

A lush green olive grove with many trees and a grassy field in the foreground. The text is overlaid on the image in a cork-like texture.

olio di oliva: il
DNA del
mediterraneo
classe 2 ^ E
A.s. 2015-2016

ULIVO una storia che dura da 6000 anni

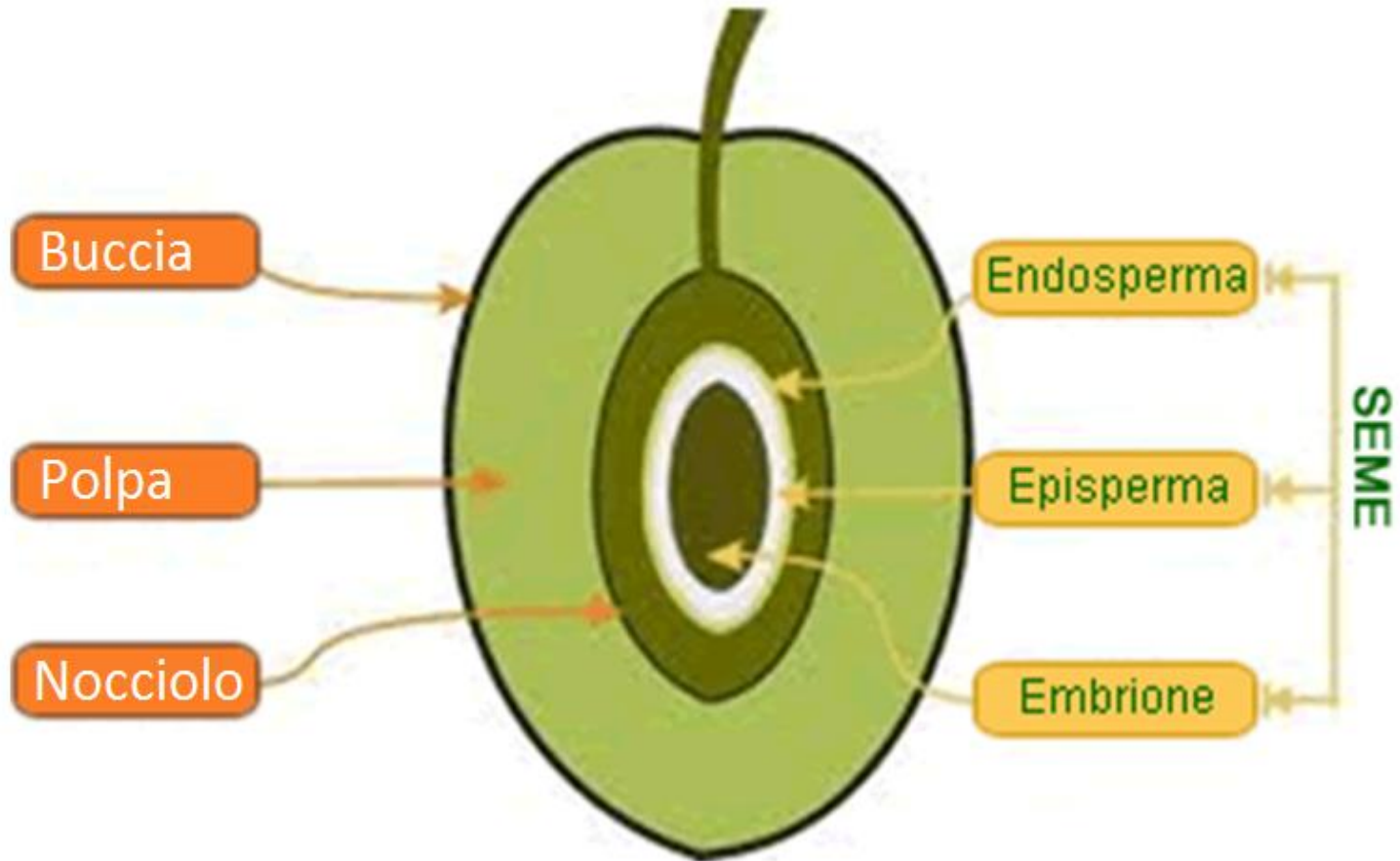
Simbolo di sacralità e di pace, l'olivo ha accompagnato la storia dell'uomo dagli albori della civiltà fino ai nostri giorni.

