

Oli “sonicati”, gli oli extravergini di oliva ricavati dall'estrazione a ultrasuoni. Anche il Molise protagonista

Leggevo questi risultati sull'ultimo numero, quello del 3 febbraio, di Mercacei, un notiziario spagnolo che esce anche in lingua inglese, molto diffuso nel mondo dell'olivo e dell'olio. In prima pagina, sotto il titolo “Ultrasuono nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva”, che riportava la presentazione del risultato di una sperimentazione che c'è stata in Puglia a dicembre scorso. Una rivoluzione ed un'importante novità nel campo dell'olio, i due aspetti più sottolineati nell'articolo riportato da Mercacei. Mi sono ricordato, mentre leggevo l'articolo, che, avendo la fortuna di conoscere Mena Aloia, l'interessante notizia di questa rivoluzionaria innovazione tecnologica non era poi, per me, una novità. Mena Aloia, una giovane e dinamica imprenditrice di Colletorto, uno dei venti e più comuni molisani che hanno dato vita all'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio, in occasione di un incontro alla fine del 2014, mi ha parlato del suo progetto “Ultra Dop olive oil”, da lei coordinato, con la professoressa Maria Lisa Clodoveo dell'Università di Bari referente, e della realizzazione di un prototipo di frangitura a ultrasuoni, nel suo frantoio di Colletorto, grazie a un cofinanziamento della Regione Molise, Psr 2007-2013. Mi sono ricordato, anche, di quando, pochi mesi dopo, Aprile 2015, ho avuto il piacere di seguire una sua relazione di illustrazione del progetto e dei primi risultati ottenuti con il suo “nuovo” frantoio, che sono poi quelli illustrati a dicembre, in Puglia, e che Mercacei ha fatto bene a riportare ed a presentare come una importante novità per il mondo dell'olivo e dell'olio e quello dei consumatori. Non c'è dubbio, è una novità di rilievo, un risultato tecnologico straordinario, una vera e propria rivoluzione con significativi vantaggi, se si pensa al minor costo dell'investimento; risparmio di tempo; sostenibilità dei processi; più resa e, ciò che più conta, più qualità dell'olio, grazie alla maggiore presenza degli elementi che fanno dell'olio un amico della salute di chi lo consuma e lo sa usare al meglio a tavola e in cucina. In pratica il nuovo frantoio funziona così: le onde ultrasoniche determinano effetti micromeccanici che causano il cosiddetto fenomeno della *cavitazione*, una semplice azione meccanica che porta alla creazione, nella massa della pasta di olive, di microscopiche bolle di vapore, che crescono, e una volta raggiunto il diametro critico, implodono violentemente. Questo collasso, improvviso e forte, libera energia provocando, con la rottura della parete cellulare, la fuoriuscita di tutti i componenti dell'olio contenuti nella particella. Ecco il risultato della più elevata qualità ed ecco - con il superamento della fase di granulazione - la realizzazione di una più stretta continuità, cioè di un sistema di estrazione dell'olio dalle olive davvero continuo, più di quello che è partito trent'anni fa. Ed ecco anche i minori costi e la possibilità di una migliore gestione degli investimenti, per non parlare della riduzione dei tempi di lavorazione. Per completare questa mia riflessione, stimolata dalla lettura di un articolo riportato su un organo d'informazione che esce in Spagna (la notizia dell'incontro di dicembre, per mia disattenzione, non l'ho letta da nessuna parte), torno al neologismo “sonicati” che, personalmente, ho letto quando il panel test di Larino, con a capo Maurizio Corbo, ha degustato per la prima volta - già nel novembre del 2015 - ed ha espresso il primo giudizio (positivo) su questi oli ottenuti con il nuovo processo di spremitura a ultrasuoni, appunto “sonicati”.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Pasquale Di Lena - ideatore e promotore delle Città dell'Olio - Presidente onorario