

13 Μαρτίου 2019

Έχεις ακούσει για την (σπάνια) ποικιλία ελιάς με χρώμα ελεφαντόδοντου;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το *Leucocarpa*, που ονομάζεται επίσης *Leucolea*, είναι μια ποικιλία ελιάς που χαρακτηρίζεται από μικρά φρούτα τα οποία, κατά την ωρίμαση, παίρνουν ένα λευκό χρώμα ελεφαντόδοντου.



«Κυρίως διαδεδομένη στις περιοχές της νότιας Ιταλίας, με ισχυρή παρουσία στην Καλαβρία, πιθανότατα εισήχθη κατά τον αποικισμό της Magna Graecia», ανέφερε ο Innocenzo Muzzalupo, ερευνητής στο Συμβούλιο Αγροτικής Έρευνας και Οικονομίας, Ερευνητικό Κέντρο για την Ελιά, τα εσπεριδοειδή και τα δένδρα (CREA-OFA), δήλωσε στους Olive Oil Times.

«Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται από αυτή την ποικιλία έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με όλα τα άλλα όσον αφορά τη σύνθεση των λιπαρών οξέων, των γεύσεων και των αρωμάτων που είναι χαρακτηριστικό ενός ελαφρού φρουτώδους προϊόντος», διευκρίνισε ο κύριος Muzzalupo.

«Ένας μικρός αριθμός παραγωγών το χρησιμοποιεί σε μείγματα με άλλες κυρίαρχες ποικιλίες, αλλά λόγω του λευκού χρώματος των φρούτων, το οποίο στη δυτική κουλτούρα συμβολίζει την αγνότητα, κατέληξε να χρησιμοποιείται κυρίως για θρησκευτικούς σκοπούς».



Εξου άλλωστε και η Leucocarpa προορίζεται για τα μυστήρια και άλλες καθολικές ιεροτελεστίες, όπως το να δώσει το χρίσμα στον αυτοκράτορα κατά τη διάρκεια της τελετής στερέωσης.

Ο γενετικός χαρακτηρισμός της Leucocarpa, έδειξε ότι ανήκει σ' ένα μοναδικό στέλεχος του οποίου η περιορισμένη εξάπλωση πιθανώς οφείλεται σε ανήσυχη διάδοση. Στη συνέχεια, οι αγρότες φροντίζουν καλά αυτά τα ελαιόδενδρα, τα οποία κατά τη διάρκεια της περιόδου δίνουν μια ωραία αισθητική επίδραση, η οποία, σύμφωνα με μια μελέτη που πραγματοποίησε η Muzzalupo με άλλους ερευνητές της CREA και του Πανεπιστημίου της Καλαβρίας, οφείλεται σε

«απενεργοποίηση» των φλαβονοειδών και των ανθοκυανινών.



«Η ωρίμανση της ελιάς περιλαμβάνει δύο φάσεις: πρώτον, το πέρασμα και τη σύνθεση της χλωροφύλλης που προκαλεί πράσινο φρούτο και στη συνέχεια την αποικοδόμηση της χλωροφύλλης όταν η ελιά χάνει το χρώμα της», εξηγεί ο ερευνητής μας. «Ταυτόχρονα, γενικά, στις ελιές, όπως και στα περισσότερα φρούτα, η σύνθεση των ανθοκυανινών και άλλων φλαβονοειδών ενεργοποιείται και αυτό προκαλεί το γαλαζωπό ή μαύρο χρώμα τους. Στην ποικιλία Leucocarpa, η ενεργοποίηση φλαβονοειδών και ανθοκυανίνης δεν εμφανίζεται καθόλου», εξήγησε ο Muzzalupo.

«Αυτή είναι η μόνη ποικιλία που παραμένει άσπρη σε οποιοδήποτε στάδιο της ωρίμανσης και εάν αφήσουμε τα φρούτα στα δέντρα μέχρι αργά το χειμώνα, θα τα βρούμε λευκά, που τείνουν να καταστούν κιτρινωπά λόγω της οξείδωσης των λιπιδίων. Στη μελέτη μας προσπαθήσαμε να καταλάβουμε γιατί συμβαίνει αυτό. »

Πηγή: www.ypaithros.gr