

Tabella riepilogativa dei contenuti chimici delle olive cv Frantoio, Moraiolo e Leccino campionate nel comune di Fiesole (FI).

Determinazioni Cultivar	Data di campionamento	Rapporto polpa/nocciolo	Umidità olive (%)	Contenuto di olio (g/kg di oliva fresca)	Resa teorica in olio al frantoio* (%)	Contenuto di zuccheri (g/kg di oliva fresca)	Contenuto di oleuropeina (mg/kg) **	Contenuto di fenoli totali (mg/kg) **	Contenuto di demetiloleuropeina (mg/kg) **	Olive verdi (%)
Frantoio	09/09/2019	1.24	42.2	109	9.3	27.2	14924.7	55727.9	0	100
Moraiolo	09/09/2019	1.61	49.3	103	8.7	32.4	18806.3	64234.0	0	100
Leccino	09/09/2019	1.21	44.7	79	6.7	33.4	14165.0	61677.6	0	100
Frantoio	30/09/2019	1.90	48.8	132	11.2	18.1	11760.7	37532.4	0	100
Moraiolo	30/09/2019	2.35	51.0	142	12.1	25.0	13896.0	53063.5	0	100
Leccino	30/09/2019	1.85	54.2	94	8.0	21.8	17844.7	62401.5	0	66
Frantoio	14/10/2019	2.36	48.9	167	14.2	22.7	16937.9	47138.2	683.6	94
Moraiolo	14/10/2019	2.49	49.8	180	15.3	26.4	17810.3	50900.3	404.6	74
Leccino	14/10/2019	2.07	50.9	133	11.3	28.8	16063.2	51692.1	2145.0	35
Frantoio	21/10/2019	2.54	47.5	200	17.0	22.1	14776.1	51613.0	3418.5	75
Moraiolo	21/10/2019	3.17	50.0	196	16.6	24.6	16909.5	52994.4	385.2	50
Leccino	21/10/2019	2.09	49.7	138	11.8	28.0	20383.1	61288.0	4919.8	31

Frantoio	28/10/2019	2.52	45.6	212	18.0	20.4	19958.8	55778.7	2490.9	72
Moraiolo	28/10/2019	2.75	51.9	185	15.7	24.2	17612.1	49480.6	1983.3	47
Leccino	28/10/2019	2.46	50.1	167	14.2	23.6	10918.0	53392.6	9978.6	0
Frantoio	04/11/2019	2.73	50.5	201	17.0	17.8	11077.1	40993.3	2709.2	72
Moraiolo	04/11/2019	3.08	50.8	206	17.5	20.8	17848.0	55705.8	783.2	40
Leccino	04/11/2019	2.71	53.5	160	13.6	19.2	7988.1	52521.3	7707.3	0
Frantoio	11/11/2019	2.89	52.1	196	16.7	16.7	9216.6	34201.9	3069.9	66
Moraiolo	11/11/2019	3.44	51.1	205	17.4	20.8	15536.9	49183.8	949.2	29
Leccino	11/11/2019	2.68	53.1	162	13.8	18.0	9024.2	45363.9	3005.8	0
Frantoio	18/11/2019	3.40	54.5	212	18.0	16.3	5905.5	21064.7	2336.9	64
Moraiolo	18/11/2019	3.42	56.1	201	17.1	18.2	15325.1	35829.4	456.1	22
Leccino	18/11/2019	2.93	56.5	167	14.2	17.2	6081.7	30896.8	8048.4	0

* La resa teorica di olio al frantoio è stata calcolata considerando che l'olio presente nelle olive venga estratto all'85%.

