

Olive nere: molte di quelle che si acquistano al supermercato sono  
false

La dicitura commerciale *olive nere* che troviamo sulle confezioni al supermercato, si applica a due diverse tipologie di olive: quelle che vengono colorate di nero chimicamente dall'industria, attraverso una sostanza colorante, e quelle naturalmente scure grazie alla loro completa maturazione sull'albero. In pratica molte delle olive nere che siamo abituati a mangiare, in realtà non sono olive nere. Anche se può sembrare assurdo, la stragrande maggioranza delle olive nere in commercio (e specialmente quelle denocciolate) sono false olive nere.

La verità è che le olive di colore nero (completamente nero) **in natura quasi non esistono**, ma si trovano invece le olive di marrone scurissimo o viola molto scuro, che sembrano nere ma non sono nere. Quelle che vediamo nere al supermercato si ottengono con un espediente chimico colorando delle olive verdi con una sostanza chiamata **gluconato ferroso**, che potete trovare elencata tra gli ingredienti del prodotto. Non si tratta di un colorante vero e proprio, ma di una sostanza derivante dalla ossidazione del ferro, che poi viene aggiunta alle olive a scopo di colorante.

Il gluconato ferroso **non è nocivo**, si usa anche come farmaco o integratore nelle terapie mediche per chi soffre di anemia e necessita di ferro.

**Quelle colorate non sono un granchè**

Olive nere: molte di quelle che si acquistano al supermercato sono false

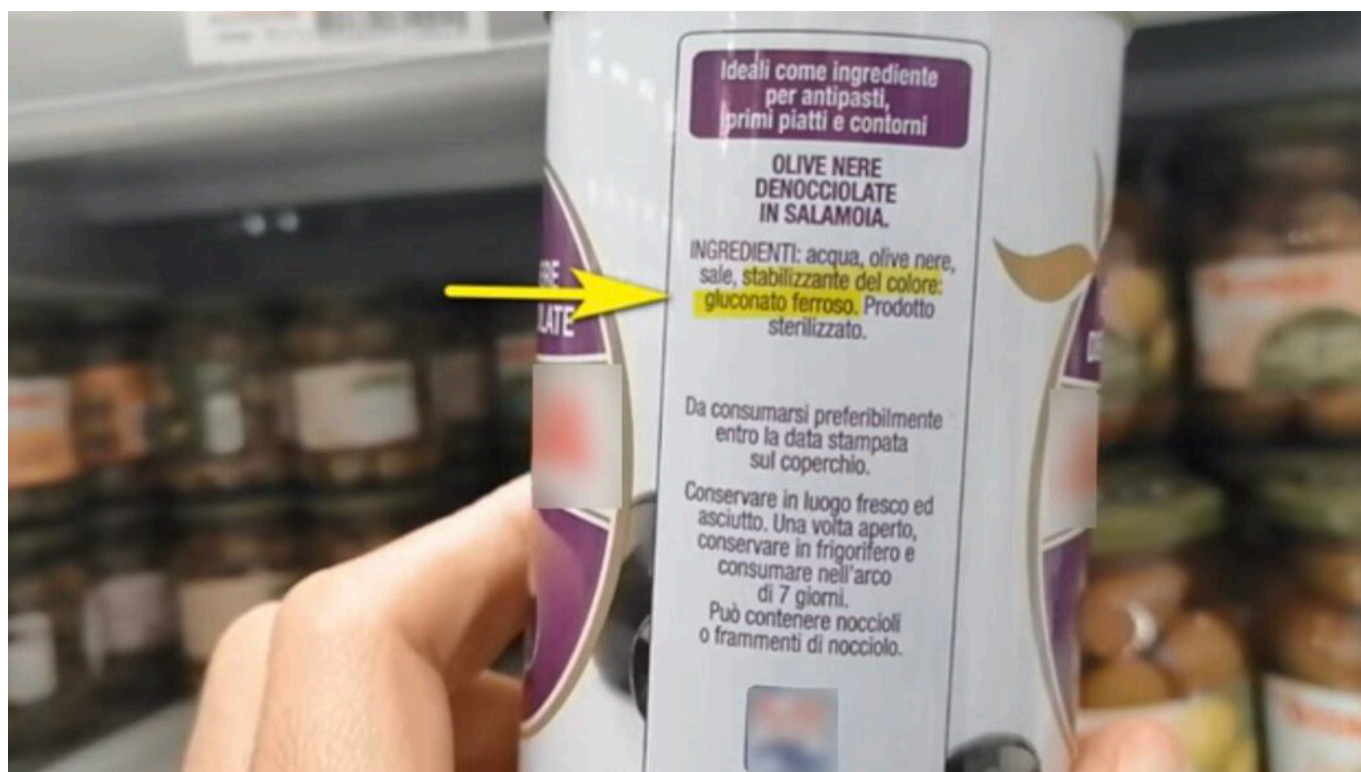


Le olive nere colorate, tuttavia, **hanno un sapore piatto e poco intenso**, a differenza delle autentiche olive nere, o meglio scure, come le olive leccino tipiche del Sud Italia, le taggiasche della Liguria, le olive di Gaeta oppure le olive greche Kalamata provenienti dalla Grecia. E tante altre varianti meno note che si possono trovare in ogni regione italiana.

