

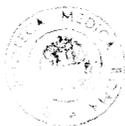


E. PANTANELLI e V. BRANDONISIO

**SULLE PROPRIETÀ DI ALCUNI
OLII DI OLIVA ITALIANI (di Bi-
tonto, di Andria e di Molfetta).**

Estratto da
IL PROBLEMA ALIMENTARE
Anno II (Serie II), Fasc. II
Maggio-Dicembre 1938 xvi-xvii

ROMA - DITTA TIPOGRAFIA CUGGIANI
Via della Pace, 35 Telefono 51-311



E. PANTANELLI e V. BRANDONISIO *

SULLE PROPRIETÀ DI ALCUNI OLII DI OLIVA ITALIANI (DI BITONTO, DI ANDRIA E DI MOLFETTA)



Fra le regioni oleicole d'Italia la Puglia ha il primato per la superficie degli oliveti e la quantità di olio che produce. Nel 1937, secondo la statistica ufficiale, sui 2.979.800 Hl. della produzione nazionale, 1.122.840 furono dovuti alla Puglia, una produzione cioè del 37,68 %.

La maggiore produzione della Puglia è dovuta alla maggiore estensione degli oliveti che supera di gran lunga quella di qualsiasi altra regione. Tuttavia non tutta la Puglia contribuisce in egual misura a questa produzione, chè la provincia di Bari è, per l'olivicultura, la più importante non soltanto fra le provincie pugliesi ma anche fra tutte le provincie italiane. Infatti la produzione annuale d'olio della suddetta provincia supera spesso i 250.000 Hl. coprendo cioè più di un decimo dell'intera produzione nazionale.

I comuni più ricchi, secondo i dati del Catasto agrario del 1929, sono: Andria con 20.351, Monopoli con 10.824 e Bitonto con 12.696 ettari di oliveti. È poi interessante constatare che ai tre detti centri principali di olivicultura, corrispondono tre varietà diverse di olive, che vengono separatamente lavorate poi che sarebbe irrazionale costituire un tipo unico di olio pugliese che verrebbe prodotto con la confusione di varietà fini con varietà grossolane. Il commercio che ha da tempo riconosciuto questo fatto, assegna prezzi diversi agli oli delle varie zone, e lo studio compiuto dalla Stazione Agraria di Bari ha permesso di riconoscere che le diverse marche d'olio pugliesi corrispondono ad altrettante varietà di olive.

La zona di Bitonto è caratteristica per la coltura di una sola varietà da olio detto *Cima di Bitonto* o *Paesano*. La pianta di questa varietà raggiunge un forte sviluppo nei terreni feraci ed è quella che meno soffre di aborto florale. Il frutto è obovale, ingrossato verso l'apice, che è leggermente mamillare o arrotondato, di grandezza media, nero lucente allo stato di maturità. Il nocciolo oblungo e gibboso è nella proporzione media di 23,37 % in rapporto all'oliva, e il contenuto medio in olio è del 12,28 %. La resa industriale media di olio è di 20,60 % e quella della sansa è di 39,47 %.

La zona di Andria è caratteristica anch'essa per la coltura di una sola varietà di oliva detta *Racioppo* (oliva a grappolo) o *Cima di Corato* o *Coratina*. La pianta di questa varietà è di media taglia, inferiore a quella della *Paesana*, ed ha una percentuale di fiori abortiti molto bassa, ciò spiega la produttività di questa varietà. Il frutto grosso obovato, leggermente asimmetrico, con buccia consistente e polpa carnosa.

La metà apicale, a maturazione, è più nera della metà basale mentre il nocciolo, oblungo, a sezione ellittica e gibboso, è nella proporzione del 20,65 % rispetto all'oliva. Il contenuto medio in olio oscilla fra il 21,18 e il 27,13 %. La resa media industriale di olio è del 21,83 %, quella della sansa del 38,79 %.

La varietà più coltivata nella zona di Molfetta è la *Ogliarola* o *Nostrale* che si identifica con la *Paesana* o *Cima di Bitonto* e perciò identici sono i caratteri della pianta e del frutto come pure il contenuto in olio e la resa media industriale.

L'identità della varietà farebbe ritenere che l'olio di Molfetta sia identico all'olio di Bitonto, ma gli intenditori, soprattutto molfettesi, sostengono che la conoscenza locale ha sempre distinto i due oli.

I CARATTERI DELL'OLIO

OLIO DI BITONTO

I pregi, cui abbiamo accennato, degli oli di Bitonto vengono facilmente riconosciuti dagli intenditori, ma è evidente che questo mezzo di riconoscimento è insufficiente e difatti col nome di olio di Bitonto si fanno passare partite ottenute con miscugli di olive di varia provenienza o mediante il taglio dell'olio di Bitonto con oli prodotti nelle più svariate zone della regione Apulo-lucana e talora anche del Molise, della Campania e perfino della Calabria.

Analisi complete dell'olio di Bitonto non risultavano eseguite da autori italiani. Le pochissime analisi complete di olio di oliva che sono state pubblicate non fornivano ancora dati sufficienti per stabilire se restano costanti le proporzioni dei vari gliceridi che lo compongono.

Gli autori italiani assegnano all'olio di oliva una media del 72 % di gliceridi liquidi, 27 % di gliceridi solidi e 1 % di materia insaponificabile (fitosterine e cere); agli acidi grassi di questi gliceridi la seguente proporzione: acido oleico 75,4 %, acido linoleico 10 %, acido palmitico 14,6 %.