La colomba biblica tornò da Noè con un ramo di ulivo nel becco per annunciare il ritiro delle acque dalla terra.

Gli storici fanno risalire la datazione storica del diluvio al 4000 a. C., quindi già 6000 anni fa c'erano olivi nella parte dell'Ararat.



LA DRUPA



Dall' ulivo all' olio

La coltivazione dell'ulivo:

l'ulivo è una pianta sempreverde molto longeva, infatti può vivere anche centinaia di anni, viene coltivata nelle regioni del Mediterraneo.



La raccolta:

durante il periodo della raccolta delle olive (Ottobre Novembre), queste sono fatte cadere dall'albero su un telo sotto chioma, tramite la scuotitura e vibrazione.

Frangitura:

La prima reale trasformazione del prodotto all'interno del frantoio avviene durante la fase della frangitura: le olive integre sono meccanicamente trasformate in pasta oleosa.

Gramolatura:

questa ha lo scopo di dividere l'olio presente nella pasta, e far sì che le piccole gocce d'olio si aggregino fra di loro.

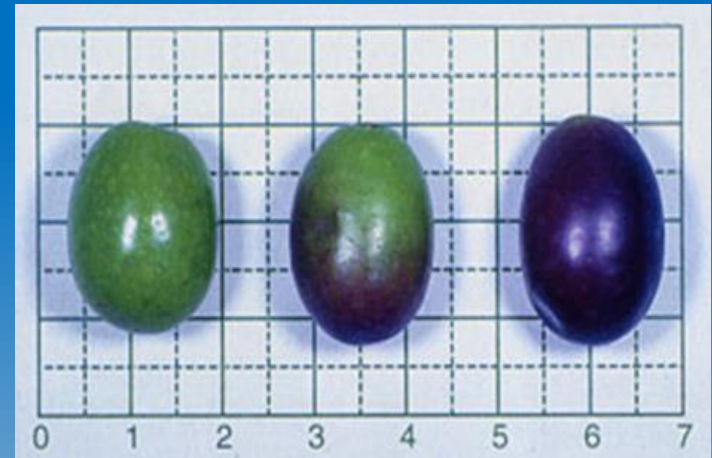
Decanter:

Una volta frante e trasformate in pasta, arrivano al separatore, il decanter. Questo permette di separare tra loro le tre fasi presenti nella pasta, olio, acqua e parti solide.



Principali proprietà organolettiche positive

- **Fruttato:** insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani freschi verdi o maturi.
- **Amaro:** sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate.
- **Piccanti:** sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna



Principali proprietà organolettiche negative

- **Riscaldo/Morchia:** flavor caratteristico dell'olio ottenuto a partire da olive ammassate o depositate in condizioni che hanno favorito lo sviluppo della fermentazione anaerobica ovvero in assenza di ossigeno.
- **Muffa – umidità - terra:** flavor caratteristico dall'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati funghi e lieviti per essere rimasti ammassati in ambienti umidi per molti giorni.
- **Avvinato - inacetito:** flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto.
- **Salamoia:** flavor dell'olio ottenuto da olive conservate in salamoia.

