Raccogliamo le olive

written by Rivista di Agraria.org | 3 dicembre 2007
di Mario Giannone

Abbacchiatori all'opera
(Azienda Agr. Podere l'Uccellare – San Casciano Firenze)

Trattore con compressore
(Azienda Agr. Podere l'Uccellare – San Casciano Firenze)

Quando raccogliere

In generale l'epoca della raccolta dovrebbe coincide con il momento più opportuno per ottenere un prodotto sia qualitativamente che quantitativamente soddisfacente. Talvolta le situazioni locali non ci portano a fare la scelta giusta. In queste poche righe alcune informazioni e considerazioni che dovrebbero stimolare il lettore a individuare da solo il momento opportuno, senza che si lasci trascinare da modi comuni di operare, credenze locali o peggio una informazione scorretta o settoriale. Non sempre il momento della raccolta corrisponde al momento della piena maturazione e talvolta ci sono delle condizioni esterne che possono determinare un pesante condizionamento: vedi la data di apertura dei frantoi o disponibilità del personale idoneo. Indiscutibilmente la maturazione della drupa* comincia con l'invaiatura*, quando l'oliva da verde diventa prima "rossastra" nel solo apice e poi sempre più scura e con maggiore estensione del nuovo colore che arriva ad interessare anche l'intera oliva, parallelamente tende a divenire meno dura e consistente e andando avanti con il tempo si aggrinzisce per poi cadere. Si ricorda che esistono cultivar, che non presentano drupe con la colorazione a tutti nota, ma possono andare dal nero, al bianco, con una serie di colori intermedi e quindi l'aspetto cromatico appena descritto non corrisponde.

Ci sono varietà precoci e tardive che accentuano o meno queste caratteristiche secondo l'ambiente pedoclimatico* in cui sono coltivate; inoltre ci sono varietà che hanno maturazione contemporanea, altre a scalare non solo tra le piante dello stesso impianto ma anche sulla stessa pianta, di tutto questo dobbiamo tener conto.

Per delimitare in modo temporale questo periodo, possiamo dire che ad iniziare da settembre a tutto febbraio abbiamo le condizioni per raccogliere le nostre olive. Se questo è indiscutibilmente il momento che comunemente definiamo della maturazione non è però quello dell'inolizione* che inizia molto prima quando praticamente comincia la lignificazione dell'endocarpo* e quindi indicativamente a luglio; pertanto quando le nostre olive cominciano ad apparirci mature di fatto hanno completato il processo di produzione e accumulo dell'olio e ogni successivo incremento è solo apparente dovuto alla perdita di acqua da parte del mesocarpo*. Fatte queste premesse si devono ancora aggiungere alcune considerazioni, che non sono marginali, legate al fenomeno della cascola pre-raccolta. Quando i frutti sono ormai maturi cominciano a cadere spontaneamente al suolo, se si escludono zone dove questa è la pratica tradizionale e comune di raccolta come in Liguria o in Calabria, è un fenomeno poco desiderato che porta a perdite di prodotto che può diventare consistente se si aspetta troppo a raccogliere e se le varietà sono precoci. Il momento della raccolta condiziona pesantemente la quantità di olive raccolte ad ettaro. Saranno di più se anticipiamo, per una ridotta perdita dovuta alla cascola e quindi l'olio prodotto risulterà in assoluto maggiore, ma avremo delle rese percentuali inferiori per la elevata presenza di acqua. Olive che all'inizio della raccolta danno rese in olio del 15% sono nella norma, le stesse olive raccolte e lavorate un mese dopo invece possono arrivare e superare il 20%, ma una parte saranno cadute. In passato era normale aspettare perché esisteva la "certezza" della maggiore resa alla molitura*, anche le olive cadute spontaneamente, in qualunque condizioni fossero, venivano rigorosamente raccolte e quindi non si perdeva questa frazione di olio; i mezzi di estrazione erano meno efficienti, una oliva stramatura "semiammostata" cedeva più facilmente il suo olio e per finire non dimentichiamo che il consumatore era meno esigente e consapevole. Ritardare inoltre significa esporsi anche a rischi accidentali quale avversità metereologiche: vento, grandine, gelo a cui si aggiungono attacchi tardivi di parassiti. Lasciare a lungo le olive sulla pianta condiziona anche la futura differenziazione che

finisce, per una serie di giochi ormonali, con indurre una maggiore produzione di legno e minore percentuale di mignole*, l'alternanza di produzione si accentua. Per finire l'aspetto che oggi è più importante, l'olio che proviene da raccolte medio-precoci è indiscutibilmente di qualità migliore oltre ad avere una maggiore stabilità nel tempo. Chi desidera un prodotto organoletticamente superiore a bassa acidità, è indispensabile che attui alcune strategie colturali che vedremo in altri appuntamenti e tra queste la raccolta anticipata è da ritenersi tra le principali.

