

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Bollettino riportante l'evoluzione degli indici di maturazione rilevati su alcune cultivar di olive.

Di seguito vengono riportati gli indici di maturazione di alcune cultivar coltivate nella fascia metapontina, rilevati il 18 ottobre, al fine di fornire uno strumento utile di supporto alla decisione di raccolta delle olive al giusto grado di maturazione compatibile con la produzione di olio di qualità.

<i>Varietà</i>	<i>Indice di invaiatura (0-5)</i>	<i>Penetrometria (g)</i>
Leccino	2,76	300
Frantoio	2,06	263
Ogliarola del Bradano	1,12	304
Coratina	0,34	265

Rispetto alla scorsa settimana le varietà Leccino e Ogliarola del Bradano non hanno fatto rilevare variazioni negli indici di maturazione.

Per cv. Leccino l'indice di invaiatura non ha ancora raggiunto l'ottimo (ottimo = 3), ma molto vicino, tuttavia i valori di penetrometria della polpa indicano un grado di consistenza per cui bisogna programmare la raccolta.

Le medesime considerazioni sono anche valide per la cultivar Ogliarola del Bradano.

La cv Frantoio ha raggiunto l'indice di invaiatura 2,06 ottimale al fine della produzione di olio di buone caratteristiche qualitative; la consistenza della polpa è ulteriormente diminuita (263 g/mm²) per cui bisogna ormai iniziare la raccolta.

Per la cultivar coratina occorre attendere per evitare la produzione di olio con accentuati livelli di amaro e di piccante.

Si consiglia di monitorare la situazione del proprio oliveto, perchè potrebbe differire rispetto a quanto riportato.

Ai fini qualitativi è opportuno ricordare che le olive devono essere:

- raccolte dalla pianta e intercettate su reti;
- manipolate con cura per evitare traumi;
- trasportate in cassette sfenestrate;
- conservate, in attesa della molitura, in cassette e in luoghi aerati;
- molite nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al Dott. Antonio Buccoliero presso l'AASD Pantanello tel 0835244402