

Oltre qualità e tipicità di olive e olio IL TERROIR DELL'ASCOLANA TENERA



Barbara Alfei – AMAP
alfei_barbara@amap.marche.it

Biodiversità

Vaso policonico Varietà locali



Oli monovarietali

Identità Qualità

SOSTENIBILITA'
economica ed ambientale

Terroir





TERRITORIO

PICENUM

La fascia meridionale delle Marche e la parte settentrionale dell'Abruzzo da tempo immemorabile conservano un forte legame storico, culturale ed economico.



ASCOLANA TENERA



ASCOLANA DURA



ASCOLANA SEMITENERA??

BRISCOLA



Brevetto n. 27/NV.82 del 12/3/1982 C.N.R. –
Roma, E.N.E.A.

Varietà a lenta crescita ottenuta per mutagenesi

Valore ORNAMENTALE



QUALITA'

Barbara Alfei

DOP “Oliva Ascolana del Piceno”



Le olive da tavola del Piceno erano conosciute dai classici latini come “*Ulivae Picenae*”.

Le prime notizie circa la farcitura dell'oliva ascolana risalgono al 1600, periodo in cui queste, una volta denocciolate, venivano riempite di erbe (olive giudee).

La ricetta attuale ha origine nel XIX secolo con farcitura a prevalente base di carni.

Processo di trasformazione: le olive, raccolte tra il 10 settembre ed il 20 ottobre, vanno deamarizzate con immersione in soluzione di idrato sodico (NaOH) con una concentrazione variabile tra l'1,5 ed il 3% per una durata compresa tra 8 e 12 ore. Seguono ripetuti lavaggi per la riduzione dell'alcale residuo, fermentazione e conservazione in salamoia ad una concentrazione compresa tra l'8 e il 10% di Cloruro di Sodio (NaCl).

Farcitura e panatura.

IGP “MARCHÉ”



DOP “Oliva Ascolana del Piceno”

OLIVE

Olive in salamoia

Caratteristiche fisiche: polpa piena, fine, compatta, non raggrinzita, non granulosa

Caratteristiche sensoriali:

- visive: colore uniforme dal verde al giallo paglierino
- olfattive: odore caratteristico di fermentato
- gustative: sapore lievemente acido; leggero retrogusto amarognolo
- tattili: fragranza e croccantezza in bocca

Olive ripiene e fritte

Caratteristiche sensoriali:

- visive: forma leggermente allungata (ellittica) irregolare; presenza di aree verdi percettibili; alla rottura panatura aderente all’oliva; impasto compatto
- olfattive: percezioni olfattive di media intensità con note fruttate di oliva verde e spezie
- gustative: prodotto croccante, sapore delicato con retrogusto amaro da intenso a mediamente intenso.

OLIO



FRUTTATO

AMARO

PICCANTE

Erba/foglia

Mandorla

Carciofo

Pomodoro

Frutti di bosco

Erbe aromatiche

Mela

NO difetti

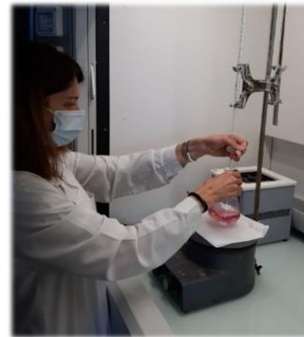


IDENTITA'

