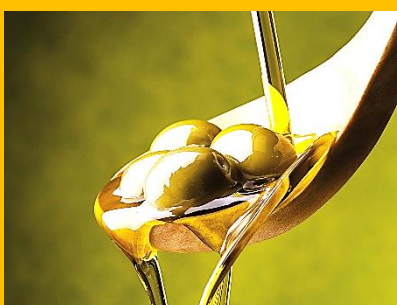
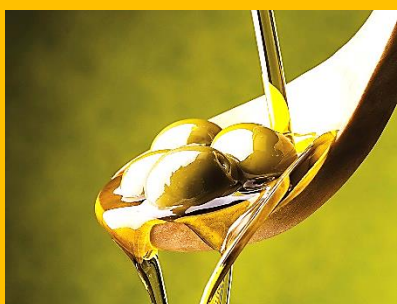
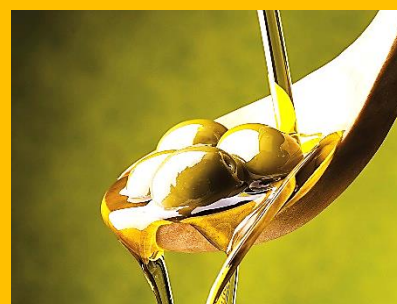
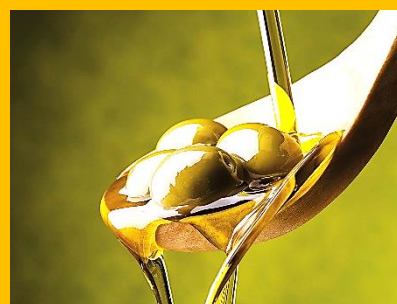
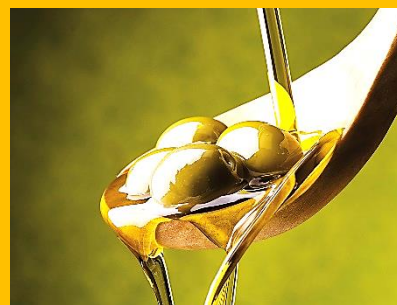




La storia dell'olio

Giorgio Sedmak
Trieste 2014



A close-up photograph of a cluster of green olives hanging from a branch. The olives are in various stages of ripeness, with some appearing more vibrant green and others slightly darker. The background is a clear, bright blue sky. The text 'LA STORIA DELL'OLIO' is overlaid in a white, serif font, centered over the olives.

LA STORIA DELL'OLIO

Storia...

Tucidide, V secolo a.C.

« I popoli del Mediterraneo cominciarono a emergere dalla barbarie quando impararono a coltivare l'olivo e la vite »

