



ANNALI

DELLA FACOLTA' DI AGRARIA DELL' UNIVERSITA'
SASSARI

studi sassaresi

Sezione III

1982

Volume XXIX

ANNALI

DELLA FACOLTA' DI AGRARIA DELL' UNIVERSITA'

————— SASSARI —————

DIRETTORE: G. RIVOIRA

*COMITATO DI REDAZIONE: M. DATILO - S. DE MONTIS - F. FATICHENTI
C. GESSA - L. IDDA - F. MARRAS - A. MILELLA - P. PICCAROLO - A. PIETRACAPRINA
R. PROTA - G. TORRE - A. VODRET*

studi sassaresi

ORGANO UFFICIALE
DELLA SOCIETÀ SASSARESE DI SCIENZE MEDICHE E NATURALI



Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Sassari

(Direttore: Prof. A. Vodret)

MARIO DENTI

LE VARIETÀ DI OLIVE SARDE SUSCETTIBILI DI TRASFORMAZIONE
PER OLIVE DA MENSA

NOTA IV

CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI DELLA VARIETÀ «BOSANA»
COLTIVATA NEL NUORESE

RIASSUNTO

L'autore ha condotto una ricerca quadriennale sulle olive della varietà «Bosana» coltivata nel nuorese, al fine di verificare l'attitudine di queste drupe alla trasformazione come olive nere da mensa col sistema «Greco al naturale».

Sono state studiate le caratteristiche merceologiche e tecnologiche e, attraverso prove di lavorazione, la disponibilità di queste olive a subire la trasformazione in olive nere da mensa.

I risultati conseguiti hanno messo in evidenza che dalle partite destinate all'oleificio possono essere calibrate percentuali di olive comprese entro limiti estremamente variabili in funzione dell'alternanza di produzione e dell'andamento climatico. Le prove di lavorazione hanno confermato la buona predisposizione delle drupe appartenenti a questa varietà alla lavorazione come olive nere da mensa.

RÉSUMÉ

Les variétés des olives sardes susceptibles de transformation en olives de tables. Note IV. Caractéristiques et attitudes de la variété «Bosana» cultivée dans la province de Nuoro.

On a conduit une recherche sur les olives de la variété «Bosana» répandue en Sardaigne en province de Nuoro, a fin de s'assurer de ses caractéristiques technologiques ainsi que ses aptitudes à la préparation des olives noires de table avec le système «Grec au naturel».

Les résultats obtenus ont mis en évidence que une pourcentage extrêmement variable des olives destinées à l'huilerie en fonction du climat et des alternances des production, peut être adressé a la transformation comme olives noires de table selon la method «Grec au naturel» à condition qu'elles proviennent de culture très soignées du point de vu agronomique.

SUMMARY

Sardinian olives varieties fit for transformation as table olives. Note IV. Characteristics and aptitudes of «Bosana» variety cultivated in Nuoro region.

A variety of olive «Bosana» cultivated in Nuoro region, Sardinia, was studied as a possible black olive table consumption. Technological marketing characteristics were also explored. The results obtained reveal an extremely variable percentage of olives that can be available is dependent of climate yearly output. Working tests confirmed that «Bosana» variety can be used for preparing table olives provided their cultivation is followed under carefully controlled condition.

PREMESSA E SCOPO DELLA RICERCA

Il consumo delle olive da tavola è in costante aumento. La sempre più frequente e massiccia presenza delle olive confezionate in vasetti di vetro nei supermercati e nei negozi di alimentari convince che ci si trova di fronte ad un fenomeno suscettibile di notevole incremento nel prossimo futuro.

I produttori, quelli esteri in particolar modo, si sono accorti di questo richiamo del mercato e si sono adoperati per adeguare le loro strutture commerciali; in Italia dove pure abbondano pregevoli varietà, si tarda a rendersi conto di questa realtà che apre prospettive di sicuro interesse per l'olivicultura.

In questo contesto, la posizione della Sardegna è ancora una volta abbastanza deludente, infatti secondo i dati Istat relativi al decennio 1969-79, la Sardegna produce circa 8.000 q. di olive da mensa, (l'1,50% della produzione nazionale) quantitativo che non copre il fabbisogno isolano, obbligando all'importazione da altre regioni e dall'estero, prodotto lavorato stimabile attorno ai 10.000 q.li.

Tenuto conto di quanto sopra si ritiene che il settore possa essere incentivato attraverso la programmazione di due distinti interventi: uno rivolto all'insediamento o espansione della coltura specializzata, in zone particolarmente vocate e l'altro diretto alla utilizzazione di alcune cultivar ampiamente diffuse negli oliveti sardi. In effetti il patrimonio varietale sardo comprende alcune varietà pregevoli, capaci di produrre una certa percentuale di drupe con dimensioni diametrali superiore ai 15 mm., valore minimo commerciale, con un elevato rapporto mesocarpo/nocciolo; buona consistenza della polpa; ottime caratteristiche organolettiche.

Inoltre queste varietà sono perfettamente acclimatate nei loro comprensori di origine, assicurando una notevole produttività ed una sufficiente rusticità.

Facendo seguito ai lavori di individuazione delle cultivar sarde suscettibili di utilizzazione per la mensa ci si è voluti soffermare sulla varietà «Bosana» coltivata nel nuorese, senza dubbio la cultivar più diffusa in Sardegna, che copre circa il 90% degli oliveti della provincia di Sassari ed è presente nel nuorese con 1 milione 250 mila piante quasi esclusivamente frutto di innesti su olivastri.

