



# **FIDAF**

## ***Venerdì culturali***

**Produzione di olio di oliva: aspetti  
agronomici, culturali e qualitativi**

10 ottobre 2025

***Luca Tondo***  
*Capo panel COI*

A close-up profile of a woman's face as she smells a blue glass cup. The cup is held near her nose, and a small amount of dark liquid, presumably olive oil, is visible inside. The background is plain white.

## ***ANALISI ORGANOLETTICA/SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA***

Degustare un olio significa **imparare a conoscerlo**, assaggiarlo con cognizione di causa, **collegare le sensazioni percepite** alla varietà/cultivar di origine, alla filosofia di produzione, all'andamento stagionale e alla sua evoluzione.

**Gli strumenti dell'analisi sensoriale sono i "sensi della degustazione"** l'olfatto ed il gusto.

Attraverso l'analisi sensoriale **si valutano le caratteristiche organolettiche** dell'olio **percepite** dai nostri sensi.

Affinché l'analisi sia svolta nel modo corretto si dovranno **rispettare delle regole precise**.

L'analisi sensoriale dell'olio di oliva costituisce uno **strumento strategico** con il quale le industrie olearie possono **innalzare gli standard qualitativi** delle produzioni.



## **LABORATORIO DEI SENSI**

L'olio di oliva vergine è il **primo prodotto alimentare** per cui sia stata stabilita una **metodologia per la valutazione** e classificazione organolettica

Il panel test è un **procedimento oggettivo di valutazione**. Il panel test funziona tramite l'assaggio da parte di un **gruppo di otto/dodici esperti**, i quali effettuano l'analisi organolettica in autonomia e successivamente **attribuiscono un punteggio ai pregi** (fruttato, amaro, piccante...) e ai **difetti** eventuali (muffa, rancido, metallico...). La mediana di questi giudizi **stabilisce la categoria commerciale** a cui appartiene l'olio esaminato.

**Un olio extravergine di oliva non deve presentare difetti** e deve avere come caratteristica positiva il retrogusto fruttato.

**Gli assaggiatori** professionisti sono veri e propri giudici di analisi sensoriale, **sono tenuti a un continuo allenamento** e al confronto con i colleghi, motivo per cui la loro affidabilità è sempre alta e il loro giudizio è insindacabile.

**L'attendibilità di giudizio** è del tutto **paragonabile** alle misure effettuate con **strumenti di laboratorio**.



Il mio problema è che ho  
l'olfatto non molto sviluppato,  
manco di attenzione auditiva,  
non sono buongustaio, la mia  
sensibilità tattile è approssimata  
e, sono miope.

*(Italo Calvino)*





## Non tutti gli oli sono uguali

*LA QUALITÀ PUÒ VARIARE A SECONDA DI:*

- *CLIMA*
- *VARIETÀ DELLA CULTIVAR*
- *GRADO DI MATURAZIONE DEL FRUTTO*
- *FRESCHEZZA E STATO DELLA MATERIA PRIMA*
- *SISTEMA DI ESTRAZIONE*
- *MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DELL'OLIO*





