Tèrmite di Bitetto, un'oliva tira l'altra

È la varietà autoctona utilizzata per la preparazione dell'oliva da tavola dolce "baresana"per la quale si attende il riconoscimento della Dop. Il metodo di trasformazione tipico è quello al naturale o alla greca

di Maria Lisa Clodoveo[1] e Luisa Palmisano[2]
[1]*Dipartimento Interdisciplinare di Medicina, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro",*
[2]*Assessore alla Cultura, al Turismo, alle Politiche rurali del Territorio e alle Politiche Agricole - Comune di Bitetto*

L'Italia è il terzo Paese produttore di olive da tavola nell'Unione Europea dopo la Spagna e la Grecia, con circa 96.000 tonnellate all'anno. In particolare, la Puglia e la Sicilia sono le principali regioni produttrici contribuendo rispettivamente per il 26% e il 50% della produzione nazionale.

Una posizione di eccellenza per l'alimento protagonista di aperitivi e antipasti e ingrediente immancabile nelle insalate, nei primi, nei secondi e nei prodotti da forno, non solo per il contributo al gusto, ma soprattutto perché fonte di composti fenolici ad alto potenziale biologico, utili per la salute umana, in particolare idrossitirosolo, tirosolo e acido elenolico, prodotti dell'idrolisi dell'oleuropeina e del ligstroside, molecole responsabili del caratteristico sapore amaro dell'oliva appena raccolta dall'albero.

Tradizionalmente le varietà di olive da mensa, sono caratterizzate da rapporto elevato tra polpa e nocciolo e un contenuto di olio ridotto. Sebbene i costituenti chimici possano essere modificati da alcuni fattori (origine geografica, varietà, pratiche e maturità) la composizione media dei frutti d'oliva comprende il 50% di acqua, il 22% di olio, il 19% di carboidrati, il 6% di cellulosa, l'1,6% di proteine, l'1,5% di sostanze inorganiche e l'1-3% di composti fenolici. Fattori colturali, ambientali e tecnologici, come il processo di fermentazione, possono influire sulla composizione fenolica quali-quantitativa delle olive da tavola. Tra i metodi di deamarizzazione (tabella 1), il metodo "alla greca" è il più vantaggio-

Tabella 1 - Metodi di deamarizzazione e preparazione per olive da mensa verdi, cangianti e nere.

Olive verdi			Olive cangianti
Sivigliano	**Castelvetrano**	**Al Naturale**	**Al Naturale, alla Greca**
Cernita, calibratura, trattamento con soda, lavaggi, salamoia, fermentazione, confezionamento, pastorizzazione.	Cernita, calibratura, soluzione sodico-alcalina, addolcimento, fermentazione.	Cernita, calibratura, schiacciamento e denocciolatura, salamoia, fermentazione, confezionamento, pastorizzazione.	Cernita, calibratura, salamoia, fermentazione, lavaggi, salamoia.
Olive nere			
Kalamata	**Californiano**		**Al Sale Secco**
Cernita, calibratura, incisione, lavaggi, salamoia, immersione in aceto, confezionamento in olio d'oliva.	Cernita, calibratura, salamoia, trattamento con soda, ossidazione all'aria, lavaggi, trattamento con sali ferrosi, salamoia, pastorizzazione, confezionamento e sterilizzazione.		Cernita, disidratazione con sale secco.

© 2019 Copyright Edizioni **Edagricole - Edizioni Agricole** di New Business Media s.r.l.

Tab. 2 - Le olive da mensa Dop italiane

Dop	Nocellara del Belice	La Bella della Daunia	Ascolana del Piceno	Oliva di Gaeta
Cultivar	Nocellara	Bella di Cerignola	Ascolana Tenera	Itrana
Sistema di lavorazione	Castelvetrano	alla Sivigliana	alla Sivigliana	alla Itrana
Zona di produzione	Valle del Belice, in particolare nei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna (Trapani).	Comuni di Cerignola, Stornara, Stornarella e Orta Nova (Foggia) e i comuni di San Ferdinando di Puglia e Trinitapoli (Barletta-Andria-Trani).	Tra le province di Ascoli Piceno e Fermo, nella regione Marche, e la provincia di Teramo, nella regione Abruzzo.	Comuni delle province di Latina, Frosinone e Roma, per il Lazio, e in provincia di Caserta, per la Campania.
Rif. normativo	Reg. CE 134/1998, L. 15/6 del 21.1.1998	Reg. CE 1904/2000, L. 228/57 dell' 8.9.2000	Reg. CE 1855/2005, L. 297/5 del 15.11.2005	Reg. UE 2252/16, L. 340 del 15.12.16

so sotto il profilo della qualità salutistica del prodotto, poiché si basa sulla sola aggiunta di sale (6 al 10%, per circa 6-8 mesi) e sulla spontanea fermentazione, condotta da una popolazione mista di microrganismi, costituita principalmente da lieviti e batteri lattici.