Presenta alberi mediamente vigorosi, chioma espansa e ramaglia pendula e gentile, di buona produzione media, con drupe relativamente di piccole dimensioni a

colorazione caratteristica: dal colore verde iniziale passa ad un giallo intenso nello stadio di prematurazione, poi gradatamente al colore rosso vinoso fino a diventare nero violaceo. Nocciolo di medie dimensioni tendente al piccolo. Maturazione tardiva (febbraio-aprile). Di elevata resa in olio di buona qualità, mediamente superiore del 2-3% rispetto ad altre cultivar. È la varietà sarda più resistente al freddo e si adatta molto bene all'ambiente ecologico sardo.

Sinonimi: Olia de Ozzu; Olia terza. Nella zona di Dorgali i pratici usano distinguere una «Bosana pendula» che è quella tipica, da una «Bosana scopa» che si può riscontrare in misura molto limitata. Quest'ultimo tipo si diversifica dal primo per un portamento quasi assurgente, mentre le altre caratteristiche sono pressoché uguali.

Tenendo conto che nella provincia di Nuoro è abbastanza probabile una rapida diffusione della raccolta meccanizzata delle olive normalmente destinate alla oleificazione, si avrebbe la possibilità di utilizzare quella quota di drupe con calibro tale da renderne conveniente l'utilizzazione per la mensa, con l'introduzione, prima dell'inizio del ciclo dell'estrazione dell'olio, di calibratrici industriali ad elevata capacità di cernita.

In questa prospettiva nel novembre del 1979 si sono scelti due oliveti rispettivamente in agro di Oliena e in agro di Dorgali sui quali sono stati compiuti prelevamenti bimestrali a partire dal novembre ripetuti per quattro anni consecutivi.

Le piante di buon vigore, in ottimo stato culturale, innestate tutte su olivastro, presentavano dei sestri di impianto molto irregolari. La giacitura del terreno era in entrambi i casi quasi pianeggiante.

PARTE SPERIMENTALE

Con le modalità descritte in precedenti lavori si è proceduto al campionamento periodico delle drupe ed all'accertamento immediato in laboratorio dei seguenti parametri: N° di olive per Kg, peso medio di ogni oliva, percentuale di polpa e di nocciolo, percentuale sul peso totale, percentuale sul numero totale.

Sulla polpa delle olive, previa omogeneizzazione, sono state determinate il pH, l'acidità, l'umidità a 105°, il residuo secco, i lipidi e gli zuccheri riduttori.

1) *Caratteristiche merceologiche e tecnologiche della Bosana di Oliena*

Come si può rilevare dall'esame della Tab. 1, nel mese di novembre le olive della varietà in esame presentano, nei vari anni, un peso medio che varia tra i 3,47 gr., rilevato nel 1979 e i 2,53 gr. del 1981. Analogamente la percentuale di polpa ha il suo massimo nel novembre del 1982 con 79,26%.

Uno dei parametri piú importanti da prendere in considerazione per un oliva da destinare al consumo diretto è il rapporto medio polpa/nocciolo. Questo deve essere sempre maggiore di 3 ed infatti nel mese di novembre si sono rilevati valori che variano tra il 3,72 del 1979 e il 3,82 del 1982 mettendo in evidenza la buona attitudine di questa varietà alla lavorazione.

Tab. 1 Olive: varietà Bosana. Sommario caratteristiche morfologiche e chimico-fisiche. Località: Oliena
Olives: Variety «Bosana». Summary of morphological, chemical and physical characteristics country: Oliena

Data di prelevamento	6.11.79	4.12.79	17.11.80	16.12.80	20.11.81	21.12.81	5.11.82	6.12.82
N° olive Kg	288	299	390	412	395	357	315	271
Peso medio g	3,47	3,34	2,56	2,43	2,53	2,79	3,17	3,68
Polpa %	78,83	78,43	77,58	76,33	77,95	78,57	79,26	82,15
Nocciolo %	21,17	21,57	22,42	23,67	22,05	21,43	20,74	17,85
Rapp. medio polpa/nocciolo	3,72	3,64	3,46	3,22	3,54	3,67	3,82	4,60
Acidità polpa (in acido citrico) g %	3,9	4,0	3,6	4,6	5,25	5,5	3,0	3,7
pH	4,42	3,87	4,77	4,76	4,58	4,82	4,96	4,82
Zuccheri riduttori %	2,67	2,39	2,90	2,78	1,87	tr.	2,16	0,80
Umidità %	69,91	63,35	63,85	56,58	54,13	53,40	54,74	61,67
Residuo secco %	30,09	38,65	36,15	43,42	45,87	46,60	45,26	38,33
Lipidi %	24,21	22,78	—	—	23,64	27,81	25,40	20,48

Nel dicembre, mediamente, questi parametri sono destinati a salire, seppur lievemente, in dipendenza dell'andamento climatico, variando da un minimo di 2,43 nel peso medio rilevato nel 1979 ad un massimo di 3,68 nel 1982. La percentuale di polpa piú elevata, con l'82,15%, la si è ottenuta dalle olive raccolte nel dicembre del 1982, mentre la piú bassa, par al 76,33%, la si è avuta nel 1980. Il rapporto medio polpa/nocciolo è compreso entro un minimo di 3,22 del 1980 ed un massimo di 4,60 nel 1982.

