

LAVORAZIONE DELL'OLIVA

L'**epoca** di raccolta delle olive cade in genere fra novembre e dicembre, nel momento in cui hanno raggiunto le massime dimensioni, il massimo di inolizione, e la polpa perde un poco di consistenza. Si deve tenere presente che le olive sono soggette a progressiva **cascola**, cioè distacco naturale (o per eventi atmosferici) delle drupe, tipico di ogni cultivar: con il passare del tempo la cascola porta a perdite di quantità e qualità di prodotto. Le olive raccolte vengono **immagazzinate** in cassette forate e poi portate in ambienti aerati e freschi per non più di 2 giorni, e quindi lavorate al frantoio. Le **tecniche** adottate nella raccolta variano da regione a regione soprattutto in relazione alle caratteristiche degli alberi, alla potatura e alla conseguente altezza delle fronde; si suddividono in **raccolta manuale (brucatura)** e **meccanica**. Le olive vanno raccolte al giusto grado di maturazione. La formula per ottenere un buon olio extra vergine rimane, nel tempo, sempre la stessa: olive sane, raccolte dalla pianta e macinate subito. I metodi utilizzati per la raccolta sono:

MANUALE

A mano con cesto o brucatura: è la raccolta che può essere effettuata soprattutto su piante basse e avviene o staccando una per una a mano le olive dai rami con l'ausilio di scale. Sia le olive che la pianta non subiscono danni, la raccolta è completa ma molto costosa; l'accumulo avviene in cesto sospeso. Metodo ottimo ma costoso e in via di abbandono per carenza di manodopera.

A mano con telo: le olive vengono fatte cadere dall'albero su un telo sotto chioma; (c'è sempre il rischio di ammaccatura per olive già molto mature);

Con pettini e agevolatori meccanici : i frutti vengono staccati dai rami mediante una sorta di pettini, che possono anche essere azionati meccanicamente e con aria compressa, con moto di vibrazione, e cadono nelle reti stese sul terreno sottostante; buono per rami molto alti; provoca qualche danno ai frutti e la caduta anche di foglie e rametti; esistono bastoni con estremità particolari che non sempre provocano danni alle foglie ed alle fronde. La produttività di raccolta aumenta di circa il 50 %.

Bacchiatura : si percuotono le fronde mediante bastoni più o meno lunghi per provocare la caduta delle olive; i problemi sono numerosi, in quanto vengono danneggiati sia i frutti che i rami dell'olivo (è il metodo peggiore per un olio di qualità); per mantenere la qualità ad un livello accettabile occorre frangere le olive al più presto.

Raccattura manuale : si raccolgono le olive quando sono cadute in modo spontaneo e finiscono sulle reti che restano tese per tutto il periodo della raccolta; è uno dei peggiori perché in terra i frutti marciscono e si contaminano facilmente di muffe e batteri, dando un prodotto di qualità scadente; questo sistema è adatto agli oliveti con piante fitte e su pendio, tuttavia spesso le olive rimangono troppo a lungo sull'albero e risultano eccessivamente mature o vecchie

MECCANICA

Raccattatura meccanica da terra : le olive, lasciate cadere naturalmente su piazzole spianate e pulite, vengono raccolte da spazzatrici meccaniche o ad aspirazione, e ,previa separazione da foglie rametti terra sassi, vengono disposte in contenitori opportuni.

Raccolta meccanica per scuotitura :con la raccolta meccanica si fanno cadere per scuotitura e vibrazione le olive su reti sul terreno o anche sospese (o in una macchina ispiratrice); il distacco delle olive viene provocato sottoponendo il tronco e i rami all'azione di scuotitori che vengono agganciati con apposite morse alla pianta, e la fanno vibrare sino a disarticolare le olive dal ramo e farle cadere. Questo sistema richiede alberi di forma e dimensioni adatte all'applicazione dei macchinari e risulta a tutt'oggi poco diffuso: l'uso di queste macchine riduce però i costi in quanto la raccolta manuale incide per circa il 60% sul costo totale di produzione (risulta che le olive raccolte sono solo l'80/90%, e alla lunga le vibrazioni influiscono sullo stato di salute della pianta).

Questi metodi vanno incontro alla necessità di ridurre i costi di produzione. La qualità del prodotto ottenuto con la raccolta meccanica è inferiore a quella che si sarebbe ottenuta per la brucatura perché la macchina non seleziona. Per contro la raccolta meccanica ci dà un prodotto certamente migliore rispetto a quello ottenuto da olive raccolte a terra.