



Olio subacqueo: svolta nella conservazione o esperimento economicamente insostenibile?

15 Aprile 2025 

GENOVA – Il legame tra l’olio e il mare è al centro di innovativi studi che hanno come obiettivo quello di comprendere al meglio la reazione del prodotto alla conservazione in acque marine. Un esperimento ormai collaudato da diversi anni in ambito vinicolo che ha fatto scaturire la volontà di scoprire la resistenza dell’olio alle medesime condizioni.

Se per il vino hanno fatto la differenza la pressione applicata dalla profondità di immersione, le temperature costanti e l’influenza della presenza dell’ossigeno, ci si è chiesto quale risultato avrebbe dato un prodotto come l’olio.

Una decisione intrapresa sulla scia del produttore croato **Denis Plastic** che da diversi anni conserva il suo olio nelle acque del mare. In quel caso le sperimentazioni avevano dato grandi risultati con gli oli della cantina subacquea Coral Wine. Bottiglie di ceramica scura poste in acqua dai 6 ai 14 mesi senza che le caratteristiche organolettiche dell’olio abbiano mai perso qualità e spessore.

“L’idea di conservare l’olio in mare mi è parsa subito interessante da sviluppare. L’ho voluta proporre appositamente a Jamin Portofino – prima startup italiana dedita al cantinamento subacqueo del vino – anche perché uno dei problemi che caratterizza da sempre l’olio è proprio legato alla sua conservazione” dice a *Virtù Quotidiane* **Luigi Caricato**, ideatore del progetto culturale Olio Officina e organizzatore dell’Olio Officina Festival che quest’anno ha avuto come tema centrale proprio il legame tra l’olio e il mare.

“Si tratta di un prodotto, così come tutti i grassi alimentari, dalla vita breve. Rispetto al passato, tuttavia, la shelf life di un olio extravergine di oliva è oggi di gran lunga superiore, sia perché si raccolgono le olive quando non sono ancora mature e di conseguenza possiedono una quantità superiore di molecole antiossidanti, e sia perché la tecnologia in frantoio, i tempi più rapidi di estrazione, i miglioramenti nella conservazione sotto gas inerte e a temperature controllate tra i 15 e i 18 C°, hanno esteso maggiormente la vita di un olio. Proprio per questo ho voluto che si effettuasse questo esperimento”.

Sono diversi i fattori che renderebbero ideale questo tipo di conservazione sott’acqua e li spiega Caricato: “La conservazione al di sotto dei 50 metri di profondità assicura senza dubbio le condizioni ideali per una ottima conservabilità dell’olio, perché posto in assenza di luce e a temperature basse e costanti. Più che di affinamento, tuttavia, io parlerei di



conservazione, anche perché l'olio extra vergine di oliva ha vita, comunque, ben più breve rispetto al vino. Non si prevede alcuna evoluzione, al punto tale da farlo affinare, semmai si tratta di limitare il suo naturale decadimento”.

L'esperimento ha coinvolto anche il laboratorio Chemiservice, specializzato nell'analitica degli oli da olive, analizzando e studiando i parametri chimico-fisici e, successivamente, valutando anche gli aspetti sensoriali. “È emersa una perfetta sovrapposizione tra i campioni conservati nelle profondità marine e quelli conservati nelle medesime condizioni sulle superficie terrestri” conferma la dottoressa **Valentina Cardone** di Chemiservice.

Dall'altro lato, l'azienda ligure Jamin risponde con il titolare **Emanuele Kottakhs**: “Abbiamo voluto prestare la nostra competenza di oltre dieci anni sull'affinamento subacqueo del vino, adeguando l'esigenza specifica di questo prodotto, l'olio, per il quale non avevamo ovviamente obiettivo di evoluzione, ma di preservare e fornire una nuova durata al prodotto”.

“I campioni giunti nei laboratori di Jamin nei loro formati sono stati dapprima imbottigliati in recipienti standard da 0.5 litri e, con una relativa tappatura omogenea in linea con i recipienti, abbiamo applicato la nostra sovracapsula termofusa per garantire e consentire lo stesso tipo di struttura- condizione per ogni singola campionatura analizzata prima di assoggettare i campioni alle pressioni di fondale”.

Una parte dei campioni è stata sottoposta alla stessa pratica di incapsulatura e mantenuta in ambiente terrestre a condizionamento umidità e temperatura controllata nello stesso orientamento orizzontale applicato alle bottiglie che venivano inviate nel laboratorio di fondale di Portofino a oltre 50 metri di profondità e a oltre 6 bar di pressione contraria, con una temperatura costante di 14-15 gradi per il periodo applicato.

“In quella circostanza, per un periodo di 120 giorni, si può certamente affermare che l'unica variabile tra i campioni marini e i testimoni terrestri sia stata la permanenza ad una pressione di oltre 6 bar; infatti, la luce e la temperatura oltre che il confezionamento con relativa incapsulatura sono rimasti invariati sia nel modello terrestre che in quello subacqueo. Alla conclusione i risultati sono stati affidati con un unico lotto di spedizione a Valentina Cardone del Chemiservice che ne ha tratto le indicazioni prodotte durante l'evento di Olio Officina”.

Una pratica che sembra mostrare interessanti risultati, ma che, fino ad ora, in Italia non ha ancora preso piede. “Semplicemente perché l'olio ha una vita breve e tale pratica non è stata ritenuta funzionale, se non per finalità di marketing. Per mia natura sono sempre prudente, non condivido l'idea di creare un impatto mediatico intorno a qualcosa che va ancora sperimentato e studiato”, prosegue Caricato.



“Diverso è per il vino, facilitato proprio perché con il tempo migliora e di conseguenza per sua natura si presta molto all’affinamento subacqueo. L’olio ha un tempo di conservazione che non può essere dilatato. Intanto ciò che è emerso è che si conserva bene sott’acqua, e ora, partendo da questa osservazione, si può cercare di approfondire ulteriormente, anche perché ogni apporto di conoscenza è senz’altro utile e prezioso”

Occorre fare un discorso diverso per il mondo della ristorazione che ancora non risulta essere pronta al mondo dell’olio extravergine di qualità e alla sua conseguente valorizzazione, mostrandosi così impreparato anche da questo punto di vista. Si parla di fattori culturali, ma anche economici: “Inevitabilmente i prezzi saranno più elevati, anche perché l’immersione a regola d’arte, ed eseguita alla giusta profondità, comporta costi maggiori”.

Resta ora da chiedersi se questa nuova frontiera della conservazione dell’olio sia una pratica economicamente sostenibile, al fronte dei risultati ottenuti, o se resterà un esperimento che non andrà a soppiantare la tradizione italiana. Nonostante queste incertezze, resta indubbio il fatto che il mondo olivicolo si presti in maniera ottimale a questo genere di studi e che si stiano muovendo sempre più ingranaggi al fine di valorizzare al meglio un prodotto da sempre vanto della nazione.