L'olio estraibile, ottenuto in laboratorio con l'impiego dell'apparecchio di Soxhlet, varia da un minimo di 20,48 nel novembre del 1982 ad un massimo di 25,40 rilevato nel dicembre dello stesso anno.

Gli zuccheri riduttori, accertati secondo il metodo di Fheling, variano tra i 2,67% del novembre del 1979 fino a quantità non rilevabili del dicembre 1981.

Considerando che la varietà in esame è normalmente destinata all'oleificazione particolare interesse assume lo studio delle percentuali dei calibri superiori ai 15 mm. prima dell'inizio del processo di estrazione.

L'andamento climatico nelle diverse annate ha condizionato in maniera piuttosto sensibile le percentuali di olive suscettibili di essere lavorate a nero (graf. n. 1); infatti dall'88,81% del novembre 1979 si passa al minimo di 27,45% del novembre 1980 per poi raggiungere il 91,06% nel dicembre 1982.

Per meglio evidenziare l'andamento della percentuale dei calibri superiori ai 15 mm., del n. di olive per kg dei diversi calibri, del rapporto polpa/nocciolo, si sono voluti costruire dei grafici che servissero a dare un'immagine immediata della estrema variabilità di questi elementi nel corso della ricerca.

L'esame di questi grafici permette di rilevare che mentre il n. delle olive/kg diminuisce costantemente a partire dai calibri inferiori fino a quelli massimi, per una comprensibile ragione di ingombro, legata evidentemente al volume stesso dell'oliva, il rapporto polpa/nocciolo, pur essendo sempre superiore a 3, arriva nei calibri superiori a 15 mm a valori di oltre 3,50, mettendo in evidenza la grande attitudine di questa cultivar alla lavorazione.

Se consideriamo ora la percentuale di drupe suscettibili di lavorazione (> ai 15 mm) ci si rende conto che questa aliquota è estremamente variabile in dipendenza delle annate di carica e scarica tipiche della produzione olivicola.

Nelle annate a scarsa produzione si può arrivare anche al 91% di olive suscettibili di calibratura (1982) per scendere al 27,15% nelle annate di scarica (1980). Questo fatto, se da un lato può essere inteso come positivo, portando ulteriori incrementi di reddito nelle annate di scarsa produzione, attraverso l'utilizzazione di grosse aliquote di olive per la lavorazione a nera (sicuramente più remunerativa), dall'altro pone dei problemi di interventi di tipo agronomico volti ad equilibrare nel tempo le produzioni (concimazione, potatura, irrigazione) in maniera tale da livellare le percentuali di drupe atte alla trasformazione.

Caratteristiche merceologiche della Bosana di Dorgali.

I dati riportati nella Tab. 3 evidenziano al pari della cultivar precedente, l'ampia variabilità dei parametri considerati, in funzione dell'andamento climatico.

Il peso medio è compreso fra un minimo di gr. 1,75 rilevato nel novembre 1980 ad un massimo di 3,78 gr. rilevato nel dicembre 1979.

La percentuale di polpa è sempre compresa entro valori accettabili per una buona oliva da mensa, variando da 77,86% del novembre 1981 all'84,20% del dicembre 1982.

Il rapporto medio polpa/nocciolo sempre superiore a 3 conferma la grande predisposizione di questa varietà, arrivando nel dicembre 1982 fino a 5,32 e non scendendo mai al disotto di 3,50.

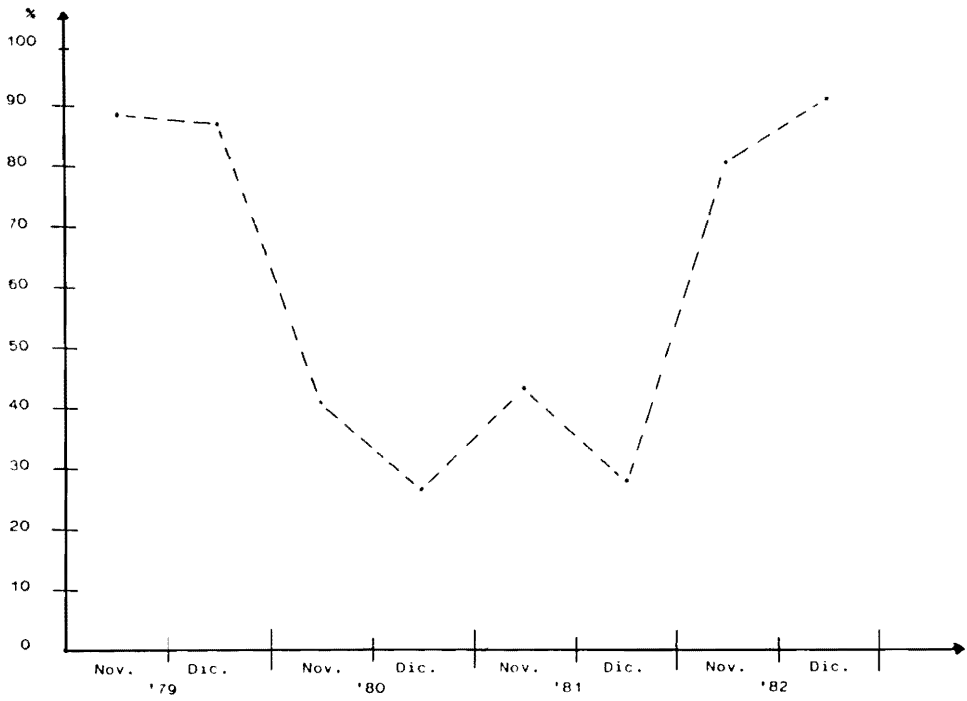


Grafico 1 Percentuale dei calibri 15 mm nei diversi anni - Oliena
Percentage of calibre 15 mm in severals years - Oliena