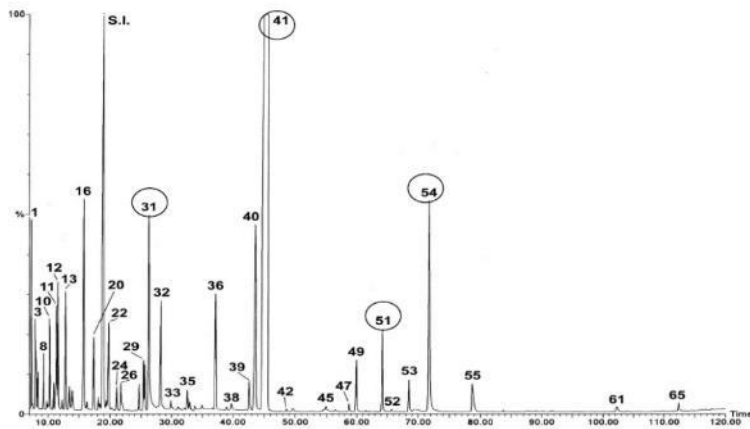
## *LE OLIVE IN FRANTOIO*





# Gli attributi POSITIVI

## PRINCIPALI SOSTANZE VOLATILI IN OLIO EVO FRUTTATO



PICCO	COMPOSTO	DESCRITTORE
16	1-pentenil acetato	<b>frutta</b>
31	esanale	<b>mela, frutta</b>
33	pentil acetato	<b>frutta, banana, pera</b>
38	<i>cis</i> -3-esenale	<b>carciofo, verde, floreale</b>
41	<i>trans</i> -2 esenale	<b>mandorla amara, erba</b>
42	<i>trans</i> ,2-esenale	<b>carciofo, verde, floreale</b>
43	esil acetato	<b>frutta dolce</b>
49	2-penten,1-olo	<b>verde</b>
51	esanolo	<b>frutta, banana</b>
52	<i>trans</i> ,3-esen,1-olo	<b>erba, verde</b>
53	<i>cis</i> ,3-esen,1-olo	<b>foglia, verde</b>
54	<i>cis</i> ,2-esen,1-olo	<b>erba, verde</b>



## Gli attributi negativi

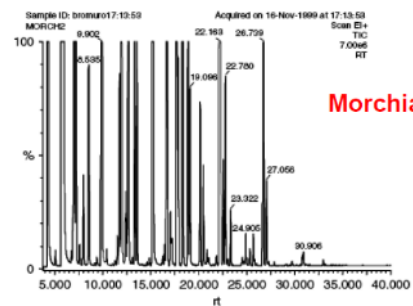
- **RISCALDO** – difetto originato da un **processo di degradazione del materiale proteico**, che si riscontra nell'olio a seguito di uno stoccaggio non idoneo delle olive (ammasso prolungato), che hanno sofferto un avanzato grado di **fermentazione anaerobica**.
- **MORCHIA** – difetto originato dalla **fermentazione butirrica dei sedimenti dell'olio**, per precipitazione di particelle torbide impurità, contatto con fanghi decantati in serbatoi o vasche. Lasciato a contatto con i suoi fondami, l'olio può assorbire odori e sapori sgradevoli.
- **MUFFA/UMIDITÀ** – tipico dell'olio ottenuto da frutti lasciati ammassati per diversi giorni in ambienti umidi e nei quali sono sviluppati **abbondanti funghi e lieviti**; si evidenzia nell'ultima parte del cavo orale.
- **TERRA** – flavour caratteristico dell'olio ottenuto da olive con terra, infangate e non lavate.
- **AVVINATO/INACETITO** – flavour che ricorda il sapore dell'aceto, dovuto alla formazione di **acido acetico, acetato di etile ed etanolo**: è dovuto alla frangitura di olive parzialmente fermentate da cui può innescarsi la fermentazione degli zuccheri.
- **ASTRINGENTE** – se presente in lieve misura e ben equilibrata nel corredo espressivo, mantiene il valore di asciugare e pulire il finale di assaggio. Quando va a stringere con forza il cavo orale, come accade con un frutto acerbo, evidenzia l'uso errato di olive verdi, non invaiate.
- **OLIVE GELATE (LEGNO UMIDO)** – flavour di oli ottenuti da olive gelate sulla pianta per il freddo; **non è riconoscibile all'olfatto**.
- **RANCIDO** – caratteristico di tutti gli oli che hanno subito **processi auto-ossidativi intensi**, è sgradevole e irreversibile.
- **COTTO** – flavour caratteristico dell'olio dovuto ad un eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'estrazione, e in particolare durante la gramolatura.
- **FISCOLO** – tipico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli sporchi di residui fermentati.
- **SECCO** – si riscontra in oli che hanno patito la siccità e ancor più negli oli gelati al palato: presenta una consistenza asciutta.
- **METALLICO** – caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in **contatto di superfici metalliche** durante i processi di macinatura, impastatura, pressione e/o ammasso.
- **VERME** – flavour caratteristico dell'olio ottenuto da olive fortemente attaccate da larve di mosca dell'olivo.
- **SANSA/SALAMOIA** – avvertibile negli oli che sono conservati nello stesso ambiente in cui sono **ammassate le sanse o mal separati**.



