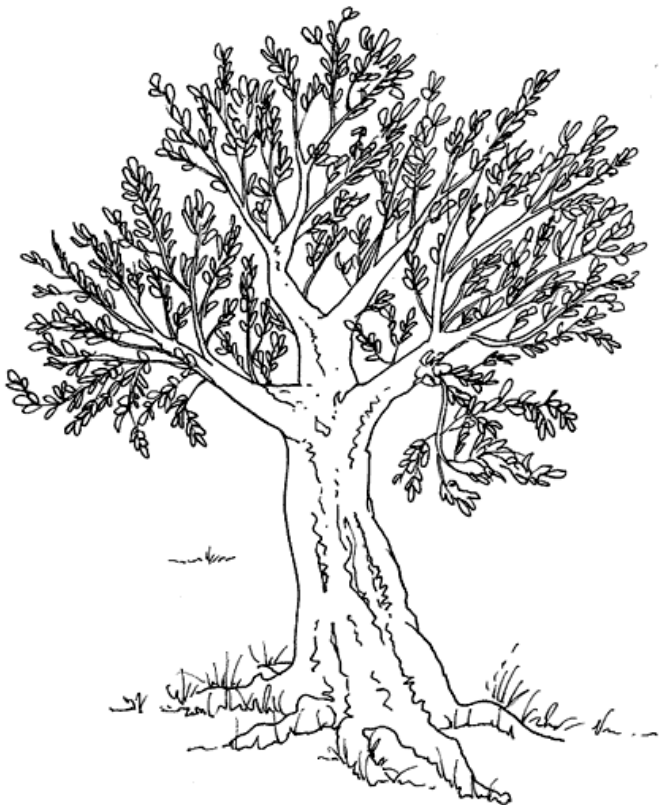


LISCIO COME L'OLIO

L'olivo



L'ulivo, che gli scienziati chiamano *Olea europaea*, è una pianta sempreverde originaria del medio oriente ma oggi diffusa in tutte le zone a clima mediterraneo perché sopporta molto bene la mancanza d'acqua ma soffre quando ce n'è troppa.

Comincia a produrre le olive intorno ai 3-4 anni ma la piena produzione arriva dopo i 10 anni. E' una pianta molto longeva, infatti esistono ulivi di oltre mille anni; ha pochi nemici naturali.

Le radici dell'olivo sono piuttosto superficiali e raramente superano il metro di profondità. Il legno è molto resistente e pesante e costruisce tronchi molto contorti.

Le foglie, lanceolate, sono verde scuro nella pagina superiore e bianco-argentato in quella inferiore.

I fiori dell'ulivo sono piccoli e biancastri e si vedono in maggio e giugno.

Il frutto dell'olivo è ovviamente l'oliva che i botanici chiamano "DRUPA"; la maturazione di questi frutti avviene tra ottobre e dicembre. Quando acerba l'oliva è verde acceso, durante la maturazione il suo colore cambia e diventa prima rosso-violaceo e poi nero.

Le olive vengono usate principalmente per la produzione di olio e solo in piccola parte per l'uso alimentare diretto.

L'Italia è il secondo paese al mondo per la produzione di olive.



LISCIO COME L'OLIO

Come si fa l'olio 1

La raccolta delle olive viene effettuata in autunno scuotendo le fronde degli alberi con lunghe aste o con apparecchi meccanici chiamati **ABBACCHIATORI**. Le olive ormai mature, si staccano dai rami e cadono sopra a grandi reti stese ai piedi degli alberi.

Dalle reti le olive vengono raccolte in cassette traforate di plastica, che permettono all'umidità di evaporare, poi vengono portate in **FRANTOIO**.

