Buono come l'EVO

Caricato Factory 1815

Autori

Le alunne e gli alunni della IV Elementare A.S. 2019-2020

Istituto Marcelline, Via Quadronno 15 - 20122 Milano (Mi)

con la maestra Maria Rita Mascialino

e la Preside Istituto Comprensivo suor Miranda Moltedo

e con la collaborazione di Francesco Caricato

Caricato Factory, via Armando Diaz 11 - 73010 San Pietro in Lama (Le)

Sponsor

ACEITE DE OLIVA
oil
زيت الزيتون
OLIVE
橄欖油
il d'oliva
ελαιόλαδο
Nona edizione
OLIO OFFICINA FESTIVAL
Milano Palazzo delle Stelline 6 - 8 febbraio 2020
L'OLIO DEI POPOLI
Condimenti per il palato & la mente Ideazione e direzione Luigi Caricato
oof

Indice

1. La raccolta delle olive 6

2. L'olivo e il suo frutto 7

3. Come piace a me 8

4.Come si ottiene l'olio dalle olive 9

5. Da cosa dipende la qualità dell'olio di oliva 10

6. Il mio disegno 12

La raccolta delle olive

L'olivo e il suo frutto

Come piace a me

COME SI OTTIENE L'OLIO DALLE OLIVE

L'olio si ottiene
dalle olive con la
spremitura del frutto
(drupa) in frantoio.

I frantoi lavorano
da novembre ad aprile
(periodo che varia
da anno ad anno
e da zona a zona).

Non tutto l'olio ottenuto
dalla spremitura
delle olive, però,
è di alta qualità.

DA COSA DIPENDE LA QUALITÀ DELL'OLIO DI OLIVA

L'alta qualità dell'olio dipende essenzialmente da due elementi:

LA PERFEZIONE DELLA MATERIA PRIMA OVVERO DELLE OLIVE

Esistono centinaia e centinaia di varietà di olive solo in Italia. Ciascuna ha un proprio gusto e profumo caratteristico. L'olio di alta qualità tuttavia, al di là delle sfumature di sapore, è quello prodotto con olive sane e raccolte al giusto momento di maturazione.

DA COSA DIPENDE LA QUALITÀ DELL'OLIO DI OLIVA

LA PERFEZIONE DELLA LAVORAZIONE

La qualità dell'olio è strettamente legata, inoltre, ai sistemi di lavorazione.

- Le olive vanno raccolte e subito lavorate.
- È necessario un accurato lavaggio prima della frangitura.
- I macchinari utilizzati per la frangitura devono essere sempre assolutamente puliti e, preferibilmente, in acciaio inossidabile.
- L'olio infine, al termine della lavorazione, può essere filtrato, con appositi filtri in carta, così da eliminare quelle impurità che con il tempo andrebbero ad alterarne il gusto.

ESTERNO

oliocentrico

oof
oliooffici na

1

2

3

4

5

6

SAGGI ASSAGGI