La fermentazione lattica è considerata la fase fondamentale nei processi di fermentazione spontanea, poiché determina numerosi effetti simultaneamente: dall'idrolisi dell'oleuropeina, che rende le olive più appetibili, alla riduzione del pH della salamoia, che impedisce la crescita di microrganismi patogeni, fino alla modifica del sapore e della consistenza del prodotto finale.

L'oliva baresana

Tra le olive da mensa più pregiate del meridione, nella Puglia centrale, nei territori agricoli della Città Metropolitana di Bari, si produce l'Oliva Baresana, il prodotto della conservazione in salamoia dei frutti della cultivar Tèrmite di Bitetto raccolti in cangiante. La cultivar è tra le più antiche varietà regionali coltivate ed è diffusa in impianti specializzati solo sul territorio dei Comuni di Bitetto, Binetto, Bitritto, Grumo Appula, Modugno, Palo del Colle, Sannicandro di Bari e Toritto.

▲ **Olive alla baresana (cv. Tèrmite di Bitetto).**

Dalla combinazione tra il genotipo unico di questa cultivar e le condizioni ambientali, combinate con le tradizionali pratiche colturali e lo specifico metodo di concia, nasce un oliva con caratteristiche qualitative uniche e distinguibili, tali da candidarla a divenire la quinta Dop italiana delle olive da mensa dopo i quattro riconoscimenti comunitari già conseguiti dalla nostra nazione (tabella 2).

Le origini antiche

La cultivar Tèrmite di Bitetto insiste sul territorio pugliese da più di 1000 anni, e la sua origine antica è desumibile anche

Deamarizzazione "alla Greca"

Il metodo Greco consiste in una deamarizzazione biologica compiuta da batteri lattici, cresciuti spontaneamente nella salamoia. Questo processo è fortemente influenzato dalla cultivar, dalla comunità di microrganismi naturalmente presente nell'ambiente di lavorazione, da fattori intrinseci come il pH, l'attività dell'acqua, la concentrazione di cloruro di sodio della salamoia, la disponibilità di nutrienti e di ossigeno, la concentrazione di composti fenolici ad azione antimicrobica, e da fattori estrinseci come il tempo e la temperatura di fermentazione.

Una recente ricerca (D'Antuono *et al.* 2018, Food chemistry: 248, 137-145) dell"Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (Ispa-Cnr, Bari) ha dimostrato che l'impiego di colture starter selezionate su cultivar di olive da tavola pugliesi è in grado di influenzare la composizione fenolica, l'attività antiossidante e la biodisponibilità delle molecole salutistiche rendendo le olive da mensa veri e propri alimenti funzionali. In particolare sono stati studiati gli effetti della fermentazione di starter microbici autoctoni sulla composizione fenolica delle olive da tavola pugliesi, Bella di Cerignola, Tèrmite di Bitetto e Cellina di Nardò, evidenziando anche l'influenza delle cultivar. Una coltura starter è una coltura microbica impiegata allo scopo di avviare un processo di trasformazione assicurandone l'esito tecnologico.

La ricerca ha dimostrato che le olive da tavola fermentate sono un'ottima fonte di composti che promuovono la salute, poiché l'idrossitirosolo e il tirosolo sono quasi 8 volte più abbondanti che nell'olio d'oliva.

La selezione degli starter può prevedere l'uso di microrganismi autoctoni prelevati dall'ambiente di lavorazione e scelti in funzione delle seguenti caratteristiche:

- capacità di acidificazione e il potere acidificante;
- tolleranza al sale;
- temperatura di crescita;
- facilità nella rimozione delle cellule a fine fermentazione;
- resistenza ai batteriofagi;
- capacità di idrolizzare l'oleuropeina;
- sintesi di batteriocine.

Pur preservando la "naturalità" del metodo, l'uso degli starter in fermentazione può abbreviare notevolmente i tempi di produzione migliorando anche le caratteristiche sensoriali, nutrizionali e salutistiche delle olive da tavola. ■

© 2019 Copyright Edizioni **Edagricole - Edizioni Agricole** di New Business Media s.r.l.

dal nome che porta. Pur essendo una varietà autoctona di origine spontanea, non necessitando originariamente innesto alcuno perché nata direttamente e spontaneamente dal seme, il termine dialettale "Tèrmite" (dal latino termes – itis = ramo staccato) indica gli olivi selvatici giovani (di 5-8 anni) estirpati dalla macchia mediterranea con le masse ovolari innestati con la cultivar desiderata. La pratica dell'innesto degli ulivi selvatici è stata comunque la tecnica alla base della diffusione dell'olivicoltura in Puglia.

