

Percezione dell'acidità I pregiudizi da sfatare

Da questo numero parte una nuova rubrica dedicata alle caratteristiche qualitative dell'olio d'oliva. Il condimento principe nella dieta degli italiani è infatti spesso usato senza gli strumenti per riuscire a valutarne la qualità

STEFANO CERNI E ANTONIO RICCI

L'acidità di un olio da olive, indipendentemente dal suo valore, non è percepibile a livello organolettico in quanto gli acidi grassi liberi sono molecole di una certa

dimensione che, per questo motivo, non riescono a interagire con i recettori costituiti dalle papille gustative ubicate nella cavità orale, soprattutto sulla lingua. Diverso quindi il comportamento

dei recettori nei confronti di acidi a basso numero di atomi di carbonio, tipo l'acido acetico che anche a basse concentrazioni stimola la risposta organolettica

I parametri merceologici

I parametri per definire le categorie merceologiche degli oli vergini sono 27, tutti di natura chimica tranne uno che esprime una valutazione organolettica. Alcuni di questi parametri si possono definire di qualità, essendo il loro valore in stretta correlazione con le corrette pratiche applicate dai soggetti della filiera (olivicoltori e frantoiani). Altri esprimono una valutazione di genuinità o purezza perché, a parte rare eccezioni, indipendentemente dal livello di qualità dell'olio, rientrano nei parametri di legge a condizione che non si siano violate le regole produttive previste dalle norme vigenti. Uno dei più importanti parametri di qualità, conosciuto anche dal consumatore meno esperto, è l'acidità, espressa in % di acido oleico libero. La legge definisce, nella categoria extra vergine, il valore massimo pari allo 0,8%.

Per comprendere l'origine dell'acidità libera nell'olio, è utile ricordare che la frazione lipidica è contenuta nell'oliva sotto forma di trigliceridi, derivanti dall'esterificazione della glicerina con tre molecole di acidi grassi. Nella drupa la sostanza grassa è racchiusa all'interno di cellule oleifere dette vacuoli, delimitate da membrane che portano sulla parete esterna una serie di enzimi. Tra gli enzimi presenti agiscono, oltre le lipossigenasi, perossidasi, polifenolossidasi, anche le lipasi che agiscono sui trigliceridi idrolizzandoli determinando una azione lipolitica. L'idrolisi dei trigliceridi porta alla formazione di acidi grassi liberi e di una quantità quasi doppia di digliceridi. È così che si forma l'acidità libera nell'olio.



Dal campo al frantoio, gli errori da evitare



Le membrane che avvolgono le cellule oleifere sono impermeabili agli enzimi i quali, per agire sulla componente grassa che è il loro substrato naturale d'azione, devono trovare un varco nella parete cellulare. Il contatto tra la sostanza grassa e gli enzimi, avviene per svariate cause: surmaturazione dell'oliva con conseguente raggrinzimento dell'epidermide, ferite di vario genere, ammaccature provocate dagli organi operanti in fase di raccolta ecc. È evidente quindi che il mantenimento dell'integrità fisica del frutto sia la prima condizione per ottenere un extravergine di pregio e a bassa acidità.

È importante quindi curare soprattutto quelle pratiche agronomiche che più di altre influiscono direttamente sul mantenimento dell'integrità fisica della materia prima. Tra le tecniche colturali che più di altre influiscono sul contenimento del valore di acidità nell'olio, va ricordata la corretta difesa fitosanitaria soprattutto per il contenimento della mosca olearia. Anche la raccolta delle olive al giusto grado di maturazione, il loro corretto stoccaggio e la rapida esecuzione delle operazioni di molitura, contribuiscono a ottenere un extravergine a bassa acidità. Adottando un rigoroso protocollo agronomico e corrette tecniche estrattive, è possibile contenere il valore dell'acidità entro valori oltre quattro volte più bassi rispetto il parametro massimo previsto dalla legge.