Tab. 2

Località e data del prelievo	Calibri										Tot.
	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	
OLIENA	Distribuzione percentuale del N° di olive nei singoli calibri										> 15
6.11.1979				6,28	9,09	27,97	30,77	20,98	4,91	—	88,81
6.12.1979			1,32	11,18	23,69	40,14	20,40	3,28		—	87,51
17.11.1980			12,11	46,84	31,58	8,42	1,05			—	41
16.12.1980		0,33	28,92	35,29	21,08	6,37				—	27,45
20.11.1981	2,55	5,10	17,35	31,63	31,12	12,24				—	43,36
21.12.1981	5,08	14,12	23,73	28,25	21,47	6,23	0,56	0,56			28,80
5.11.1982		2,56	4,49	12,18	23,72	37,82	19,23				80,77
6.12.1982			4,47	4,77	11,94	35,82	21,64	17,16	4,47		91,05
N° olive/kg											
6.11.1979				480	383	319	276	239	209		
6.12.1979			487	373	332	294	256	255			
17.11.1980			495	417	353	310	283				
16.12.1980		625	473	361	285						
20.11.1981	647	546	482	412	358	307					
21.11.1981	616	509	396	343	297	260	229	198			
5.11.1982		615	437	399	342	296	254				
6.12.1982			459	352	326	287	253	221	198		
Rapporto polpa/nocciolo											
6.11.1979				2,85	3,40	3,44	3,84	3,97	4,42		
6.12.1979			3,01	3,23	3,28	3,60	4,24	3,90			
17.11.1980			3,76	3,52	3,38	3,22	3,43				
16.12.1980		2,83	3,07	3,31	3,48	2,97					
20.11.1981	3,77	3,12	3,30	3,56	3,63	3,59					
21.12.1981	3,42	3,38	3,49	3,73	3,78	4,03	3,83	3,54			
5.11.1982		3,51	3,86	3,73	3,71	3,69	4,24				
6.12.1982			3,48	3,59	4,20	4,59	4,87	4,95	4,51		

Come abbiamo detto nella premessa, la nostra attenzione si era voluta soffermare su cultivar a duplice attitudine ed in questo caso la varietà in esame rientra benissimo in questa categoria.

Oltre ai già citati parametri tecnologici tipici delle olive da mensa, la «Bosana» coltivata a Dorgali presenta un contenuto in lipidi compreso tra 20,17% del novembre 1982 al 28,35% del dicembre dello stesso anno, con una media di 20,75 nei vari anni presi in considerazione.

Le caratteristiche delle olive «Bosana» di Dorgali sono riportate calibro per calibro nella tabella n. 4 e maggiormente evidenziate dai grafici n. 4 - 5 e 6.

Così come per la cultivar precedente si è voluto dare un'immagine dell'estrema variabilità dei parametri fondamentali per l'individuazione di una cultivar da mensa fermo restando il discorso precedentemente fatto per il n. di olive per kg, in questa varietà si nota immediatamente una maggiore disponibilità alla lavorazione

Tab. 3 Olive: varietà Bosana. Sommario caratteristiche morfologiche e chimico-fisiche. Località: Dorgali
Olives: Variety «Bosana». Summary of morphological, chemical and physical characteristics country:
Dorgali

Data di prelievo	6.11.79	4.12.79	17.11.80	16.12.80	20.11.81	21.12.81	5.11.82	6.12.82
N° olive Kg	356	271	604	586	524	396	422	359
Peso medio g	3,56	3,68	1,65	1,71	1,91	2,52	2,37	2,78
Polpa %	82,06	80,91	79,0	78,65	77,86	78,93	79,88	84,20
Nocciolo %	17,94	19,09	21,0	21,35	22,14	21,07	20,12	15,80
Rapp. medio polpa/nocciolo	4,57	4,24	3,76	3,68	3,52	3,75	3,97	5,32
Acidità polpa (in acido citrico) g %	3,7	4,0	3,90	6,60	3,31	6,0	4,27	3,5
pH	4,55	4,26	4,68	4,64	4,73	4,88	4,72	3,5
Zuccheri riduttori %	2,08	2,86	2,71	2,78	2,32	tr.	1,50	0,70
Umidità %	66,78	65,15	63,50	57,11	43,54	55,07	49,57	61,79
Residuo secco %	33,22	34,85	36,50	42,89	56,46	44,93	50,43	38,21
Lipidi %	21,14	22,47	20,49	22,25	27,75	26,14	20,17	28,35

dovuta al calibro medio più elevato e suffragato da un rapporto polpa/nocciolo che nei calibri superiori ai 15 mm è sempre superiore a 4.

L'alternanza di produzione incide in maniera forse più importante su questa varietà rispetto a quella coltivata a Oliena, presentando punte di utilizzazione dei calibri superiori ai 15 mm compresi tra lo 0% del novembre '80 e il 94,2 del novembre 1979.

È auspicabile che in una fase di rinnovamento della olivicoltura nuorese, la corretta applicazione delle tecniche colturali proprie di una olivicoltura moderna servano a limitare gli sbalzi produttivi legati all'alternanza favorendo una più uniforme produzione di olive di calibro tale da consentire l'utilizzazione per la mensa.

