

LE OLIVE DA TAVOLA: PROCESSO PRODUTTIVO

Nella cultura mediterranea, le olive sono un alimento molto presente, non solo come frutto da cui si estrae il prelibatissimo olio, ma anche come parte della dieta in aperitivi sfiziosi o in gustose insalate. Vediamo insieme qual è il procedimento che le porta dalla pianta alla tavola dei consumatori.

Parole chiave: Olive da tavola, deamarizzazione, salamoia

Le olive fanno la loro comparsa “letteraria” nelle Georgiche di Virgilio, in cui egli stesso le definisce “rotonde, lunghe o polpose dalla bacca amara”, ma il loro utilizzo nella cucina è di gran lunga anteriore. Sono stati infatti ritrovati impianti di estrazione dell’olio in Corsica risalenti addirittura al Neolitico (circa 4500 a. C.).

Ma cosa intendiamo quando si parla di “Olive da tavola”? Troviamo la loro definizione in quanto espresso dal Consiglio Oleico Internazionale, un’organizzazione intergovernativa che riunisce i produttori, i consumatori e gli operatori del settore dell’olio di oliva e delle olive da tavola, nata nel 1959 sotto il patrocinio delle Nazioni Unite che ha sede a Madrid.

Il COI definisce quindi le olive da tavola come “il prodotto preparato a partire da frutti sani appartenenti a varietà di olivo coltivato atte alla produzione di frutti da tavola, sottoposti a trattamenti di deamarizzazione e conservati mediante fermentazione naturale o trattamento termico, con o senza agenti di conservazione, confezionati con o senza liquido di governo”. Questo alimento prelibato viene suddiviso in 3 categorie: olive verdi (raccolte prima della maturazione), olive cangianti (raccolte prima della maturazione completa) e olive nere (che hanno completato il processo di maturazione).



Per essere consumate, come indicato dal COI, le olive devono però essere deamarizzate, neutralizzando l’oleuropeina, la sostanza in esse contenuta responsabile del sapore amaro. Questo può avvenire con vari metodi: tradizionale, “alla spagnola” o californiano. Il più veloce è il metodo “alla spagnola”, che prevede l’immersione delle olive in una soluzione di Soda in concentrazioni che variano dall’1,5 al 3%, un abbondante risciacquo e una ulteriore immersione in salamoia con concentrazioni di sale che variano dal 6 all’ 8%. Quest’ultima operazione ha lo scopo di limitare la proliferazione di germi patogeni e allo stesso tempo di migliorare gusto e consistenza del prodotto. Con tale metodo si ottengono olive da tavola in 2 o 3 mesi, a seconda se si parta da olive verdi o olive cangianti, che, come già espresso, hanno già intrapreso il processo di maturazione e hanno una concentrazione di oleuropeina minore. L’impiego della soda accorcia notevolmente i tempi, basti pensare che con il metodo tradizionale, che prevede unicamente l’utilizzo di acqua e sale in concentrazioni che variano dall’8 al 12 %, si ottiene un prodotto commestibile in circa 12 mesi!

Se nel processo produttivo non vengono applicate le corrette pratiche igieniche di lavorazione o conservazione, si possono manifestare varie alterazioni come ad esempio: la fermentazione putrida e la fermentazione butirrica, entrambe dovute a batteri del genere Clostridium; la formazione di gas nella polpa



che spingono le olive verso l'alto facendole galleggiare a causa di batteri del genere *Enterobacter* o *Aeromonas*; il rammollimento, provocato dalla presenza di muffe e lieviti.

Nel prossimo articolo scopriremo quali sono i parametri da considerare per permettere al consumatore di valutare la qualità delle olive da tavola acquistate e quali sono le frodi più frequenti in questo campo.

Dott.ssa Isabella De Vita
Consulente HACCP Roma
Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare