



Adolfo Sanchez Lozano

**SIERRA DE GENAVE,
SOCIETA' COOPERATIVA ANDALUSA:**

**LA QUALITA' NELLA COLTIVAZIONE DELL'OLIO E NELLA
PRODUZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO**

SIERRA DE GENAVE, SOCIETA' COOPERATIVA ANDALUSA:

***LA QUALITA' NELLA COLTIVAZIONE DELL'OLIO E NELLA
PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
BIOLOGICO.***

1.- INTRODUZIONE.

1.1.- SITUAZIONE GEOGRAFICA.

La cittadina di Génave è situata nel nord della Sierra de Segura, e a Nord Est della provincia di Jaén, nella Comunità Autonoma dell' Andalucía, nel Sud della Spagna, con un' estensione totale di 6338 chilometri quadrati, all'interno del Parque Natural di Cazorla, Segura e Las Villas.

1.2.- BREVE INTRODUZIONE STORICA.

Qualche anno fa, in questa cittadina, ebbe inizio ciò che in quel periodo i suoi protagonisti definirono un' "avventura" imprenditoriale e che oggi si è tramutata in un esempio da imitare. Questo gruppo originario di 50 agricoltori, fondatori della cooperativa Sierra de Génave, ha saputo sfruttare al massimo le virtù di un olivo di alta montagna, a bassa produzione, come quello di Génave. Pertanto, il successo di questa iniziativa si radica nell'aver creduto con convinzione, nel corso degli anni, che la qualità offerta dal frutto di questo olivo debba prevalere sulla quantità; e il merito sta nell'aver fatto fronte a un mercato che, a quei tempi, intendeva questo principio al contrario.

Oggi il risultato è un prodotto che fa la differenza all'interno del difficile mondo dei grassi vegetali: l'olio biologico 'Oro de Génave', proveniente da coltivazione biologica oggetto di supervisione da parte del Comitato Andaluso di Agricoltura Biologica e le cui olive sono sottoposte a molitura nel frantoio Sierra de Génave. Si tratta di un olio extra vergine, ricavato da piante non trattate con concimi chimici di sintesi né con pesticidi, con acidità inferiore a quattro decimi, sempre di prima pressione a freddo, di colore giallo verdognolo, odore e sapore fruttato, fresco e aromatico, conforme alla varietà di appartenenza **la picual**.

Così definito, non sorprende affatto che l' 'Oro de Génave' si sia meritato il riconoscimento di qualità denominato 'Alimentos de Andalucía'.

Oggi, a distanza di più di dieci anni, Sierra de Génave registra una domanda superiore all'offerta, con una produzione, nella campagna corrente, di più di 3.000.000 kg. di olive e un rendimento approssimativamente tra il 22,5%-23%. Il nostro olio è presente nei mercati di tutto il mondo. Al momento marchi commerciali rinomati in Spagna e grandi imprese distributrici all'estero si interessano all'olio "Oro de Génave". Si porti a titolo esemplificativo il caso giapponese: l'olio biologico di questa cooperativa superò, dieci anni fa, controlli ferrei e fu selezionato per l'introduzione nel difficile mercato del paese nipponico. Anche il Regno Unito, l'Italia, gli Stati Uniti o la Francia figurano nelle liste di vendita di Sierra de Génave.

Facendo della qualità il nostro segno distintivo, noi cooperativisti abbiamo superato la sfida di affrontare un mercato come quello degli anni 80 e abbiamo collaborato, per quanto a noi possibile, al cambiamento della mentalità agricola in tutta la provincia di Jaen, già culla dell'olio biologico.

1.3.- CARATTERISTICHE DELLA VARIETA' COLTIVATA NELLA ZONA.

La varietà di oliva maggiormente coltivata è **la picual** destinata alla produzione dell'olio.

Gli **alberi** di questa varietà sono vigorosi, aperti e con una chioma fitta. La sua produzione si stabilisce precocemente, è elevata e relativamente costante, e si considera molto rustica per l'adattamento che manifesta alle diverse condizioni climatiche e del terreno, in particolare per la resistenza alle gelate e all'eccesso di umidità nel terreno.