Esistono numerosi documenti storici che fanno riferimento alla Tèrmite di Bitetto. Uno di essi risale all'inizio del primo millennio, essendo stato emesso il 6 maggio 1186 anno XXI del regno di Guglielmo il Buono, pubblicato col numero CXXXI nel Codice Diplomatico Normanno di Alfonso Gallo; si tratta di una dichiarazione di riconoscimento di proprietà di alcuni appezzamenti di terreno situati nell'agro di Bitetto e nella quale più volte è riportata la parola latina "*termitum*" in riferimento alla varietà di alberi ivi coltivati.

Un altro è contenuto in un protocollo notarile del secolo XVIII e riguarda un atto rogato a Bitetto il 18 novembre 1763 dal notaio Giuseppe Tommaso Mastrangelo nel quale, tra le spese annualmente elencate e sostenute da un tutore per lavori ai terreni di proprietà di alcuni minori, ve ne è riportata una per lavori di "innesti degli alberi di olive termiti".

▲ **Olive nere fritte dalla cultivar Tèrmite di Bitetto.**

Esistono, inoltre, altre attestazioni e testimonianze più recenti, ricavate nell'ultimo secolo.

Sin dagli anni 70 del secolo scorso l'oliva dolce Tèrmite di Bitetto è stata oggetto di un accurato e costante impegno di ricerche biologiche e di scelte nella tecnica dì produzione da parte degli agricoltori sino a conseguire risultati positivi sia come prodotto agronomico che di mercato.

Questi fattori, uniti alla genuinità delle caratteristiche organolettiche e al conveniente processo produttivo, hanno determinato apprezzamento e diffuso la coltivazione anche da parte degli olivicoltori dei paesi limitrofi nei quali oggi si trovano estensioni di terre con impianti della "oliva dolce".

Caratteri agronomici e produttivi

Nota anche con i sinonimi "Cima di Bitetto", "Mele di Bitetto" e "Oliva Mele" è presente nell'elenco delle varietà italiane di olivo, ufficialmente iscritta nello Schedario Olivicolo Italiano al n.329 con codice 531 (D.M. 04/11/1993 n.573 – G.U. n.3 del 05/01/1994 S.O. n.2).

La pianta con portamento espanso e chioma mediamente folta, è caratterizzata da vigoria medio bassa e produttività discreta.

È una cultivar parzialmente autofertile, come la maggior parte delle cv. per consumo diretto, necessita pertanto di impollinatori per migliorare l'allegagione, come ad esempio la Mele, la Olivona o la Coratina, la S.Agostino, la Biancolilla, la Bella di Cerignola.

La cv. Tèrmite di Bitetto presenta una fioritura abbondante con basse percentuali di fiori con ovari abortiti (10 %) rispetto alla media di altre cultivar da mensa (> 50%).

Il frutto si presenta, all'atto della raccolta, idoneo per la concia alla baresana, di colore cangiante da verde a violaceo,

Un prodotto davvero naturale

Le olive raccolte direttamente dall'albero all'inizio della invaiatura, vengono collocate in panieri in modo da evitare lesioni e compressioni della polpa, che deprezzerebbero il prodotto, e trasportate in cassette di plastica, basse e fenestrate, per arieggiare i frutti. Nell'arco delle 24 ore le olive vengono avviate al lavaggio con acqua potabile. Le olive sono poi poste in salamoia con una concentrazione compresa fra 9 e 10% (peso/volume) di sale, conservate in un luogo asciutto e lontano dalla luce solare.

Le condizioni per evitare lo sviluppo di microrganismi indesiderati che possono alterare la qualità e la sicurezza del prodotto richiedono una concentrazione di sale ≥ 8% e un pH ≤ 4,3.

L'eventuale inoculo di starter microbici selezionati in formulazioni liquide o essiccate e liofilizzate di lieviti e batteri lattici può agevolare il processo di fermentazione delle olive verso una migliorata efficienza fermentativa e una riduzione dei tempi di fermentazione, una maggiore sicurezza dal punto di vista microbiologico, migliorate caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto rispetto alla fermentazione spontanea.

Durante l'intero corso del processo fermentativo è richiesto, con scadenza settimanale, il monitoraggio del pH e della salinità, provvedendo ad apportare correzioni. Al termine del processo il pH dovrà necessariamente aver raggiunto un valore inferiore a 4,3.