... e proverbi

L'oliva la dà Dio e l'olio lo fa il villano

La verità, come l'olio, viene sempre a galla

L'ulivo benedetto vuol trovar pulito e netto

A versare l'olio o il sale, porta male

Coll'olio e il sale è buono anche un pezzo di grembiale

Meglio pane e olio tre volte al giorno che porco un anno

Dolori: olio dentro e olio fuori

Mercante d'olio, mercante d'oro



Rivoluzione agricola neolitica e diffusione dell'olivo



Aree di sviluppo spontaneo e domestico dell'olivo



Ogliastro
Olea Oleaster

Olivo
Olea Europea





L'olivo può superare 6 secoli di vita



Mignole, i fiori dell'olivo

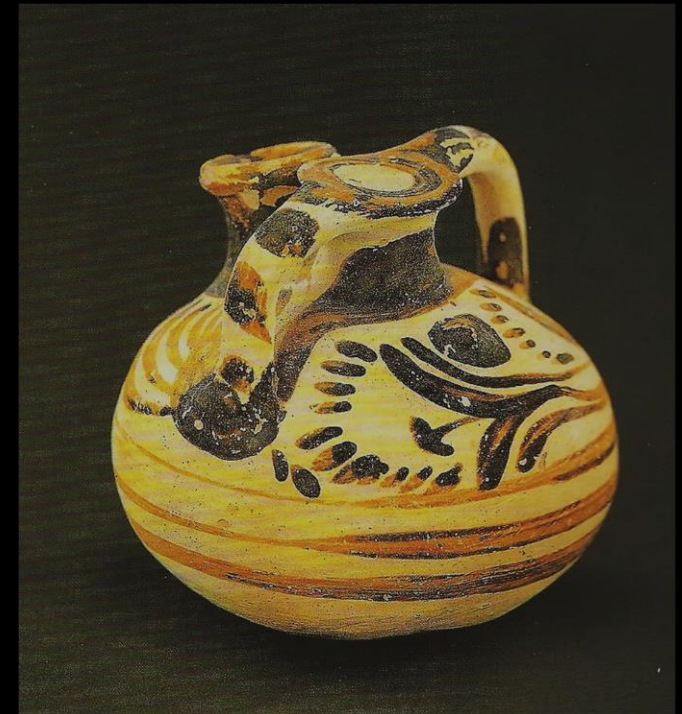
Olive appena raccolte





Palmento, pressa
minoica, 1600 a.C.
Vathypetros, Creta

Vaso a staffa minoico
1370 – 1340 a.C.
usato quale contenitore di olio
di oliva puro





Villaggio dell'età del
bronzo a Broglio di
Trebisacce
Calabria jonica,
1350 – 1300 a.C.
Dolii usati per
l'olio di oliva

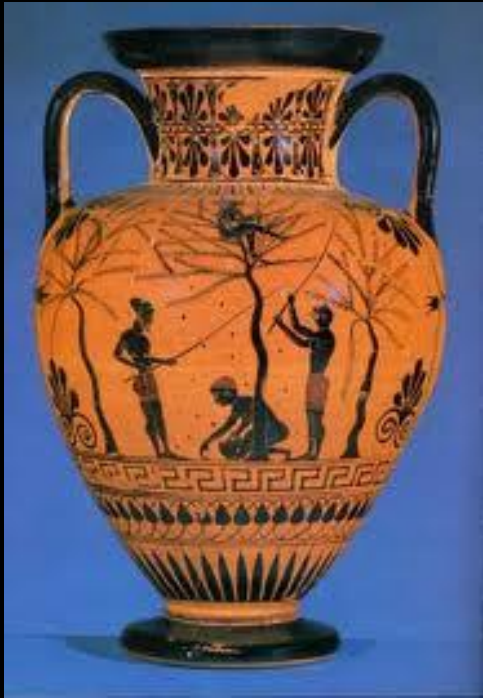




L'assegnazione del nome alla città che sarà Atene. Poseidone offre alla città un cavallo, Atena un olivo, il popolo sceglie l'olivo e Atena quale protettrice. A destra Cecrope, il primo re-serpente di Atene.

Atene, acropoli,
VII secolo a.C.