Queste sono cifre medie, ma se si confrontano gli oli di diversa provenienza si trova che l'olio di oliva può contenere, almeno nei tre tipi commerciali, dal 2 al 25 % di gliceridi solidi. Non si sa però se questa variazione sia dovuta a poca accuratezza nelle analisi o a reali differenze nella composizione

* Data l'importanza, anche nel vasto campo dell'alimentazione umana di questo studio, comparso nell'*Olivicoltore* n. anno xv, n. 8, aprile 1938-xvi, abbiamo creduto opportuno di riprodurre quasi integralmente la parte che più interessa i lettori della nostra Rivista riassumendo brevisimamente la parte introduttiva.

dell'olio proveniente da paesi diversi. Gli olii che contengono il 25 o più per cento di gliceridi solidi, come quelli di Sfax in Tunisia, dovrebbero essere privati di una parte del gliceride solido prima di essere messi sul mercato, il che è molto probabile per certe partite che accusano meno del 10 % di gliceridi solidi.

Gli acidi grassi solidi constano quasi totalmente di acido palmitico, mentre vengono industrialmente chiamati « stearina » oppure « oleomargarina ». Alcuni autori indicano piccole quantità di acido arachico ma anche questo dato non è sicuro. Le nostre ricerche su olii di pura oliva hanno sempre dato risultato negativo. Anche la separazione dell'acido stearico col metodo di Hehner e Mitchell dà risultato negativo, mentre dal numero di saponificazione risulta in taluni casi la presenza di piccole quantità di acido stearico, ossia di stearina, nell'olio di oliva.

Gli acidi grassi liquidi constano in prevalenza di acido oleico, ma vi è sempre una notevole quantità di acido linoleico, come dimostrarono HAZURA e GRÜSSNER fin dal 1888.

Gli americani JAMIESON e BAUGHMAN hanno sottoposto all'analisi completa un olio di olive Mission (California) e un olio di olive Bitonto (Italia):

	CALIFORNIA	BITONTO
Oleina	84,4 %	83,1 %
Linoleina	4,6	3,9
Miristina	traccia	traccia
Palmitina	6,9	9,2
Stearina	2,3	2,0
Arachina	0,1	0,2
Materia insaponificabile	1,0	1,1

Gli stessi autori in un olio di Tunisi hanno trovato solo il 69 % di oleina, il 12 % di linoleina e il 18 % di palmitina. Anche altri autori hanno trovato negli olii tunisini un numero di jodio elevato, fino a 94,7 %, il che fa ritenere presente una forte quantità di linoleina.

Negli olii algerini, secondo ARCHBUTT e MARCILLE, il numero di jodio oscilla fra 81,2 e 91,1. Un olio di Mogador, analizzato da THOMSON e DUNLOP, aveva un numero di jodio di 94,3. In un olio maroccano GAUVRY trovò un numero di jodio di 93,65. Ciò prova che gli olii dell'Africa settentrionale sono ricchi di linoleina.

Invece negli olii di California il numero di jodio oscilla fra 78,5 e 83,5.

Tutto ciò prova che l'olio di oliva non ha una composizione costante e fa ritenere che essa possa variare col clima, la natura dei terreni e il metodo di raccolta. Vi era poi un altro fattore sconosciuto e cioè la varietà dell'oliva, perchè tutte le analisi finora

pubblicate si riferiscono ad olii commerciali, alla cui fabbricazione hanno molto probabilmente concorso tutte le varietà della plaga mature nel giorno della lavorazione, quando anche non furono miscelate partite diverse di olio per ottenere un determinato tipo commerciale.

Pertanto, molto opportunamente il Ministero di Agricoltura e la Società Nazionale degli Olivicoltori affidarono alla Stazione Agraria di Bari lo studio della composizione degli olii estratti dalle varietà meridionali di olive. Il lavoro già compiuto fino al 1936 su 53 varietà di olive del Molise, della Campania, della Puglia, della Lucania, della Calabria e della Sicilia, ha portato a concludere che effettivamente la proporzione dei gliceridi, il cui miscuglio costituisce l'olio di oliva, varia con la varietà dell'oliva.

Le analisi tendenti a stabilire le costanti caratteristiche dell'olio di Bitonto furono iniziate su campioni prelevati da partite prodotte in Bitonto e Modugno nella campagna 1930-1931, che fu turbata da una forte infezione di mosca.

Potendosi dubitare che la composizione degli olii del 1930 non fosse normale a seguito del forte attacco di mosca, le analisi sono state ripetute nella campagna 1931-1932 su olii prelevati a Bitonto nei trappeti dove si lavorava la sola *Paesana*, nonchè sulle partite di *Paesana*, perfettamente sana, lavorata nella Stazione Agraria a Bari.

Alla stregua dei dati delle singole determinazioni e che rispecchiano certamente le condizioni normali, possiamo concludere che la composizione media ed i caratteri tipici dell'olio di Bitonto, ottenuto in annate normali da olive sane della varietà *Paesana*, sono i seguenti:

Caratteri organolettici: colore giallo chiaro brillante con una leggerissima sfumatura in verde. Sapore dolce, fino, non grasso, poco fruttato.

Costanti fisiche:

Peso specifico a 15°	0,9167
Grado refrattometrico a 25°	62,1
Viscosità in gradi Engler a 25°	11,25
Temperatura di intorbidamento (*)	8°

(*) Una parte di queste analisi è stata pubblicata nel volume edito dalla Federazione Nazionale dei Consorzi per l'Olivicoltura, col titolo: *Le varietà di olivo coltivate in Italia*. Ramo Edit. degli Agricoltori. Roma, 1937, pag. 233.