Attitudine alla trasformazione

Al fine di meglio valutare la potenzialità della cultivar in esame alla trasformazione, il 10.01.1980 una partita di olive della varietà «Bosana» raccolte nell'oliveto in agro di Dorgali sono state sottoposte a lavorazione secondo il metodo «Alla greca al naturale».

Le caratteristiche morfologiche e fisico chimiche della partita in esame sono riportate nella tabella n. 5.

Tab. 4

Località e data del prelievo	Calibri										Tot.
	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	
DORGALI	Distribuzione percentuale del N° di olive nei singoli calibri										> 15
6.11.1979				5,80	13,04	17,39	39,86	22,46	1,54		94,20
6.12.1979				7,46	7,46	39,55	21,64	14,93	6,72	2,24	92,54
17.11.1980	7,36	41,47	38,80	9,03	1,00						1
16.12.1980	13,10	49,31	28,97	6,21	2,07	0,34					2,41
20.11.1981	14,84	24,61	34,77	23,05	1,56	1,17					2,73
21.12.1981		9,90	14,07	32,81	28,65	8,33	6,25				43,23
5.11.1982	3,33	9,52	25,71	29,52	20	10	1,90				31,90
6.12.1982		5,61	15,73	28,08	28,08	13,48	7,30	1,68			50,54
N° olive/kg											
6.11.1979				439	351	313	273	231	206		
6.12.1979				419	335	291	257	227	219	176	
17.11.1980	859	664	556	453	392						
16.12.1980		766	628	526	461	383	322				
20.11.1981	831	623	505	407	363	303					
21.11.1981		658	487	409	341	300	264				
5.11.1982	823	641	497	426	352	306	256				
6.12.1982		562	460	391	346	298	257	218			
Rapporto polpa/nocciolo											
6.11.1979				3,92	4,07	4,27	4,49	5,29	4,39		
6.12.1979				4,28	3,80	3,89	4,26	4,75	4,85	5,76	
17.11.1980	4,00	3,77	3,78	3,78	3,81						
16.12.1980	3,27	3,58	3,88	3,80	4,49	4,73					
20.11.1981	3,07	2,96	3,62	4,04	3,40	3,83					
21.12.1981		3,08	3,53	3,60	3,81	4,08	3,97				
5.11.1982		3,5	3,88	3,78	3,99	3,97	4,19	4,82			
6.12.1982		5,12	4,68	5,22	5,34	5,55	6,14	5,49			

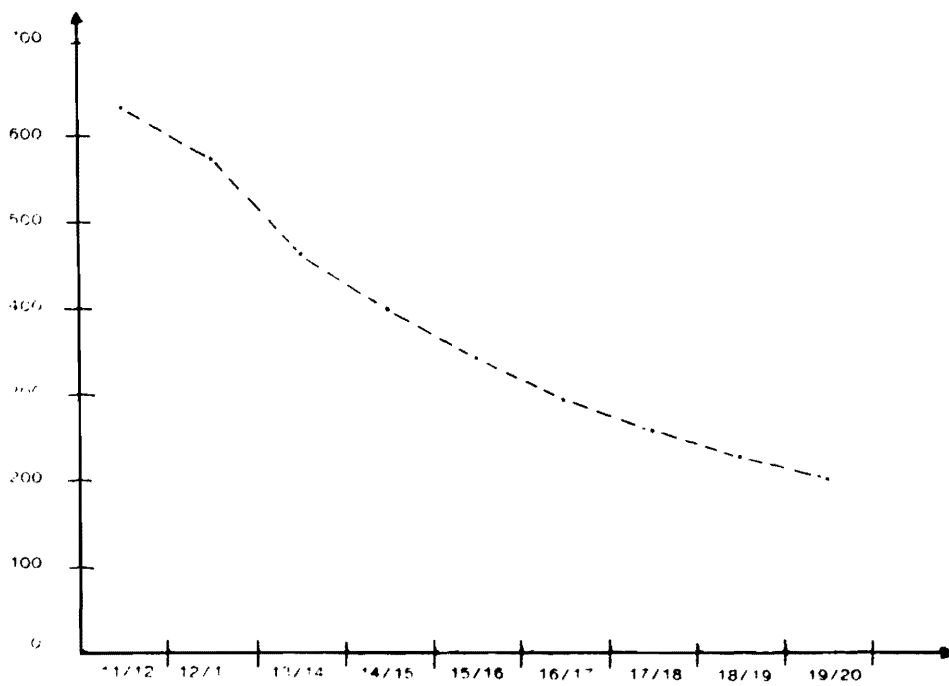


Grafico 2 Andamento del n° di olive/kg nei diversi calibri - Oliena
Evolution of n° of olives/kg in severals calibres - Oliena