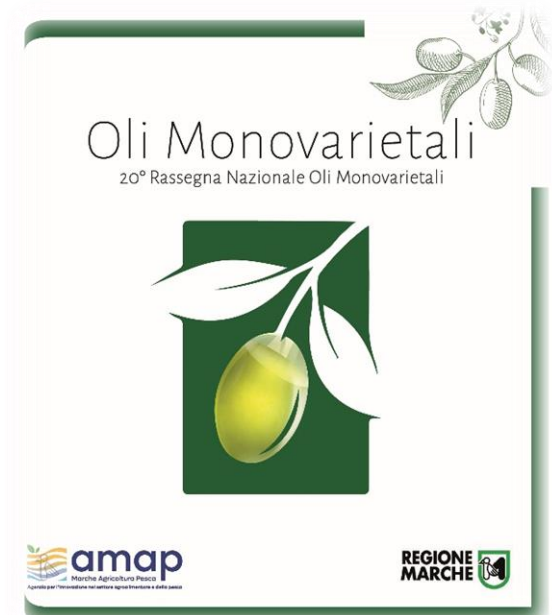
Barbara Alfei

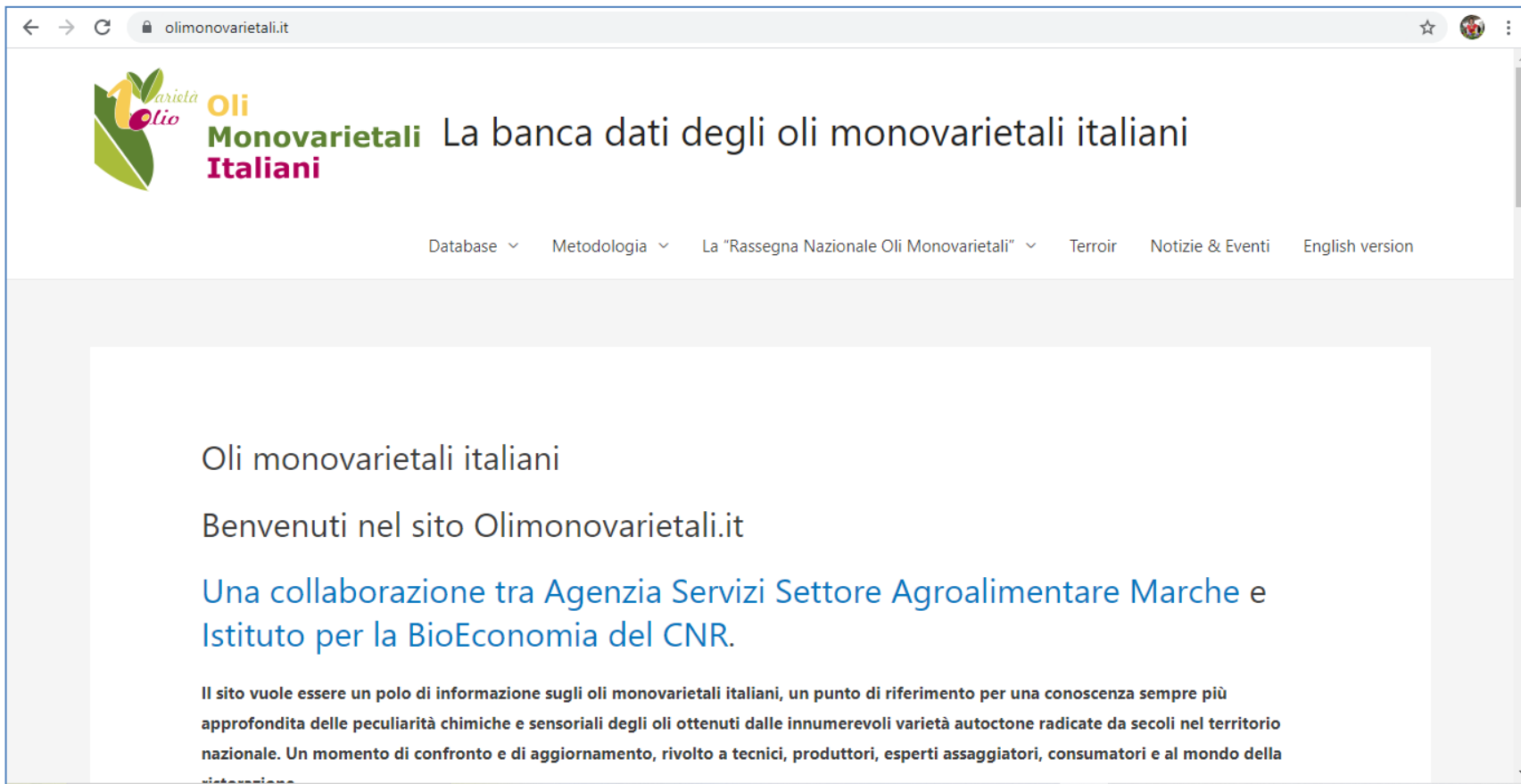


Rassegna Nazionale Oli monovarietali




- ✓ Panel test
- ✓ Acidi grassi
- ✓ Polifenoli





← → ↻ olimonovarietali.it ☆ 🌐



Oli Monovarietali Italiani La banca dati degli oli monovarietali italiani

Database ▾ Metodologia ▾ La "Rassegna Nazionale Oli Monovarietali" ▾ Terroir Notizie & Eventi English version