Inoltre come si può notare facendo attenzione all'origine del prodotto, leggendo attentamente sulle confezioni, quelle colorate sono olive che arrivano quasi sempre **dalla Spagna**, e quindi non fanno parte della produzione nazionale.

**Perché vengono colorate?**

Olive nere: molte di quelle che si acquistano al supermercato sono false



Il motivo che spinge molti produttori alla colorazione artificiale delle olive è **di natura commerciale ed economica**. Le olive scure naturali, ottenute dalla lunga maturazione sull'albero, sono morbide e pertanto il processo di denocciolamento industriale risulta difficile perché rovinerebbe la polpa. Così come più delicata risulterebbe la raccolta, e più dispendioso il trasporto, che comporterebbe, nel caso di olive morbide raccolte al grado di massima maturazione, una certa **perdita di prodotto**. Ecco perché le olive scure, di grande qualità, sono più costose delle "nere", ma anche decisamente più buone, soprattutto se provenienti da territori italiani eccezionali per l'albero di ulivo, oppure dalla Grecia. Come accennato prima, al supermercato si possono trovare anche delle vere olive nere (in barattolo, oltre a quelle sfuse al banco gastronomia), ma le dobbiamo scovare in mezzo a quelle colorate, **leggendo attentamente l'etichetta** degli ingredienti e verificando che non sia presente il gluconato ferroso, usato appunto come sostanza colorante.

**Anche quelle verdi possono essere colorate**



Olive nere: molte di quelle che si acquistano al supermercato sono false



Un occhio di riguardo va posto anche quando si acquistano le olive verdi, specie quelle di grosso calibro (tipo Cerignola), in quanto di tanto in tanto si scoprono delle truffe sulla colorazione delle olive verdi, con sostanze tossiche come il **solfato di rame o la clorofilla ramata**. La colorazione delle olive verdi è severamente vietata per legge, al contrario della colorazione di quelle nere.

“L’ingannevole utilizzo della clorofilla ramata e del solfato di rame, con la conseguente colorazione verde brillante delle olive - [spiegano dalla Forestale](#) - ha il fine di mascherare i difetti di qualità”. Nel 2016 ad esempio è venuto alla ribalta in Italia un grosso caso di truffa sulla colorazione di olive verdi. [Sono state sequestrate](#) in tutta Italia dagli agenti della Forestale **85 tonnellate di olive** da tavola colorate e pericolose per la salute. Diciannove imprenditori sono stati denunciati e hanno dovuto rispondere di commercio di sostanze alimentari nocive e produzione di alimenti con aggiunta di additivi chimici non autorizzati dalla legge. La colorazione, con il fine di nascondere i difetti delle olive, avveniva utilizzando sia la **clorofilla ramata**, sostanza alimentare classificata dalla UE come colorante E141 -

Olive nere: molte di quelle che si acquistano al supermercato sono  
false

un procedimento di colorazione vietato tuttavia dalla legislazione italiana e da quella europea nei prodotti come le olive (non è vietato, ahimè, per colorare cibi industriali e dolciumi come bibite analcoliche, budini, caramelle, conserve alimentari vegetali, marmellate e gelati) - sia il **solfato di rame**, particolarmente nocivo alla salute umana se ingerito.

“Il metodo di lavorazione principale per le olive dolci da tavola, il Castelvetro, prevede l'utilizzo di soda caustica, che permette la *deamarizzazione* del frutto, da cui deriva il nome *dolce* - [ha spiegato il coordinatore dell'attività di indagine](#), Giuliano Palomba del Corpo forestale dello Stato - ma durante la lavorazione il loro colore verde tende a sfumare verso il giallo e questo fa emergere le macchie e i difetti delle stesse olive. L'ingannevole utilizzo della clorofilla ramata E141 e del solfato di rame, con la conseguente colorazione verde brillante delle olive - ha aggiunto - ha il fine di **mascherare tali difetti di qualità**”.

[di Gianpaolo Usai]