

Innovazione, nel Molise un olio extravergine agli ultrasuoni

A Colletorto rivoluzionata la molitura delle olive grazie ad un frantoio ipertecnologico

Luca Falcone

C'è chi l'olio prova a contraffarlo e chi nel nostro Paese, invece, punta all'eccellenza e all'innovazione testando un procedimento unico al mondo per la produzione dell'extravergine: gli ultrasuoni. Siamo in un piccolissimo e sperduto borgo del Molise, nel Comune di Colletorto in provincia di Campobasso. Poco più di duemila anime vivono qui insieme a centinaia di migliaia di piante di olivo che fanno da sfondo a un panorama bellissimo, in quella parte del Molise che degrada verso la Puglia. Piccoli paesini ormai quasi tutti disabitati dove l'emigrazione verso le grandi città, soprattutto del Nord Italia, e verso l'estero non s'è mai fermata. Restano in pochi, insieme a tantissimi anziani che si godono la pace, l'aria buona e il cibo genuino in questo pezzo di mondo incontaminato. Ed è proprio qui che Mena Aloia, una signora caparbia e determinata, figlia di una famiglia che da decenni produce olio extravergine nella terra della caratteristica

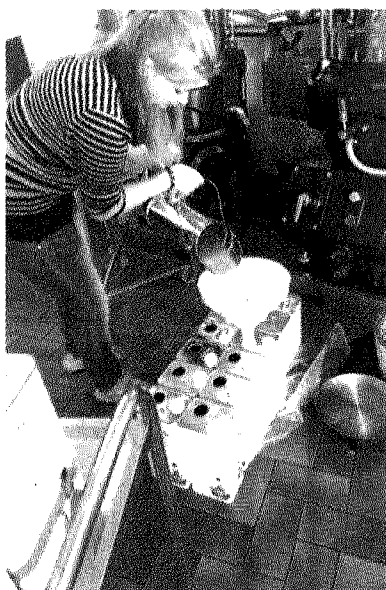
oliva nera di Colletorto, ha deciso di mettere da parte le pesanti macine di pietra e le presse e di innovare completamente il processo di molitura delle olive.

A credere in questo progetto un gruppo di aziende locali, con capofila il frantoio Aloia, l'Università degli Studi di Bari, per il lato scientifico e, dal punto di vista tecnico, la multinazionale svedese "Alfa Laval", leader mondiale della produzione di impianti per l'estrazione di olio extravergine d'oliva. Insieme hanno progettato e messo a punto un sistema ad ultrasuoni per la produzione di extravergine ad elevato valore nutrizionale e a ridotto impatto ambientale. La scelta di utilizzare gli ultrasuoni nell'estrazione dell'olio ha suscitato un particolare interesse sia nel mondo scientifico che in quello produttivo e industriale. «L'applicazione degli ultrasuoni - ha spiegato Mena Aloia nel suo nuovissimo e ipertecnologico frantoio di Colletorto, che domina la vallata di fronte al comune di San Giuliano di Puglia, epicentro del terremoto che colpì queste zone nel 2002 - nasce dalla necessità di rispondere alle mutate esigenze del mercato, ed è finalizzata ad offrire impianti di molitura delle olive ad alta efficienza

lavorativa ed energetica, riducendo i tempi di lavorazione del 50% perché richiede la metà delle gramole (macchine che mescolano la pasta oleosa favorendo la separazione dell'olio e dell'acqua di vegetazione da quella solida, la sansa) e diminuendo il fabbisogno energetico. Si ottiene così un extravergine ad alto valore benefico per la salute, con una maggiore concentrazione di tocoferoli e carotenoidi».

Nessuna paura per l'utilizzo degli ultrasuoni che sono già utilizzati in diversi ambiti della vita di tutti i giorni e contribuiscono al benessere e alla salute: dalle ecografie durante la maternità, all'odontoiatria, alla medicina estetica a quella in campo terapeutico. Dal punto di vista analitico, l'Università di Bari ha certificato che gli ultrasuoni conservano intatti i parametri qualitativi prescritti dalla legge per l'olio extravergine. Anche i polifenoli - ovvero le sostanze antiossidanti naturali presenti nell'olio e utili per l'eliminazione dei radicali liberi, con effetti positivi a livello cardiovascolare e di arresto della crescita tumorale - hanno mantenuto concentrazioni inalterate ed a volte anche superiori agli oli convenzionali. Infine, le valutazioni organolettiche hanno evidenziato un gusto più armonico in questo olio extravergine rispetto a quelli non "sonicati".

Grazie agli ultrasuoni i tempi di lavorazione sono stati ridotti del 50%



Lavoro di gruppo. Il progetto è stato realizzato dal frantoio Aloia, l'università di Bari e la multinazionale svedese "Alfa Laval".