Oli monovarietali italiani

Benvenuti nel sito Olimonovarietali.it

Una collaborazione tra Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche e Istituto per la BioEconomia del CNR.

Il sito vuole essere un polo di informazione sugli oli monovarietali italiani, un punto di riferimento per una conoscenza sempre più approfondita delle peculiarità chimiche e sensoriali degli oli ottenuti dalle innumerevoli varietà autoctone radicate da secoli nel territorio nazionale. Un momento di confronto e di aggiornamento, rivolto a tecnici, produttori, esperti assaggiatori, consumatori e al mondo della ristorazione.

4.087 oli analizzati, 195 varietà, 19 regioni

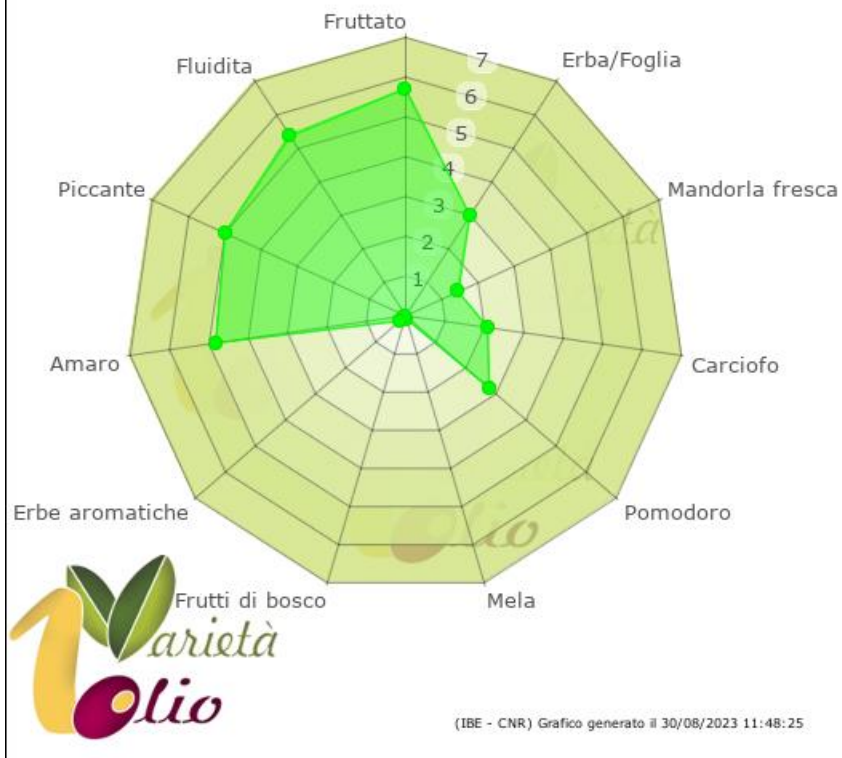
www.olimonovarietali.it



GENOTIPO

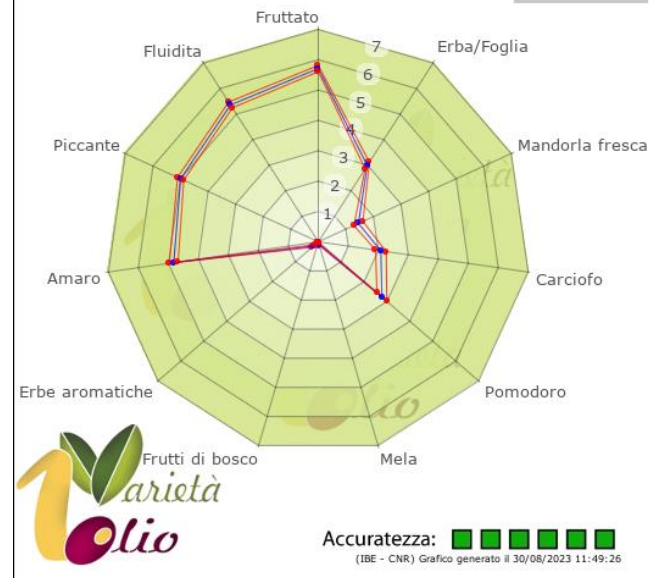
Varieta' ASCOLANA TENERA

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