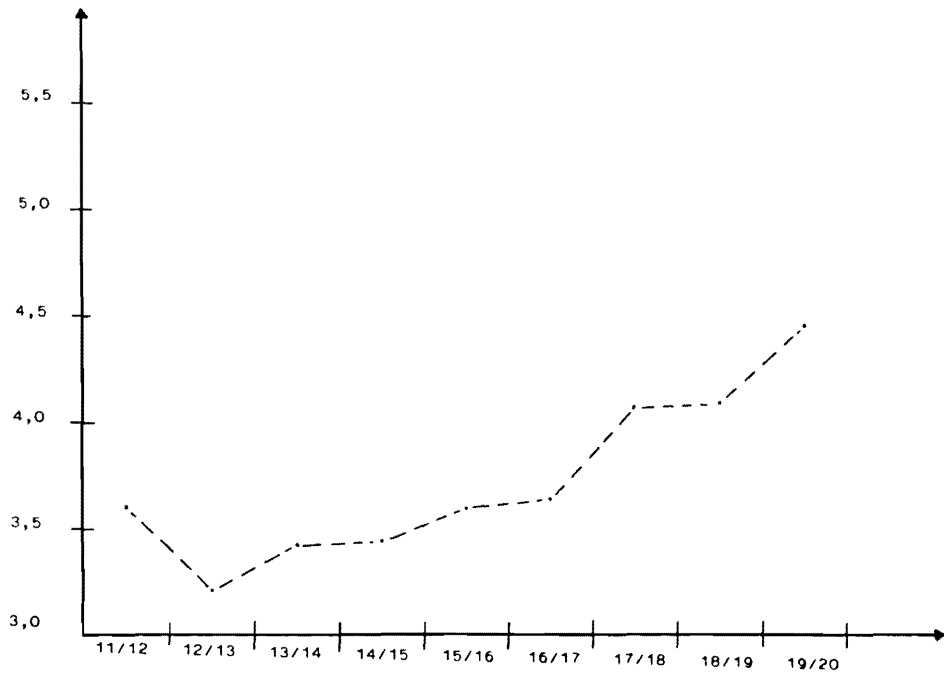


Grafico 3 Rapporto polpa/nocciolo nei diversi calibri - Oliena
Pulp/stone ratio in severals calibres - Oliena

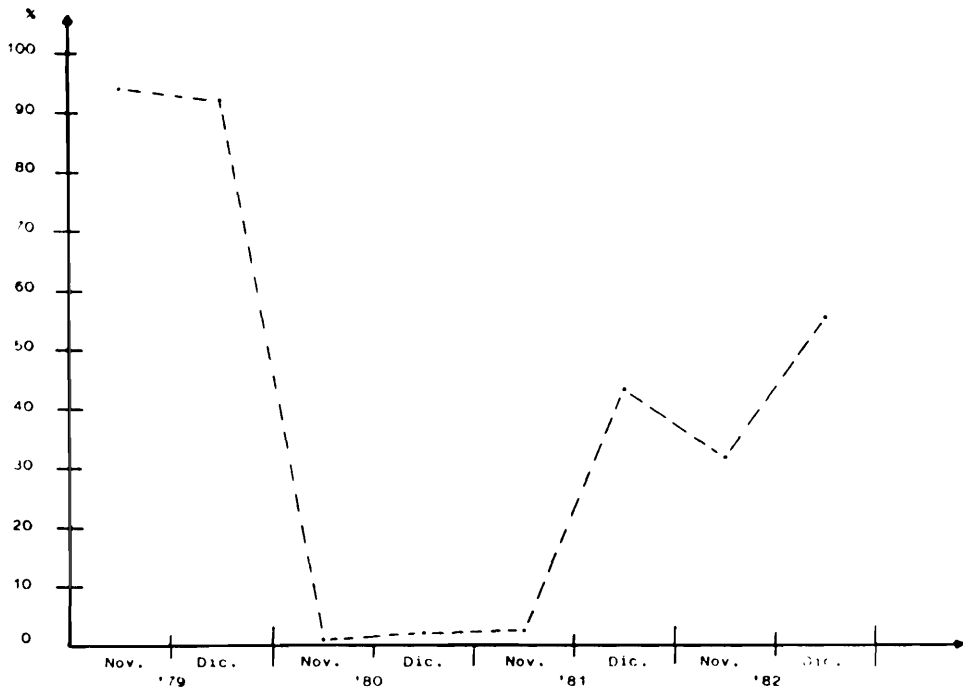


Grafico 4 Percentuale dei calibri 15 mm nei diversi anni - Dorgali
Percentage of calibre 15 mm in severals years - Dorgali

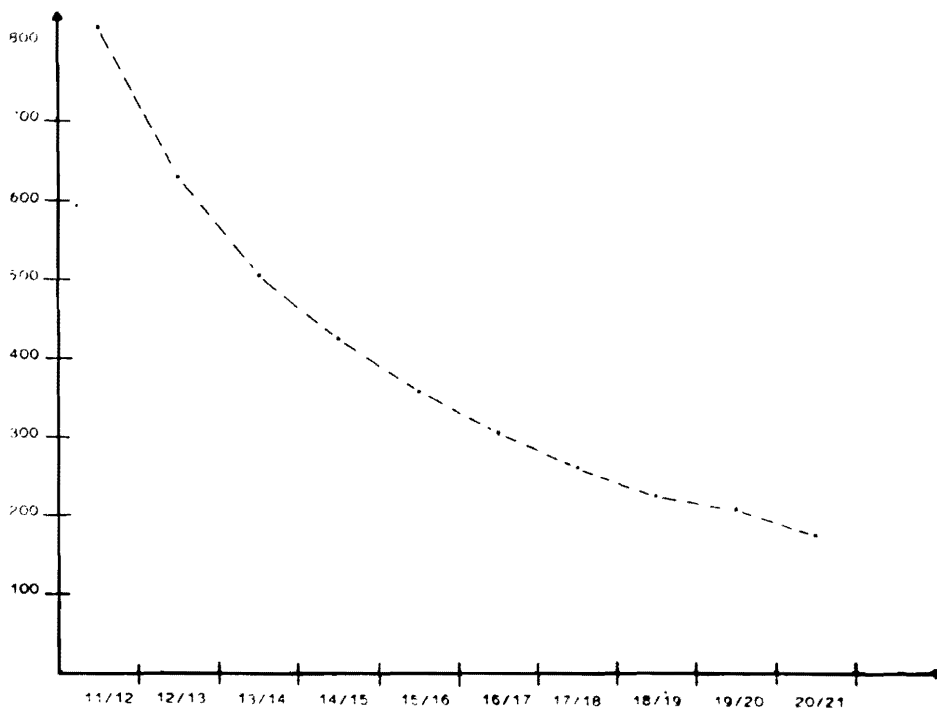


Grafico 5 Andamento del n° di olive/kg nei diversi calibri - Dorgali
Evolution of n° of olives/kg in several calibres - Dorgali



