

► *L'extravergine*  
**Frangitura  
delle olive  
con la neve  
carbonica**

**Pisa**

Estrarre l'extravergine di oliva grazie all'utilizzo della "neve carbonica", cioè dell'anidride carbonica allo stato solido. È questa l'idea alla base del brevetto ideato dai ricercatori del dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari Agro-ambientali dell'Università di Pisa. Il gruppo di ricerca coordinato da Gianpaolo Andrich e composto da Angela Zinnai, Francesca Venturi, Chiara Sanmartin, Maria D'Agata e Isabella Taglieri ha intrapreso questa la ricerca che è ancora in corso sei anni fa, nel 2008.

I vantaggi dell'innovativa tecnica - spiegano i ricercatori - sono molti: una maggiore resa (in media 9% in più, cioè 17,4 kg di prodotto invece di 16 kg per quintale di olive), una migliore qualità nutrizionale dell'olio (che ad esempio contiene in media il 6% in più di vitamina E) e una maggiore resistenza ai processi ossidativi, tanto che l'olio così ottenuto può essere conservato più a lungo di quello ricavato utilizzando le tecnologie convenzionali.

«Addizionare l'anidride carbonica allo stato solido alle olive prima della frangitura - spiega Gianpaolo Andrich - rappresenta l'operazione fondamentale che caratterizza questo nuovo sistema di estrazione. L'anidride carbonica solida provoca il congela-

mento dell'acqua presente all'interno dei frutti e la formazione di cristalli di ghiaccio che a loro volta determinano il collasso della struttura cellulare della polpa, facilitando la fuoriuscita delle sostanze e il loro trasferimento nell'olio, che si arricchisce così in metaboliti cellulari ad elevato valore biologico».

L'olio extravergine prodotto utilizzando il brevetto pisano, sottolinea Andrich, «è dunque più strettamente legato alla materia prima utilizzata, alla tipologia di olive lavorate e alla loro zona di produzione e si presenta come un prodotto tipico contraddistinto da chiare e inconfondibili caratteristiche organolettiche più facilmente riconoscibili e identificabili dal consumatore». Ma ci sono vantaggi diretti anche per i produttori, conclude il ricercatore, perché «l'aumento della resa rende infatti economicamente sostenibile una raccolta precoce delle olive, che essendo meno mature saranno più ricche in acqua e in componenti bioattivi limitando i danni derivanti dagli attacchi della mosca dell'olivo, che condizionano sensibilmente sia la resa che la qualità dell'olio prodotto».

di F. P. L. E. S. S. S. S. S.