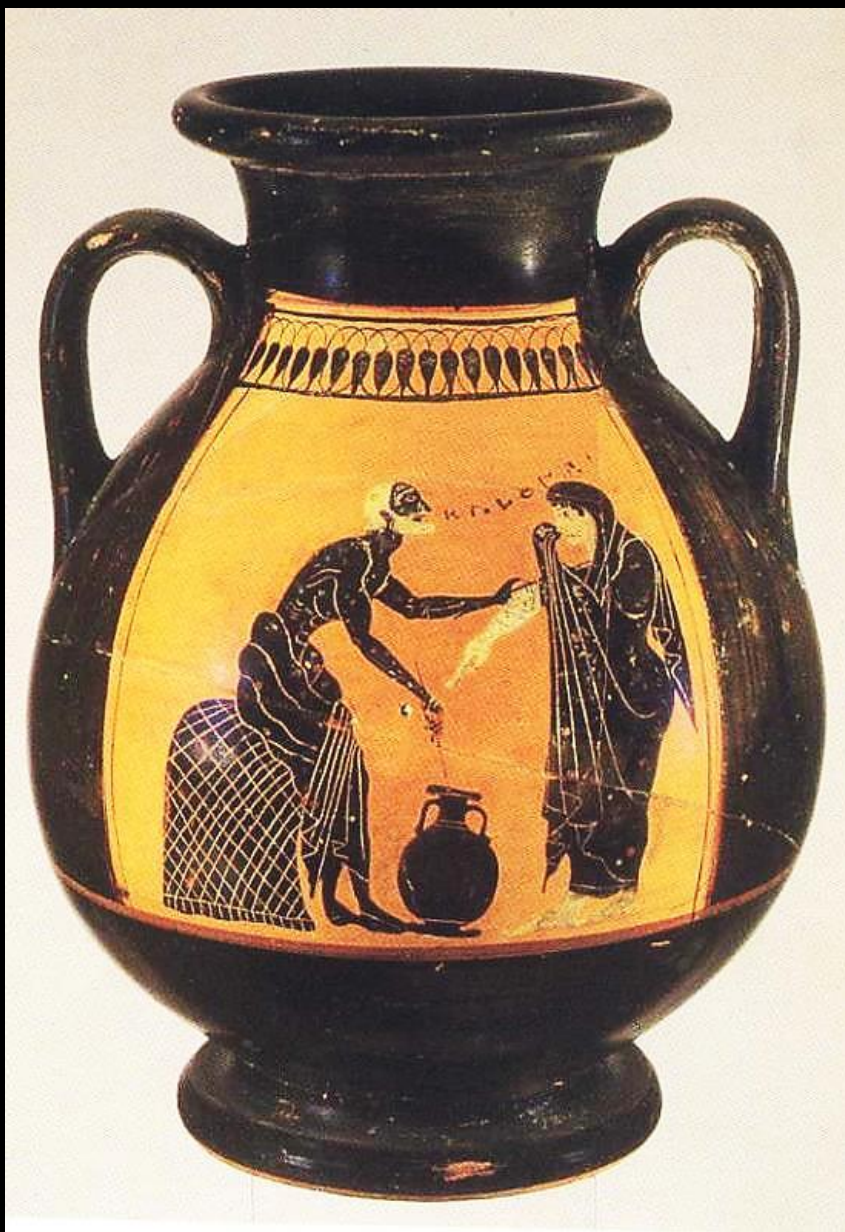


Anfora di Vulci
Etruria, VI secolo a.C.
Particolare della raccolta delle
olive per bacchiatura





Estrazione dell'olio di oliva per pressatura delle olive con un uomo che aggiunge peso al sacco di zavorra



Vendita dell'olio.
Pelike attica a figure nere,
510-500 a.C.
Museo
Archeologico Nazionale,
Firenze.

Olio e Profumi

Pyrgos, Cipro
Separatore per l'olio



Irinum

Olio d'oliva
con macerati
i fiori di Iris.

Cyprinum

Onfacium, olio di oliva
delle olive di agosto,
con Hennè.





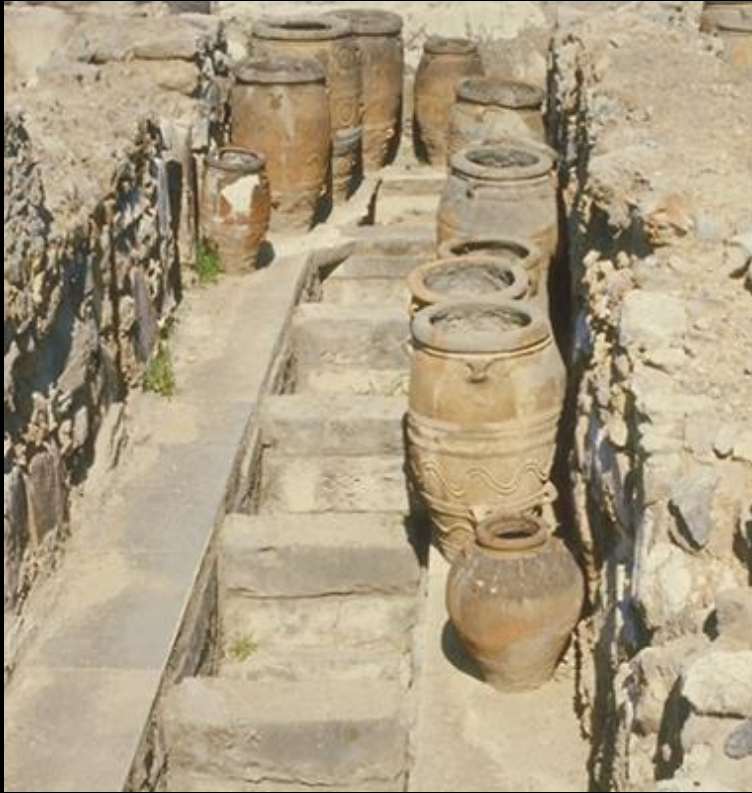
Olio e Pulizia

Anfore attiche a figure rosse
500 – 480 a.C.
con atleti che si detergono
con olio di oliva e strigile



Olio e Luce





Creta, palazzo di Cnosso
2000 – 1400 a.C.
Depositi di Pithoi,
vasi per la conservazione
dell'olio alti fino a 2 metri





Anfore olearie stivate per trasporto marittimo.
Nella Roma imperiale i reperti del monte Testaccio documentano 321000 anfore pari a 22480 tonnellate per anno, circa 22.5 chilogrammi di olio pro capite per anno .