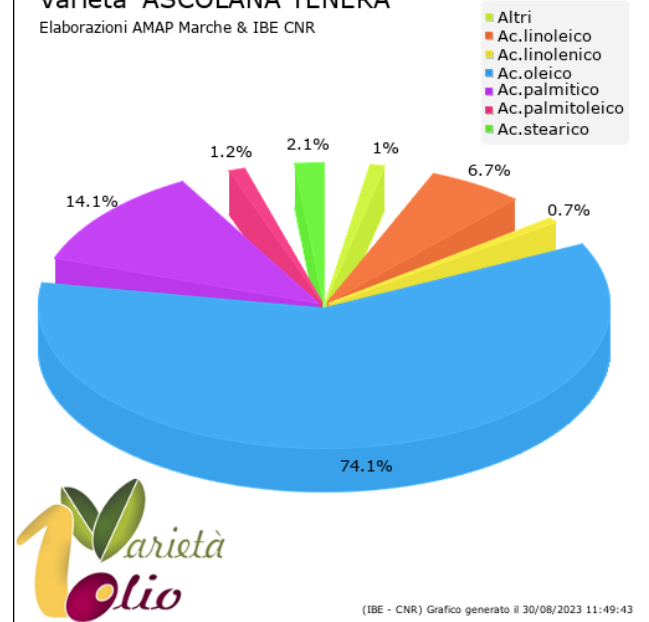
Varieta' ASCOLANA TENERA

Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



Varieta' ASCOLANA TENERA

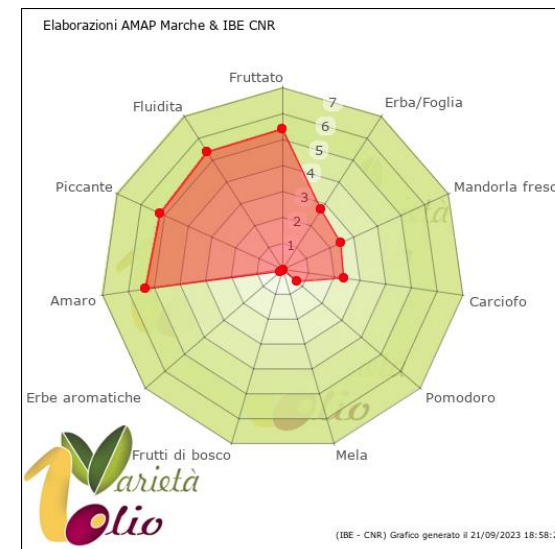
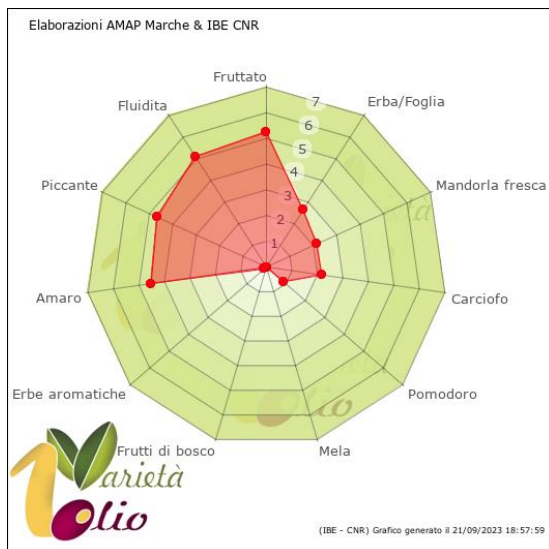
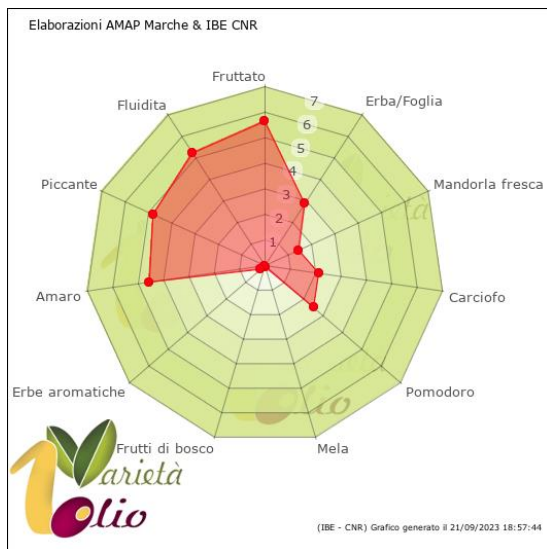
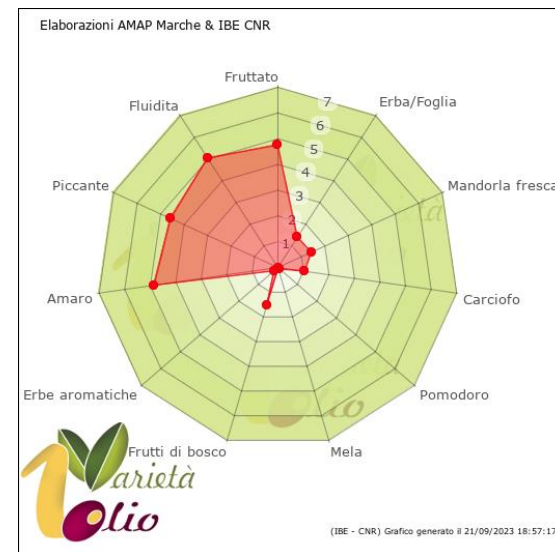
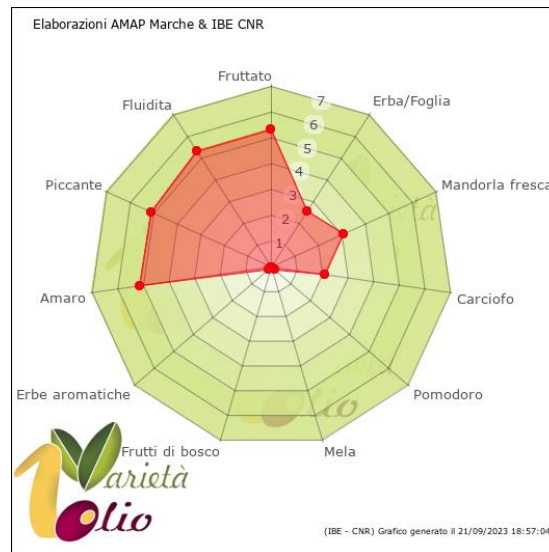
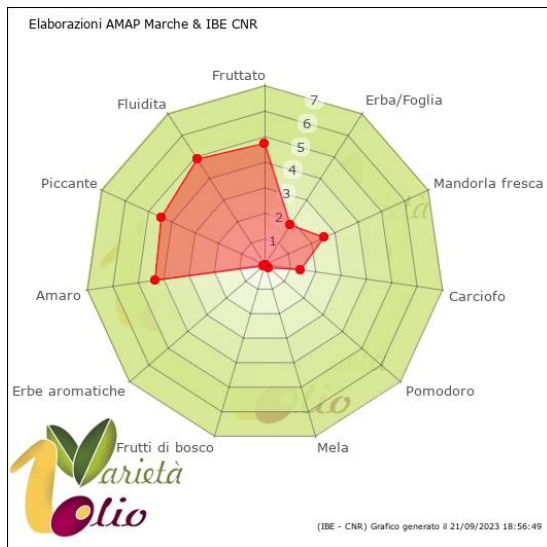
Elaborazioni AMAP Marche & IBE CNR