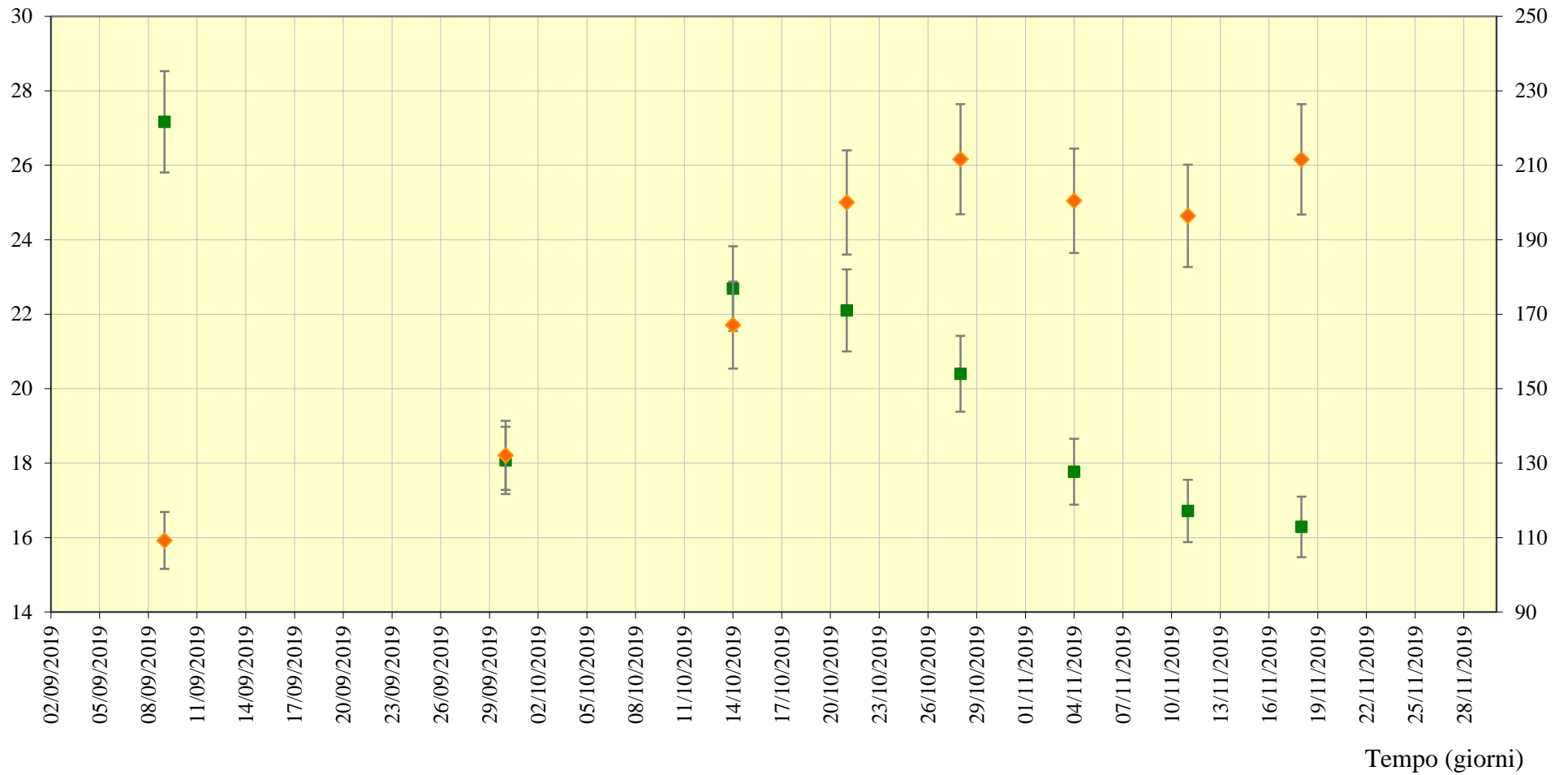
** I dati relativi al contenuto di composti fenolici totali e di oleuropeina sono espressi come mg_{oleurop} per kg di oliva fresca.

nc=non campionati; nd=non dosati

Contenuto di zuccheri
(g/kg)

Frantoio Fiesole 2019

Contenuto di olio
(g/kg)



