

SCelta DELL'OLIO DI CASA PROPRIA

L'olio di oliva non è più un condimento ma un alimento importante necessario nutrizionale antiossidante cellulare (le cellule ossidate invecchiano più velocemente), con la sua energia calorica e funzionalità e' vitale per l'uomo.

L'amaro pizzicante dell'olio di oliva è una importantissima proprietà. Nel ciclo continuo di estrazione e' prevalente per il superiore sfruttamento della buccia e del nocciolo molto raffinati, la separazione della pasta della parte liquida avviene attraverso una potente centrifuga, decanter, richiede fluidità e temperatura calda con perdita degli antiossidanti, clorofilla, polifenoli carotenoidi ecc, il sistema da ottima produzione i termini di molitura giornaliera dell'impianto. Mentre l'amaro pizzicante e il colore verde intenso è diverso se la pasta delle olive deriva da metodo produttivo della molitura a molazze, micropezzi del nocciolo poco raffinati, alta presenza di antiossidanti, non persi i pigmenti di clorofilla, dei polifenoli, poiché non vi è la centrifugazione a decanter, la fluidità della pasta per la pressatura della stessa con fiaschi è assicurata da quella di vegetazione, acidità dell'olio è da considerarsi nulla. I pigmenti si conservano e l'olio è ricco di elementi antiossidanti fino a 300- 400 mg per kg di olio, la produzione giornaliera dell'impianto è lenta, dal separatore centrifugo esce "Olio Extravergine non plus ultra", non trova commerciabilità per la filiera per il costo di produzione molto alto. Da non confondere il separatore centrifugo con la centrifuga dell'impianto a ciclo continuo, Difatti la centrifuga ha la funzione assunta dalla pressatura a fiaschi. Neò ciclo continuo dalla centrifuga la parte liquida passa in sequenza nel separatore centrifuga sempre presente in entrambe le estrazioni.

SCelta DELL'OLIO, "OLIO EXTRAVERGINE NON PLUS ULTRA"

Olio di oliva extravergine non plus ultra, costo SOSTENIBILE e quindi non commerciale, i costi sono molto superiori a quelli di mercato. Standard produttivi.

---Suolo-terreno di colline asciutte e drenate, le zone pianeggianti umide abitate dalla mosca olearia elevano l'acidità e l'olio perde di qualità.

---cultivar roggianella a drupe resistenti, rotondelle dell'aspeto tondo-piccolo e rustico di arezzo, Rotondella Umbra, di alto Lazio, Basilicata, le rotondelle di Saracena, di Altomonte, di Spezzano Albanese, di Tarsia-Terranova, zone a clima caldo con brezze occidentali e di maestrale, resiste alle stagioni critiche, secche, presenti nei climi luoghi del bacino di Sibari, resiste alla mosca e alle aggressioni parassitarie, resa arborea ragionevole anche quando al centro Nord è assente, la resa di olio per quintale è medio-bassa, si riscontra però un olio di altissima e indiscutibile qualità e sapore.

---grado di maturazione, drupe verde mesciata di blu, al tatto leggermente morbida, olio verde naturale, amaro-pizzicante e ad alto contenuto di pigmenti, polifenoli, oleocantale, oleipeina, carotenoidi, tocoferolo, antociani, resveratrolo, tocoferolo, clorofilla magnesiana, antiossidanti prima per l'olio e poi per lo stress ematico ossidativo del consumatore. Bassa resa, acidità circa 0,00 gradi, polifenoli anche a 400 mg per chilogrammo di olio, rilevati nelle colline del Bacino Di Sibari (cerca voce su google, bacino di sibari), Coscile, Esaro, Garga di Saracena, follone di San Marco Argentano. Attenzione le olive nelle zone basse e umide e in vicinanze dei fiumi sono più aggredite dalla mosca olearia in quanto questa vive nelle zone umide per cui l'olio è tendenzialmente più acido alla produzione rispetto a quello proveniente da olive allevate in collina.

----defogliatura, lavaggio e molitura della drupe a mezzo di 2 (3 o 4) molazze rotative per la rottura della

polpa, del nocciolo, della buccia e formazione della pasta d'oliva a poltiglia omogenea.

--Gramolatura a freddo entro e molto meno dei 20°, in gamolatrice, contenitore fisso concavo a sviluppo longitudinale con coclea rotativa centrale per la rottura dell'emulsione, aggiunta di tracce di acqua se necessario quando l'oliva e' verde e dura per ottimizzare la lavorabilità della pasta, nessuna perdita di lavaggio dei pigmenti, dei polifenoli che per un olio curativo disinfettante, antinfiammatorio, non devono scendere al di sotto dei 250 mg per chilo di olio anche secondo UE.

----Estrazione per pressatura a fiscoli nuovi o di stagione ben ripuliti al fine di separare dalla pasta l'acqua vegetale commista al vero e proprio olio di oliva di prima spremitura, resa d'olio sacrificata, colore verde naturale, non eccessivamente amaro e meno pizzicante per il mancato sfruttamento del nocciolo e della buccia rispetto alla lavolazione a ciclo continuo.