**Fare l'olio
d'oliva**



Taggiasca



Ascolana

I cultivar,
oltre 650 in Italia



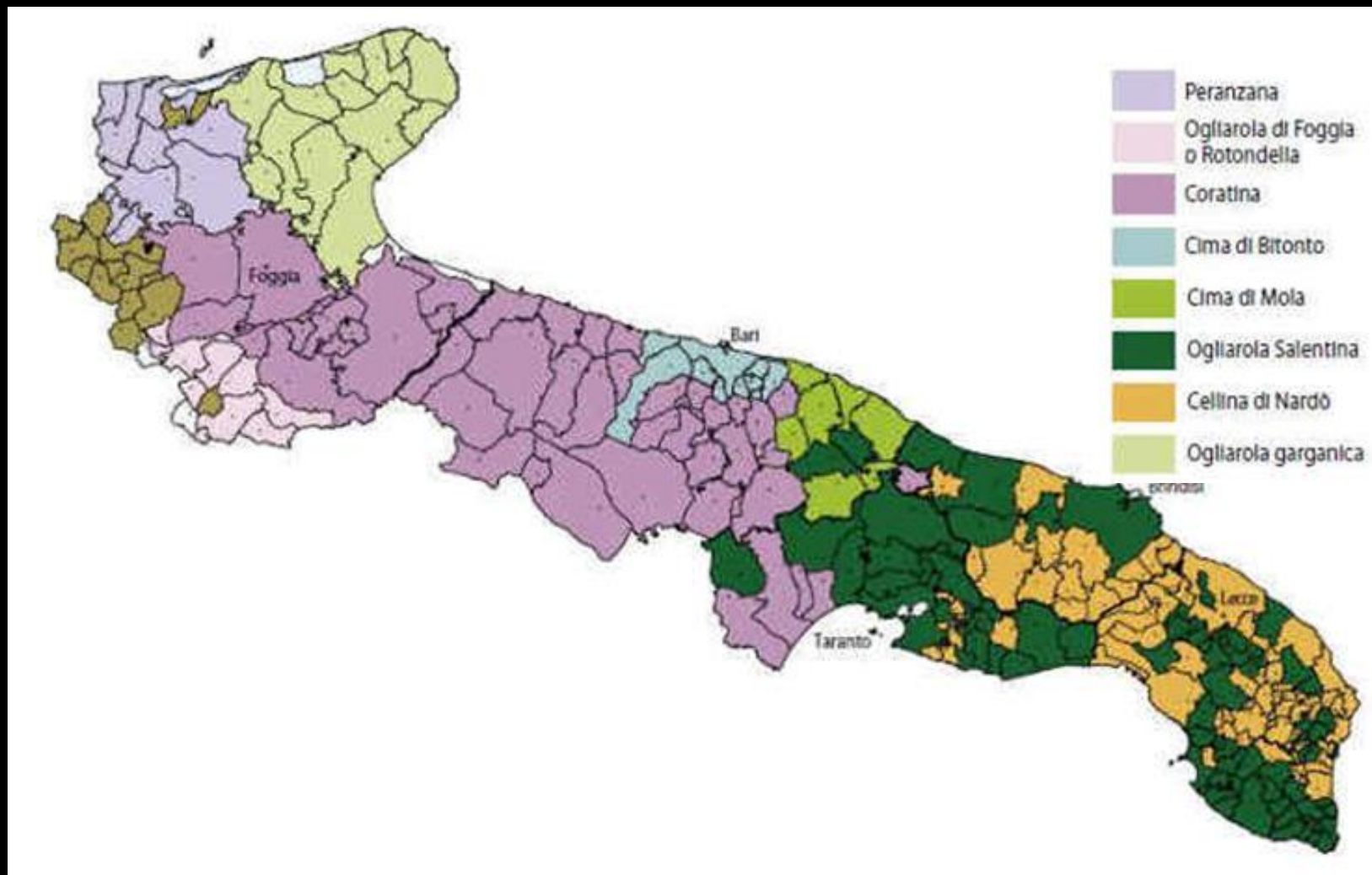
Kalamata



Bianchera

Cerignola