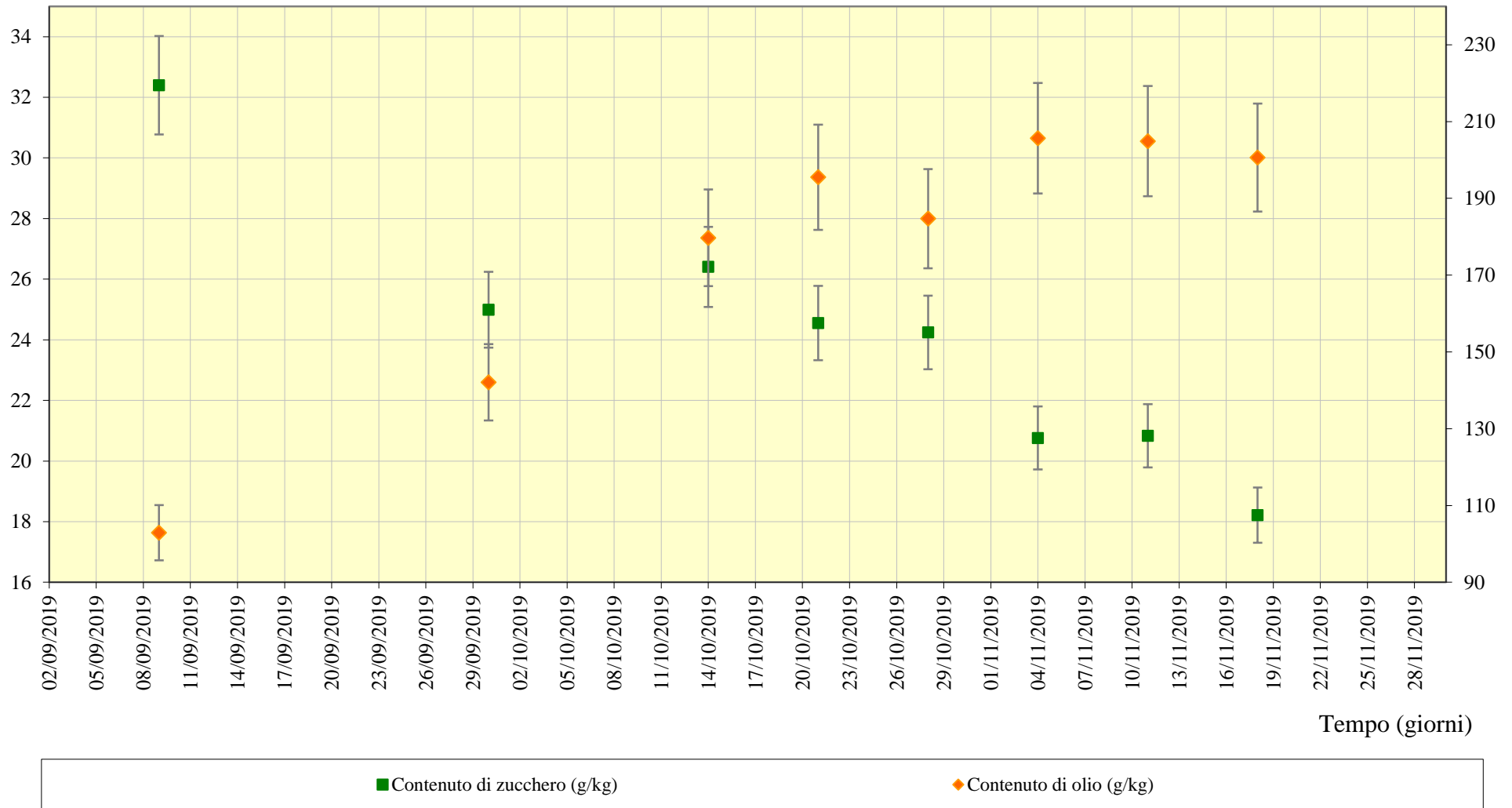
■ Contenuto di zucchero (g/kg)

◆ Contenuto di olio (g/kg)

Contenuto di zuccheri
(g/kg)