Grafico 6 Rapporto polpa/nocciolo nei diversi calibri - Dorgali
Pulp/stone ratio in severals calibres - Dorgali

Tab. 5 Campione di massa delle olive Bosane coltivate a Dorgali sottoposte a lavorazione: sistema «Greco al naturale» l'8.1.1980. Caratteristiche tecnologiche
 Standard of «Bosana» olives cultivated in Dorgali country prepared by employing «Greco al naturale» method. 8.1.1980, technological characteristics

Calibro	mm	13		14		15		16		17		18		Totale
		14	15	15	16	16	17	17	18	18	19			
Olive	N°	4	15	56	61	19	4	159						
Peso totale	g	8,5	36,5	159,1	201,3	70,4	18,2	494,0						
Peso medio olive	g	2,12	2,43	2,84	3,30	3,70	4,55	3,11						
Nocciolo	g	1,9	7,5	33,0	37,6	12,4	3,2	95,6						
Polpa	g	6,6	29,0	126,1	163,7	58,0	14,9	398,3						
Peso medio nocciolo	g	0,47	0,49	0,59	0,62	0,65	0,81	0,60						
Peso medio polpa	g	1,65	1,93	2,25	2,68	3,05	3,74	2,51						
Nocciolo	%	22,41	20,53	20,74	18,68	17,62	17,69	19,36						
Polpa	%	77,59	79,47	79,23	81,32	82,38	82,31	80,64						
Polpa/nocciolo		3,46	3,87	3,82	4,35	4,68	4,64	4,17						
N° olive per Kg		471	411	352	303	270	220	322						
% sul peso totale		1,72	7,39	32,21	40,76	14,25	3,68	100						
% sul numero totale		2,52	9,43	35,22	38,36	11,95	2,52	100						
Acidità polpa (in aceto citrico)													0,70	
pH polpa													4,32	
Zuccheri riduttori	%												2,54	
Umidità	%												57,59	
Residuo secco	%												42,41	
Lipidi	%												29,90	

Subito dopo un preventivo lavaggio in acqua corrente le olive sono state immerse nella salamoia al 3% per tre giorni; questo trattamento è stato ripetuto per tre volte consecutive prime di essere immerse nella salamoia definitiva alla concentrazione del 10%, mantenuta tale con periodica aggiunta di sale fino a stabilizzazione dove hanno subito una lenta fermentazione a carico degli zuccheri presenti sulla polpa, che in genere porta il pH su valori attorno a 5 ed una altrettanto lenta deamarizzazione per idrolisi del principio amaro contenuto nella polpa delle olive. Durante il periodo di trasformazione sono stati eseguiti dei controlli sia sulla polpa che sulla salamoia riportati qui di seguito.

Tab. 6 Olive Bosane coltivate a Dorgali. (Controlli effettuati durante la lavorazione)
Bosana olives cultivated in Dorgali country (verifications effected lasting preparation)

	26.2.1980 I° controllo	17.4.1980 II° controllo
<i>Salamoia</i>		
pH	4,37	4,83
Acidità totale g/l	0,38	0,88
Acidità volat. g/l	0,18	0,19
Acidità fissa g/l	0,21	0,69
Zuccheri riduttori %	0,12	0,16
NaCl %	5,09 (port. 10%)	8,78 (port. 10%)
<i>Pasta</i>		
pH	4,80	5,14
Acidità totale g/l	0,96	3,6
Acidità volat. g/l	0,31	2,3
Acidità fissa g/l	0,65	1,30
Zuccheri riduttori %	1,95	tr.
NaCl %	8,01	8,78

Al 6° mese di conservazione le olive si presentavano leggermente amarognole e con una polpa di consistenza e sapore ottimi.

Non si è riscontrata alcuna decolorazione risultando di color nero intenso uniforme. Da un punto di vista organolettico la conserva è stata giudicata ottima da un vasto numero di assaggiatori.

CONCLUSIONI

La ricerca condotta su due oliveti della varietà «Bosana» coltivata nella zona di Oliena e di Dorgali ha permesso di verificare che al momento della maturazione fi-

siologica, variabile peraltro entro limiti abbastanza ampi in funzione dell'andamento climatico dei vari anni, le olive della varietà in esame possono essere adeguatamente trasformate in olive da mensa nere.

In particolare la quota di olive con calibri superiori ai 15 mm è senz'altro ottimale per questo tipo di trasformazione.

Va da sé che la percentuale di olive distinguibili alla lavorazione variano a seconda dell'andamento climatico e della alternanza delle produzioni nell'ambito di valori molto ampi. Normalmente durante gli anni di scarica pur avendo una produzione più scarsa globalmente si ha una percentuale piuttosto elevata di olive destinate alla mensa.