ASCOLANA TENERA - Statistiche descrittive della composizione acidica (n=144)

Parametro	Media	Minimo	Massimo	Deviazione Standard
Acido eicosenoico (%)	0.33	0.24	0.50	0.04
Acido eicosanoico (%)	0.38	0.15	0.61	0.06
Acido eptadecenoico (%)	0.22	0.05	0.51	0.08
Acido eptadecanoico (%)	0.11	0.01	0.33	0.05
Acido linoleico (%)	6.74	3.96	11.73	1.32
Acido linolenico (%)	0.73	0.50	1.04	0.10
Acido oleico (%)	74.01	69.29	80.94	2.29
Acido palmitico (%)	14.12	10.61	17.32	1.32
Acido palmitoleico (%)	1.17	0.48	1.95	0.27
Acido stearico (%)	2.11	1.34	4.16	0.41
Polifenoli totali (mg/kg) <i>acido caffeico (dal 2022).</i>	409	249	575	89
Polifenoli totali (mg/kg) acido gallico (fino al 2021)	492	87	1,050	188

TIPOLOGIE SENSORIALI



Ascolana tenera

Borgiona

Farasana

Gentile dell'Aquila

Gentile di Mafalda

Ghiacciolo

Giarraffa

Grignano

Grossa di Cassano

Itrana

Nera di Oliena

Nera di Villacidro

Nocellara del Belice

Nocellara etnea

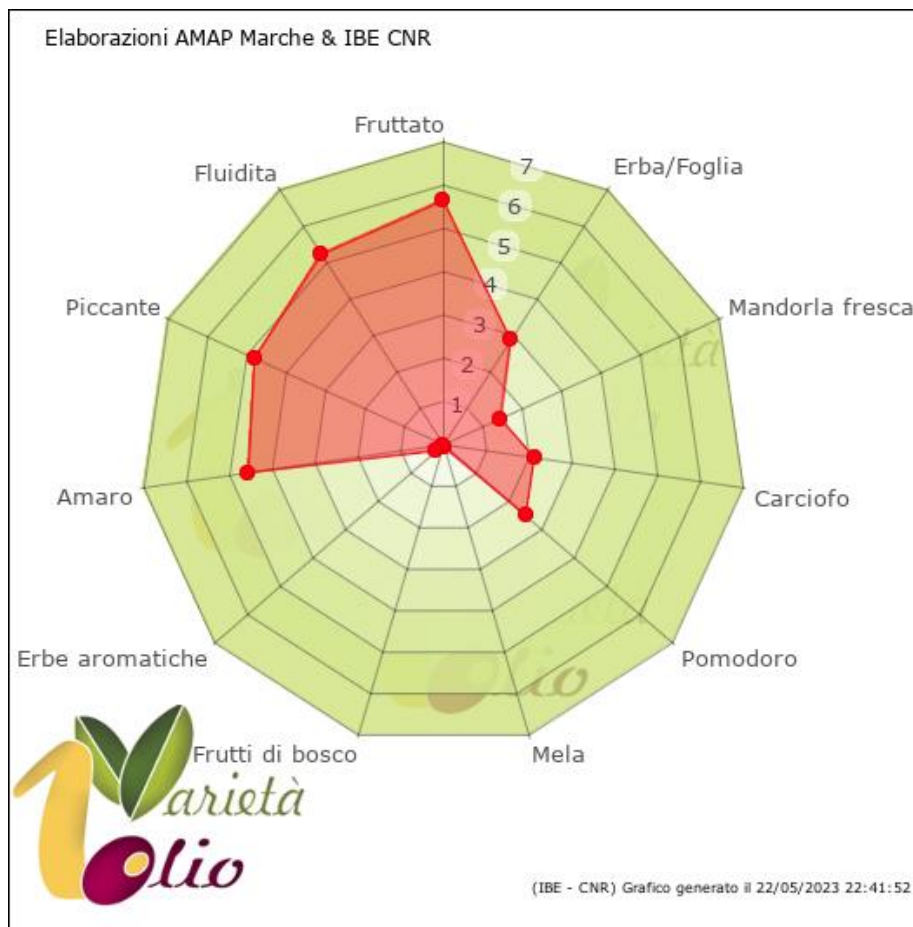
Orfana

Ortice

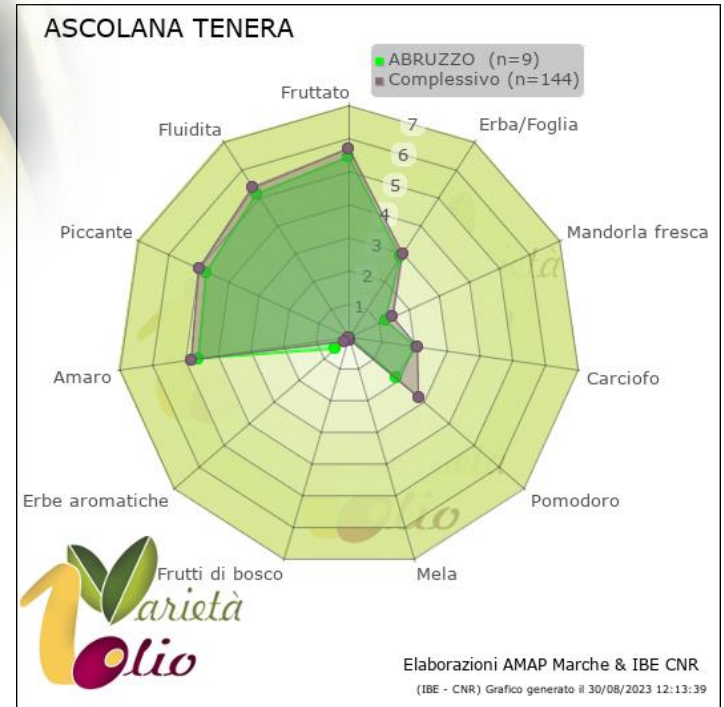
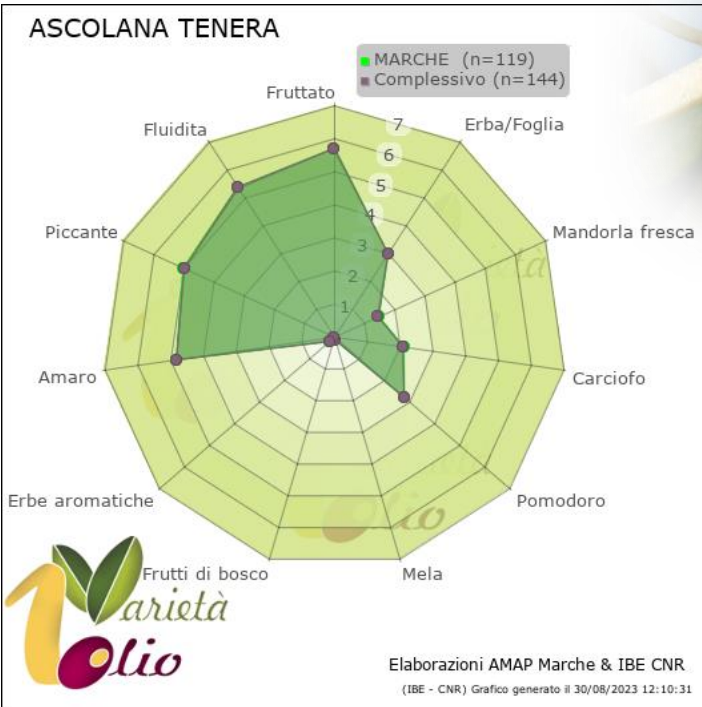
Ravece

Sperone di Gallo

Tonda iblea



Tipologia 4 - Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di **erba/foglia e pomodoro** e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.