Moraiolo Fiesole 2019

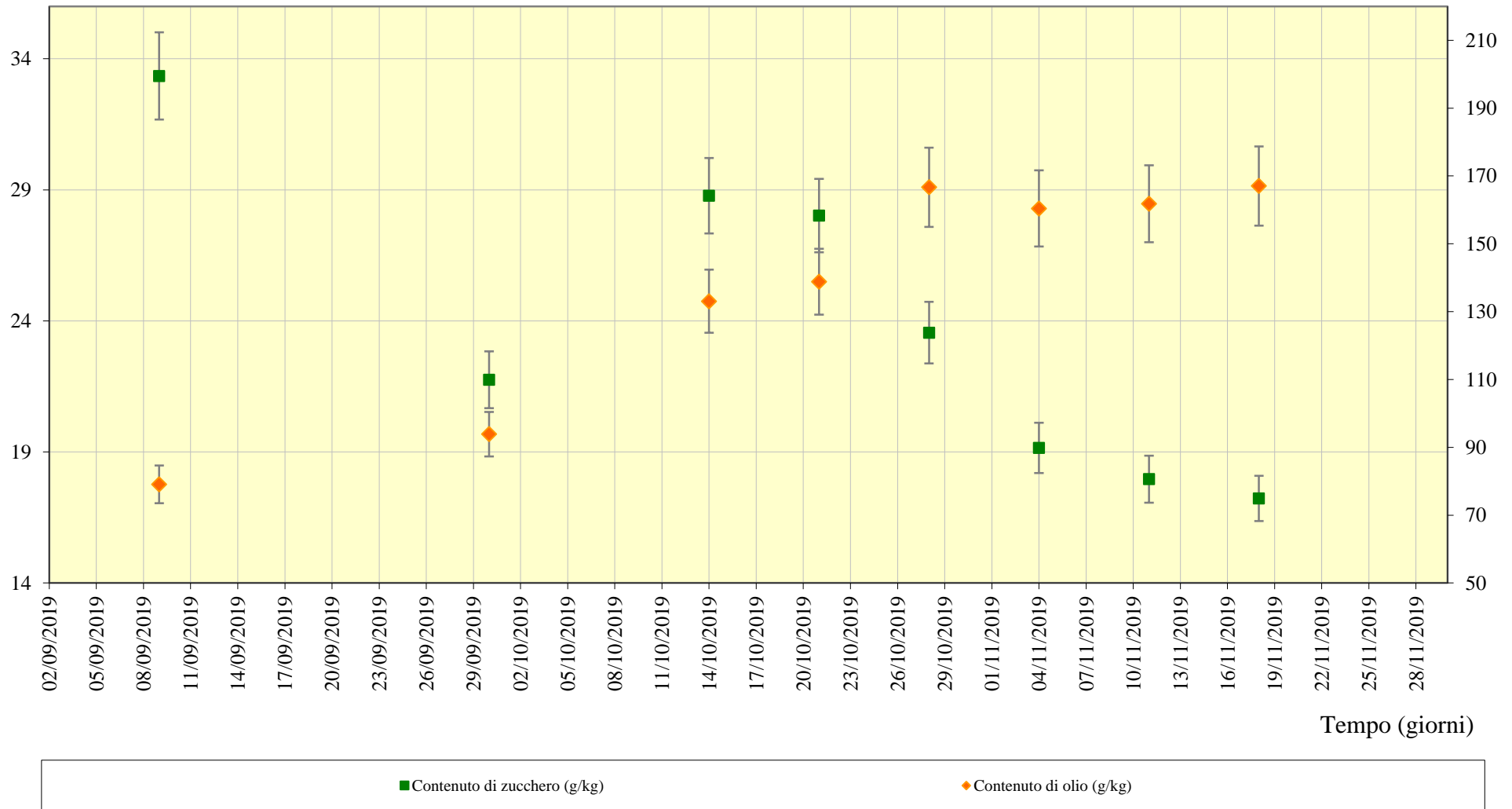
Contenuto di olio
(g/kg)



Contenuto di zuccheri
(g/kg)

Leccino Fiesole 2019

Contenuto di olio
(g/kg)



COMMENTO della settimana 18-22 Novembre:

Dall'analisi dei dati chimici delle olive di cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino si può osservare quanto segue:

- rispetto alle settimane precedenti il contenuto di olio non ha mostrato variazioni significative per le tre cultivar (solo un lieve aumento per la cultivar Frantoio);
- il contenuto zuccherino è in lieve calo per Moraiolo e Leccino e pressoché stabile per il Frantoio.
- Per quanto riguarda i contenuti fenolici, per il Frantoio si è osservata una forte diminuzione del contenuto totale (-38%) e della oleuropeina (-35%), mentre per la demetiloleuropeina, prodotto derivato dalla degradazione della oleuropeina, la diminuzione è stata più contenuta (-24%). Per il Leccino il contenuto totale e di oleuropeina è in diminuzione (-33% per entrambi), mentre il contenuto di demetiloleuropeina è tornato su valori simili a due settimane fa. Per il Moraiolo, infine, si è registrata una diminuzione sia del contenuto totale (-27%) che della demetiloleuropeina (-50%), mentre l'oleuropeina è stabile.

In sintesi:

- **I valori dei contenuti di zuccheri (stabili o in leggera diminuzione) e olio (pressoché inalterati), indicano che tutte e tre le cultivar hanno raggiunto il livello di maturazione tecnologica da circa 15 giorni. Non sono da escludere ulteriori lievi cali del contenuto zuccherino. La decisione del momento di raccolta deve essere valutata tenendo conto anche del contesto della difficile stagione legata ai forti attacchi parassitari e alla bassa produttività registratasi in molte zone dei fattori sopra elencati. In ogni caso, i dati qui riportati suggeriscono di completare la raccolta non aspettando oltre.**

Quello di oggi è l'ultimo report per la campagna olearia in corso.

Si ricorda che i dati ed il relativo commento sono relativi alle cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino nell'area microclimatica di Fiesole (FI).