Come raccogliere

Come raccogliere è importante almeno quanto il tempo di raccolta.

Per cominciare esiste una prima differenza che riguarda dove raccogliere, nel senso che si può raccogliere direttamente sulla pianta senza che la drupa tocchi mai il suolo, oppure a terra. L'impegno economico è sempre rilevante e i tempi abbastanza lunghi, il costo di raccolta nell'olivo è percentualmente tra i più alti in assoluto, può superare il 50% dei costi complessivi.

Brucatura: staccare con le mani le olive sistemandole in appositi contenitori, borse, canestri o cestini trasportati dallo stesso operatore, è la forma di raccolta più rispettosa dell'oliva che non viene mai a toccare il suolo e quindi non si imbratta di terra o altro, non subire nessun danno meccanico e quindi processi di ossidazione indesiderati. Anche la pianta non viene "stressata" dalla raccolta. Non vengono usati teli o reti, mentre è indispensabile il ricorso a scale e potature di produzione che tengano conto di questa modalità di raccolta. Solo qualche decennio fa era relativamente diffusa, anche in considerazione che le olive non erano lavate prima della molitura e la manodopera abbondante. Improponibile negli ultimi trenta/quaranta anni per gli alti costi e i tempi lunghi di raccolta, un operatore non raggiunge mai il quintale di prodotto raccolto al giorno, neanche se lavora ininterrottamente dall'alba al tramonto, è più facile che raccolga appena 50/60 kg di olive in giornate di 8 ore di lavoro. Oggi, la crescente ricerca di prodotti al massimo della qualità, in grado di spuntare prezzi veramente elevati, potrebbe per alcune situazioni e mercati di nicchia, riproporre la brucatura come una pratica possibile, addirittura da inserire in disciplinari di produzione come indicatore di qualità.

Strisciatura e/o pettinatura: è una pratica sempre più diffusa, si ricorre ad appositi attrezzi manuali: pinze a molla o semplici pettini, con i quali si procede a pettinare i rami. Le olive cadono su teli o reti e vengono nella stessa giornata raccolte e trasportate. Necessitano scale adeguate, ma la quantità di prodotto raccolto è maggiore rispetto al metodo precedente, toccando punte di 100 kg per operatore al giorno. Le olive sono leggermente danneggiate e anche i rami possono risentirne.

Scuotitura e Bacchiatura manuali: pratiche in teoria diverse, ma spesso finiscono con il somigliarsi, la prima teoricamente da preferirsi, consiste nello scuotere con pertiche o simili i rami, la seconda nel batterli. Talvolta è possibile non utilizzare scale, se le piante sono impalcate basse e di conseguenza il lavoro scorre più velocemente, mentre risulta indispensabile ricorrere ad ampi teli, dato che le olive possono cadere a distanza quale conseguenza dell'azione piuttosto energica delle pertiche, questo problema si presenta sia nel primo che nel secondo caso. Drupe e piante risentono di questo metodo. Le quantità raccolte salgono oltre il quintale per operatore, anche se il trascinamento dei teli può rallentare molto il lavoro che come sappiamo spesso avviene in terreni scomodi perché declivi o non perfettamente preparati allo scopo.

Raccolta da terra: consiste nel sistemare sotto le piante teli che rimangono in posizione per tutto il periodo della raccolta, quindi abbiamo un elevato costo sia per l'acquisto, il rinnovo e la messa in opera; in alcuni casi si sistema il terreno in modo che sia perfettamente pulito e si evitano le reti, poi si procede a successivi passaggi che evitano di lasciare per troppo tempo le olive a contatto della terra. Si usa solo in alcune regioni dove gli alberi sono troppo grandi e alti, i terreni impervi e/o le tradizioni maggiormente radicate. Le olive cadono perché sono completamente mature e c'è chi, per raccogliere con questo metodo, non tratta contro la mosca per raccogliere prima e tutto.