Acido oleico (%) **73,91**

Acido oleico (%) **73,14**

Polifenoli totali (mg/kg)
in acido gallico **501**

Polifenoli totali (mg/kg)
in acido gallico **376**



TERROIR

Barbara Alfei



- ✓ E dopo tanti anni di studi, ricerche, elaborazioni statistiche di tutti i dati della Rassegna, l'olio monovarietale può avvalersi del concetto di **Terroir** ripreso dal mondo del vino.
- ✓ Evidenze scientifiche dimostrano la ereditarietà e variabilità dei caratteri (progetto Seinolta); i dati della rassegna confermano l'influenza della varietà e dell'ambiente sulle caratteristiche degli oli.
- ✓ Terroir non è una parola, ma la concretezza di una proposta basata su presupposti tecnico-scientifici.
- ✓ La Rassegna non ha alcuna pretesa di favorire la commercializzazione dell'olio, ma di creare gli strumenti per promuovere e valorizzare l'olio, dare ai produttori le armi per combattere personalmente le loro battaglie

TERROIR



Varietà – territorio – clima rendono l'olio monovarietale unico al mondo, impossibile da riprodurre in altre zone, con una identità (chimica e sensoriale) chiara e ripetibile, dalle caratteristiche organolettiche distintive molto precise, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti ed addestrati, ma anche da consumatori attenti e sensibili, arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione, passione.

(Pannelli G., Alfei B., 2019. L'olivo a vaso policonico – Terroir e sostenibilità. Edagricole.)



TERROIR



Terroir come grande contenitore, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, rispetto a nuove olivicolture generiche e senza identità che stanno crescendo a livello mondiale

Storia
Cultura
Tradizioni
Paesaggio
Piante monumentali
Ricette tipiche
Turismo
Produttore
.....



Foto Giorgio Tassi

Ascolana “vintage”

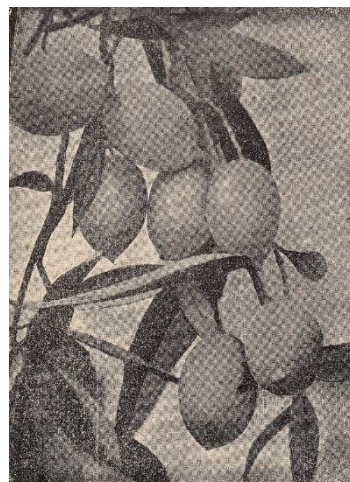


Castelli (1901)

“L’ulivo che produce le bacche da indolcire distinguesi nell’Ascolano in due varietà:

- I. quello dell’**OLIVA TENERA** o gentile*;
- II. quello dell’**OLIVA DURA***

I prodotti di queste due specie di ulivi, messi in vendita, variano di prezzo nella proporzione approssimativa di 2 a 1”.



Olive verdi dure e tenere di Ascoli Piceno (fonte: Castelli, 1901)



Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano

Progetto su olivi secolari/monumentali della principali varietà autoctone delle Marche, nell'area di origine e/o maggiore diffusione.



Obiettivo del progetto: conservare la biodiversità olivicola delle Marche “in situ”, considerato che gran parte della biodiversità olivicola regionale è coltivata nei campi catalogo dell’azienda ASSAM di Carassai (AP).

Sulle piante individuate: analisi DNA su chioma e polloni, datazione del legno con C14

- ✓ Piante storiche **ICONE della BIODIVERSITA'**, testimoni della presenza della varietà da secoli sul territorio e quindi del profondo legame con territorio e ambiente, garanzia di compatibilità ambientale.
- ✓ Sculture naturali, opere d'arte tramandate nei secoli, che contribuiscono a valorizzare il prodotto, concetto di **TERROIR**, storie, emozioni, tradizioni, paesaggio...bene fruibile.
- ✓ Piante storiche valore di per sé stesse, in quanto scrigno di biodiversità animale e vegetale, che vanno tutelate, gestite e conservate; soprattutto preservato da boscaioli e tagliatori che praticano la capitozzatura.
- ✓ Valore ancora maggiore se inserite in un progetto, che unisca ed esalti le eccellenze sparse sul territorio - itinerari della biodiversità, **OLEOTURISMO**
- ✓ Un lavoro attuale, che altre Regioni/Associazioni già hanno fatto o stanno facendo, che contribuisce a valorizzare il territorio olivicolo e la sua storia rispetto a nuove olivicolture che nascono...
- ✓ Alla scoperta dell'origine della varietà nei casi di similarità genetica



Barbara Alfei