

mondiale. Il suo mercato internazionale è molto dinamico e caratterizzato da una continua crescita e perfino nel proprio paese di origine non si soddisfa adeguatamente la domanda. Questo si riflette negli alti prezzi che devono pagare i consumatori. Questo frutto in Italia è poco conosciuto e può essere coltivato quasi esclusivamente in Calabria e Sicilia dove, nell'ultimo decennio, è cresciuto l'interesse da parte degli agricoltori e dei consumatori. Lo scopo di questo lavoro è stato quello di valutare la qualità dei frutti ottenibili in alcune aree della costiera settentrionale della Sicilia. La prova è stata svolta in contrada Furiano, ai confini tra i comuni di Caronia e Acquadolci in provincia di Messina. Sono state prese in esame quattro cultivar di lici e precisamente Kwai Mai, Wai chee, Tai So e Brewster. Un campione di frutti raccolto alla maturazione commerciale è stato sottoposto alla determinazione di: peso, diametro trasversale e diametro longitudinale del frutto, peso del seme, peso della polpa e della buccia, indice di colore della buccia, contenuto in solidi solubili (brix°), acidità, rapporto contenuto in solidi solubili/acidità, contenuto in acqua, proteina grezza e fibra totale. Dalle osservazioni fatte risulta evidente che tra le quattro varietà, le più promettenti sono la Wai Chee e la Kwai Mai, che hanno mostrato frutti dalle qualità interessanti, caratterizzati da una buona percentuale di semi abortiti e da un ottimo equilibrio organolettico. In conclusione, la coltivazione del lici nelle zone costiere della Sicilia è una realtà che può espandersi proficuamente, garantendo produzioni di qualità e quindi un elevato guadagno per il produttore.

### **Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di frutti di mango (*Mangifera indica* L.) coltivati in Sicilia**

**Vittorio Farina<sup>1</sup>, Agata Mazzaglia<sup>2</sup>, Diego Padoan<sup>1</sup> e Francesca Barone<sup>1</sup>**

diego.padoan@unipa.it

<sup>1</sup> Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università di Palermo

<sup>2</sup> Dipartimento di Scienze delle Produzione Agrarie e Alimentari, Università di Catania

Già da qualche decennio la forte crisi delle colture frutticole tradizionali e il contesto allargato dei mercati, impongono agli operatori del settore nuove scelte culturali. A questo proposito, già da qualche tempo, in Sicilia è cresciuto l'interesse per i fruttiferi tropicali e subtropicali come il Mango (*Mangifera indica* L.). Sulle coste settentrionali questa coltura, sebbene le superfici siano ancora frammentate e piuttosto esigue, è una realtà in forte espansione. Le potenzialità sono date dalle favorevoli condizioni pedoclimatiche che permettono di ottenere un prodotto di elevati standard qualitativi superiori a quelle dei frutti importati. Obiettivo di questo lavoro è lo studio delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di frutti di mango coltivati in Sicilia. La sperimentazione è stata condotta in contrada Furiano, ai confini tra i comuni di Caronia e Acquadolci in provincia di

Messina. Le sei varietà prese in esame, all'interno di un calendario di maturazione che va da agosto a settembre, sono state: Glenn, Irwin, Kensington Pride, Maya, Osteen, e Tommy Atkins. Sui frutti raccolti a maturazione commerciale sono stati rilevati il peso del frutto, il diametro trasversale e quello longitudinale, il peso del seme, la consistenza della polpa, il contenuto in solidi solubili, l'acidità titolabile in acido malico. Per caratterizzare queste produzioni è stato anche definito il profilo sensoriale (UNI 10957, 2003) da un panel addestrato che ha quantificato venti descrittori sensoriali. È emerso un quadro di ampia variabilità delle caratteristiche chimico-fisiche per le varietà in esame con valori interessanti per Glenn, Kensington Pride e Maya confermati dal panel effettuato. Sulla base delle caratteristiche qualitative raggiunte l'espansione della coltura del mango in Sicilia prospetta ampie potenzialità. Occorre però concentrare l'attenzione sulle varietà promettenti e diversificare l'offerta in funzione del calendario di maturazione.

### **Caratterizzazione degli oli vergini d'oliva calabresi**

**Federica Greco, Alba Patarino, Massimiliano Pellegrino, Pietro Toscano e Innocenzo Muzzalupo**

innocenzo.muzzalupo@entecra.it

CRA-OLI, Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia, Rende (CS)

Secondo il Reg. UE 61/2011 del 24.01.2011 gli oli vergini di oliva sono quegli oli estratti per semplice molitura e spremitura delle olive e in base ad alcuni parametri analitici vengono distinti nelle seguenti categorie merceologiche: olio extra vergine di oliva, avente un'acidità libera massima dello 0,8%; olio vergine di oliva, avente un'acidità massima del 2,0% e olio di oliva lampante con acidità maggiore al 2,0%. Nel seguente lavoro si riportano i dati ottenuti nell'ambito del progetto CERTOLIO ([www.certolio.org](http://www.certolio.org)) riguardante l'analisi chimico-fisico e sensoriale eseguite su campioni di oli vergini prelevati, nella campagna olearia 2012/13, presso le aziende olivicole calabresi. In particolare sono stati esaminati circa 100 oli di cui il 69% proveniente da aziende olivicole presenti nel cosentino; il 13% dall'area del crotonese; il 15% dall'area del catanzarese ed infine il 3% da aziende del reggino. Tutti i campioni sono stati analizzati sulla base dei parametri chimico-fisico e sensoriale riportati nel Reg. UE 61/2011 e suddivisi in base alla classificazione merceologica corrispondente. Dai risultati ottenuti si evince che il 45% degli oli analizzati risultano essere oli extravergine di oliva; il 47% risultano oli vergine di oliva ed infine l'8% risultano essere oli di oliva lampante. Gli oli d'oliva risultati extravergini sono stati ulteriormente suddivisi in base a parametri più restrittivi rispetto a quelli del suddetto regolamento (acidità  $\leq 0.3\%$ ; n° di perossidi  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg; ac oleico  $\geq 65\%$ ; tocoferoli tot.  $\geq 120$  mg/Kg; fenoli tot.  $\geq 200$  mg/Kg; fruttato mediana  $\geq 3$ ) al fine di individuarne gli oli di alta