

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

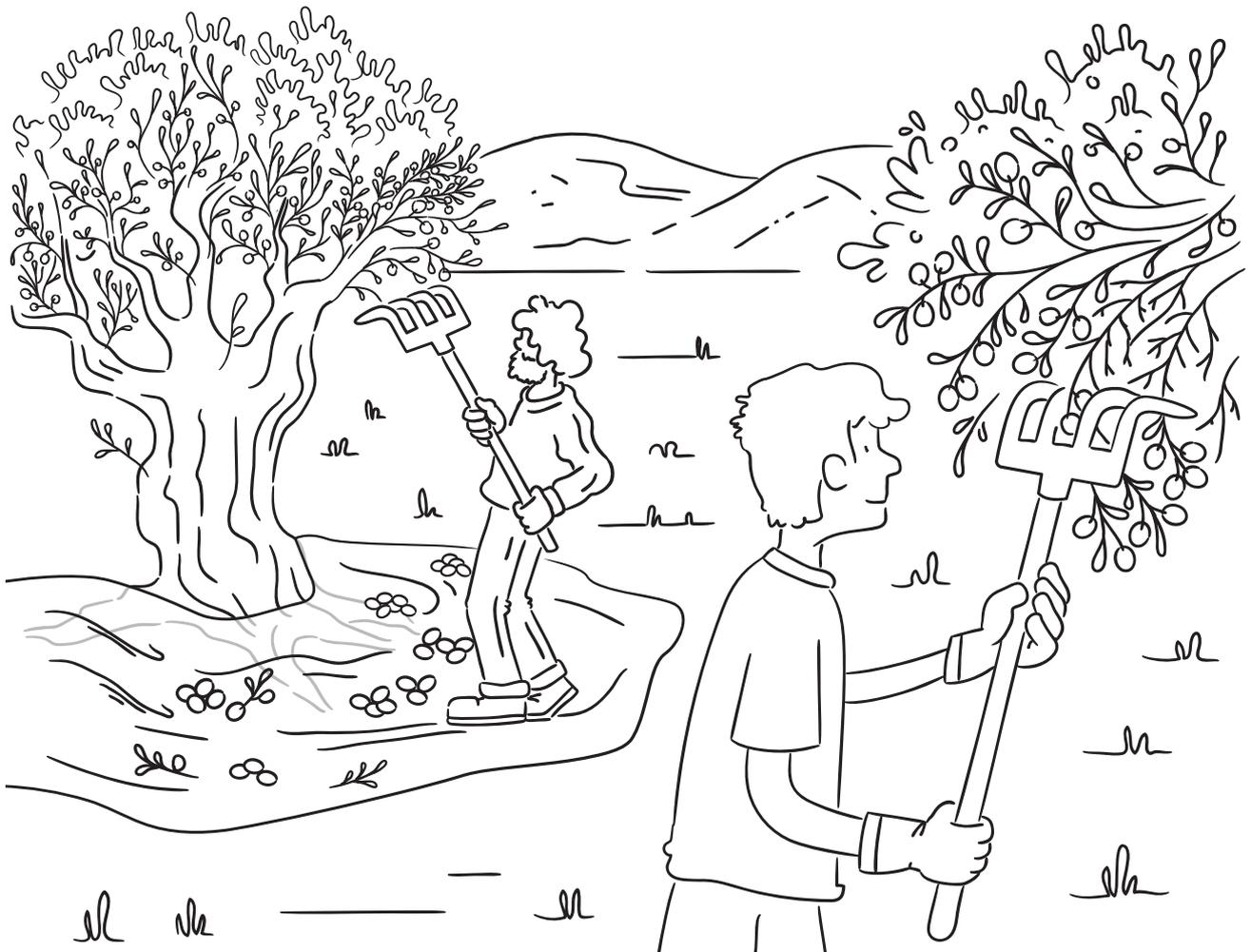
## FASE 1: LA RACCOLTA

In Italia la raccolta delle olive avviene fra ottobre e dicembre, a seconda delle zone. La raccolta deve essere fatta con cura, per evitare di danneggiare le **drupe**. Le olive possono essere raccolte con vari metodi.

**Battitura:** tecnica che prevede di colpire delicatamente i rami degli ulivi con degli appositi bastoni in legno, per far in modo che i frutti cadano sui teli; è il metodo più antico e tradizionale.