Interventi di tipo agronomico tesi ad equilibrare le piante (lavorazioni, concimazioni, potature) potrebbero rendere le percentuali utilizzabili più omogenee.

Le prove di trasformazione hanno altresì dimostrato come questa varietà si presti ottimamente alla produzione di olive nere in salamoia.

In definitiva la varietà esaminata rappresenta una materia prima che può essere utilizzata vantaggiosamente per la trasformazione in olive nere, portando ulteriori frazioni di reddito alla olivicoltura.

Si ringrazia il Consorzio Oleario Sardo, i Centri di Assistenza Tecnica di Nuoro, Oliena e Dorgali, il dr. Pietro Sircana per la collaborazione prestata nel corso della ricerca.

BIBLIOGRAFIA

- 1) CHERCHI PABA F. (1974) - Evoluzione storica dell'attività industriale agricola, caccia e pesca in Sardegna. Regione autonoma Sarda - Cagliari.
- 2) BALDINI E., SCARAMUZZI F. - (1963) - Olive da tavola. Edagricole - Bologna.
- 3) MILELLA A. - (1975) - Contributo allo studio delle cultivar sarde di olio - 1° - Indagini condotte in provincia di Sassari - Studi Sass. Ann. Fac. Agr. Sassari, V, 40.
- 4) VODRET A., BRIGHIGNA A., DENTI M., DE ANGELIS M. - (1977) - Le varietà di olive sarde suscettibili di trasformazione per olive da mensa verdi. Nota 1° - Caratteristiche e attitudini delle cv.s Pizz'e Carroga e Olla Manna - Annali Ist. Sperim. Elaiotecnica - Pescara, VII, n. 39.
- 5) A. BRIGHIGNA, R. CAMPUS, M. DENTI - (1978) - Le varietà di olive sarde suscettibili di trasformazione per olive da mensa - Nota III° - Caratteristiche e attitudini delle cv.s Palma e Tondo di Sassari. Annali Ist. Sperim. Elaiotecnica - Pescara - VIII, 42.
- 6) A. VODRET, M. DENTI, V. VACCA - (1978) - Le varietà di olive sarde suscettibili di trasformazione per olive da mensa - Nota II - Caratteristiche e attitudini della cv. Sivigliana - Studi Sassaresi Ann. Fac. Agr. Sassari - vol. XXVI.

- 100 Ha di coltura principale
- 20 Ha di coltura principale
- 100 Ha di coltura secondaria
- 20 Ha di coltura secondaria

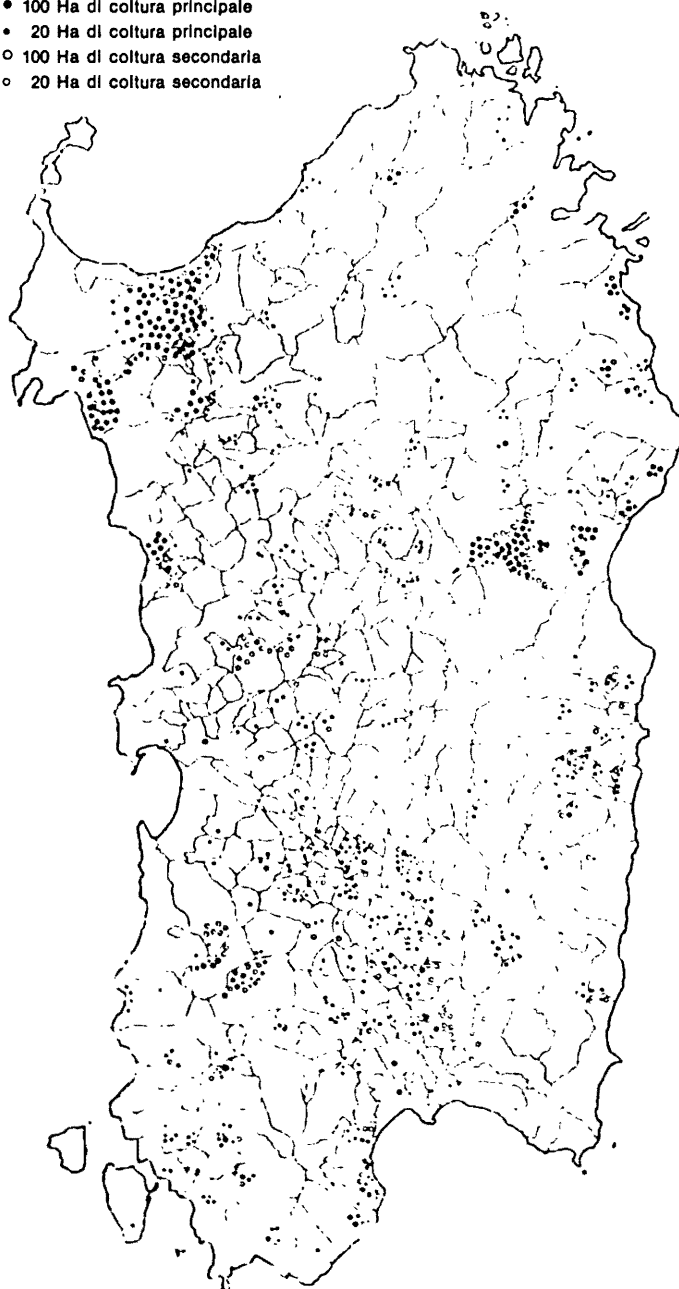


Fig. 1 - Principali aree di coltivazione olivicola