Indichiamo la temperatura di intorbidamento piuttosto che di congelamento perchè la determinazione riesce più esatta. Questa si ottiene immergendo provette di 10 mm. di diametro, contenenti l'olio, per 3 ore in bagni refrigeranti a temperatura costante. L'indicazione di tale temperatura, che è quella a cui l'olio comincia a congelare, è più esatta della temperatura di congelamento indicato dagli autori.

Caratteri chimici:

Acidità in acido oleico	6,49
Numero di saponificazione	191,48
Numero di jodio dell'olio	82,53
Numero di jodio degli acidi liquidi	97,14
Gliceridi liquidi	85,32 %
Gliceridi solidi	13,75 »
Materia insaponificabile	0,916 »

Dalla detta composizione si ricava la seguente composizione centesimale dei gliceridi:

Oleina	77,79
Linoleina	7,52
Palmitina	13,60
Stearina	0,15

Il sapore e il colore sono tenui perchè poche sono le materie insaponificabili sciolte nell'olio. Esse oscillano fra 0,80 e 0,93 % e non arrivano mai all'1 %, il che va d'accordo con l'analisi dell'olio di pura *Paesana* fatta nella Stazione Agraria, mentre per esempio nell'olio di *Coratina* l'insaponificabile va da 0,96 a 1,30 % e di solito supera l'1 %.

La proporzione di gliceridi solidi, cioè della palmitina, perchè la stearina si trova in quantità trascurabile nell'olio di Bitonto, è bassa. Nelle buone annate la palmitina vi oscilla da 13,12 a 15,28 % con la media di 13,6. Per confronto ricordiamo che nelle olive salentine, come anche nella *Cima di Mola* la palmitina supera sempre il 18 % e arriva fino al 24 %, dando il caratteristico sapore grasso agli olii salentini e della « linea ».

La brucatura e la raccolta anticipata, che sono regole assolute a Bitonto, garantiscono maggiormente i detti pregi per le buone condizioni in cui si lavorano le olive. Perciò l'acidità degli olii di Bitonto è di regola molto bassa; nelle annate di poca mosca non arriva al mezzo per cento.

L'attacco della mosca peggiora indubbiamente la qualità dell'olio, infatti i caratteri di quello prodotto a Bitonto nell'anno 1930-1931 (anno di grande infestione) erano i seguenti:

Caratteri organolettici: colore non costante fra il giallo, il giallo scuro, e il verde. Sapore poco fino e poco fruttato, pur senza difetti marcati.

Costanti fisiche:

Peso specifico a 15°	0,9165
Grado refrattometrico a 25°	62,2
Viscosità in gradi Engler a 25°	10,88
Temperatura di intorbidamento	8°

Caratteri chimici:

Acidità in acido oleico	0,92
Numero di saponificazione	193,7
Numero di jodio dell'olio	80,82
Numero di jodio degli acidi liquidi	100,14
Gliceridi liquidi	82,01 %
Gliceridi solidi	17,22 »
Materia insaponificabile	0,852 »

Da queste determinazioni si ricava la seguente proporzione centesimale dei gliceridi:

Oleina	69,6
Linoleina	11,6
Palmitina	15,94
Stearina	1,28

I dati ora riportati fanno vedere che l'olio del 1930-1931 conteneva molta più palmitina e linoleina rispetto a quello del 1931-1932. L'aumento della linoleina delle olive moscate è particolarmente da notarsi, perchè quanta più linoleina è presente tanto più facilmente irrancidisce l'olio. Infatti i campioni di olio del 1930-1931, conservati in recipienti ermeticamente chiusi e all'oscuro, dopo un anno si sono riscontrati, sia con saggi organolettici sia con saggi chimici, nettamente rancidi. Ciò non è avvenuto con gli olii del 1931-1932.

L'olio di Bitonto, che è da considerarsi un olio di pronto consumo tende sempre a snervarsi e irrancidire dopo il primo anno di conservazione; il difetto manifestamente è accentuato quando l'olio è stato ricavato da olive colpite dalla mosca, appunto in relazione alla detta composizione.

Nè si deve credere che qualsiasi olio, anche di pura *Paesana*, prodotto nei trappeti di Bitonto abbia i caratteri e i pregi su menzionati. Quelle caratteristiche si riscontrano soltanto nelle partite più fine fatte non solo con olive sane ma con la massima sollecitudine, la più accurata pulizia e soprattutto con la più progredita tecnica olearia. Quando viene meno uno di questi fattori, anche a Bitonto si ottengono olii mediocri che non meritano di essere considerati come olio tipico di Bitonto. In queste partite mal preparate l'acidità si rivela superiore a quella del tipo e i caratteri organolettici peggiorano, il colore si fa più scuro e il sapore rivela la presenza di sostanze sgradevoli disciolte nell'olio.

OLIO DI ANDRIA

I pregi dell'olio di Andria vengono facilmente riconosciuti dagli intenditori e non è possibile per ora trovarli presso altri oli della regione, per cui raramente si pratica nella zona della *Coratina* la miscela

con olii di minor pregio, almeno finchè l'olio resta nelle mani del produttore. Tuttavia il trucco più ovvio è la diluizione dell'olio di *Coratina* ancora acerbo con olii inferiori e soprattutto con raffinato di sansa. A questa specie di sofisticazione, che viene praticata talvolta dai mercanti e soprattutto dai grossisti che iniettano l'olio di Andria per rivenderlo fuori di Puglia, come pure ad altre sofisticazioni più rare per esempio con olio di seme o con olio di vasellina, la composizione caratteristica dell'olio di *Coratina* oppone un freno.

Analisi complete di olii di *Coratina* sono state pubblicate da noi in varie occasioni (*).

posizione media ed i caratteri tipici dell'olio di Andria o di *Coratina*, ottenuto in annate normali da olive sane, sono i seguenti:

Caratteri organolettici: colore verde, torbido, nell'olio fatto da poco; chiarificazione lenta, mai completa fino all'estate successiva alla lavorazione; giallo verdiccio a maturazione. Odore aromatico di frutto (oliva) che si conserva anche dopo la chiarificazione; sapore aspro, irritante nell'olio acerbo, poi si attenua e lascia un gusto fino, fruttato, non dolce.

Costanti fisiche: il grado refrattometrico e la vi-

Olii di Andria

	MEDIA DEGLI ANNI		
	1931-32	1932-33	1935-36
<i>Caratteri organolettici</i> :	giallo-verdini 1/4 opalescenti fruttati	giallo-verdini 3/4 torbidi fruttati	giallo-verdini torbidi fruttati
<i>Costanti fisiche</i> :			
Peso specifico a 15°	0,9160	0,9162	0,9155
Grado refrattometrico a 25°	62,3	62,07	62,45
Viscosità Engler a 20°	11,34	11,19	11,63
Temperatura d'intorbidamento	8,75°	8,25°	8,0°
Fluorescenza alla Luce di Wood	giallo chiara	1/5 gialla 4/5 arancio chiaro	arancio chiara
<i>Caratteri chimici</i> :			
Acidità in acido oleico	1,175 (1)	0,663	0,486
Numero di saponificazione	192,75	191,97	192,64
Numero di jodio dell'olio	83,25	84,04	84,24
Numero di jodio degli acidi liquidi	97,14	97,66	97,55
Gliceridi liquidi	85,98 %	86,74 %	87,74 %
Gliceridi solidi	12,75	12,00 »	10,99 »
Materia insaponificabile	1,263 »	1,262 »	1,267 »
Sostanze in sospensione nell'olio	—	0,052 »	0,094 »
<i>Composizione centesimale</i> :			
Oleina	79,09	79,27	80,28
Linoleina	6,89	7,47	7,46
Stearina	1,15	0,89	1,35
Palmitina	11,60	11,11	9,65

(1) Determinata nell'autunno successivo alla lavorazione

Nella sopra riportata tabella sono riunite le medie delle analisi per le annate.

In base a questi dati, che rispecchiano certamente le condizioni normali, possiamo concludere che la com-

posizione sono leggermente superiori rispetto all'olio di Bitonto. La fluorescenza alla luce di Wood è aranciata chiara, mentre nell'olio di Bitonto è gialla chiara.

Caratteri chimici: caratteristica è la materia insaponificabile che supera sempre l'1 % ed è quindi presente in maggiore quantità rispetto all'olio di Bitonto. Questo è un carattere degli olii fruttati. Fra i componenti del grasso troviamo più gliceridi liquidi nell'olio di *Coratina*, più oleina, meno linoleina, meno palmi-

(*) PANTANELLI e BRANDONISIO, *Composizione dell'olio nelle varietà di olive pugliesi* - Rapporto al X Congresso Internaz. di Olivicoltura in Avignone, 1931. — *Primo contributo alla conoscenza degli olii di oliva prodotti in Italia* - Relazione all'XI Congresso Internaz. di Olivicoltura in Lisbona, 1933.

tina, più stearina. Vi è quindi, rispetto all'olio di Bitonto, la tendenza ad accumulare i gliceridi a peso molecolare minore, tanto per i liquidi come per i solidi.

Nelle buone annate la palmitina sta fra 10 e 11 %, mentre la stearina supera quasi sempre l'1 %. L'olio di Andria si distacca anche più dall'olio di Bitonto, dagli olii della parte orientale della provincia e del Salento, nei quali la palmitina supera sempre il 18 % e la stearina tende a scomparire.

La scarsità di linoleina spiega la maggiore resistenza all'irrancidimento che l'olio di *Coratina* possiede rispetto all'olio di *Paesana*.

Nel complesso, con l'analisi centesimale si può asserire che l'olio di *Coratina* ha una composizione tipica, che permette di distinguerlo tanto dall'olio di *Paesana* (Ogliarola barese) come da quello di *Cima di Mola* o *Monopoli*.

OLII DI MOLFETTA

Analisi complete di olii di Molfetta non erano state fatte quando intraprendemmo questo studio. Negli inverni 1932-33, 34-35 e 35-36 furono prelevati campioni di olio in trappeti di Molfetta e Giovinazzo appartenenti a produttori di olive e diretti personalmente

dai medesimi, per essere sicuri della provenienza dell'olio da olive prodotte nei rispettivi tenimenti.

I trappeti furono scelti fra quelli tenuti con discreto ordine e pulizia; trattati però in ogni caso di olii estratti con presse a fiscoli e tagliati a mano dall'acqua di vegetazione.

È da notare che nel 1933-34 si ebbe un leggiero attacco di mosca e che nel 1935-36 l'attacco fu forte; alla fine di novembre riscontrammo in media su olive raccolte sull'albero in diverse contrade il 51,4 % di olive bacate con larva e il 9 % con puntura fallita. Ma poiché l'attacco di mosca sul litorale barese si ripete quasi ogni anno, bisogna rassegnarsi ad accettarlo come fatto regolare che conferisce all'olio di quella zona determinati caratteri dai quali non si può astrarre.

Nella tabella riportata sono riunite le medie delle analisi per le tre annate.

In base a questi dati rispecchianti le condizioni comuni nei tenimenti di Molfetta, possiamo concludere che i caratteri della composizione degli olii di Molfetta sono i seguenti:

Caratteri organolettici: colore giallo, da giallo-oro a giallo-scuro, nell'olio appena fatto, con l'invecchiamento. Odore aromatico di frutto (oliva), che si attenua molto dopo la chiarificazione naturale. Sapore

Olii di Molfetta

	MEDIA DEGLI ANNI		
	1932-33	1934-35	1935-36
<i>Caratteri organolettici:</i>			
	giallo-oro fruttato, dolce	giallo-scuro fruttato	giallo-oro fruttato
<i>Costanti fisiche:</i>			
Peso specifico a 15°	0,9174	0,9164	0,9171
Grado refrattometrico a 25°	61,92	61,93	61,99
Viscosità Engler a 20°	11,34	11,32	11,27
Temperatura d'intorbidamento	8,3°	8,6° *	8°
Fluorescenza alla luce di Wood	giallo arancio	giallo scuro	arancio chiaro
<i>Caratteri chimici:</i>			
Acidità in acido oleico	0,73	1,15	0,77
Numero di saponificazione	190,66	192,78	191,3
Numero di jodio dell'olio	82,42	81,79	81,97
Numero di jodio degli acidi liquidi	99,18	101,07	99,64
Gliceridi liquidi in % di olio	83,63	84,47	80,67
Gliceridi solidi in % di olio	15,30	14,44	—
Materia insaponificabile	1,067	1,083	1,064
<i>Composizione centesimale:</i>			
Oleina	75,01	73,96	75,16
Linoleina	8,62	10,52	9,12
Palmitina	15,20	13,62	14,39
Stearina	0,09	0,82	0,26

poco aspro è non irritante nell'olio acerbo, dolce e leggermente profumato, fino, nell'olio riposato, con tendenza all'irrancidimento dopo un anno di conservazione. Chiarificazione pronta, di solito già completa alla fine dell'inverno.

Costanti fisiche: il grado refrattometrico è leggermente inferiore, la viscosità leggermente superiore rispetto all'olio di Bitonto. La fluorescenza alla luce di Wood è giallo arancio più o meno scuro, mentre negli olii di Bitonto è giallo chiara, negli olii di Andria è giallo aranciato chiaro.

Caratteri chimici: la materia insaponificabile si mantiene su 1.07% ed è quindi superiore a quella degli olii di Bitonto, ma inferiore a quella degli olii di Andria. Fra i componenti del grasso troviamo un po' meno gliceridi liquidi nell'olio di Molfetta rispetto all'olio di Bitonto e decisamente meno rispetto all'olio di Andria, meno oleina, più linoleina, meno stearina, più palmitina rispetto all'olio di Andria. Differenze analoghe, ma poco sensibili si riscontrano fra gli olii di Molfetta e gli olii di Bitonto. Gli olii del litorale hanno cioè la tendenza ad accumulare i gliceridi a maggior peso molecolare, tanto fra i liquidi (linoleina) come fra i solidi (palmitina) (*). Il maggior quantitativo di linoleina spiega la maggiore tendenza all'irrancidimento degli olii di Molfetta rispetto agli olii di Bitonto e ancora più rispetto agli olii di Andria.

Queste constatazioni confermano il giudizio degli esperti, che gli olii di Molfetta sono un po' differenti dagli olii di Bitonto.

OLIO DI GIOVINAZZO

Quanto agli olii di Giovinazzo, abbiamo riunito le medie delle analisi fatte su campioni prelevati negli anni 1934-35 e 1935-36 in trappeti scelti con gli stessi criteri come quelli di Molfetta.

Nella seguente tabella abbiamo le medie per gli olii di Giovinazzo:

<i>Costanti fisiche:</i>	MEDIA DEGLI ANNI	
	1934-35	1935-36
Peso specifico a 15°	0,9165	0,9169
Grado refrattometrico a 25°	62,06	61,90
Viscosità Engler a 20°	11,33	11,20
Temperatura di intorbidamento	8,7°	8°
Fluorescenza alla luce di Wood	1/5 giallo chiaro	arancio chiaro
	2/5 arancio	
	2/5 arancione	

(*) Ricordiamo ancora che come rappresentanti normali degli olii di Bitonto sono da prendersi quelli del 1931-32, perchè annata quasi totalmente esente da mosca.

Caratteri chimici:

Acidità in acido oleico	1,735	0,82
Numero di saponificazione	192,02	191,00
Numero di iodio dell'olio	81,68	82,81
Num. di iodio degli acidi liq.	99,63	99,19
Gliceridi liquidi	79,79%	80,60%
Gliceridi solidi	19,11%	18,41%
Materia insaponificabile	1,098	0,984

Composizione centesimale:

Oleina	74,35	75,53
Linoleina	9,03	8,70
Palmitina	14,94	14,20
Stearina	0,58	tracce

Queste analisi permettono di dedurre che gli olii di Giovinazzo non si scostano da quelli di Molfetta per i caratteri organolettici nè per le costanti fisiche. Nei caratteri chimici riscontriamo la stessa proporzione fra gliceridi liquidi e solidi, fra oleina e linoleina, come negli olii di Molfetta; la stearina tende addirittura a scomparire.

Tutto sommato, con l'analisi centesimale si può stabilire che gli olii del litorale molfettese, mentre sono nettamente diversi dagli olii di Andria-Ruvo, si accostano molto per caratteri e per composizione agli olii di Bitonto, ma che però differiscono anche da questi per un leggero aumento dei gliceridi solidi rispetto ai liquidi e per un leggero aumento della linoleina rispetto all'oleina.

Tali differenze a nostro avviso non sono abbastanza forti per autorizzare a costituire un tipo a sè degli olii di Molfetta, mentre, data la maggiore importanza della produzione e la provenienza da unica varietà, conviene conservare come tipi ben definiti l'olio di Bitonto e l'olio di Andria.

L'olio di Molfetta potrebbe tutto al più essere considerato come un sottotipo dell'olio di Bitonto, ma ciò non porterebbe alcun vantaggio dal lato commerciale agli olii di Molfetta, mentre ne deriverebbero certamente confusione e danno agli olii di Bitonto.

Riteniamo pertanto che gli olii di Molfetta, essendo fatti non con una sola varietà ma con una forte prevalenza della *Paesana*, appartengano anche essi alla zona dell'olio di Bitonto.

Certo l'olio del litorale di Molfetta e Giovinazzo è superiore all'olio della conca di Bari, perchè la *Paesana* nella zona di Molfetta è mista solo a una piccola quantità di *Coratina*, che è pure una varietà di grande merito, mentre nella zona barese è mista a Cima di Mola e a Lecce, varietà inferiori tanto alla *Paesana* quanto alla *Coratina*. Inoltre i tenimenti di Molfetta e Giovinazzo hanno i loro oliveti piantati

quasi esclusivamente sulla roccia o pietra viva, mentre dalla parte di Bari predominano i tufi e le sabbie.

Con questa conclusione non vogliamo menomamente far sospettare che l'olio di Molfetta debba ritenersi meno pregevole dell'olio di Bitonto. Ciò non corrisponderebbe alla realtà, perchè anche l'olio di Molfetta, quando è ben fatto è uno dei più fini olii da consumo diretto della Terra di Bari. Soltanto vogliamo far presente che non si riscontrano negli olii di Molfetta qualità così caratteristiche e a sè stanti da poterli assoggettare a quella disciplina che sarebbe necessario instaurare quando si addivenisse alla delimitazione delle zone degli olii tipici.

DELIMITAZIONE DELLE ZONE

ZONA DI BITONTO

Per le considerazioni già esposte la zona dell'olio tipico di Bitonto può abbracciare la superficie su cui si coltiva l'oliva *Paesana* o *Cima di Bitonto*, escludendone le zone di tufo calcareo, quindi il comune di Bari e il retroterra dei suoi casali.

Dobbiamo escluderne anche le zone periferiche in cui la *Paesana* è mista ad altre varietà, ad occidente alla *Coratina*, dalla quale è delimitata abbastanza bruscamente, verso oriente alla *Cima di Mola* e alla cosiddetta *Leccese* (Collina di Nardò).

Con questi criteri si possono includere nella zona dell'olio di Bitonto i comuni di Bitonto, Terlizzi, Molfetta, Giovinazzo, Modugno, Palo del Colle e Bitetto. Così delimitata, la zona dell'olio di Bitonto avrebbe la seguente estensione e darebbe la seguente produzione di olive:

	OLIVETI SPECIALIZZATI		OLIVETI PROMISCUI	
	superficie Ha.	produzione Q.li	superficie Ha.	produzione Q.li
Bitonto	7.271	79.253	5.385	8.869
Terlizzi	4.469	54.968	1.785	2.158
Molfetta	5.103	53.071	294	1.415
Giovinazzo	3.383	31.800	592	597
Modugno	1.714	20.739	1.326	3.013
Palo del Colle	3.247	41.236	2.930	2.848
Bitetto	2.223	25.564	899	1.264
	27.410	306.531	13.211	20.224

I dati di questa tabella sono desunti dal Catasto Agrario pubblicato nel 1933 e si riferiscono al quinquennio 1923-28. Ammettendo una resa media del 20 %, vi sarebbe stata in quel quinquennio una produzione media di 75.351 quintali di olio. Vi sono però annate in cui la produzione è superiore e di solito la produzione dell'olio che va sotto il nome di Bitonto e Molfetta supera la detta cifra. Nel solo comune di Bitonto si calcola che la produzione si aggiri

fra 40 e 45.000 quintali all'anno. In questa cifra però è compresa una parte del prodotto dei paesi vicini che si macina a Bitonto. Nelle migliori annate la produzione dell'olio a Bitonto ha raggiunto i 70.000 quintali.

Fuori della detta zona si può ammettere una zona grigia in cui, sia perchè le varietà sono miste, sia perchè il sottosuolo diventa tufaceo o sabbioso, l'olio riesce meno fino e più o meno diverso da quello di Bitonto. Questa zona abbraccia i territori di Bari e Bitritto, con le seguenti estensioni e produzioni:

	OLIVETI SPECIALIZZATI		OLIVETI PROMISCUI	
	superficie Ha.	produzione Q.li	superficie Ha.	produzione Q.li
Bari	5.324	59.720	4.014	7.384
Bitritto	674	7.751	1.022	534
	5.998	67.471	5.036	7.918

Come per la zona tipica, questi dati sono desunti dal Catasto Agrario; le produzioni si riferiscono al quinquennio 1923-28.

La zona grigia, così delimitata, possiede 5.998 Ha. di oliveto specializzato e 5.036 Ha. di oliveto promiscuo, con una produzione totale di 75.389 quintali di olive, che corrispondono in media a 15.078 quintali di olio.

ZONA DI ANDRIA

La zona dell'olio di Andria si identifica con la zona della *Coratina*. Non è facile oggi delimitare questa zona, perchè la coltivazione della *Coratina* si va estendendo ogni anno.

La zona più antica è costituita dai tenimenti di Andria, Corato e Ruvo, ma fanno parte della zona principale, senza interruzione, anche i tenimenti di Canosa, Minervino, Cerignola, S. Ferdinando. Col tramite di oliveti isolati, sparsi nei comuni di Spinazola e Gravina, la *Coratina* passa in Lucania, ove si estende nei tenimenti di Palazzo S. Gervasio e Venosa e si infiltra nei comuni di Monte Milone e Lavello. Attraverso le Matine di Terlizzi e di Toritto, su cui la *Coratina* predomina, alla zona principale si allaccia una zona di recente formazione, nella quale la *Coratina* si insinua fra le *Ogliarole* e abbraccia i comuni di Toritto, Cassano, Acquaviva e S. Nicandro. Zone miste si hanno anche nei comuni di Barletta, Trani, Bisceglie, Molfetta, Bitetto, Grumo. Qua e là poi si trovano oliveti di *Coratina* su tutta la media e alta Murgia orientale con tendenza ad espandersi.

La zona della *Coratina* è quindi molto più vasta della zona della *Paesana* e pur limitandola ai comuni

in cui si coltiva quasi esclusivamente *Coratina*, si hanno le seguenti superficie e produzioni, in base al Catasto Agrario pubblicato nel 1933:

	OLIVETI SPECIALIZZATI		OLIVETI PROMISCUI	
	superficie Ha.	produzione Q.li	superficie Ha.	produzione Q.li
Andria	8.829	128.903	11.522	8.802
Canosa	3.161	33.822	3.404	2.429
Corato	3.864	41.731	6.663	5.247
Ruvo	4.615	47.534	5.250	6.002
Minervino	1.207	10.500	2.293	3.692
Cerignola	2.032	51.816	6.004	29.426
S. Ferdinando	1.516	30.320	317	6.009
	25.224	344.026	35.453	61.607

Così delimitata, la zona dell'olio di Andria abbraccierebbe 25.224 ettari di oliveti specializzati e 35.453 ettari di oliveti promiscui, per lo più consociati al mandorlo, con una produzione media totale, per il quinquennio 1923-28, di quintali 406.233, che ad una resa media del 18 % corrispondono a una produzione di 73.122 quintali di olio.

A questa ingente produzione della zona principale si potrebbe poi aggiungere la produzione della zona grigia circostante, perchè di solito la *Coratina* si raccoglie molto più tardi della *Paesana* e il suo olio essendo più ricercato viene tenuto a parte.

La zona grigia periferica della *Coratina*, cioè dell'olio di Andria, dopo la forte diffusione data a questa varietà nei nuovi impianti, abbraccia oggi le seguenti superfici e fornisce le seguenti produzioni, secondo il Catasto Agrario:

	OLIVETI SPECIALIZZATI		OLIVETI PROMISCUI	
	superficie Ha.	produzione Q.li	superficie Ha.	produzione Q.li
Trinitapoli	2.195	42.362	605	6.818
Barletta	4.394	50.960	7.060	7.427
Trani	5.619	60.685	3.490	2.477
Bisceglie	4.440	53.280	1.453	1.989
Toritto	1.407	10.834	3.059	2.033
Cassano	1.383	12.585	2.023	3.060
Grumo	2.755	32.509	4.538	4.552
S. Nicandro	1.490	15.794	3.009	2.892
Altamura	114	923	1.384	3.651
Gravina	551	4.077	1.157	1.264
Spinazzola	176	1.355	515	1.001
Monte Milone	56	1.350	173	2.116
Lavello	485	13.338	235	3.566
	25.065	300.052	28.701	42.846

In questa zona la produzione dell'olio, in grande prevalenza estratto dalla *Coratina*, interessa 25.065

ettari di oliveti specializzati e 28.701 ettari di oliveti promiscui, per lo più consociati al mandorlo, più raramente alla vite, con una produzione media totale, per il quinquennio 1923-28, di quintali 342.808 di olive, che a una resa media del 18 % possono dare 61.722 quintali di olio.

A questa cospicua zona periferica della *Coratina* appartengono a dir vero anche, per una parte, i comuni di Terlizzi, Molfetta, Acquaviva, nei quali la *Coratina* si va diffondendo ed occupa già quasi la metà della superficie olivetata; l'avvenire potrà stabilire se convenga più ascrivervi alla zona della *Coratina* o a quella della *Paesana*. Sta il fatto che in quei tenimenti vi sono contrade in cui si producono eccellenti olii fruttati del tipo della *Coratina* e contrade in cui la produzione è orientata verso l'olio dolce tipo Bitonto.

CONSERVAZIONE DEI TIPI

La questione dell'olio tipico fu sollevata dall'on. Ricchioni e dallo scrivente nove anni or sono per difendere l'olio di Bitonto da illecite concorrenze. La delimitazione di una zona ha però il pro e il contro. Se da un lato infatti potrebbe garantire la genuinità della provenienza dell'olio, dall'altro canto è certo che limiterebbe il quantitativo che va sotto questo nome, perchè nè la zona grigia periferica, nè gli oleifici della zona tipica che immettono olive forestiere, potrebbero produrre olio tipico.

