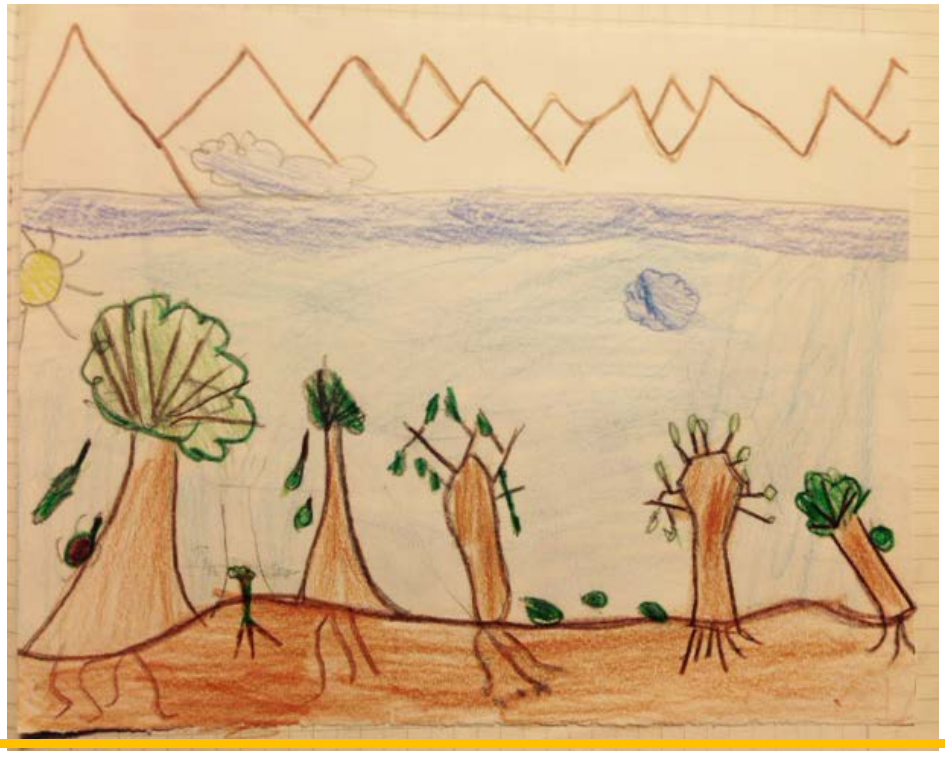
CLASSE SECONDA

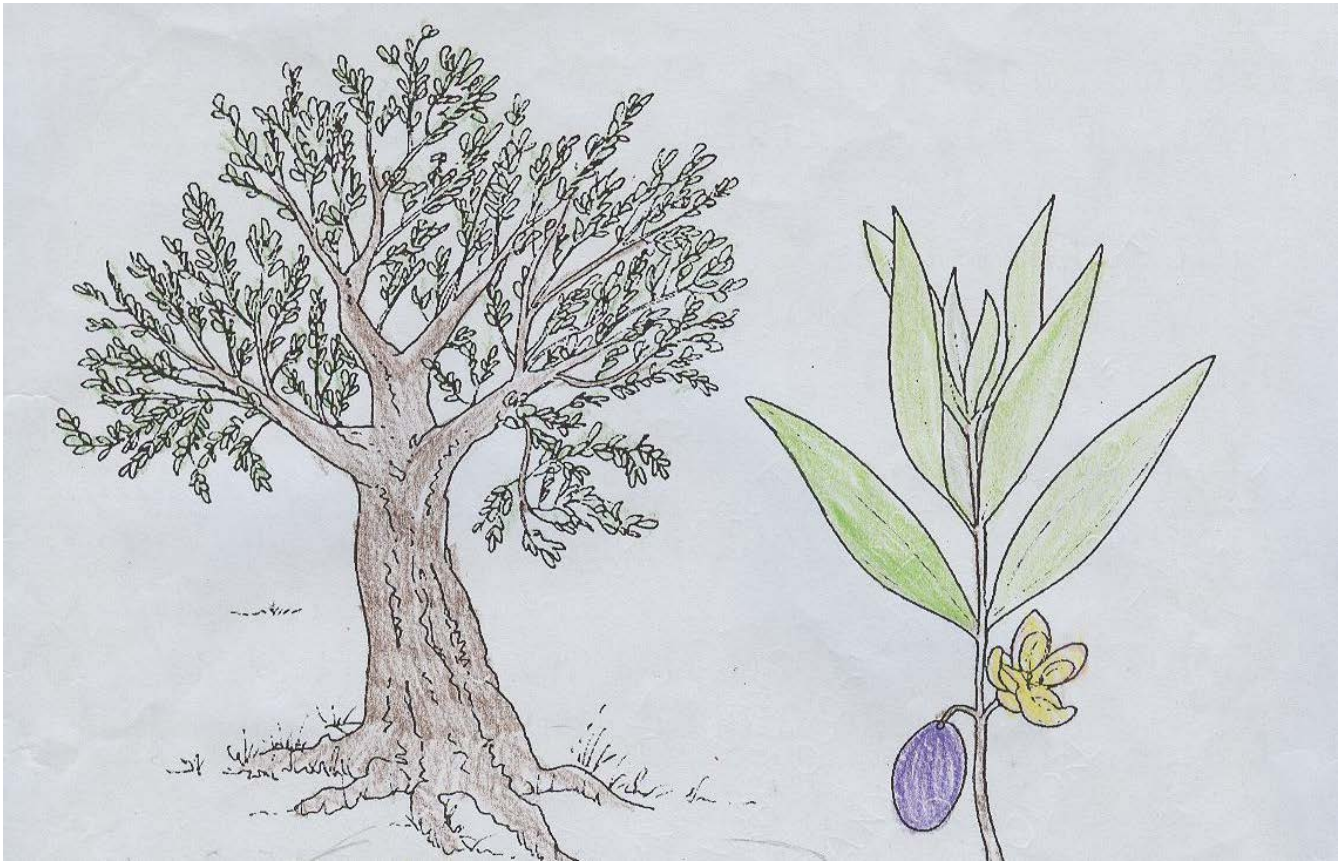
L'ULIVO E L'OLIO DI ABBADIA LARIANA

1° USCITA SUL TERRITORIO… **GLI ULIVI**

E’ FACILE NEL NOSTRO TERRITORIO VEDERE PIANTE DI **ULIVO**. GLI ULIVI COMUNALI SONO CIRCA 350 SPARSI IN VARIE ZONE DEL PAESE E NOI CI SIAMO RECATI AL PARCO ULISSE GUZZI PER OSSERVARLI.



L’ULIVO E’ UNA **PIANTA SEMPREVERDE** CHE PUO’ VIVERE TANTISSIMO, IN AMBIENTI FAVOREVOLI ANCHE MILLE ANNI.
CRESCE DOVE C’E’ UN CLIMA MITE, COME LA ZONA MEDITERRANEA, MA ANCHE DOVE CI SONO I GRANDI LAGHI.
LE SUE **RADICI** SONO GROSSE, ROBUSTE E RIMANGONO ABBASTANZA IN SUPERFICIE.
IL **FUSTO O TRONCO** E’ IN GENERE CONTORTO ED E’ COSTITUITO DA U N LEGNO MOLTO DURO E PESANTE.
LA **CHIOMA** E’ ABBONDANTE ED E’ FORMATA DA **FOGLIE DI FORMA LANCEOLATA**.



L’OLIVO HA LE FOGLIE PICCOLE **SEMPLICI**, DI COLOR VERDE ARGENTATO. HANNO LA FORMA A LANCIA E SONO **CORIACEE**, INSERITE SUL RAMO IN POSIZIONE OPPOSTA.
ESSE NON CADONO IN AUTUNNO, MA SI RINNOVANO OGNI 2-3 ANNI.

I FIORI SI CHIAMANO “MIGNOLI”, SONO PICCOLI E BIANCHI, MOLTO PROFUMATI.
SONO RIUNITI IN PICCOLE **INFIORESCENZE** A GRAPPOLO.
