FRANTOIO

La storia: Le immense distese di olivi in Puglia, quelli che rivestono i terrazzamenti in Liguria e le produzioni collinari in Toscana e Umbria hanno una lunga storia segnata da dalla natura, dalle imprese di uomini e dal lavoro agricolo che ne ha permesso la trasformazione.[1] Nel 1700 diviene oggetto di studio per l'illuminato agronomo Giovanni Presta, originario di Gallipoli e vissuto negli anni d'oro del commercio di olio lampante Presta, tornato in Puglia, si dedicò allo studio delle rese, della maturazione delle olive e delle varietà esistenti, prime tra tutte *Ogliarola di Lecce* e *Cellina di Nardò*. Il suo studio anche di altre varietà, come l'*Infrantoio* e il *Corregiolo*, permise la loro diffusione nel territorio salentino. Tra il marzo e il giugno del 1783 inviò quattro lettere a Marco Lastri, suo amico e Accademico dei Georgofili, della Crusca e dell'Accademia dell'Agricoltura di Padova, oggi custodite nella biblioteca Moreniana di Firenze, in cui spiega all'amico di voler realizzare un progetto sull'ammodernamento e sull'incremento delle colture agricole nel Salento (poi documentato nella sua terza opera "*Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio*"). A tal proposito chiese, quindi, di inviargli le tre varietà di ulivi coltivati in Toscana: l'*Infrantoio*, il *Coraggiuolo* ed il *Moraiuolo*.[2] Questi scritti sono la testimonianza dell'attività di ricerca sugli ulivi iniziata da Presta e che, a quell'epoca, ha permesso la diffusione della cultivar *Frantoio*.

Gli areali di produzione: La varietà ha origine in Toscana, poi coltivata in numerose altre zone quali il Centro-Nord Italia ed la Puglia, dove ha trovato larga diffusione.

I parametri di qualità dell'olio: **L'acidità,** primo parametro utilizzato per classificare gli oli in funzione della loro qualità, è espressa in percentuale e misurata come grammi di acido oleico su 100 grammi di olio. Il limite imposto dalla normativa europea per l'olio extravergine di oliva è 0,8%, mentre per l'olio di qualità i valori sono compresi tra 0,1 e 0,3%. L'acidità molto spesso confusa con la sensazione di amaro e piccante, è in realtà un elemento utile nell'identificazione della

1 P. Nanni, *Olivi, Storia e Paesaggi Agrari*, Accademia dei Georgofili, 2021
2 Olea Databases, 2007

freschezza e delle caratteristiche di pregio degli oli[3], principalmente per il loro elevato contenuto in fenoli, che rappresenta un importante alleato per la salute.[4]

Un altro criterio di qualità nell'olio è espresso mediante il **numero di perossidi**. Questo valore è utilizzato per determinare l'irrancidimento di grassi e oli insaturi ed è espresso in milliequivalenti di ossigeno attivo per kg di olio (mEq/kg). Il limite imposto è 20 mEq/kg, in misura superiore l'olio è considerato "lampante". Negli oli freschi questo valore non supera i 10 mEq/kg, in questi casi viene nascosto il processo di ossidazione già avviato, ma non la sensazione di rancido.

Di recente introduzione tra i canoni di qualità è il limite per gli **alchil esteri** (o etil esteri degli acidi grassi), indicatori dell'eventuale eccessiva presenza di acidi grassi liberi, alcol etilico e metilico, dovuta ad olive troppo mature o lasciate troppo tempo in deposito e che portano alla formazione di questi composti. Il valore non deve essere superiore ai 30 mg/kg.

Il territorio: Il clima mediterraneo semi-arido della Puglia è caratterizzato da venti provenienti in prevalenza dai quadranti meridionali. Nella stagione estiva le risalite dello Scirocco o del Libeccio provocano invasioni di aria molto calda causando rapide e marcate impennate dei termometri. Nel resto dell'anno, invece, le temperature sono normalmente miti, soprattutto nelle pianure costiere. La natura carsica di gran parte del territorio pugliese e la scarsità di precipitazioni rendono la regione particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. La metà del territorio pugliese è pianeggiante, con quote che non superano i 100 metri di altezza, la fascia collinare, invece, raggiunge poco più di 680 metri di altitudine. Le peculiari condizioni della regione rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo e sono essenziali nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto. Climi caldi e asciutti durante l'inolizione[5] (fase di maturazione della drupa dell'olivo, in cui si verifica l'aumento della componente lipidica dei frutti, importante sia per aumentare la resa in olio sia per la qualità dell'olio stesso) seguiti da temperature più fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti, determinano, in questa precisa successione, prima l'accumulo di polifenoli poi quello di composti volatili. I polifenoli, in particolare, conferiscono l'amaro ed il piccante determinando la caratteristica qualitativa distintiva dell'IGP "Olio di Puglia". Le specifiche