Raccolta semimeccanizzata: si tratta di raccogliere le olive utilizzando delle semplici macchine agevolatrici, personalmente ritengo che il futuro della raccolta delle olive, nel sistema agrario italiano costituito da piccole e medie imprese, passi attraverso questa strada. Si tratta di usare delle semplici attrezzature, spesso portate a spalla o con altro sistema analogo, munite di un motorino direttamente inserito sulla macchina, oppure collegato. Nel primo caso il lavoro può risultare più pesante ma il movimento dell'operatore intorno alle piante è agevolato,

nella seconda situazione abbiamo un peso minore ma avendo la necessità di essere connessi ad una presa di forza, la libertà di movimento si riduce. Gli attrezzi delle ultime generazione sono realizzati in materiali ultra leggeri. Normalmente non si usano cascolanti per agevolare la caduta della drupa, mentre risultano indispensabili teli di grandi dimensioni e se possibile potature che contengono la chioma della pianta dato che non si fa ricorso a scale. Il costo di queste attrezzature è contenuto e ammortizzabile in poco tempo. Diverse ditte operano nel settore e si consiglia al lettore, di valutare bene cosa andrà a comprare, perché c'è una certa diversità nei prezzi e nella qualità e funzionalità delle attrezzature offerte dal mercato. In grandi linee si può affermare che con questo sistema si arrivano a raccogliere quantità non inferiori a 200 kg per giorno, il lavoro è rallentato dal trascinamento dei teli, mentre la raccolta vera e propria risulta veloce e completa.
Sempre tra la semimeccanizzazione andrebbero aggiunte le macchine convogliatici/raccattatrici, in verità poco usate ma da prendere in considerazione.

Raccolta meccanica:
La raccolta meccanica riguarda grandi aziende e contoterzisti, nel prossimo numero analizzeremo uno di questi metodi. Può essere praticata dopo l'irrorazione con cascolanti*, nel qual caso potrebbe bastare un solo passaggio o senza intervento di ormoni e quindi si impongono più ritorni. Le macchine adatte allo scopo sono scuotitori o scuotiraccoglitrici munite di ombrello e insaccatrice. Le macchine provvedono a scuotere le branche ma più spesso il tronco, non tutti i produttori gradiscono questo sistema, ma talune situazioni lo impongono. L'uso del cascolante favorisce anche una caduta anticipata delle foglie e l'energico movimento a cui è sottoposta la pianta potrebbe indurre qualche danno alle piante più vecchie e cariate. Solo alcune forme di allevamento consentono questo sistema di raccolta. Se abbiamo cultivar a maturazione scalare con alta forza al distacco i risultati sono mediamente meno interessanti. Si raggiungono i 500/600 kg di olive raccolte operatore/giorno.

Olive su rete pronte per essere incassettate
(Azienda Agr. Podere l'Uccellare – San Casciano Firenze)

Conservazione e rese
La conservazione è bene ridurla allo stretto necessario, l'ideale sarebbe raccogliere il giorno e frangere la notte. Per chi è costretto a conservare per alcuni giorni si raccomanda di utilizzare ambienti freschi e areati, non formare cumuli di alto spessore. Tradizionalmente si stratificava su stuoie ma oggi ci sono delle cassette che rispondono perfettamente allo scopo. Le rese a pianta sono estremamente variabili da appena 5 kg a 60/70 kg , con punte di oltre il quintale; per ettaro si considerano buone produzioni quelle intorno ai 50 q. che possono superare i 100 q. in condizioni ottimali di coltivazione e se irrighiamo ancora di più. Si ricorda che nell'olivo l'irrigazione aumenta le rese, ma il prodotto risulta della medesima qualità, pertanto è una pratica che andrebbe incentivata.

Cassette di olive
(Azienda Agr. Podere l'Uccellare – San Casciano Firenze)

Glossario:
Invaiatura = momento in cui i frutti cambiano colore.
Inolizione = produzione di olio all'interno della drupa.
Pedoclimatico = la somma delle condizioni ambientali e pedologiche, clima + terreno.
Mignola = infiorescenza dell'olivo.
Drupa = oliva, frutto.
Pericarpo = membrana esterna che riveste la drupa.
Mesocarpo = parte carnosa sottostante al pericarpo, in essa è contenuta la prevalenza dell'olio.
Endocarpo = parte interna legnosa del frutto che contiene il seme.
Molitura = frangitura o estrazione meccanica dell'olio.
Cascolante = ormone che riduce la forza di distacco della drupa.

Mario Giannone è laureato in Scienze Agrarie all'Università di Firenze. Insegnante di zootecnia all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze, presta la sua opera di assistenza tecnica specialistica presso Enti regionali, Parchi e Associazioni. E' autore del libro "L'allevamento biologico del suino" edito da Edagricole-Sole 24 ore. Curriculum vitae >>>

	Acquista online "Coltivare l'Olivo e Produrre l'Olio" Pierluigi Villa – De Vecchi Edizioni