



FERRARI

Olio Extravergine di Oliva

Il percorso che va dalle olive all'olio è lungo e laborioso ma non tutti, pur vivendo in un paese in cui l'olio lascia un segno profondo nella memoria storica, ne conoscono gli incantevoli momenti.

Produrre dell'olio eccelso è un'arte che richiede passione e impegno, sacrificio anche e tecnica, partecipazione corale di più energie; un tempo il frantoio assumeva i caratteri di luogo sacro nei cui spazi si ricavava l'olio dalle olive e dove, per tutta la stagione della molitura, vi era il centro e il motore della vita.

Il frantoio era allora più semplicemente piazza, agorà, luogo spontaneo di incontri e scambio di idee, nell'attesa che le olive venissero trasformate nel prezioso succo che oggi, senza rendercene conto e ignorandone i passaggi, ci ritroviamo in bottiglia.

Scelta del terreno, delle varietà e del sesto d'impianto

Individuare il terreno significa conoscerlo, comprendere se e veramente idoneo all'olivicoltura, considerando anche le eventuali arditezze del clima.

A un attento esame, si eviteranno così i luoghi frequentemente colpiti dalle gelate e quelli dove l'umidità ristagna con gravi danni alla pianta; si sceglieranno varietà autoctone, in quanto segno evidente di una lenta e consolidata selezione naturale per la loro accertata resistenza alle avversità atmosferiche e parassitarie; si stabiliranno quindi le forme di allevamento in funzione dell'ambiente e delle tecniche di raccolta; si procederà in seguito a salvaguardare l'habitat naturale, conservando in buono stato le siepi, le piante spontanee, le lamie e i muretti a secco, favorendo così l'incremento di quegli organismi equilibratori dell'ecosistema.

Tecniche di coltivazione

Per un'olivicoltura da reddito e di qualità, occorre puntare su concimazioni meditate, non eccessive e neppure carenti, sfatando l'intramontato preconcetto di pianta poco esigente.

Per ottenere la massima risposta produttiva risulta perciò necessaria una corretta distribuzione degli elementi nutritivi naturali in un rapporto equilibrato che tenga in considerazione la naturale fertilità del terreno, le tecniche di lavorazione del suolo, la disponibilità idrica, la vigoria e la produttività delle cultivar.

L'uso irrazionale e smisurato di antiparassitari danneggia in maniera grave e persistente il ciclo biologico del suolo, delle acque e dell'aria, distruggendo l'apporto benefico e ineliminabile dei microrganismi utili. Un intervento opportuno si può pertanto basare sull'impiego di organismi antagonisti e sul mantenimento della giusta composizione del terreno agrario e su quei principi di buona pratica agronomica che prevedono potature più frequenti. Noi attraverso l'utilizzo di concimi organici ed una attenta cura degli uliveti riusciamo a garantire un olio di alta qualità.

La raccolta delle olive

La fase più delicata e determinante per poter ottenere un olio di qualità. L'epoca della maturazione fisiologica delle olive, alla quale corrisponde la maggiore innovazione, non è necessariamente legata all'ottenimento di un olio con le caratteristiche qualitative e organolettiche migliori. Si può individuare il momento più indicato per la raccolta con procedimenti analitici (estrattore Soxhlet) o con metodi empirici fondati sull'esperienza, osservando la pigmentazione delle drupe. Solitamente si procede con la raccolta quando la colorazione della buccia assume la tinta violacea o nera, nella cosiddetta fase dell'invaiaatura, prima che la formazione di pigmenti scuri raggiunga anche la polpa. Il nostro sistema di raccolta avviene direttamente dalla pianta a mano o con l'ausilio di macchine agevolatrici garantendo con ciò un prodotto qualitativamente ineccepibile. La raccolta effettuata da terra con macchine adanatrici o aspiratrici dei frutti caduti per cascola spontanea non è certamente la più indicata per ottenere la qualità e anzi è in assoluto una modalità da evitare.

Trasporto e conservazione

É pure da evitare il trasporto in sacchi di iuta, in quanto si provocherebbero delle inevitabili lesioni alle drupe appena raccolte, con conseguenti aggressioni fungine, di muffe e indesiderabili fermentazioni.

Il mezzo più idoneo è sicuramente costituito da cassoni provviste di apposite fessure, poste intorno ai lati per consentire la circolazione dell'aria. La conservazione avviene in tali cassoni in attesa della molitura che avverrà entro ventiquattro ore dalla raccolta garantendo un olio di alta qualità e bassissima acidità.

La frangitura, la gramolatura e l'estrazione dell'olio

Dopo un'attenta operazione di defogliatura e lavaggio, per allontanare tutte le impurità, le olive vengono frante tramite un frangitore moderno che girando a basse velocità consente di non "bruciare" l'olio e i suoi sapori. La pasta delle olive, dopo la frangitura, viene poi rimpastata in gramolatrici utilizzati per facilitare la coalescenza delle goccioline di olio fuoriuscite dai vacuoli delle cellule della polpa appena frantumata; tale gramole lavorano a temperatura bassa 28°C favorendo con ciò il mantenimento dei sapori originali dell'oliva, al contrario delle gramole che lavorano a temperatura calda superiore a 40°C che rischiano di

“bruciare” l’olio facendogli sparire il suo sapore originale. Con l’estrazione, infine, si giunge alla separazione della frazione solida, la sansa, dalle componenti liquide, l’olio e l’acqua di vegetazione.

L’estrazione avviene tramite un macchinario chiamato “decanter” che mediante un sistema continuo per centrifugazione riesce a separare le parti liquide da quelle solide. La sansa viene scartata, l’acqua viene fatta filtrare in un separatore che suddivide l’acqua da quel poco di olio che può esserci e successivamente viene reinserita nel decanter, mentre l’olio va in un altro separatore che suddivide l’olio da l’acqua.

Il confezionamento

Nell’operazione di imbottigliamento è bene tener presente che l’olio ha continua necessità di essere protetto dalla luce, al fine di evitare delle spiacevoli alterazioni ossidative; per questo imbottigiamo solo in contenitori di vetro scuro, per meglio proteggerlo dalle aggressioni della luce, oppure in recipienti di banda stagnata. La vita di un olio in bottiglia non può comunque superare i diciotto mesi dalla data di confezionamento.

Inoltre per evitare di abbreviare la vita di un olio, lo conserviamo in grosse cisterne di acciaio inox per poi venderlo solo al momento in cui ci viene richiesto da voi consumatori.

Proprietà salutistiche

Occorrerebbe uno spazio vastissimo per poter elencare tutte le proprietà salutari legate al consumo degli oli vergini di oliva. La specifica composizione acidica, con il predominio di acidi grassi monoinsaturi e un equilibrio perfetto di polinsaturi, l’elevato contenuto di vitamina E, di provitamina A e di antiossidanti, determinano un effetto di grande protezione sulla salute.

Il consumo dell’olio di oliva, e in particolare dell’extravergine di qualità, il più digeribile tra i grassi, consente di evitare tra l’altro l’accumulo di colesterolo nel sangue; fa poi sviluppare la resistenza alle infezioni, attiva le funzioni del fegato e previene le malattie cardiopatiche, l’osteoporosi e l’ulcera gastrica ma non solo: stimola l’attività muscolare, aiuta lo sviluppo infantile e riduce l’invecchiamento cellulare.

