

# Come nasce l'olio

Versa una piccola quantità dell'olio "buono" nel bicchierino.



Ora scalda tra le mani il bicchierino, pochi secondi, idealmente dovresti riportarlo ai 27° della gramolatura..



Adesso chiudi gli occhi, ed annusa profondamente, prima con una narice, poi con l'altra.. dovrai sentire solo profumi gradevoli del mondo vegetale.. di erba tagliata, oliva, erbe aromatiche..



Ora mettile in bocca una piccola quantità e sentirai un'esplosione di sapori vegetali, carciofo, oliva, mandorla, piccante ed amaro in armonia, la bocca rimane pulita...



Bevete un po' di acqua o mangiate un pezzo di pane; passate al secondo olio e ripetete tutto dall'inizio; se l'olio è scadente sentirete solo odori sgradevoli: aceto, rancido, verdura bollita, in questo caso significa che l'olio è difettato!



**Quindi ricorda:**  
**Acquista solo olio extravergine di oliva di qualità e se vuoi che si mantenga nel tempo conservalo lontano da aria, luce e calore!**



Ciao! Sono Olivia, l'oliva! Lo sai come nasce l'olio extravergine di oliva? Tutto comincia da me ... questa è la mia storia ..



Sono nata a primavera, su di un albero che si chiama "Olivo"... all'inizio ero un bel fiore bianco..



Dal fiore sono nata io, insieme a tante mie sorelle, poi, durante l'estate, sono cresciuta, sana e forte ed il mio colore è diventato via via più scuro..



Poi tra la fine di settembre e novembre, quando sono diventata matura, mi hanno presa dal ramo facendo attenzione a non ferirmi, per non sciupare il prezioso succo dentro di me ....

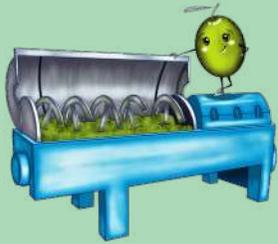


Poi mi hanno portato di corsa al frantoio dove mi hanno levato le foglie e mi hanno lavata ..



Mi hanno poi spezzettata e messa nella "gramola", dove sono diventata "pasta di olive"..





Nella "gramola" sono stata mescolata da una grossa vite che, girando, crea calore, ma attenzione! Non troppo! La temperatura non deve mai superare i 27°! Questa è la famosa "estrazione a freddo!"

Dalla "gramola" proseguo la mia trasformazione.. nel "separatoro o decanter", dove i residui solidi (pezzi di nocciolo, frammenti di buccia e polpa) che prendono il nome di "sansa", vengono separati dalla parte "liquida", che si chiama "mosto di oliva"...



La "sansa" sarà poi utilizzata dall'industria per ottenere vari prodotti derivati, come l'olio di sansa e di oliva, concime, mangime per animali, cosmetica, farmaci erboristici, ecc. (dell'olio non si butta nulla!)



Il "mosto di olive", invece, viene separato nella centrifuga dove, da una parte esce l'acqua di vegetazione (riutilizzata nell'industria o smaltita come rifiuto speciale), dall'altra esce finalmente l'olio nuovo! Ma non è ancora finita...



Infatti, se si vuole proteggere la qualità dell'olio nel tempo, è consigliabile filtrarlo, per eliminare i residui di acqua e polpa, che, depositandosi sul fondo, marcirebbero, facendo invecchiare precocemente l'olio e sciupare le sue meravigliose qualità organolettiche!



## Come si degusta l'olio



Così è nato l'olio "nuovo"! Ma, per sapere se è davvero extravergine di oliva, deve prima superare delle prove: le analisi chimiche ed organolettiche!

Per definirmi "extravergine" infatti, il valore della mia acidità, che si può vedere solo dalle analisi chimiche, deve essere inferiore allo 0,8%. Poi una "Commissione di assaggiatori autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole stabilisce, tramite l'analisi organolettica, se l'olio è davvero extravergine, cioè: PRIVO DI DIFETTI!



Ma prima di usarlo dovresti imparare ad assaggiare l'olio extravergine di oliva! Solo così potrai capire cosa stai mangiando e se è davvero buono o difettato! Comincia con l'acquistare 2 oli: uno di qualità e uno scadente ..



**Ecco come devi fare, è semplice e divertente:**

Innanzitutto, lo sapevi che il colore dell'olio non conta nulla? Infatti, per fare una corretta degustazione, bisogna valutare solo odore e sapore!

Gli assaggiatori professionali, infatti, lo degustano solo in bicchierini colorati blu o marrone!