Nell'intero processo si distinguono 2 fasi: quella iniziale o tumultuosa che dura 20-30 giorni, durante i quali il prodotto, in salamoia all'8%, subisce un lento processo di deamarizzazione e la fermentazione aerobica con produzione di gas che è consigliabile allontanare dalla salamoia. Terminata la fase iniziale, le olive sono poste in contenitori chiusi. Qui inizia la fermentazione anaerobica, che procede lentamente e consente il proseguimento del processo di deamarizzazione. Le olive assumono le caratteristiche organolettiche tipiche di questa lavorazione.

Durante il processo il colore perde d'intensità per cui i frutti assumono una colorazione non omogenea rosa-marrone. Per correggere il colore e rendere uniformi le partite è sufficiente l'esposizione all'aria per 2-4 giorni prima di procedere al confezionamento. Le olive possono essere trasformate in forma intera, snocciolata, farcita o condita, e possono essere utilizzati ingredienti facoltativi quali: aceto, olio extravergine di oliva, spezie, erbe ed estratti naturali. ■

© 2019 Copyright Edizioni **Edagricole - Edizioni Agricole** di New Business Media s.r.l.

Valorizzazione sui mercati locali e internazionali

Dagli anni 1990, ogni settembre viene organizzata a Bitetto la Sagra dell'oliva da mensa "Tèrmite di Bitetto".
L'annuale evento consente alle aziende agricole locali non solo di esporre le pregiate olive allo stato naturale o nei tipici vasi e vasetti a varie forme, lavorate e farcite nei tanti modi tradizionali, pronte per la degustazione o lo smercio, ma ad alcune di esse, convenientemente attrezzate, di farle gustare anche fritte o con altri ingredienti, accompagnate da bruschette o pane casereccio, ai visitatori, ai turisti ed a tutti coloro che, allettati dalle attrattive della sagra, si riversano numerosi.
Aziende produttrici di mezzi agricoli, inoltre, mostrano nuovi modelli a trazione meccanica, moderni attrezzi o ultimi ritrovati del settore in fatto di raccolta diretta dagli alberi.
La manifestazione permette pure, con conferenze e dibattiti, di argomentare su temi a carattere specifico e di aggiornare gli olivicoltori sulle novità legislative in tema di coltura olivicola, sulla cooperazione e sulla economia agricola.
Convenientemente apprezzata sul mercato nazionale, la Tèrmite di Bitetto sta progressivamente conquistando anche i mercati esteri; essa, richiesta dai tanti oriundi connazionali e dai loro discendenti che la conoscono e ne hanno ivi propagandato le sue particolari caratteristiche, viene esportata in Germania, in Francia, in Svizzera, in Inghilterra e soprattutto negli Stati Uniti d'America, da varie aziende locali che, dedite alla sua preparazione e alla sua lavorazione, ne hanno fatto la prima attrice dell'olivicoltura per frutti da mensa. ■

▲ **Frutti verdi di Tèrmite di Bitetto.**

▲ **Frutti all'inizio dell'invaiatura.**

con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle di grandezza piccola; la forma si presenta ellittica, con apice arrotondato, umbone assente, base piana, cavità peduncolare mediamente profonda, e peso medio di 7 grammi con valori che raggiungono 12 g in funzione dello stato di maturazione, dell'andamento climatico, dell'annata agraria e della tecnica di coltivazione ed è caratterizzata da una elevata resa in polpa, da una facilità di sgocciolatura e da una ottima consistenza della polpa; il rapporto polpa/nocciolo è maggiore di 8; la resa in polpa è dell'85% con punte che sperimentalmente verificate raggiungono valori prossimi a 90%; il contenuto in zuccheri riduttori è intorno al 2,5%; il contenuto in olio sulla sostanza secca è tra il 35% e 48%,

Presenta una elevata produttività e precocità di maturazione che insieme ad una ridotta alternanza di produzione ne fanno una varietà molto apprezzata. E considerata una delle migliori per la destinazione del prodotto allo stato "verde". L'invaiatura è precoce e concentrata, la raccolta viene praticata prevalentemente a mano.

La forma di allevamento predominante è quella a vaso cosiddetto "barese". Il vaso barese è caratterizzato da un notevole sviluppo della massa legnosa e da un modesto volume della vegetazione, quest'ultima portata da branche pendenti disposte su più palchi, in modo da formare un cilindro abbastanza spoglio ma continuo e ben distribuito lungo tutto il perimetro della chioma.

La produzione si aggira intorno ai 1400 kg per ettaro di media negli appezzamenti a bassa intensità di coltivazione, fino ad arrivare ai 2000 kg nei terreni dove tale cultivar è più presente.

La Tèrmite di Bitetto ha notevole plasticità di adattamento e buona resistenza alle principali malattie. ■

© 2019 Copyright Edizioni **Edagricole - Edizioni Agricole** di New Business Media s.r.l.