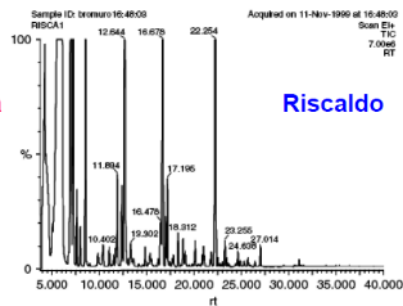


# Gli attributi NEGATIVI

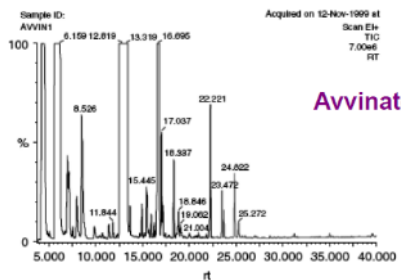
LA GASCROMATOGRAFIA È UNA METODOLOGIA IN GRADO DI SEPARARE I COMPONENTI DI UNA MISCELA GASSOSA E DI CONSENTIRE UN'ANALISI SIA QUALITATIVA CHE QUANTITATIVA.



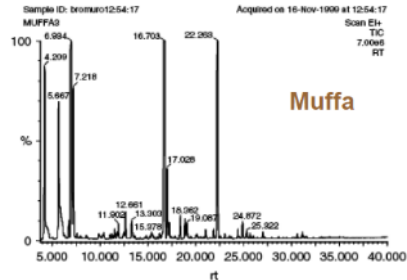
Morchia



Riscaldo



Avvinato



Muffa

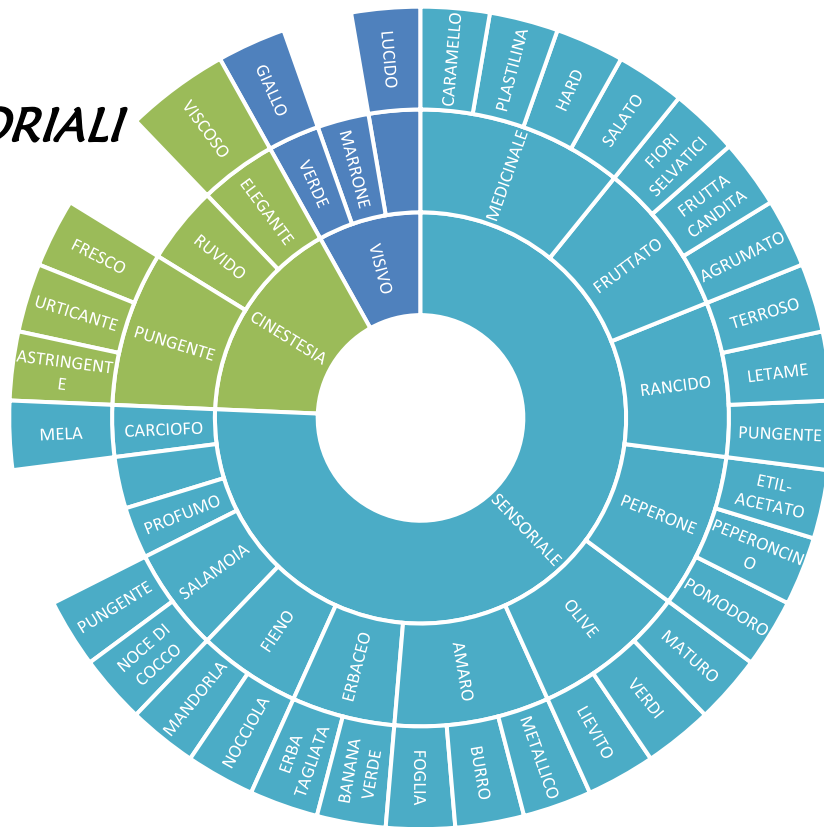


## *ABACO SENSORIALE*



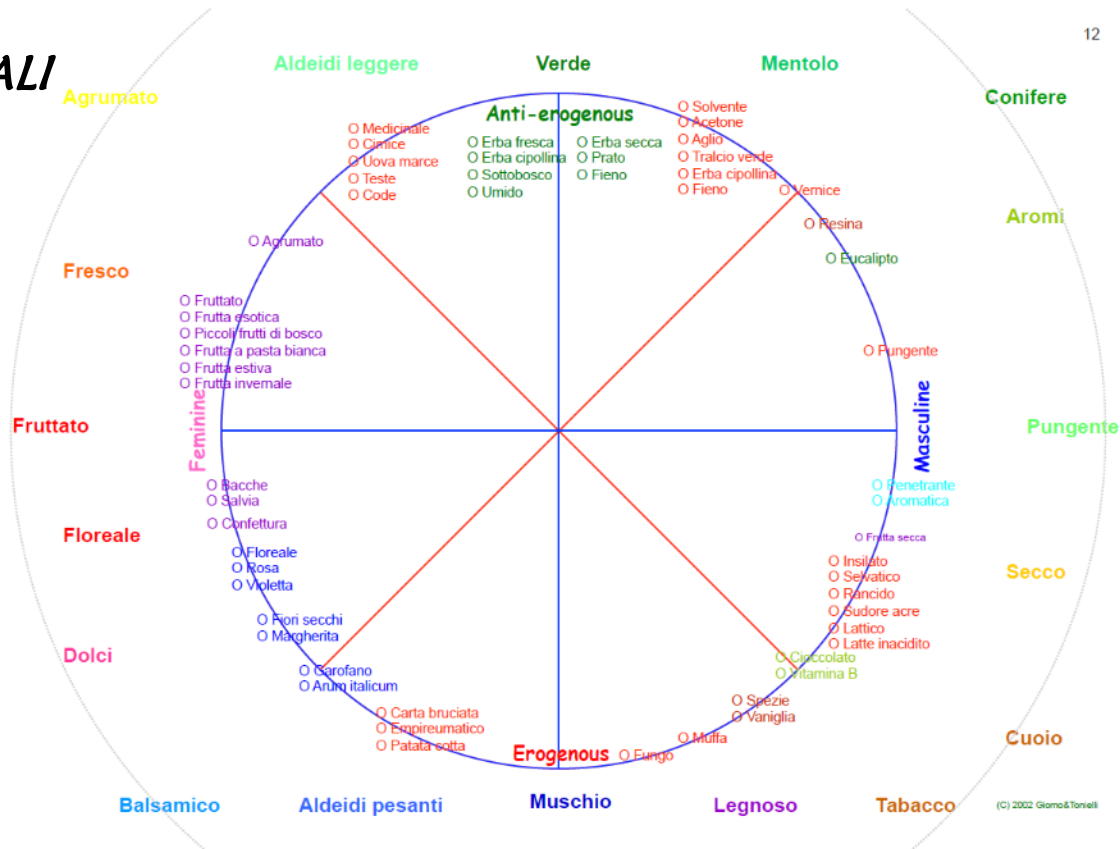


## ***RELAZIONI SENSORIALI***



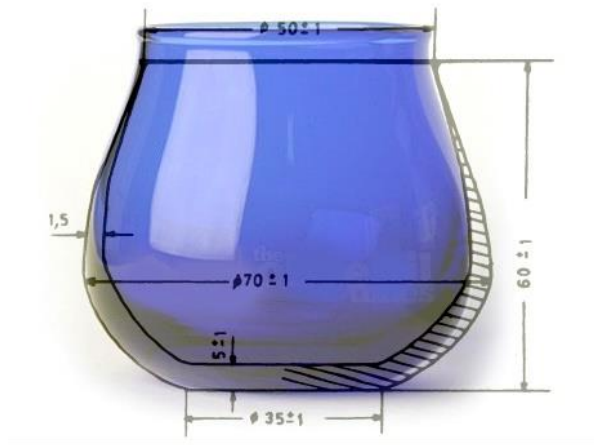


# PERCEZIONI SENSORIALI

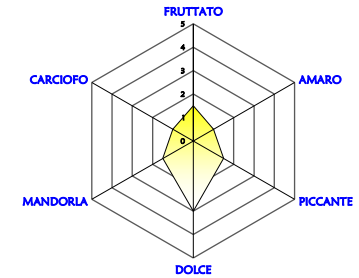




