

OLIO: COLDIRETTI, ARRIVA IN ANTICIPO "IL NOVELLO"

11 Ottobre 2011

ROMA - Con quasi un mese anticipo è già arrivato l'olio novello, con l'avvio della molitura reso necessario per la precoce maturazione delle olive favorita da un mese di settembre che si è classificato al secondo posto tra i più caldi dal 1800, con un'anomalia di +2.6°C rispetto alla media del periodo di riferimento (1971-2000), secondo Isac-Cnr.

E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che il caldo è stato accompagnato da un calo del 10 per cento in media delle precipitazioni che però in alcune zone si sono ridotte fino a valori compresi tra il 50 e il 100 per 100.

L'effetto - sottolinea la Coldiretti - è stato un anticipo di maturazione delle olive con una diminuzione delle rese intorno al 10 per cento, che in alcune zone è arrivata addirittura al 50 per 100, anche se la qualità viene giudicata buona.

Il risultato - precisa la Coldiretti - è che è già possibile in alcune zone cominciare ad assaggiare l'olio novello, così si chiama quello in vendita sino a non più di 4 mesi dall'estrazione, che si caratterizza per un gusto spiccato fruttato quasi piccante e ha una maggiore quantità di sostanze antiossidanti polifenoliche e una minore acidità.

La dieta mediterranea, della quale l'olio d'oliva è una componente centrale, è da tempo associata a molteplici effetti benefici per la salute, riducendo rischio di infarto e ictus, alcuni tipi di tumore e di demenza.

"In particolare - precisa la Coldiretti - l'olio novello vanta tutti i benefici dell'olio meno giovane, ma dà un pizzico di salute in più proprio per il sapore pungente che si avverte in gola gustando un buon piatto condito con questo prodotto "fresco".

Cio' dipende - ha reso noto la stessa rivista Nature - da un composto naturale, un antinfiammatorio che impreziosisce ancora di più il biondo condimento. Si tratta dell'oleocantale, sostanza con proprietà antinfiammatorie e antidolorifiche. La scoperta dell'oleocantale, nome che sta a indicare che trattasi di un'aldeide (ale), che deriva dall'olio d'oliva (oleo) e che è pungente (canth), si deve al professor Gary Beauchamp del Monell Chemical Senses Center di Philadelphia.

L'Italia è il secondo produttore mondiale di olio di oliva con circa 250 milioni di piante e una produzione di oltre mezzo milione di tonnellate e può contare su 40 oli extravergine d'oliva: Dop/Igp. Il fatturato del settore è stimato in 2 miliardi di euro con un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative. Il consumo nazionale è - conclude la Coldiretti - di circa 14 chili a testa.