

GAL ABRUZZO ITALICO: TEST SU 150 PRODUTTORI, "QUALITA' DELL'OLIO PELIGNO STRAORDINARIA"

30 Novembre 2021



SULMONA - I primi test sono sorprendenti e restituiscono una qualità della produzione molto alta: una bassa acidità, un basso quantitativo di perossidi e una buona, in alcuni casi eccellente presenza e persistenza dei polifenoli, tra i componenti più preziosi dell'olio di oliva, quelli che, per intendersi, determinano l'aroma fruttato, il gusto piccante e amaro e che svolgono una potente azione antiossidante sul nostro organismo.

Sono i risultati dei primi 70 test, su un totale di 150 produttori, effettuati sull'olio di oliva coltivato e prodotto in Valle Peligna. Grazie al progetto del Gal Abruzzo Italico Alto Sangro, nell'ambito del Gruppo marketing agroalimentare-enogastronomico, sono stati forniti quest'anno ai frantoi della zona (coop Albanuova di Vittorito, Ansape e Agripeligna di Raiano) gli Oxitester, macchinario certificato per il controllo della qualità dell'olio di oliva che è in grado di eseguire le analisi di base sul prodotto: acidità, perossidi e polifenoli totali.

La presenza di acido oleico (che definisce la classificazione merceologica), su una forbice che va da 0,8 a 2 punti percentuale, si attesta nei produttori del territorio tra 0,12% e 0,29% (più è bassa migliore è la qualità). I perossidi (che attesta l'ossidazione primaria e la tendenza a irrancidire) su una forbice da 7 a 20 (per cui più basso è il numero e migliore è la qualità dell'olio e il suo stato di conservazione) oscilla tra 1,44 e 5,86. I polifenoli totali su una scala da 250 a 550 biofenoli-tirosolo (dove maggiore è la concentrazione migliori sono le qualità organolettiche) va dai 529 ai 989, con un indice di stabilità che va dalle 17 alle 29 ore di tempo di induzione, lì dove la scala di riferimento oscilla dalle 10 (bassa) alle 18 (molto alta).

Il progetto del Gal Aias, che ha fornito il macchinario di misurazione, ha coinvolto in particolare i 20 partner del Gruppo marketing, composto dalle università di Teramo e quella Politecnica della Marche, da aziende e società agricole e soprattutto dai frantoi (tre dei sei presenti) attraverso i quali passano le produzioni di tutta la Valle Peligna, con le loro diverse esposizioni e terreni e con il carattere unico delle qualità Rustica e Gentile (ecotipo).

A questa prima fase di studio, ne seguirà una successiva che, grazie alle università, permetterà anche di sequenziare i polifenoli presenti nell'olio peligno che quest'anno può festeggiare una produzione quantitativa medio-alta (circa 10.000 quintali), una buona resa (una media di 15 litri per quintale) e, grazie all'assenza totale della cosiddetta "mosca", un'ottima

qualità come dimostrano queste prime analisi.

“La produzione dell’olio è migliorata molto in Valle Peligna, grazie ad una maggiore informazione e consapevolezza dei produttori – spiega Fausto Ruscitti, del consorzio Ansape – la molitura viene fatta entro 24-48 ore e non più dopo giorni o settimane dalla raccolta e questo permette di evitare processi di fermentazione e anche la resa è sempre migliore, perché i produttori hanno capito che dipende da una serie di fattori: maturazione, concimazione, terreno, varietà. Conoscere ora, grazie al progetto del Gal Aias, anche le qualità e le caratteristiche dal punto di vista scientifico del prodotto, permette di valorizzarlo e di imporlo sul mercato di qualità, nonostante le quantità siano comunque