---segue il separatore centrifugo, a circa 7000 giri, per la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione, da esso sgorga un olio pregiato e costoso, **"olio non plus ultra" in forma ortodossa.**

CONSERVAZIONE , L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA non serve se vi e' degrado dei trigliceridi o degrado e dispersione dei pigmenti dei polifenoli, resveratrolo, antociani, carotenoidi, tocoferolo, clorofilla magnesiacca, antiossidanti per l'olio prima e per lo stress ematico ossidativo del consumatore. Il consumatore curi e custodisca quanto precede per la sua salute non spazzature e sorvegli le adulterazioni in agguato e nascoste a cui l'olio di oliva e' soggetto a manna. Per la raccolta occorre una valutazione accurata, rilevazioni ottiche, sull'invasatura e dal punto di vista tattili, per cui occorre poca morbidezza della drupe, **STOP.**

ALCUNE PRECISAZIONI

--OTTIMIZZARE I TRATTAMENTI CHIMICI - MEGLIO nessuno-

--OTTIMIZZARE LA RACCOLTA, rilevazioni ottiche, invasatura, e RILEVAZIONI tattili GRADO DI MORBIDEZZA DELLA DRUPE

-- OTTIMIZZARE PAUSA DALLA RACCOLTA DRUPE ALLA MOLITURA-subito-

-- OTTIMIZZARE LA CONSERVAZIONE dei trigliceridi, dei pigmenti, dell'amaro pizzicante.

--calore, luce e ossigeno causano ossidazione cui segue l'irrancidimento dell'olio

quanto descritto e' frutto di

numerosi campioni attentamente selezioni provenienti da piu frantoi. Essi sono stati attentamente valutati tenendo anche conto del grado di maturazione della drupe che ha una funzione ben precisa in quanto ad acidita iniziale dell'olio. Cio e' conseguito e connesso a decennali esperienze.

Altre Metodiche di estrazione, piu veloci, piu redditizie per maggiore sfruttamento della drupe, la sansa e' meno preferita rispetto a metodo della pressatura a fiscoli

Alla pressatura a fiscoli rincorre il decanter , potente centrifuga, che richiede pasta d'oliva piu fluida, per un ciclo continuo di lavorazione con piu quintali di olive lavorate al giorno, produzione di olio per quintale di oliva tendenzialmente superiore per maggiore sfruttamento della buccia, (e della stessa pasta lubrificata con acqua calda a temperatura poco meno di 27 gradi, lavorazione da considerarsi a freddo) e del nocciolo, rispetto alla pressatura a fiscoli, la frangitura a martelli delle olive e' piu veloce e il nocciolo e' piu frantumato. Certamente l'olio e' piu amaro e piu pizzicante per la stessa ragione, polifenoli e altri pigmenti buoni si disperdono in quantita variabile nelle acque separate di risulta. Per

un superiore sfruttamento, la temperatura della pasta raggiunge anche i 30° centigradi, comunque e' considerata lavorazione a freddo, acidita comunque bassissima. L'olio e' piu commerciabile per il minore costo di lavorazione e piu alta resa della drupe. L'olio e' buono e appetibile per gli imbottigliatori per tagliatura con altri oli di oliva piu acidi e con minori polifenoli per abbassarne il prezzo per litro e renderlo piu redditizio e piu commerciabile e concorrenziale nei supermercati pur restando "olio extravergine di oliva". (si annota che Se al posto della frangitura violenta a martelli si ricorre alla molitura a molazze, (presse a colonne verticali e diaframmi di fiscoli), l'olio e' piu gradevole, e' leggermente meno amaro e meno pizzicante, produzione giornaliera sacrificata, la sansa e' meno sfruttata e piu asciutta, l'olio e' eccellente). Sull'olio prodotto come descritti rincorrono le appetite tagliature anche legittime ed e' terreno reale e ultra fertile per le adulterazioni.

=====

ACCORATA ATTENZIONE, attenti agli acquisti affrettati e poco meditati, l'olio estratto dall'ulivo si presta a mille variabilita e spessissimo e' difficile distinguere il buono dal mediocre scadente o peggio dall'olio spazzatura.

Sansa parte solida, e' una pasta composta da pellicola di buccia, residui di nocciolo e residui di polpa, e' poco sfruttata in prima molitura e spremitura , pressatura a fiscolo o per centrifugazione. Miscelata ad un solvente indicato, se ne rende solubile l'olio residuo che viene poi raffinato e, in un ultimo passaggio, miscelato con una percentuale non definita di olio extravergine. A questo punto può essere consumato e quindi immesso sul mercato per essere venduto. Sotto quale decifrazione perfetta?, un disastro per chi ci tiene a consumare olio reale di alta qualita certificata come prima definito.

PER COMPLETEZZA E ORIENTAMENTO per il consumatore.

Nella sansa, che costituisce circa 40% (+ o meno 10) in peso delle olive che vengono lavorate, rimane una quantità d'olio variabile.

La sansa è il residuo solido di noccioli, di pellicole di buccia e di parti di polpa della spremitura della pasta di olive. La sua composizione è: - Olio: circa il 3-6% (a volte 5 - 10%) - Acqua: circa 28% - Frazione solida : circa 65% di cui circa il 30% è nocciolo.

.Al suo interno la sansa di olive trattiene di olio – circa mediamente il 5% del suo peso. Viene estratto per pressatura o centrifugazione, tramite l'ausilio di solventi chimici. Questo olio grezzo non e' commestibile. Per' poi viene raffinato e poi miscelato con una percentuale non definita di olio vergine. QUESTO PRODOTTO E' L'ELEMENTO CRUZIALE CHE SI PRESTA A COMMERCIALI SPECULAZIONI. Così e' stato ottenuto l'oli d'oliva. A questo punto può essere consumato e quindi immesso sul mercato per essere venduto. Il consumatore legge l'etichetta , ma la realta intrinseca a cio che si sta acquista nei supermercati resta un mestero.