla rosa</i>	<i>1/4 l. di salsa di pomodoro</i>

Rosolare la cipolla, il prezzemolo e i filetti di trota nell'olio; dopo tre minuti aggiungere metà del finocchietto, i pinoli, l'uvetta, 3 mestoli d'acqua di cottura della pasta, lo zafferano e lasciar cuocere per 5 minuti circa. Cucinare i tagliolini al dente, scolarli, unirli alla salsa, amalgamare il tutto, confezionare 4 timballi in apposite formine e infornare per 8 minuti a 200°. Sformarli sul piatto e servire con la salsa di pomodoro frullata con il restante finocchietto selvatico e condite con un filino d'olio d'oliva.



ASPARAGI ALL'USO BASSANESE

Ingredienti:

*un chilo e mezzo di asparagi;
4 uova
olio d'oliva extravergine
aceto di vino bianco
sale e pepe q.b.
un pizzico di crescione tritato finissimo*

Dopo aver raschiato i gambi e tolte le parti legnose del fondo del mazzo, lavare ben bene gli asparagi e farli lessare in una pentola alta e stretta in cui si avranno posto gli asparagi con le punte verso l'alto. Il tempo di cottura varia secondo la grossezza degli asparagi (tra i venti e i venticinque minuti). Rassodare le uova, dopo otto minuti scolarle, pulirle e tagliarle a metà. A parte preparare una salsina con olio d'oliva extravergine, sale, pepe e crescione tagliato finissimo, quindi adagiate il tutto su un piatto di portata. Ogni commensale provvederà alla preparazione della sua salsina.

MELE, MORLACCO E CREN

Ingredienti - ricetta per 4 persone:

*2-3 mele
100 gr di formaggio Morlacco
4 fette di soprèssa tagliata sottilmente
1 cedro del Garda
1 uovo
olio d'oliva extraergine
sale e pepe q.b.
2 cucchiaini di panna
1 bicchierino di grappa*

Tagliare a dadini le mele e marinarle con il succo del cedro; tagliare a dadini anche il Morlacco, aggiungervi le fette di soprèssa strappate; grattare finemente due buone cucchiainate di cren e legare il tutto con una maionese che si sarà preparato a parte, aggiungere la panna e la grappa e mescolare il tutto. Distribuire il composto su un letto di cavolo cappuccio e fettine di soprèssa.



Libretto informativo realizzato con il contributo ai sensi del
NPPA Interreg-Cards/Phare **Progetto BIOLFISH (prog.n. 240)**

Autori:

Luca Michieletto,
Silvano Parisen,
Emanuela Ussia,
Franco Zecchinato.

*Si ringrazia l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli per la preziosa collaborazione sui testi
e la disponibilità di parte del materiale fotografico*

© 2008 Achab Triveneto s.r.l., Scorzè (VE)

Prima edizione agosto 2008
Achab Triveneto s.r.l.
Via E. Ferrari, 15 - 30037 Scorzè (VE)
info@achabgroup.it
www.achabgroup.it

ISBN 978-88-8165-108-5

Finito di stampare nel mese di agosto 2008
da Marca Print s.n.c. di Pizzuolo & C., Quinto di Treviso (TV)

INFORMAZIONI E SUGGERIMENTI:

AIAB Veneto - Padova
info@aiabveneto.org • www.aiabveneto.org