LA FIORITURA AVVIENE VERSO MAGGIO, SOLO UNA PARTE DI FIORI DIVENTERA’ FRUTTO.

IL FRUTTO PRIMA E’ VERDE E DURO,
QUANDO E’ MATURO DIVENTA VIOLA,
POI NERO E MOLLE.
E’ UN FRUTTO CARNOSO, CON IL
NOCCIOLO E SI CHIAMA **DRUPA**.

LE OLIVE MATURANO A FINE AUTUNNO, LE OLIVE DA TAVOLA SI RACCOLGONO PIUTTOSTO ACERBE, VERDI; QUELLE DA OLIO AD INIZIO MATURAZIONE, DI COLORE ROSSASTRO-VIOLETTO.

2° USCITA SUL TERRITORIO… **LA RACCOLTA**

A FINE NOVEMBRE, LUNGO IL “SENTIERO DEGLI ULIVI”, ABBIAMO VISTO COME AVVIENE LA RACCOLTA DELLE OLIVE.

I VOLONTARI DEL COMUNE CI ASPETTAVANO CON L’**ABBACCHIATORE** E DELLE GRANDI CESTE APPOSITE PER CONTENERE IL RACCOLTO.

PRIMA CI HANNO SPIEGATO CHE LA RACCOLTA PUÒ AVVENIRE IN PIÙ MODI.

UNA VOLTA, MAGARI PER POCHE PIANTE, SI USAVA LA **RACCATTATURA**, CIOÈ SI RACCOGLIEVANO LE OLIVE CADUTE A TERRA, MA ERANO BAGNATE, TROPPO MATURE, NON MOLTO BUONE.
CHI POSSEDEVA POCHE PIANTE PROCEDEVA CON LA **BRUCATURA**, CHE CONSISTEVA NELLO STACCARE LE OLIVE A UNA A UNA DAI RAMI CON LE MANI E CON L'AIUTO DI SCALE.
L'**ABBACCHIATURA** INVECE È UNA TECNICA USATA A VOLTE ANCORA OGGI E SI OTTIENE BATTENDO LE PIANTE CON PERTICHE E RACCOGLIENDO CIÒ CHE CADE NELLE RETI.