Si tratta di un olivo tipicamente di alta montagna la cui produzione storica media è relativamente bassa, oscillando tra i 1.500 e i 2.000 Kg./Ha., ma con caratteristiche organolettiche di elevatissima qualità.

Predomina l'alberatura adulta, superando generalmente i 70 anni di età in stato vegetativo accettabile, sebbene a volte, non mancano piantagioni giovani intensive e a un solo piede.

Le piantagioni vengono realizzate in quadro o a file, con distanza tra i piedi che oscillano tra i 10 e i 12 metri, per un totale di circa 70 - 100 olivi per ettaro.

Il **frutto** della varietà picual matura precocemente e presenta bassa resistenza al distacco restando quindi legato all'albero fino alla raccolta. Ha dimensioni medie ed un elevato rendimento grasso.

2.- LA QUALITA' NEL PROCEDIMENTO DI COLTIVAZIONE DELL'OLIO E NELLA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO

Il procedimento necessario per ricavare l'olio extra vergine d'oliva biologico passa necessariamente attraverso una serie di tecniche il cui obiettivo finale è la qualità del prodotto. Tali tecniche sono applicate alla coltivazione dell'olivo nel campo e lungo tutto il procedimento di molitura del frutto e di invaso dell'olio, sotto il controllo e la supervisione di tecnici specializzati.

2.1.- LE MALATTIE DELL'OLIVO

L'olivo, in tutta la conca mediterranea, così come qualsiasi altra pianta, è colpito lungo tutto l'anno da diverse malattie che attaccano sia la pianta che il frutto e che, se non controllate, possono compromettere seriamente la crescita vegetativa della pianta e la qualità del frutto, l'oliva.

Contro le diverse malattie che colpiscono l'olivo non si può prescindere da trattamenti accompagnati dalla valutazione appropriata di tecnici specializzati che tengono sotto controllo le malattie e suggeriscono il momento, il trattamento e il prodotto ideale.

A questo punto è doveroso fare un inciso sull'importanza della lotta contro la **mosca dell'olivo** (*Bactrocera Oleae*), che può condizionare l'ottenimento di un frutto sano e quindi di un succo di elevata qualità (il nostro olio di oliva extra vergine biologico, Oro de Génave e Sierra de Génave).

La cooperativa Sierra de Génave, ha partecipato attivamente ad un progetto europeo sviluppato in cinque paesi, denominato **PROYECTO ECLAIR**. Questo progetto è stato realizzato tra il 1.991 e il 1.996 e concentrava i suoi sforzi nella ricerca per la realizzazione e lo sviluppo di prodotti "blandi" per il trattamento dell'olivo nella coltivazione biologica. Il risultato principale delle ricerche è stata la produzione del feromone per attirare sessualmente la mosca e il *prays oleae*. Attualmente sono in corso di esecuzione altri esperimenti la cui origine va rinvenuta del suddetto progetto.

2.2.- TRATTAMENTO DEL SUOLO.

In questo paragrafo si vuole sottolineare soltanto che riteniamo la copertura vegetale e le piante superficiali essere i metodi ideali di lavoro, ancor più tenendo conto della speciale situazione orografica in cui ci troviamo.

2.3.- LA RACCOLTA.

Prima di procedere alla raccolta del frutto viene realizzato uno studio tecnico sulla base dei seguenti parametri:

- Índice di maturità.
- Caratteristiche organolettiche: pizzicore e amarezza
- Rendimento del grasso in rapporto al secco

Questi tre parametri ci permettono di individuare il momento opportuno per la raccolta, con conseguente ottenimento di un frutto di qualità.

D'altra parte, anticipare la raccolta significa evitare che le olive cadano al suolo.

Altre regole operative nella raccolta sono:

- Per non danneggiare il frutto utilizzare necessariamente vibratori manuali ed il bastone tradizionale
- Per raccogliere le olive e per evitare il contatto del frutto con il terreno utilizzare sempre delle reti
- Raccogliere separatamente le olive cadute per cascola naturale dalle olive rimaste all'albero, maneggiare separatamente durante tutto l'iter agricolo, durante il trasporto e nel frantoio.

