

# Sulla Conservazione dell'olio Extravergine di Oliva

In questi ultimi giorni mi sono trovato a spiegare anche 2-3-4 volte al giorno le stesse cose circa le buone pratiche di conservazione dell'olio agli amici e conoscenti; e' sopraggiunta quindi la chiamata a mettere nero su bianco tali informazioni al fine di facilitarne la divulgazione.

Da una ventina d'anni produco il mio olio ed organizzo [corsi di potatura dell'olivo, \(v. link\)](#) ma a **cosa serve produrre delle ottime olive da olio se poi mandiamo "sciupato" il nostro prodotto a causa della nostra ignoranza o superficialità?** E per chi acquista da amici o piccoli produttori: **A cosa serve rivolgersi all'amico per un prodotto sicuro e genuino se poi lo mandiamo rovinato nel giro di pochi mesi?**

In questi ultimi giorni ho frequentato spesso i frantoi oleari della mia zona e l'attenzione e' tornata alla pratica molto diffusa, anche da me utilizzata in passato, di **mettere l'olio nuovo appena uscito dal frantoio (e non filtrato) nelle classiche latte monouso da 5 litri senza rubinetto sul fondo.**

E quindi quale e' il problema? C'è un GROSSO problema ma devo fare una piccola premessa ed un ripasso prima di parlarne; quali sono i fattori che possono danneggiare il nostro olio:

1. LA LUCE (esposizione alla luce provoca perdita di antiossidanti ed irrancidimento)
2. L'ARIA (il cui ossigeno fa partire ossidazione e generazione di radicali liberi)
3. TROPPO FREDDO o TROPPO CALDO (sotto i 10 gradi l'olio gela e una volta scongelato ossida molto in fretta – sopra i 25 gradi per periodi prolungati anche inizia a degradare)
4. LA MORCHIA (Il deposito di fondo che produce l'olio al naturale, non filtrato)

Dei primi 2 si parla molto spesso, del terzo, così così, essi riguardano soprattutto l'Olio FILTRATO, mentre del quarto, che può essere altrettanto grave e dannoso, **l'olio a contatto con la morchia, non se ne parla quasi mai**, anzi possiamo dire che l'ignoranza dilaga abbondantemente.



La MORCHIA e' costituita da piccolissime particelle di olive che finiscono nell'olio e che essendo più pesanti di esso piano piano si depositano sul fondo del contenitore. Ispirazione a fare chiarezza mi e' venuta da conoscenti che pur nella loro ignoranza, si sono accorti e mi hanno raccontato che il loro olio dello scorso anno conservato nelle famigerate latte da 5 litri ha cambiato sapore da quello consumato nei primi mesi rispetto alle latte aperte dopo un anno. Altra premessa: L'OLIO BEN CONSERVATO mantiene le sue proprietà per anni; da sapere ad esempio che **la data di scadenza riportata sulle etichette ("preferibilmente entro 18-24 mesi") non parte dal giorno di produzione dell'olio ma dal momento in cui questo viene imbottigliato**, poiché nei silos dei frantoi in cui viene conservato sotto azoto (quindi non a contatto con aria), al buio ed a temperatura controllata esso non si altera e conserva per anni le sue proprietà'.

Tornando a noi: **qualora l'olio nuovo non filtrato si consuma entro 3-4 mesi LA MORCHIA non rappresenta un problema.** MA se dobbiamo utilizzare quell'olio per almeno un anno, ovvero fino a quando ci sarà la produzione successiva, la morchia diventa un problema in quanto nel deposito di fondo, gli enzimi presenti fanno partire dei processi che intaccano le proprietà organolettiche dell'olio e quindi lo danneggiano soprattutto per quanto riguarda le sue proprietà salutari.

DUNQUE COME OVVIARE A QUESTO PROBLEMA?

Se non si filtra l'olio (ed io personalmente preferisco non filtrarlo perché ho la sensazione che perda un po di sapore) in tal caso e' necessario **fare almeno un travaso** (c'è pure chi ne fa due) e a tale scopo risultano molto utili i fusti in acciaio da 20-30-50 o più litri con rubinetto sul fondo.