VIENE EFFETTUATA ANCHE LA **PETTINATURA**, DETTA COSÌ PERCHÉ SI PASSANO NELLA CHIOMA DELL'ALBERO DEI "RASTRELLI" CHE STACCANO LE OLIVE, OPPURE VENGONO USATI DEI "PETTINI"

MECCANICI LUNGHI CHE FANNO VIBRARE SOLO POCHI RAMETTI E CADERE LE DRUPE. IN QUESTO MODO PERÒ SULLE APPOSITE RETI DISTESE SOTTO LA PIANTA CADONO ANCHE TANTE FOGLIE.

ORA SI PREFERISCE USARE L'**ABBACCHIATORE**, UNO STRUMENTO ELETTRICO, CHE RIESCE A SCUOTERE CON PIÙ PRECISIONE I FRUTTI.

OGNUNO DI NOI HA PROVATO AD USARLO E A CONTRIBUIRE ALLA RACCOLTA DELLE OLIVE CHE SONO CADUTE NELLA RETE SOLO CON QUALCHE FOGLIA.

3° IL VIDEO: “**L’OLIO DI CASA NOSTRA**”

A QUESTO PUNTO, LE OLIVE RACCOLTE NELLE CESTE, VENGONO DAPPRIMA PULITE DALLE FOGLIE FACENDOLE SCIVOLARE SU UN PIANO INCLINATO, QUINDI TRASPORTATE AL **FRANTOIO.**

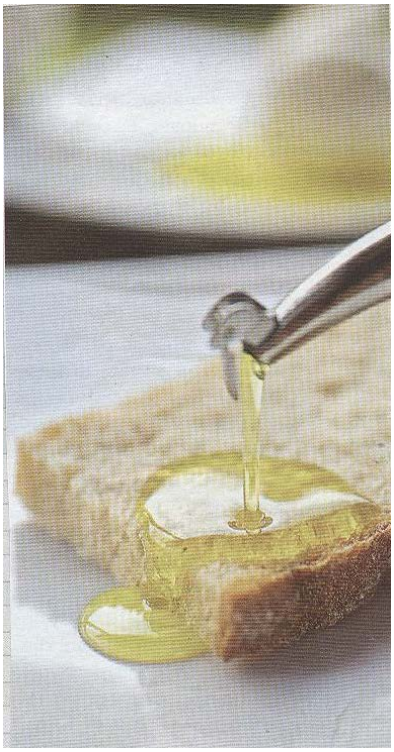
ABBIAMO POTUTO CONOSCERE LE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE E LE MACCHINE UTILIZZATE PER OTTENERE LA **TRASFORMAZIONE** DALLE OLIVE A OLIO ATTRAVERSO LA VISIONE DEL VIDEO “L’OLIO DI CASA NOSTRA”.

AL FRANTOIO IL CONTENUTO DELLE CESTE VIENE VERSATO NELLA **TRAMOGGIA** CHE SEPARA LE FOGLIE RIMASTE DALLE OLIVE CHE CADONO NEL FRANTOIO.

LA **FRANGITURA** E' LA FRANTUMAZIONE DELLA POLPA E DEI NOCCIOLI CON DELLE MACINE FINO AD OTTENERE UNA PASTA OMOGENEA. LA PASTA, DOPO ESSERE STATA MESCOLATA LENTAMENTE E CONTINUAMENTE: OPERAZIONE CHIAMATA **GRAMOLATURA**, VIENE SPALMATA SUI **FISCOLI,** DISCHI DI NAYLON, DISPOSTI A STRATI FINO AD OTTENERE UNA TORRE.

L'**ESTRAZIONE** AVVIENE PER PRESSIONE MEDIANTE L'USO DI PRESSE IDRAULICHE CHE SCHIACCIANO I FISCOLI IMPILATI MESSI SOTTO IL MESSI TORCHIO

.

IL LIQUIDO OLEOSO CHE ESCE SI RACCOGLIE IN UNA VASCA, MENTRE LA PARTE SOLIDA, LA **SANSA,** RIMANE SUI DISCHI E VERRA' POI UTILIZZATA PER OTTENERE OLIO DI QUALITA' INFERIORE.

INFINE IL MOSTO OLEOSO PASSA NELLA **CENTRIFUGA** DOVE AVVIENE LA **SEPARAZIONE**: DA UNA PARTE VIENE SCARICATA L'ACQUA, DALL'ALTRA SI RACCOGLIE L'OLIO CHE IMBOTTIGLIATO E' PRONTO PER ESSERE CONSUMATO.