

Panoramica sulla qualità degli oli vergini di oliva **prodotti in Romagna**

A. BENDINI, L. CERRETANI, G. LERCKER

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI UNIVERSITÀ DI BOLOGNA CESENA (FC) – ITALIA

Sebbene l'Emilia-Romagna sia solo al quindicesimo posto in quanto a produzione di oli da olive in Italia, tuttavia la tendenza di questi ultimi anni vede un interesse crescente soprattutto verso l'ottenimento di oli di elevata qualità. Questo dato trova conferma nella recente acquisizione della denominazione di origine protetta (DOP) per l'olio "Colline di Romagna" (Reg. CE n. 1491/03), che ha fatto seguito alla storica DOP "Brisighella" (Reg. CE 1263/96). Questa attenzione può trovare una spiegazione nel diffondersi di una crescente sensibilità dei consumatori per la salubrità e la naturalità degli alimenti. Sono pertanto da valorizzare gli effetti positivi del consumo di oli vergini da olive sulla salute umana, legati sia al rapporto bilanciato tra gli acidi grassi presenti, sia al prezioso contenuto in sostanze antiossidanti e vitamine, nonché alle caratteristiche note sensoriali. L'areale produttivo regionale è in realtà concentrato in Romagna, delimitato dalle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini ed in particolare in quest'ultima si ha la maggiore distribuzione di frantoi. In questa sperimentazione si sono studiate le caratteristiche sia chimiche che organolettiche di un gruppo di campioni rappresentativi della produzione media della Romagna con l'intento di "fotografare" la situazione reale di un'annata produttiva. L'attenzione è stata volta soprattutto all'analisi dei profili in componenti volatili e fenolici, eseguita rispettivamente tramite tecniche analitiche SPME/GC e HPLC-DAD/MSD ed alle corrispondenze con le principali note organolettiche percepite da un Panel di assaggiatori esperti.

Parole chiave: olio vergine di oliva, qualità, aroma, fenoli, analisi sensoriale.

SURVEY ON THE QUALITY OF VIRGIN OLIVE OILS PRODUCED IN ROMAGNA

Although Emilia-Romagna region is only fifteenth, regard to the production of olive oil in Italy, in the last years its trend is turning towards the production of oils with high quality. The recent acquisition of designation of protected origin (PDO) "colline di Romagna" (EC reg. n. 1491/03) that follows the more historical PDO "Brisighella" (EC reg. 1263/96), validates this tendency. The spreading of the care for healthy and natural food might be an explanation for this increasing attention of consumers. Therefore, it is particularly important to improve the positive effects of the consumption of virgin olive oils for human health, due to both balanced ratio among fatty acids and the precious amount of antioxidants, vitamins and sensorial attributes. The productive area is concentrated in Romagna, among Ravenna, Forlì-Cesena and Rimini provinces: in particular, the last one, has higher distribution of olive mills if compared to the others. The aim of this experimentation is to realize a picture of the real situation representative of the mean production of Romagna. The chemical and organoleptic characteristics of a large group of samples have been studied. In particular, SPME/GC and HPLC-DAD/MSD has been carried out respectively for the study of volatile and phenolic profiles, and a study of correlation of these chemical composition with the main sensory notes perceived by a panel of assessors, has been realized.

Key words: virgin olive oil, quality, aroma, phenols, sensory analysis