Dunque l'olio nuovo che esce dal frantoio va collocato in prima battuta in uno di questi fusti. Trascorso poi un periodo sufficiente a far depositare sul fondo la gran parte delle particelle residue (secondo la mia esperienza almeno 20-30 giorni), ma non superiore ai 3-4 mesi, si può spillare l'olio dal rubinetto alla base (che è leggermente sollevato dal fondo) permettendoci di **prelevare senza LA MORCHIA**. Badate bene che non è possibile travasare l'olio dal foro superiore (che sia una latta da 5 litri o da 50 e' lo stesso) senza far rimescolare la morchia; quindi questo **NON VA FATTO**. **BISOGNA SEMPRE SPILLARLO DAL RUBINETTO DI FONDO**.

Poi altre note importantissime:

### **Dove mettere l'olio ad esempio dopo un travaso da un fusto da 50 litri?**

Personalmente dopo il travaso lo metto in un contenitore da 30 (sempre con rubinetto sul fondo e 4 contenitori da 5 litri. Questo poiché 5 litri è la quantità di olio che utilizziamo in casa in circa un mese e quindi in tal modo evitiamo di tenere aperto un contenitore (e quindi far entrare aria che lo ossida) per più di un mese. CHIARO?

E CHI CONSUMA 5 LITRI IN PIÙ TEMPO, AD ESEMPIO IN 6 MESI CHE FARE? In questo caso sarebbe opportuno quando si apre la latta, travasarla tutta in bottiglie, ovviamente scure, da 1 litro o 750 come viene più comodo, in modo che quando si apre e si inizia a consumare una bottiglia, le altre restano chiuse e sigillate.

Dunque quando si acquista o si riceve in regalo dell'olio dall'amico, spesso senza etichetta e senza alcun dato riportato sarebbe il caso i **farsi dire perlomeno se è stato filtrato o meno o se è stato travasato** e dopo quanto tempo dalla produzione.

Altri errori gravi:

1. cosa gravissima che si vede ancora fare anche nei frantoi e' rappresentata dalla **pratica di mettere l'olio nuovo nei fusti o nelle latte sporche con il deposito dell'olio dell'anno precedente**. FOLLIA PURA! Un modo per sciupare in frettissima anche il migliore degli oli. Sul perché dovrete arrivarci da soli se avete letto fin qui :-).
2. Altro errore praticato spessissimo e' quello di **usare i fusti in acciaio con rubinetto sul fondo di taglia grande, (diciamo dai 15-20 litri in su) non tanto per la possibilità di fare il travaso da rubinetto di fondo, ma piuttosto per la comodità di poter prelevare l'olio mano a mano che si utilizza**: immaginate un fusto da 50 litri che una famiglia utilizza in un anno: per i primi 3-4 mesi si preleva olio e il fusto inizia a riempirsi di aria e quindi di ossigeno... che succede quindi? Che l'ultimo olio che andremo a prelevare sarà anch'esso ossidato, avrà cambiato sapore e proprietà nutrizionali.

Detto ciò ognuno e', e resta libero di fare quel che vuole; mi auguro però che le scelte siano operate con crescente consapevolezza.

Come lavoriamo per divulgare una cultura di rispetto degli Olivi queste incredibili piante, generose e longeve e delle migliori pratiche per produrre un olio di alta qualità, dobbiamo fare altrettanto per la sua conservazione; un prodotto eccellente, dalle incredibili proprietà benefiche e indispensabile nella nostra cucina; impariamo a rispettarlo e ci premierà in gusto e salute.

Simone Itri

[www.liberapolis.it/corsi-di-potatura-ulivo/](http://www.liberapolis.it/corsi-di-potatura-ulivo/)

Altro mio articolo sulla raccolta delle olive e gli aspetti "mistici" della faccenda:

<http://www.liberapolis.it/2022/10/come-raccogli-olive/>