2.4.- IL TRASPORTO DELLE OLIVE

Per quanto concerne il trasporto delle olive va detto che viene effettuato nello stesso giorno della raccolta. Nei casi in cui il trasporto venga effettuato lasciando i frutti sciolti, i metodi utilizzati devono mantenere intatta l'integrità degli stessi. Così come per la raccolta, il trasporto delle olive deve essere realizzato separando le olive cadute per cascola naturale da quelle rimaste sull'albero.

2.5.- LA LAVORAZIONE DELL'OLIO DI OLIVA

Tutte le macchine che vengono a contatto con l'olio sono di acciaio inossidabile dal momento in cui il frutto entra negli impianti della cooperativa Sierra de Génave fino all'invaso finale.

Giunte le olive nel frantoio, si procede alla loro classificazione e accettazione separando le olive cadute per cascola naturale da quelle rimaste sull'albero, pulendole e lavandole in linee differenti.

Per quanto concerne la pulitura, va detto che viene effettuata utilizzando acqua potabile e senza cloro. Successivamente, si procede alla fase della conservazione separando i frutti caduti per cascola naturale da quelli rimasti all'albero e quindi alla fase della molitura, naturalmente operando la stessa distinzione.

La molitura delle olive si realizza nelle 24 ore successive alla raccolta, non superando il tempo di frangitura e ad una temperatura massima di 25 gradi centigradi.

L'olio così ottenuto viene classificato e conservato in modo differenziato, separando, ancora una volta, quello ricavato dalle olive cadute per cascola naturale da quello ottenuto dalle olive rimaste sull'albero. Ai fini della sua classificazione fisica, chimica e sensoriale quest'olio viene analizzato secondo quattro indici di qualità: l'acidità libera, l'indice dei perossidi, la valutazione sensoriale mediante "Panel test", e per ultimo, ma per questo non meno importante (così come sosteneva il nostro illustre serrano D. José Bautista de la Torre negli innumerevoli studi realizzati lungo tutta la sua vita -1974 e1994-), mediante l'indice di stabilità dell'olio o resistenza alla rancidità.

Tale stabilità o resistenza alla rancidità è una peculiarità dei nostri olii della Sierra de Segura, e quindi degli olii della Sierra de Génave, Società Cooperativa Andalus, poiché consente di nobilitarne le caratteristiche sensoriali con un periodo di maturazione o "invecchiamento" in magazzino.

Questo periodo può essere all'incirca di un anno.

Il nostro olio, prodotto nella Sierra de Génave, è necessariamente vergine e di qualità extra, con una acidità inferiore allo 0,4 %. È sempre un olio di pressione a freddo, di colore giallo verdognolo e di odore e sapore fruttato, fresco e aromatico.

Grazie al suo elevato contenuto di acido oleico ed essendo ricco di provitamina A e vitamina E, contribuisce alla diminuzione del livello di colesterolo ed aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari.

È un succo di frutta completamente naturale, senza additivi né conservanti.

2.6.- CONSERVAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

La conservazione dell'olio di oliva extra vergine con marchio "ORO DE GENAVE" e "SIERRA DE GENAVE", avviene in recipienti di acciaio inossidabile con fondo conico che facilitano la decantazione giornaliera per la eliminazione dei sedimenti.

La maturazione dell'olio in magazzino avviene ad una temperatura ambiente massima di 18 gradi centigradi, e durante tutto l'anno, con una certa frequenza, viene sottoposto a controlli nella forma di analisi chimiche e assaggi.

Le misure igieniche e di pulizia sono estreme in tutta la movimentazione dell'olio fino a confezionamento (tubazioni, cisterne e recipienti).

L'imbottigliamento si realizza nei nostri impianti di recente costruzione, con i metodi e tecnologie più avanzati e seguendo stretti controlli qualitativi e igienici.

Il nostro olio è imbottigliato in bottiglie di vetro da 750, 500 e 250 ml., nonché il latte da 5 litri e 500 ml.

3.- CONCLUSIONI

Nella cooperativa SIERRA DE GENAVE, S.C.A. abbiamo puntato fermamente alla impostazione di una serie di norme di qualità che ci consentono

di coltivare olive e di lavorare un olio di oliva, **UNICO** al mondo per le sue caratteristiche eccezionali e per la sua qualità.