3 M.L. Clodoveo con la collaborazione, ABC Olio, Buona Terra 2016
4 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012
5 Informatore Agrario, 02/07/2020 "*durante l'inolizione si formano delle piccole quantità di grassi all'interno della polpa dell'oliva, importanti sia per aumentare la resa in olio al frantoio sia per la qualità dell'olio stesso*"

condizioni pedoclimatiche e geografiche modificano la composizione sterolica, terpenica e volatile, infatti, gli oli provenienti dall'areale tipico pugliese sono particolarmente ricchi di esanale, conferendogli il profumo di erba tagliata.[6] Le cultivar tipiche della regione permettono l'ottenimento di oli di qualità con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, rappresentando il forte legame con la zona geografica di riferimento.

Coltura e produzione: La cultivar è caratterizzata da un'elevata vigoria ed un portamento espanso. La produzione è abbondante e produce una buona resa in olio. Si adatta bene ai diversi ambienti, caratteristica della cultivar che ne ha permesso la diffusione in tutto il mondo. Le foglie, di forma ellittico-lanceolata, sono strette e di dimensioni medie. La forma della drupa è ovoidale allungata, leggermente asimmetrica e di dimensioni medio-piccole. A maturazione assume una colorazione nero-violacea. Questa varietà trae beneficio dall'impollinazione con *Leccino*, *Pendolino* e *Morchiaio*.

Cultivar Frantoio[7]



La sensibilità a fattori biotici e abiotici: La cultivar si presenta fortemente sensibile al batterio *Pseudomonas savastanoi*, agente causale della Rogna dell'olivo.[8] Mentre si mostra mediamente resistente al fungo *Spilocaea oleaginea*, agente patogeno dell'Occhio di pavone, a *Bactrocera oleae*, la cosiddetta Mosca dell'olivo, ed al freddo.[9]

6 Disciplinare Olio di Puglia IGP
7 Catalogo Mondiale delle Cultivar
8 R. Gucci e G, Surico, Accademia dei Georgofili, Blog, 10/06/2020
9 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012

Il periodo di raccolta: L'epoca di raccolta è tardiva e viene effettuata nel mese di Novembre.

Le Produzioni DOP e IGP pugliesi: La Puglia vanta 5 Denominazioni di Origine Protetta (DOP): Terra di Bari, Daunia, Collina di Brindisi, Terra d'Otranto e Terre Tarantine. Di recente introduzione l'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" riservata all'olio extravergine di oliva. Come da denominazione l'olio è prodotto dalle olive prodotte in Puglia e include precise cultivar, coltivate all'interno della stessa regione, tra cui la *Frantoio*. È lo stesso disciplinare a stabilire quali siano le giuste norme e pratiche da effettuare nella lavorazione delle olive: i parametri di qualità (acidità, numero perossidi, esteri etilici e biofenoli totali), la tipologia di raccolta raccolte (obbligatoriamente a mano) e le tempistiche per la molitura (che deve avvenire entro le 36 ore successive alla raccolta). Questi criteri diventano garanzia dell'alta qualità che caratterizza questa produzione.[10]

Tra caratteristiche organolettiche e peculiarità nel gusto: L'olio extravergine di oliva si distingue per il colore verde con venature dorate ed è un olio fruttato medio-intenso e aromatico, grazie all'elevato contenuto in polifenoli totali. All'olfatto emana caratteristiche erbacee e profumi di mandorla e frutta bianca, leggermente di carciofo. Al gusto si presenta inizialmente dolce, quindi armonico con punte amare-piccanti nette ed in equilibrio.[11]

Le destinazioni d'uso: L'olio della cultivar *Frantoio* è protagonista sia nella cucina toscana, in preparazioni come la ribollita e la "fettunta", che nella cucina pugliese in specialità quali zuppe, bruschette, primi di carne e tutti i secondi di carne rossa e di selvaggina.

Curiosità: La cultivar *Frantoio* è tra le dieci più coltivate in Italia e all'estero, grazie alle sue particolari caratteristiche: sia dal punto di vista produttivo che qualitativo, insieme a *Leccino* e *Moraiolo*, e anche per la possibilità di meccanizzare la raccolta.[12]

10 Disciplinare Olio di Puglia IGP
11 Unaprol, Regimi di Qualità
12 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012