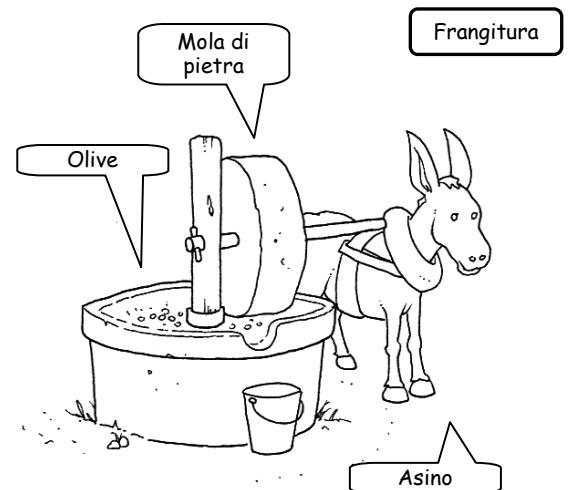
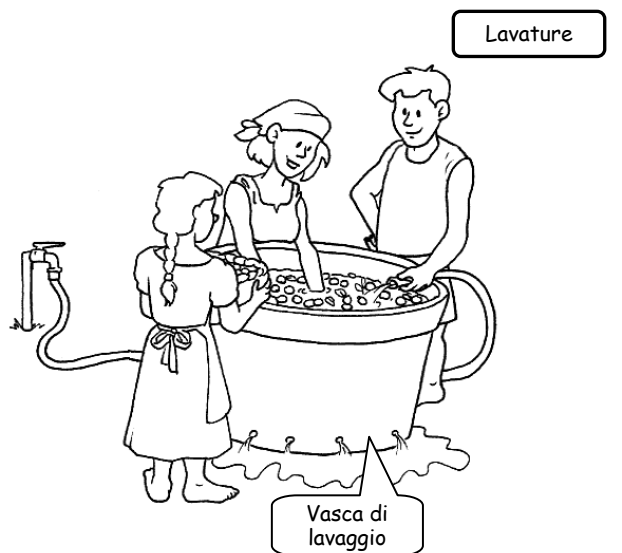
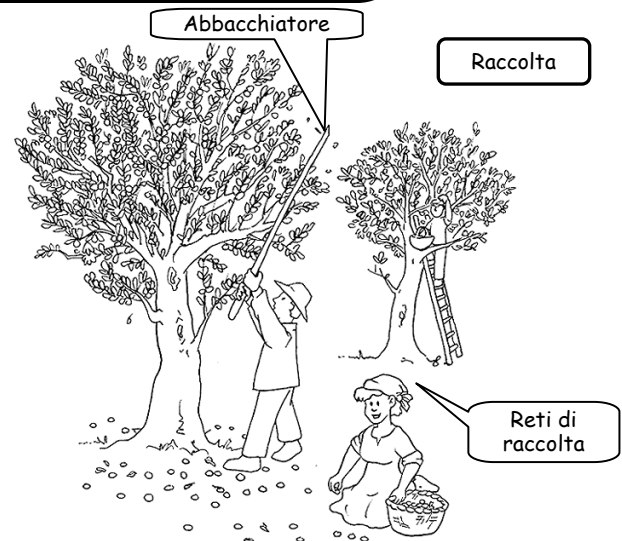
Perché il prodotto finale sia buono è importante che le olive siano lavorate nelle prime 18-24 ore dopo la raccolta.

Prima di iniziare la lavorazione delle olive bisogna ripulirle delle foglie con un potente soffiatore.

A questo punto le olive devono essere lavate e ripulite di tutte le impurità. Poi inizia la vera e propria produzione dell'olio che si divide in quattro parti: la frangitura, la gramolatura, spremitura e separazione acqua-olio.

La **FRANGITURA** è la rottura della polpa e dei nocciolini delle olive; un tempo veniva fatta con grosse e pesanti ruote di pietra dette **MOLE** mosse da animali o dalla forza dell'acqua.

Oggi la frangitura viene operata con macchine più moderne: i frangitori a martelli.



LISCIO COME L'OLIO

Come si fa l'olio 2

La frangitura produce una pasta di olive composta di polpa e noccioli frantumati.