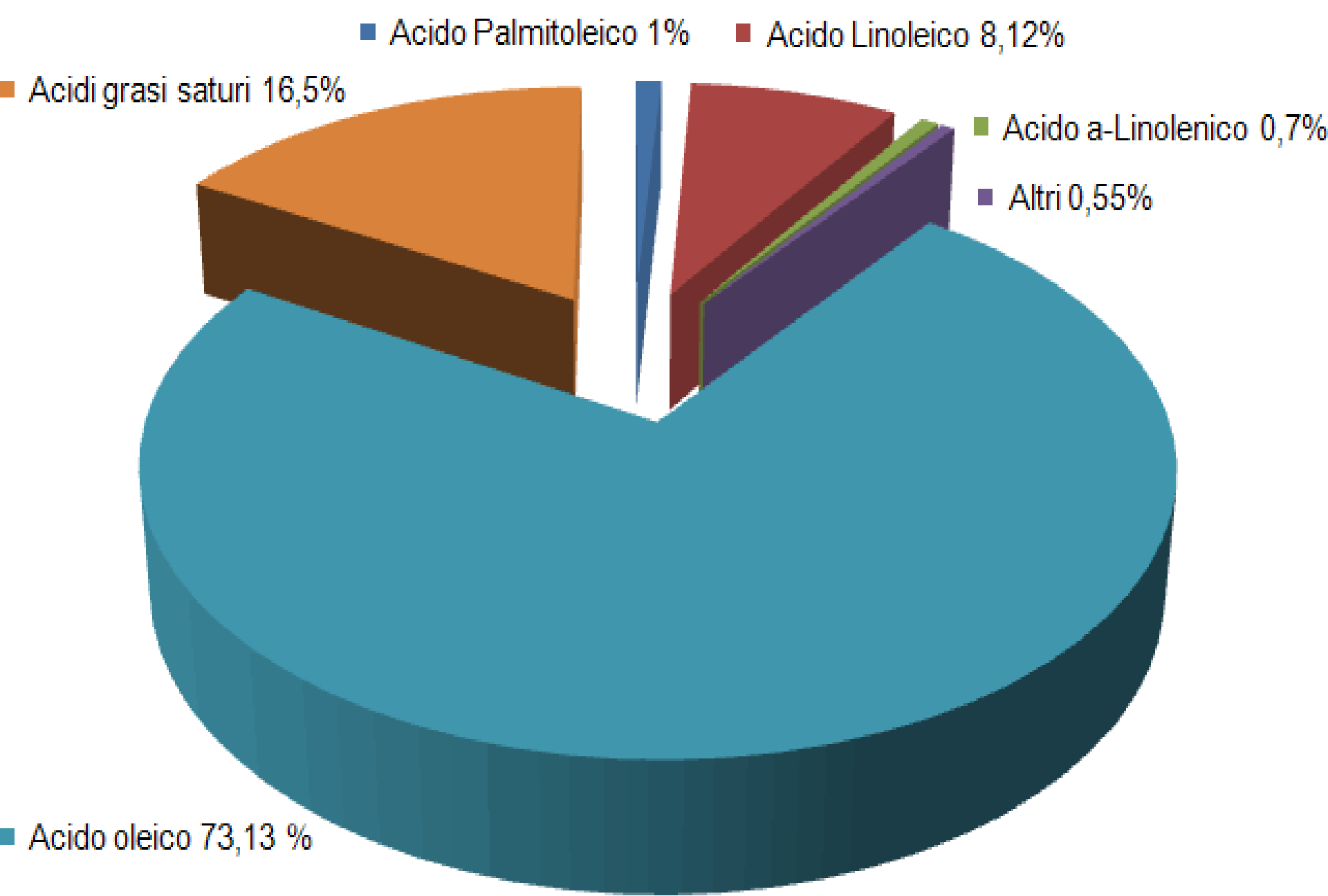




Distribuzione cultivar di olivo in Puglia
 Definizione DOP Denominazione Origine Protetta
 Definizione IGP Indicazione Geografica Protetta