Non debbono infatti i produttori cullarsi nell'idea che, stabilito il tipo e delimitata la zona, essi possano aspirare ad una maggiore entrata gabellando per olio tipico qualsiasi olio prodotto nei loro trappeti. Anzi, il risultato principale delle nostre ricerche è la dimostrazione che solo con l'impiego esclusivo della *Paesana* o della *Coratina* prodotta entro la rispettiva zona, con la più accurata manipolazione del frutto, con la massima pulizia e con la più progredita tecnica olearia si riesce ad ottenere i tipi che noi abbiamo caratterizzato e descritto.

Pertanto, qualora si addivenisse alla delimitazione legale dei tipi e delle zone ove si possono produrre i tipi, dovrebbero i produttori interessati di olive adottare i seguenti provvedimenti:

1) riunirsi in Consorzio Intercomunale Produttori Olio di Bitonto o di Andria, debitamente riconosciuto a norma di legge con decreto prefettizio. A questo Consorzio potrebbero appartenere, giusta la legge, soltanto i produttori di olive, escludendo rigo-

rosamente i commercianti e i trappetari. Al Consorzio spetterebbe:

a) la vigilanza sulla produzione, autorizzando anno per anno al lavoro i singoli oleifici dei produttori in base alle loro condizioni di installazione e di capacità lavorativa;

b) la vigilanza sul commercio dell'olio tipico, opportunamente protetto con marchio e targhetta consorziali;

c) il servizio di informazioni a vantaggio del collocamento del prodotto;

2) desistere dal lavorare olive prodotte fuori della zona;

3) escludere dalla produzione dell'olio tipico gli oleifici non appartenenti a produttori di olive o versanti in condizioni non idonee alla produzione dell'olio tipico;

4) creare in ogni paese uno o più oleifici consorziali per la lavorazione delle partite dei piccoli produttori, che a mezzo della cooperazione potrebbero tutti venire inclusi nel Consorzio e partecipare alla produzione dell'olio tipico.

Solo attraverso questi provvedimenti, che tutti del resto rientrano nel quadro delle più elementari e doverose provvidenze corporative, sarebbe possibile portare l'industria olearia in ciascuna delle zone all'ambita perfezione e costituire una massa tale di olii tipici ed uniformi, da farli imporre sul mercato nazionale e mondiale. In Andria è progettato un grandioso claiopolio consorziale.

CONCLUSIONI

1. — L'importanza degli olii di Bitonto e di Andria risulta dal fatto che la zona in cui si producono queste marche superiori è la più ricca di olivi nella provincia di Bari, la quale è alla sua volta la provincia più oleicola di tutta Italia.

2. — La Puglia, e specialmente le zone oleicole baresi, si prestano per la definizione di olii tipici, perchè ogni zona è caratterizzata dalla coltura preminente od esclusiva di una varietà di olive.

3. — L'olivicultura nelle zone di Bitonto e di Andria è accurata e per i metodi di lavorazione del terreno, concimazione, potatura e raccolta garantisce la buona qualità delle olive.

4. — La tecnica olearia in queste zone è suscettibile di perfezionamento, ma è già abbastanza progre-

ditata e con pochi ritocchi può raggiungere l'ambita perfezione, riducendo i frantoi a pochi e bene attrezzati e sorvegliandone la lavorazione e creando oleifici consorziali.

5. — I pregi organolettici trovano rispondenza nella composizione tipica dell'olio, che è ricco di oleina, povero di linoleina, di palmitina e di materie estranee nell'olio di Bitonto, un poco più ricco di oleina e di materia insaponificabile nell'olio di Andria, secondo proporzioni che è possibile definire in termini numerici.

6. — La zona entro cui si produce il tipo più fino dell'olio di Bitonto abbraccia i comuni di Bitonto, Molfetta, Giovinazzo, Terlizzi, Palo del Colle, Modugno e Bitetto. La zona grigia periferica, in cui il tipo è meno definito per la presenza di altre varietà di olive oltre la *Paesana*, abbraccia i comuni di Bari (con Loseto) e di Bitritto. La produzione media è di q.li 75.000 nella zona dell'olio tipico di Bitonto, di q.li 15.000 nella zona grigia.

7. — La zona dell'olio di Andria comprende i tenimenti di Andria, Canosa, Corato, Ruvo, Minervino in provincia di Bari, Cerignola e S. Ferdinando in provincia di Foggia. Anche essa ha la sua zona grigia periferica costituita dai comuni di Trinitapoli, Barletta, Trani, Bisceglie, Toritto, Cassano, Grumo, Altamura, Gravina, Spinazzola, Montemilone e Lavello. La produzione media è di q.li 73.000 di olio nella zona dell'olio tipico di Andria, 61.000 nella zona grigia.

8. — I produttori di olive nelle zone tipiche debbono riunirsi in Consorzio per sorvegliare e controllare la lavorazione e il commercio dell'olio tipico, assumendone le derivanti responsabilità, per agevolarne il collegamento e per creare in ogni paese uno o più oleifici cooperativi che lavorino le partite dei piccoli produttori, i quali a mezzo della cooperazione possono venire inclusi nel Consorzio e partecipare alla produzione dell'olio tipico.

Con queste basi e queste provvidenze sarebbe possibile ed utile stabilire per legge i tipi dell'olio di Bitonto e di Andria e le zone entro cui si possono produrre questi tipi di olio.

RIASSUNTO. — In base ai caratteri fisici, chimici e organolettici gli AA. mettono in evidenza la tipicità degli oli di oliva di Bitonto e di Andria.

7 57825