La **GRAMOLATURA** è un lungo e lento rimescolamento della pasta di olive.

Questo movimento continuo unisce le piccolissime gocce di olio contenute nella polpa in gocce più grandi.

La gramolatura viene fatta in una vasca molto grande dove gira una grossa vite senza fine.

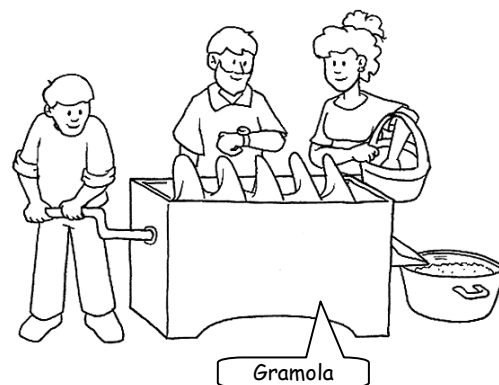
Perché l'olio sia buono è importante che la polpa di olive non si scaldi.

Per separare le gocce d'olio dal resto della pasta di olive si compie la **SPREMITURA**.

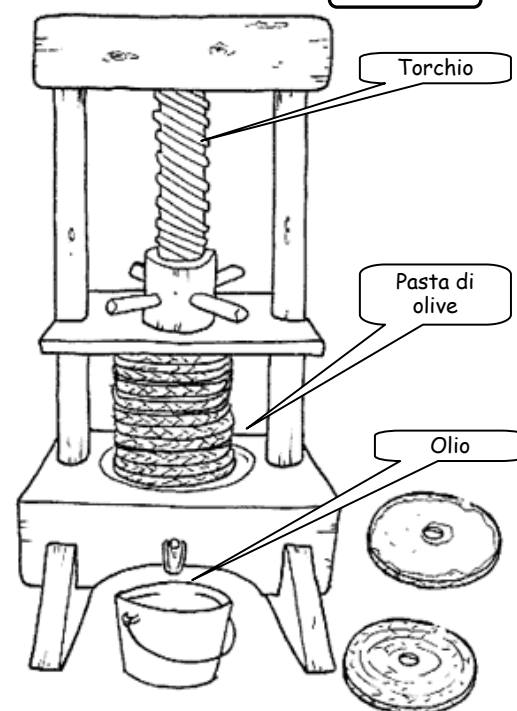
Un tempo la spremitura si faceva con grossi **TORCHI** che lentamente schiacciavano la pasta di olive e ne facevano uscire l'olio. Oggi la spremitura si fa con delle grosse **CENTRIFUGHE** che fanno girare la pasta di olive molto velocemente. La pasta di olive dopo aver tolto l'olio si chiama **SANSA**.

Un'altra centrifuga è in grado di separare l'olio dalle piccolissime gocce d'acqua che vi sono rimaste. Ora l'olio è torbido ma è pronto per essere consumato. Perché diventi limpido bisogna lasciarlo riposare in un contenitore così le impurità finiranno sul fondo e si separeranno.

Gramolatura



Spremitura



LISCIO COME L'OLIO

L'olio

L'olio è un alimento con caratteristiche straordinarie che variano molto in base alla zona di produzione; è ricco di grassi e di vitamine.

Deve essere conservato al buio in contenitori chiusi fatti acciaio inox o di vetro, ad una temperatura di circa 14 gradi.

L'olio dà il meglio di se a 4-6 mesi di maturazione ma dopo 18-24 mesi ha perso gran parte della sua fragranza e freschezza.

In base alla sua qualità l'olio di oliva prende diversi nomi:

- ✓ Olio extravergine di oliva (il più pregiato)
- ✓ Olio vergine di oliva
- ✓ Olio di oliva
- ✓ Olio di sansa



Quando si acquista l'olio è importante leggere bene l'etichetta ed accertarsi sempre che si tratti di olio extravergine e che sia stato prodotto in Italia e con olive italiane.

L'olio extravergine di oliva è alla base della dieta mediterranea.