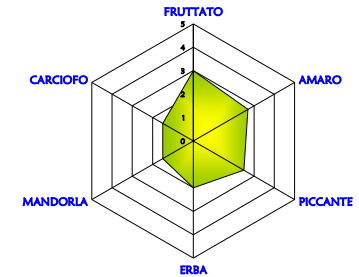
## Gli strumenti di lavoro



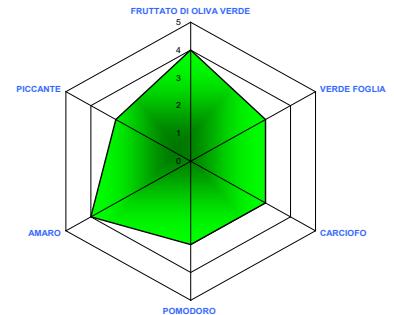
□ FRUTTATO LEGGERO



□ FRUTTATO MEDIO

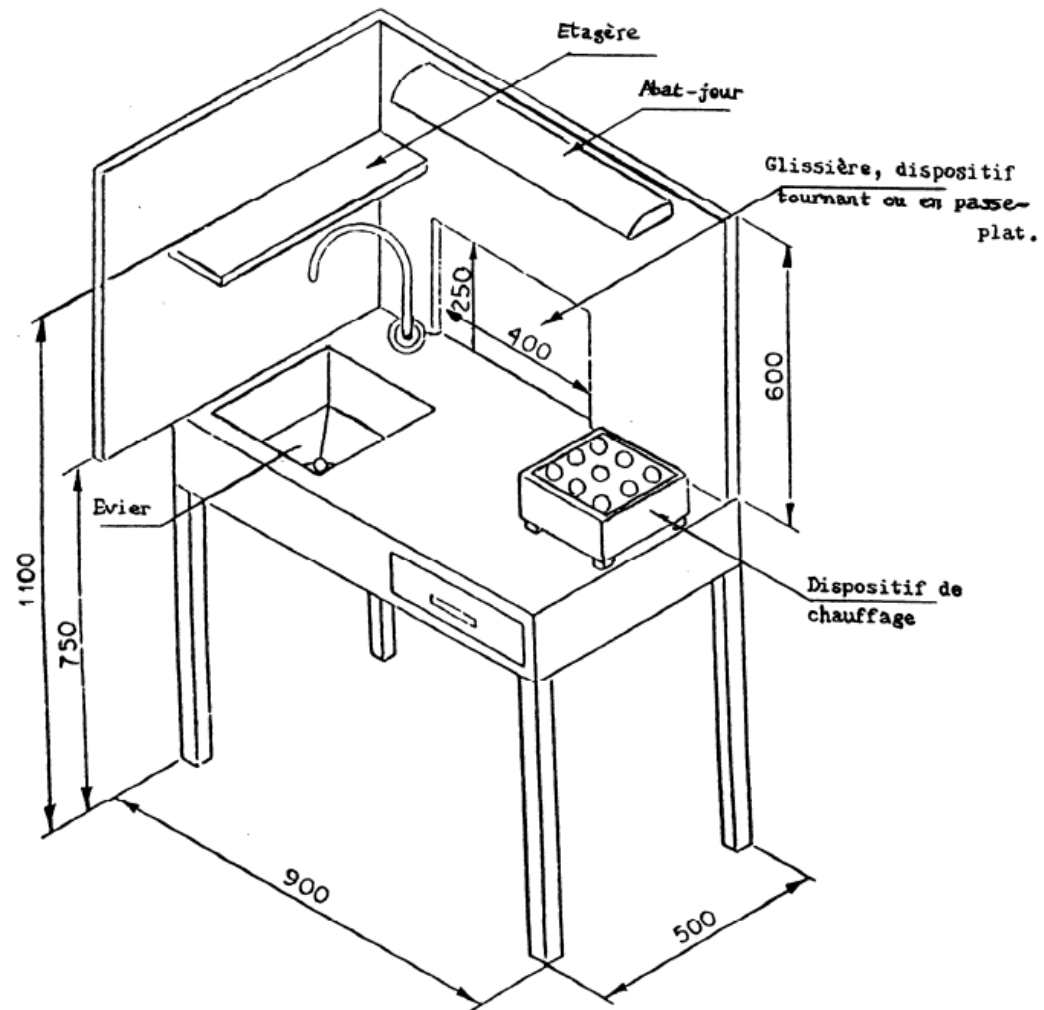


□ FRUTTATO INTENSO





## CABINA DI ASSAGGIO





## FOGLIO DI PROFILO

Figura 1

### SCHEDA DI PROFILO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

#### INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEI DIFETTI:

Riscaldamento/morchia \_\_\_\_\_

Muffa-umidità-terra \_\_\_\_\_

Avvinato - inacetito -  
Acido - agro \_\_\_\_\_

Olive gelate (legno umido) \_\_\_\_\_