INTERVISTA A BRUNO IL CONTADINO



Le olive sono tradizionalmente raccolte (in Italia da metà ottobre a fine dicembre) su apposite reti, in alcune regioni battendo i rami con bastoni flessibili, in modo da provocare il distacco dei frutti, oppure in altre, attendendo la completa maturazione e quindi la loro caduta naturale dalla pianta dell' albero. Una tecnica più moderna prevede l' utilizzo di abbacchiatori meccanici che scuotono i rami, ma con un maggiore danno per la pianta, e provocano la caduta delle olive su una rete predisposta a terra che permette poi di raccogliere più rapidamente e con minore fatica

LA CONSERVAZIONE DELLE OLIVE

Olive verdi in salamoia:

Con un procedimento naturale a base di sale e di acqua si ottengono delle gustose olive in salamoia.



Olive nere sotto sale:

Dopo una leggera bollitura si cospargono di sale che gli fa perdere tutta l'acqua e l'amaro tipico dell'oliva fino a raggrinzirsi. Si conservano in frigo in barattoli.



Olive nere al forno:

Il frutto ben maturo viene tenuto sotto sale per 5/7 giorni. Poi una volta sciacquate, poste in forno a 150°C fino a quando non si raggrinsiscono.



La natura : il cuore del mondo



Ricette con l'olio d'extravergine d'oliva

- Bruschetta di pane all'olio ed origano
- Alici marinate all'olio d'oliva e peperoncino
- Pasta aglio olio (EVO)e peperoncino
- Pasta al pesto (basilico,olio EVO,pinoli,aglio, parmigiano ,sale q.b.)
- Carpaccio all'olio di oliva,limone e scaglie di grano
- Filetto di branzino al sale con salsa di olio EVO e basilico
- Biscotti di pastafrolla con olio EVO e gocce di cioccolato fondente



RICETTE SFIZIOSE

L'olio d'oliva può essere utilizzato per molte ricette:
dalle più semplici alle più complesse

bruschetta condita con olio



torta all' olio di oliva





FRODI ALIMENTARI

Fate molta attenzione a ciò che portate in tavola

Quello che vi fanno credere pregiatissimo olio d'oliva è olio di semi modificato con agenti chimici: Betacarotene e clorofilla! Ecco come riconoscerlo.

Intanto cominciamo col citare i paesi da dove proviene quello che ci spacciano per pregiatissimo olio extravergine italiano : Spagna, Grecia, Tunisia, Marocco. Sono i principali paesi dai quali importiamo olio. E quell'olio – lo hanno accertato in questi tre anni indagini giudiziarie concluse con massicci sequestri – in alcuni casi viene manipolato, miscelato e reimbottigliato in modo fraudolento. Mischiato con olio italiano. Corretto per lo più con beta-carotene (per mascherare il sapore) e clorofilla (per modificarne il colore). E venduto infine con etichetta “extravergine made in Italy”. Olio di semi e olio di sansa sono le “basi” più utilizzate dai furbetti della tavola, per lo più sono imbottiglieri. Tecnicamente il vizio si chiama adulterazione e contraffazione. È una scelta sleale alla quale ricorrono prevalentemente le aziende di grandi dimensioni.

I rami dell'olivo nell'emblema della repubblica italiana

Dal 5 maggio 1948 l'Italia repubblicana ha il suo emblema. Il percorso creativo, durato 24 mesi, è il frutto di due pubblici concorsi e di un totale di 800 bozzetti presentati da circa 500 fra artisti e dilettanti. L'emblema prescelto è stato realizzato da Paolo Paschetto ed è caratterizzato da tre elementi: la stella, la ruota dentata, i rami di olivo e di quercia. La stella è uno dei riferimenti più antichi del patrimonio iconografico ed è sempre stata associata alla personificazione dell'Italia. La ruota dentata d'acciaio, simbolo dell'attività lavorativa, traduce il primo articolo della Carta Costituzionale: "L'Italia è una Repubblica democratica fondata sul lavoro". Il ramo di olivo simboleggia la volontà di pace della nazione, sia nel senso della concordia interna sia della fratellanza internazionale; la quercia incarna invece la forza e la dignità del popolo italiano





SEMPRE CARO
MI FU QUEST'ERMO COLLE...
" G.Leopardi"