



## La varietà Bianchera premiata anche dalle analisi di laboratorio

*La Bianchera-Belica è una specie di olivo molto rustica e vigorosa, semplice da coltivare e con una resistenza media agli agenti patogeni. La conservazione delle risorse genetiche è un obiettivo fondamentale della moderna agricoltura, specie per il mantenimento di varietà autoctone. Per ottimizzare la conservazione e l'utilizzazione della frutta locale, è indispensabile un'analisi della diversità genetica di queste mediante l'uso di marcatori molecolari, basati sull'analisi del Dna, sia per il notevole potenziale discriminatorio fra genotipi, sia per la loro 'neutralità' rispetto alle condizioni ambientali.*

*L'agronoma Natascia Ricci, presso l'Università di Udine, lavorando sulla Bianchera-Belica, ha provveduto alla caratterizzazione genetica (fingerprinting) consistente nell'estrarre del Dna dal materiale vegetale da piante adulte al momento del germogliamento. Ciò è stato fatto eseguendo il prelievo in diverse aziende del Friuli Venezia Giulia e della Slovenia. In base ai dati conseguiti è possibile concludere che i campioni analizzati appartengono alla stessa cultivar. Nei campioni di Bianchera-Belica la variabilità genetica riscontrata è inesistente, pertanto si può affermare che i campioni, analizzati con il metodo del fingerprinting molecolare sono geneticamente omogenei. Le variazioni dello sviluppo vegetativo riscontrate in campo, secondo la Ricci, possono essere dovute all'influsso dei diversi climi e microclimi cui sono esposte le piante. Inoltre, dopo il test Rancimat, gli oli ottenuti da varietà Bianchera-Belica hanno mostrato limitate variazioni del contenuto percentuale di acido linoleico (variazione inferiore al 10%). Al contrario, gli oli ottenuti dalla cultivar Leccino mostrano variazioni maggiori, con diminuzione del 50-90% di tale acido. Unicamente la varietà Bianchera-Belica presenta tempi di induzione al Rancimat significativamente più elevati rispetto alle altre varietà.*

*Il Rancimat test provoca un'ossidazione accelerata del grasso a elevata temperatura e in flusso d'aria e, tramite esso, viene determinato il tempo necessario a determinare una cospicua produzione di perossidi (irragidimento). Gli acidi grassi maggiormente insaturi, essendo in maggior misura soggetti a ossidazione, sono modificati nella loro struttura con formazione di idroperossidi e successiva rottura della molecola: ciò ha come risultato una diminuzione della loro concentrazione.*

*La reazione di ossidazione può venire contrastata e rallentata dalle sostanze ad azione antiossidante di cui l'olio extravergine di oliva è particolarmente ricco se paragonato ad altri oli vegetali, ma la cui concentrazione può essere fortemente influenzata da parametri legati alle caratteristiche intrinseche della cultivar o estranee come ambiente, gestione agronomica o altro. Dunque, si conferma ancora una volta la bontà qualitativa dell'olio Tergeste e la lungimiranza degli olivicoltori nostrani che hanno conservato questa varietà autoctona con le sue precise caratteristiche.*