Rancido \_\_\_\_\_

Altri attributi negativi \_\_\_\_\_

Metallico ☐ Fieno secco ☐ Verme ☐ Grossolano ☐

Salamoia ☐ Cotto o stracotto ☐ Acque di vegetazione ☐

Sparto ☐ Cetriolo ☐ Lubrificanti ☐

Descrittore

#### INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI :

Fruttato \_\_\_\_\_

Verde ☐ Maturo ☐

Amaro \_\_\_\_\_

Piccante \_\_\_\_\_

Nome dell'assaggiatore

Codice  
assaggiatore

Codice del campione

Data

Osservazioni

Firma



## Ora assaggiamo

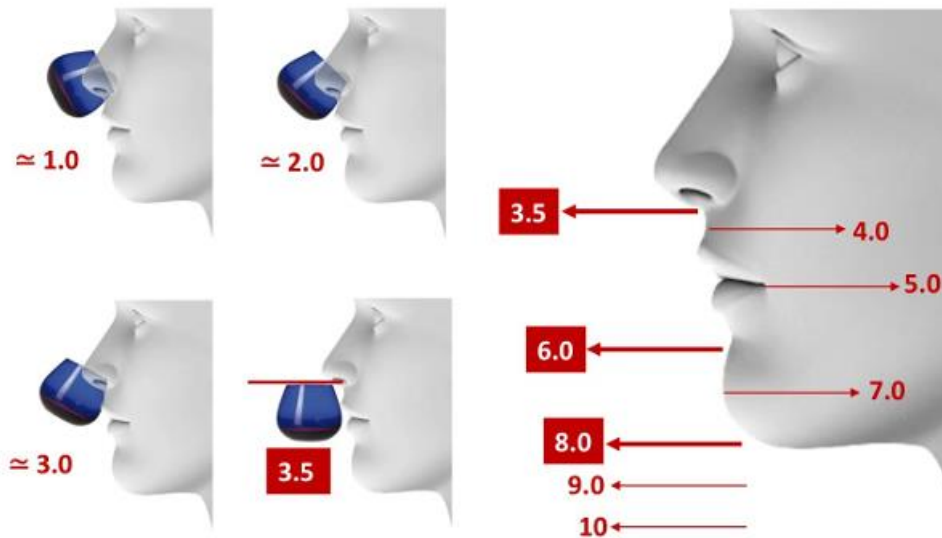
- **TRASFERIAMO IL NOSTRO CALORE ALL'OLIO** TENENDO IL BICCHIERINO NEL PALMO DI UNA MANO E COPRENDOLO CON L'ALTRA
- **PORTIAMO L'OLIO AL NASO**, INSPIRIAMO PROFONDAMENTE E CERCHIAMO DI CAPIRE QUALI AROMI GRADEVOLI, OPPURE SGRADEVOLI, SPRIGIONA







## *ADDESTRAMENTO*





## *Se ci ha convinto*

- METTIAMO UNA **PICCOLA QUANTITÀ DI OLIO IN BOCCA**
- **ASPIRIAMO ARIA** «A DENTI STRETTI» PER NEBULIZZARE L'OLIO SU LINGUA E PALATO
- **VALUTIAMO ATTENTAMENTE IL GUSTO**
- **ELIMINIAMO L'OLIO IN ECCESSO**





Dopo aver mangiato una  
buona bruschetta condita  
con olio extra vergine di  
oliva si può perdonare  
tutto ...

.... persino i propri parenti!

*(un mio carissimo amico)*

