

Dalle Olive
all' Olio





L'ulivo cresce sulle colline soleggiate e vive moltissimi anni.

Il tronco è nodoso e contorto. Le foglie dell'ulivo hanno la forma della punta di una lancia.

Il frutto dell'ulivo si chiama oliva o uliva.

I fiori dell'ulivo si chiamano
mignole



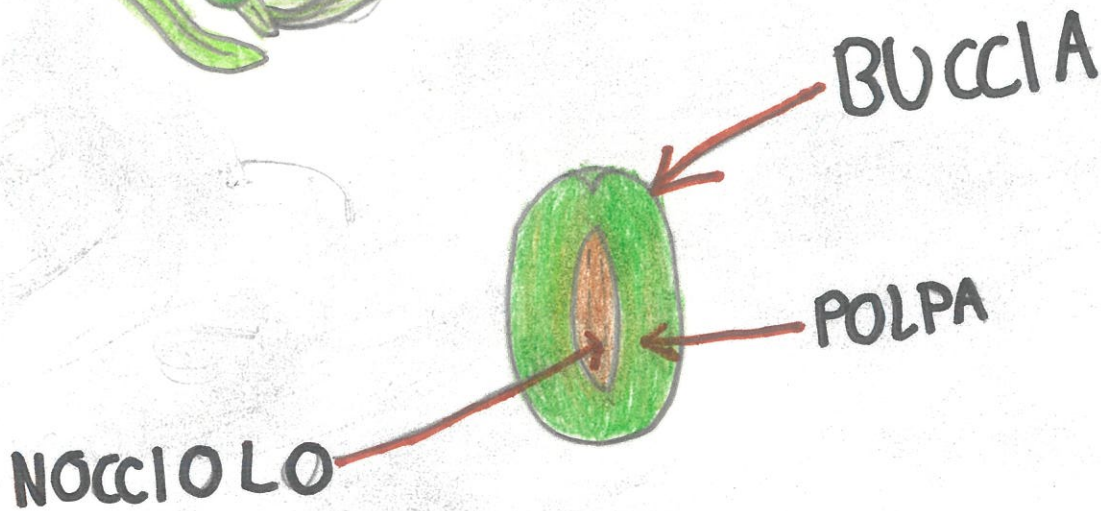
È un fiore piccolo bianco con quattro petali. Fiorisce fra maggio e giugno, quando la pianta è piena di fiori sembra ricoperta di neve. Il suo polline spranda un piacevole profumo nell'aria.

I frutti dell' ulivo si chiamano
olive o ulive.



L' **oliva** (o uliva) è il frutto commestibile dell' ulivo,
il quale dopo una lunga trasformazione diventa
olio e viene usato nella nostra alimentazione.
Le olive hanno una colorazione verde-giallo
durante lo sviluppo e nero violaceo quando
sono mature.
Il periodo di raccolta è tra novembre
e dicembre, quando sono ricche di olio.

Com'è composta l'oliva



L'oliva è un frutto carnoso, esternamente vi è la buccia internamente c'è la polpa dalla quale viene estratto l'olio, nella parte centrale del frutto vi è il nocciolo.

Le olive da cui si estrae l'olio non sono tutte uguali, in Italia si contano circa 400 varietà diverse di olive e l'olio che si produce è un immenso tesoro.

La raccolta delle olive



DALLE OLIVE ALL'OLIO

1-RACCOLTA

Le olive mature vengono raccolte dagli alberi.



2-LAVAGGIO

Le olive vengono pulite dalle foglie e lavate per rimuovere le imperfezioni.

3-MOLITURA (O FRANGITURA)

La polpa delle olive viene frantumata dalle macine. Si forma la pasta di olive.

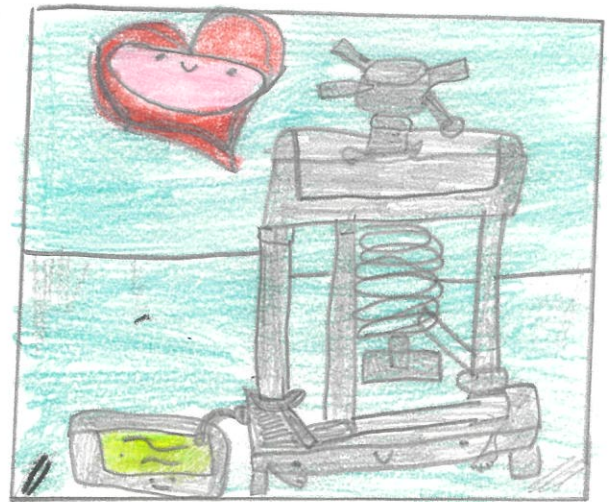
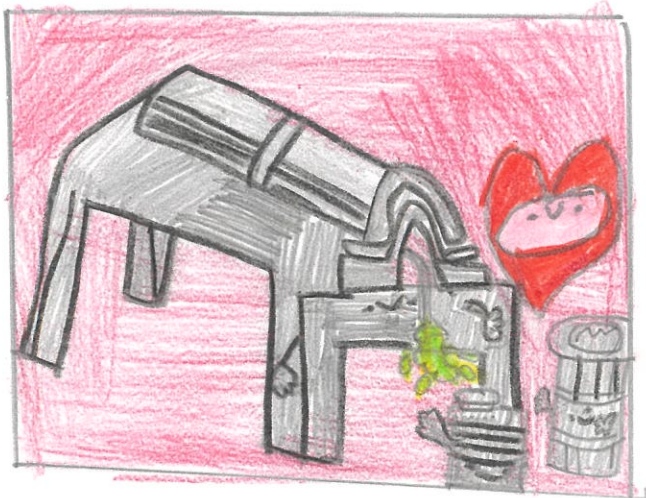


4-GRAMOLATURE

La pasta di olive viene rimescolata lentamente, per separare le goccioline d'olio dalla polpa e dall'acqua.

