

## DALLE OLIVE ALL'OLIO

Premesso che posso asserire senza ombra di dubbio che sono cresciuto in buona salute grazie soprattutto alla grande disponibilità di olio di oliva e di frutti ( drupe) che la mamma conservava in appositi recipienti di terracotta, conditi con sale, semi di finocchio, aglio e peperoncino, posso asserire di nutrire per questo alimento una grande venerazione.

Il Molise non ha grossi quantitativi di produzione di olive, ma possiede senza dubbio un primato qualitativo che poche altre regioni possono eguagliare, tant'è che la distribuzione cerca di accaparrarsi i suoi oli per poterne correggere altri provenienti da non si sa dove.

Gli oli molisani, per la maggior parte non superano lo 0,1 gradi di acidità.

La raccolta, nelle piccole aziende, avviene ancora a mano, mentre le aziende più importanti si sono munite di rastrelli meccanizzati.

Le principali varietà di olive coltivate sono la Gentile di Larino, l'Olivella, l'Oливаstra di Montenero, la Coratina, ma non mancano la Rosciola e la Paranzana e la Leccina, tutte varietà che danno ottimi oli. Oggi, nel Basso Molise, si sta inserendo una nuova varietà, la Bella di Spagna, più resistente agli attacchi della mosca olearia.

La resa varia a seconda dei terreni e delle varietà e va dagli 8 Kg di olio/q.le di olive ai 25 Kg/q.le.

Le olive vengono raccolte facendole cadere su apposite reti o tendoni, poi vengono messi in cassoni di plastica e trasportati negli oleifici ( trappeti ) che nell'arco di massimo 48 ore le lavorano.

La lavorazione avviene in questo modo:

Fase A: le olive separate dalle foglie vengono immerse in vasche di lavaggio.

Fase B: le olive vengono molite. La molitura avviene facendole schiacciare sotto grosse ruote di pietra dura (*molazze*), una volta mosse dal traino di asini, oggi con macchine elettriche, finché non ne risulti una pasta sufficientemente idonea al rilascio dell'olio.

Fase C: La pasta viene disposta su friscoli ( grossi dischi di fibra di cocco che fanno da diaframma, ) per essere impilati e sottoposti a pressione. Ogni pressa schiaccia una cosiddetta **imposta** ed ogni imposta contiene la pasta di circa 3 q.li di olive.

Fase D: L'**imposta** viene applicata alla pressa che la lavora ad una pressione di 400 atm., per poco più di un'ora, da cui ne viene fuori il mosto formato da olio ed acque di vegetazione e lavorazione. Alla fine della premitura il mosto finisce in grosse vasche di decantazione, poste al piano inferiore, la cui temperatura non dovrebbe mai superare i 16° C. La decantazione una volta avveniva a mano.

Fase E: Dalla vasca di contenimento del mosto, l'olio viene separato a mezzo di separatrici centrifughe, che sfruttando la differenza di peso specifico dell'olio 0,915 Kg/litro, mentre l'acqua pesa 1 kg per litro, tira fuori l'olio.

Nota: Nel Molise non mancano frantoi che usano il sistema di estrazione a mezzo di Centrifughe, dove la pasta viene immessa in un apposito tubo in cui agisce una centrifuga che separa la sansa dal mosto. Inoltre nei frantoi più moderni dove la lavorazione avviene automaticamente dal lavaggio alla resa, senza che l'uomo non

intervenga in alcuno passaggio intermedio.

La sansa di risulta viene immagazzinata per essere poi trasportata negli appositi frantoi speciali per l'estrazione dell'olio di sansa.

La sansa risultante da quest'ultima lavorazione viene poi usata sia per gli usi dei frantoi che usano il nocciolato al posto dei friscoli, sia per essere venduta per uso di riscaldamento domestico. La morchia che è l'acqua di risulta, una volta veniva sparsa per i campi, pensando che fosse utile alla concimazione, o smaltite nelle fogne, oggi deve essere smaltita secondo un apposito programma essendo stata qualificata inquinante per l'ambiente e per le falde acquifere di superficie, ciò per l'alto contenuto di polifenoli.

**L'olio extravergine di oliva è quello ottenuto dalla prima premitura delle olive e non può superare per legge gradi 0,8 di acidità.**

**Gli oli di acidità superiore e fino ai gradi 2,00 sono classificati Olio di oliva.**