**Brucatura:** metodo che prevede la raccolta delle olive esclusivamente a mano. Ogni oliva viene raccolta una a una dall'albero, evitando in questo modo che possano accidentalmente spezzarsi le drupe. Si sale su lunghe scale a pioli di legno e si usano appositi pettini (**pettinatura**) e sacche a tracolla. Si tratta di un metodo lungo ma che dà la possibilità di scegliere i frutti migliori.

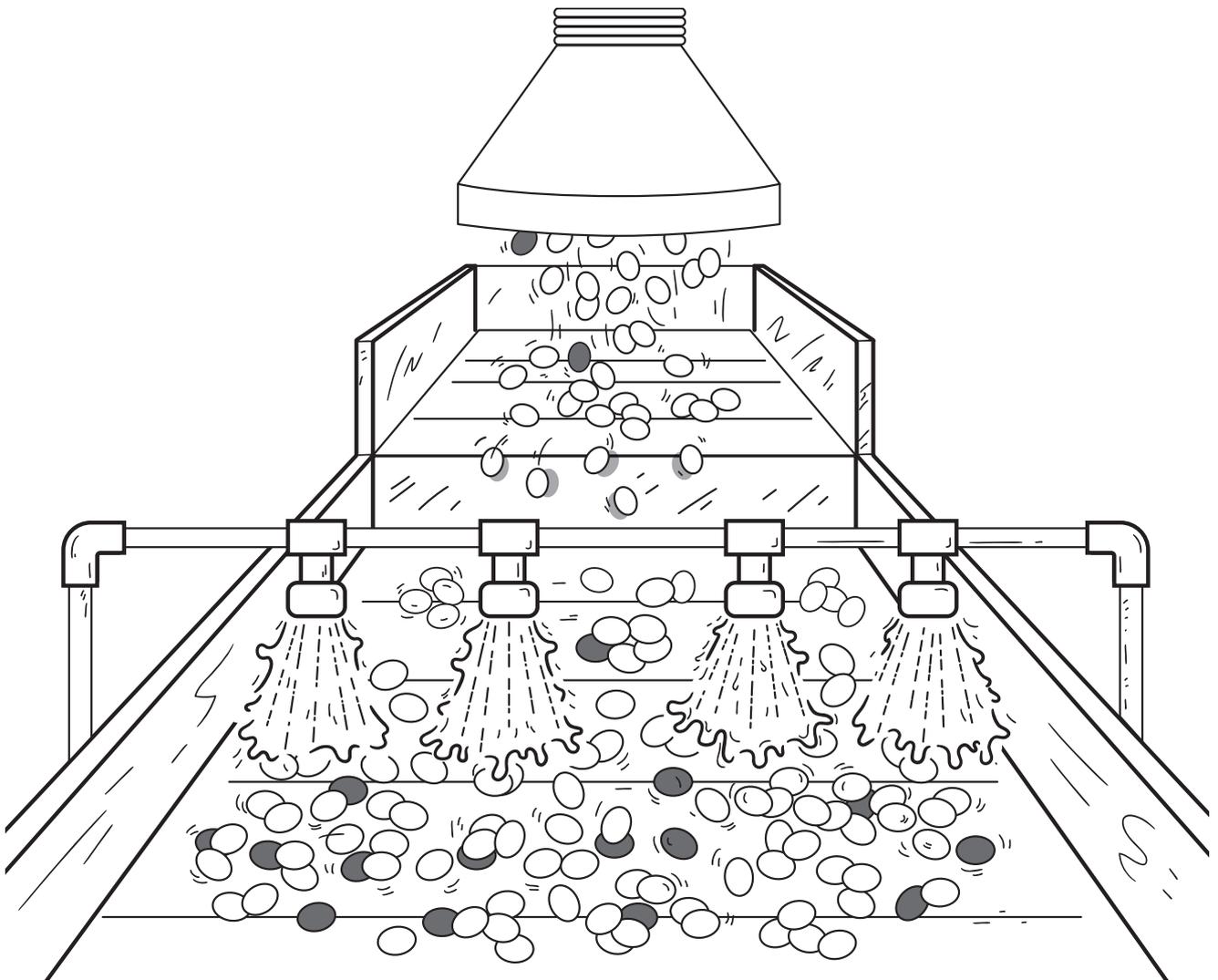
**Scrollatura:** un braccio meccanico posizionato vicino all'albero permette di muovere i rami e far cadere le olive sui teli.



# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## FASE 2: IL LAVAGGIO

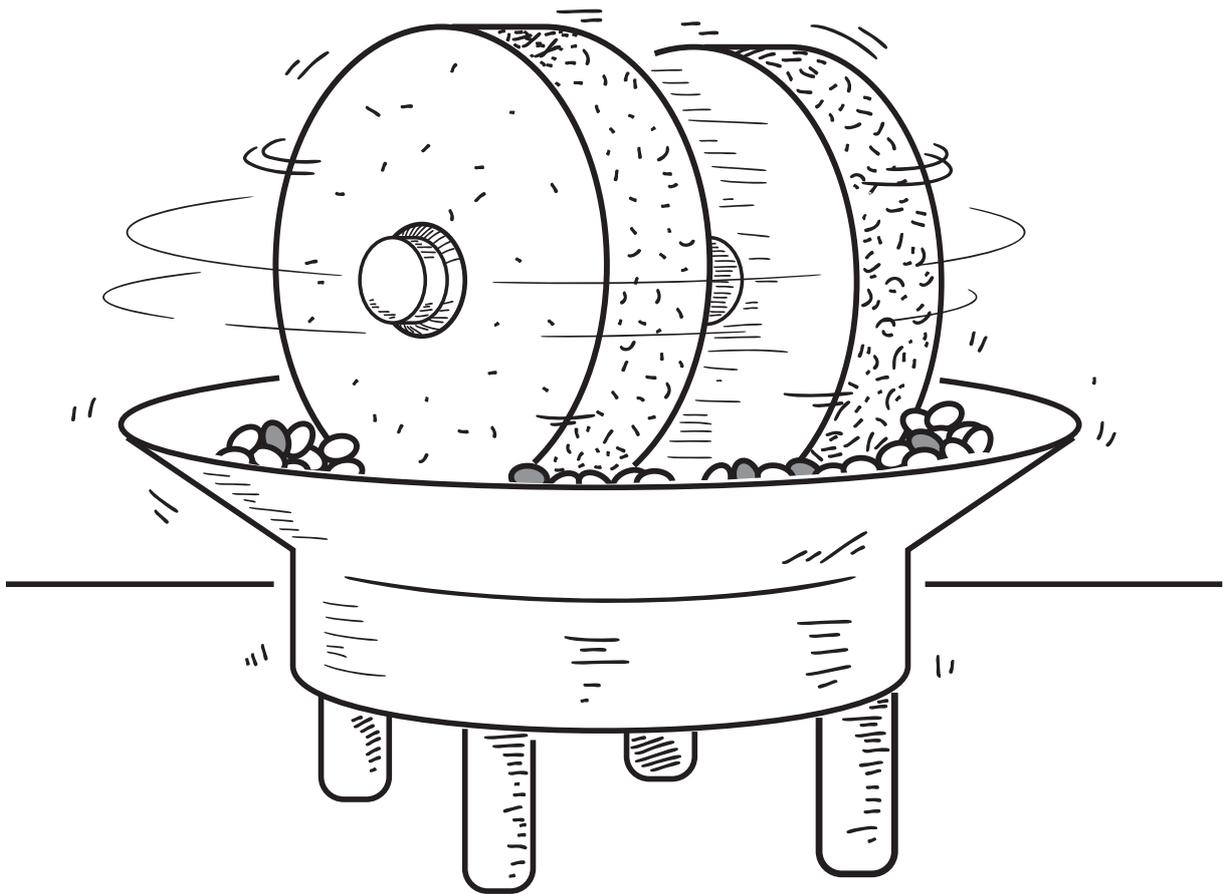
Arrivate in frantoio le olive sono adagiate nel cosiddetto «tramoggia da carico», un elevatore a nastro per la separazione delle olive dalle foglie. Poi, sono lavate accuratamente per eliminare fango, polvere, terra e tutto ciò che si è depositato sui frutti durante i mesi all'aria aperta. Per ottenere un olio di qualità, le olive devono essere di prima scelta e, prima di essere spremute, non devono subire nessun trattamento oltre al lavaggio sotto l'acqua fredda.



# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## FASE 3: LA MOLITURA

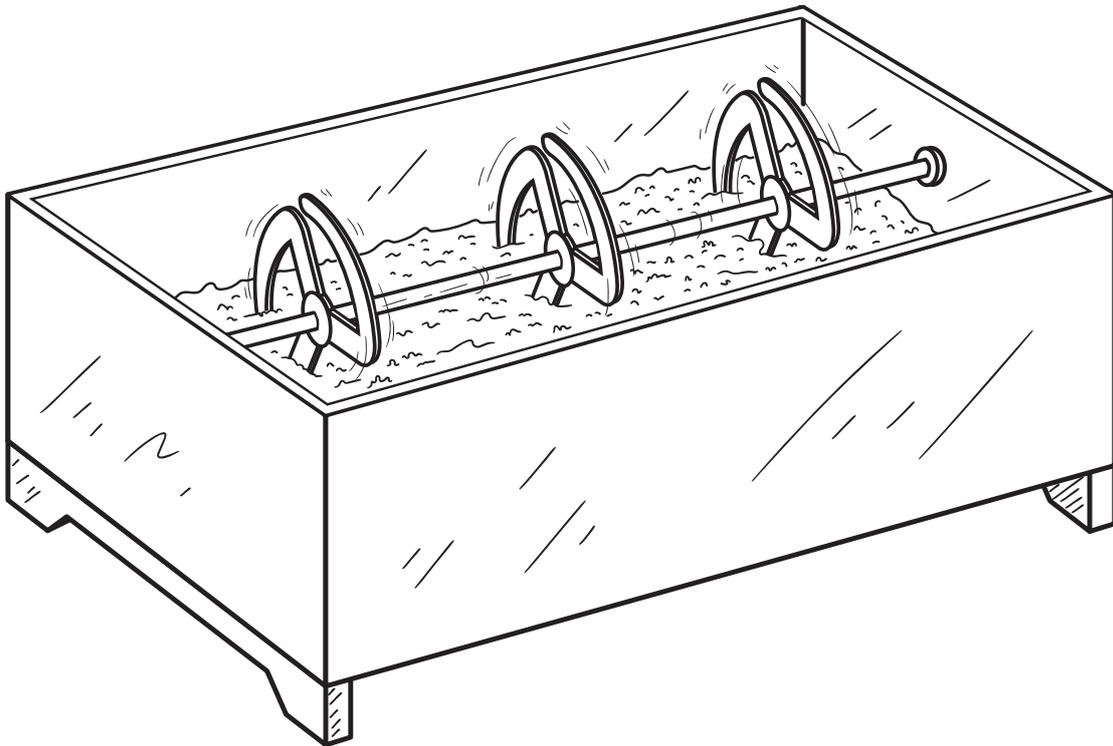
È la fase di frantumazione dei frutti. Serve per ottenere una pasta grezza e densa, dall'odore inconfondibile, chiamata **pasta di olio**. I metodi impiegati per la molitura sono due: la **molitura classica** e la **frangitura**.



# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## FASE 4: LA GRAMOLATURA

Serve per separare le particelle di olio da quelle dell'acqua. Avviene nelle **gramole**, che sono grandi vasche in acciaio in cui sono presenti delle pale elicoidali che ruotano lentamente, permettendo la separazione. Deve durare al massimo 40 minuti ed è una fase delicata: un errore può compromettere le proprietà chimico-organolettiche della produzione dell'olio extra vergine; inoltre, la temperatura massima in questa fase non deve superare i 27°C o si avrà un peggioramento del sapore e la perdita di sostanze importanti. Per questo, il migliore olio extra vergine di oliva è quello **spremuto a freddo**.



# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## FASE 5: LA SPREMITURA

**SPREMITURA:** l'olio è separato dalla **sansa** (la pasta d'olio), cioè dagli scarti (frammenti di noccioli, bucce...). Nell'estrazione per centrifugazione, la sansa è centrifugata in un tamburo conico rotante chiamato **decanter**.

In attesa di essere imbottigliato, l'olio è conservato in contenitori d'acciaio, a contatto con un'atmosfera d'azoto, per preservarne intatte le qualità organolettiche (cioè sapore, odore, consistenza, colore...).