5-ESTRAZIONE

Con una pressa o una centrifuga si prepara il mosto d'olio (la parte liquida) dalla sansa (la parte solida).



6-CENTRIFUGAZIONE

La centrifugazione permette di separare l'olio dall'acqua.

7 IMBOTTIGLIAMENTO

L'olio d'oliva viene imbottigliato ed è pronto per essere venduto e consumato.

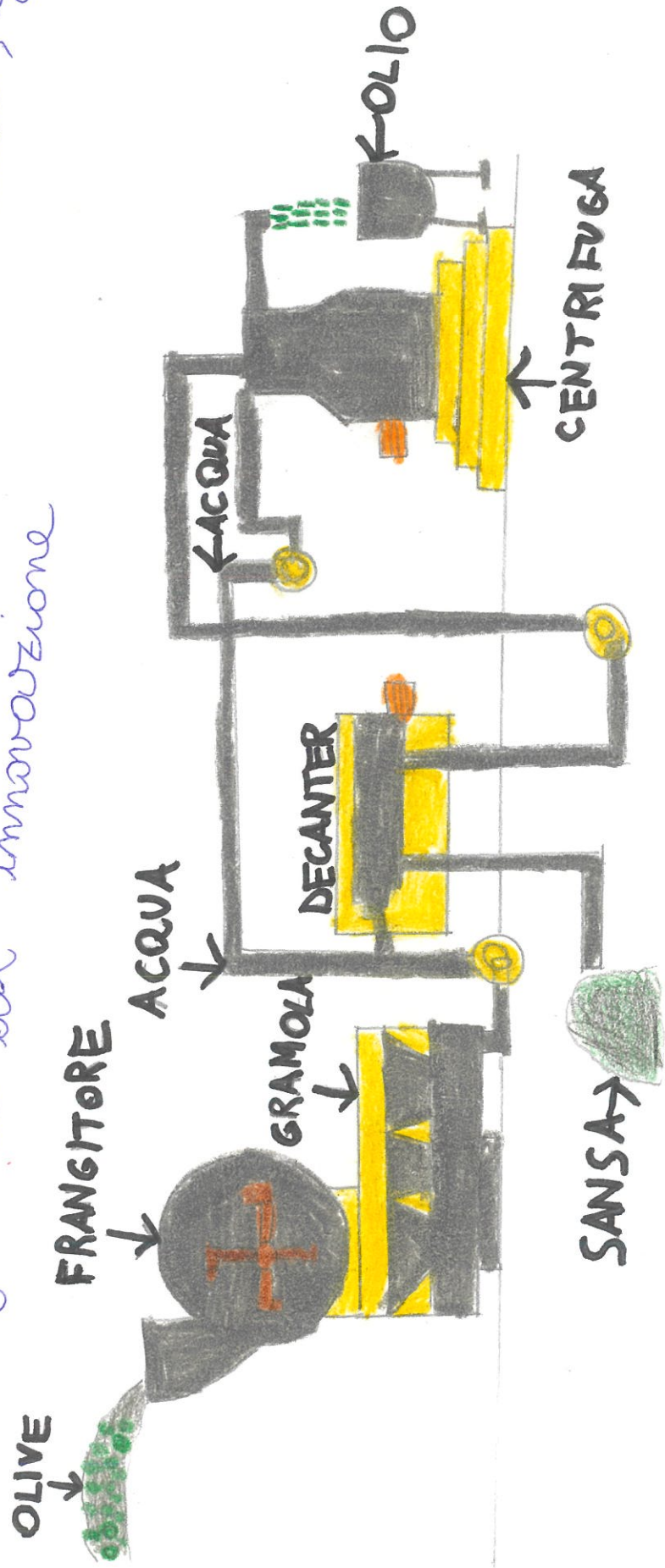


LO SAPEVI CHE...

L'olio d'oliva ha molte proprietà benefiche: contiene grassi insaturi (sani) e polifenoli, composti chimici che aiutano a mantenere l'organismo in buona salute.

Frantoi moderno a ciclo continuo

Il frantoio moderno oggi ci permette di ottenere una più alta qualità dell'olio di oliva, grazie alla tecnologia e all'innovazione



LA BRUSCHETTA

INGREDIENTI

- pane
- pomodoro
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- aglio
- origano
- basilico

PROCEDIMENTO

Tagliare il pane a fette abbastanza spesse, posizionarlo su una griglia e metterlo sul fuoco, in modo tale da abbrustirlo da entrambi i lati. In una ciotola tagliare i pomodori a pezzetti piccoli e condirli con: l'olio, il sale, l'aglio, l'origano e il basilico. Infine mettere sopra il pane i pomodori conditi aggiungere un filo d'olio crudo e servire.

BUON APPETITO!

BISCOTTI ALL'OLIO D'OLIVA

INGREDIENTI

- farina 00 280g
- olio extravergine d'oliva 50ml
- zucchero 100g
- uova medie 2 più un tuorlo
- lievito in polvere per dolci 10g
- sale fino 1 pizzico
- scorza di 1 limone
- una bustina di vanillina



PROCEDIMENTO

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere olio, scorza del limone, vanillina e sale. Unire la farina, continuare ad impastare fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lasciate riposare in frigo per mezz'ora avvolto in pellicola. Trascorso il tempo indicate stendere l'impasto e ricavare dei tondi di 5 centimetri. Adagiare su carta da forno e cuocere in forno a 180° per 15 minuti. Infine

