

## LE OLIVE

Le olive sono i frutti dell'olivo, dalla forma polpa carnosa aderente al nocciolo. favoriscono la digestione. Essendo ricche di ricostituenti. L'olio di oliva extravergine è nutrizionale sia per la composizione chimica organolettiche.



ovoidale, hanno buccia liscia e Solitamente stuzzicano l'appetito e sali minerali, sono energetiche e un prodotto di indiscusso valore che per le caratteristiche



### - Dove trovarle

La coltura dell'olivo è tipica di tutta l'area del bacino del Mediterraneo. In molte zone collinari e montane della Campania la coltura costituisce la migliore occasione di valorizzazione delle risorse ambientali.

### - Raccolta delle olive

Il momento della raccolta deve essere quello nel quale lo stadio fisiologico dell'oliva è tale da dare il miglior olio possibile. Quindi lo stadio da scegliere è quello di giusta maturazione.

Le olive sono le fronde con bastoni, in frutti che poi si raccolgono più moderna prevede l'utilizzo scuotendo i rami, con minore fanno cadere le olive su una permette poi di raccoglierele fatica. Non meno importante, esente da difetti, è il metodo che le olive vengano raccolte in apposite "cassette areate" in plastica, che queste cassette vengano conservate lontano da fonti di calore e che esse vengano "frante" nel giro di 18-24 ore dalla raccolta.



tradizionalmente raccolte battendo modo da provocare la caduta dei uno ad uno a mano. Una tecnica di abbacchiatori meccanici che danneggiamento per la pianta, rete predisposta a terra che più rapidamente e con minore al fine di ottenere un olio vergine di stoccaggio delle olive. L'ideale è

### - Estrazione

La produzione dell'olio d'oliva di processi di estrazione esclusivamente produzione di un oleificio comprende 5 preliminari; molitura; estrazione del dall'acqua; stoccaggio, chiarificazione



maggiore importanza si basa su meccanici. In generale, la linea di fasi fondamentali: operazioni mosto d'olio; separazione dell'olio e imbottigliamento.

### - Utilizzo

In Italia l' utilizzo dell'olio d'oliva nelle preparazioni è illimitato e va dagli antipasti alle salse, dalle minestre fino agli arrosti e a tutti i piatti tipici regionali, comprese pizze e focacce.