Fare l'olio d'oliva, i quattro lavori tra ottobre e aprile

- Raccolta delle olive
trasporto, pesatura, lavatura , sgrondatura
- Molitura delle olive
frantumazione, gramolatura della pasta di olive
- Separazione dell'olio e della sansa di olive
torchio a fiscoli, sinolea, decanter
- Raffinazione
filtrazione, centrifugazione



Composizione % tipica in acidi grassi di un olio extravergine di oliva

Composizione dell'olio extravergine di oliva

98 – 99 % frazione saponificabile di
tri-di-monogliceridi

1 – 2 % composti fenolici aromatici
(fenil-acidi, fenil-alcilioli, flavonoidi,
idrossi-isocromani, lignani, secoiridoidi)
antiossidanti, antitumorali, cardioprotettori

Olio		(%)insaturi		(%)saturi	punto fumo
		mono	poli		

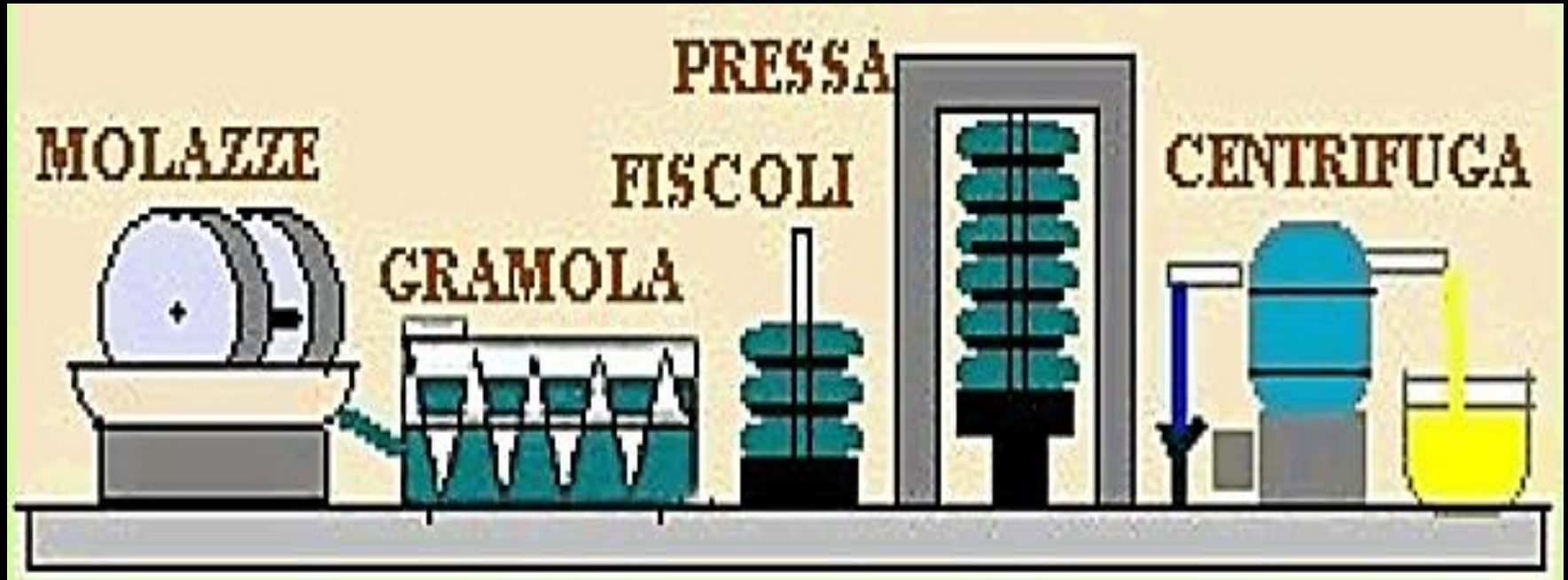
Oliva Extravergine	m	75	10	15	210°
Arachide	m	50	30	20	180°
Palma	c	40	50	10	240°
Mais	c	27	60	13	160°
Girasole	c	24	65	11	120°
Soia	c	22	63	15	130°
Vinacciolo	c	16	72	12	240°

m – estrazione meccanica

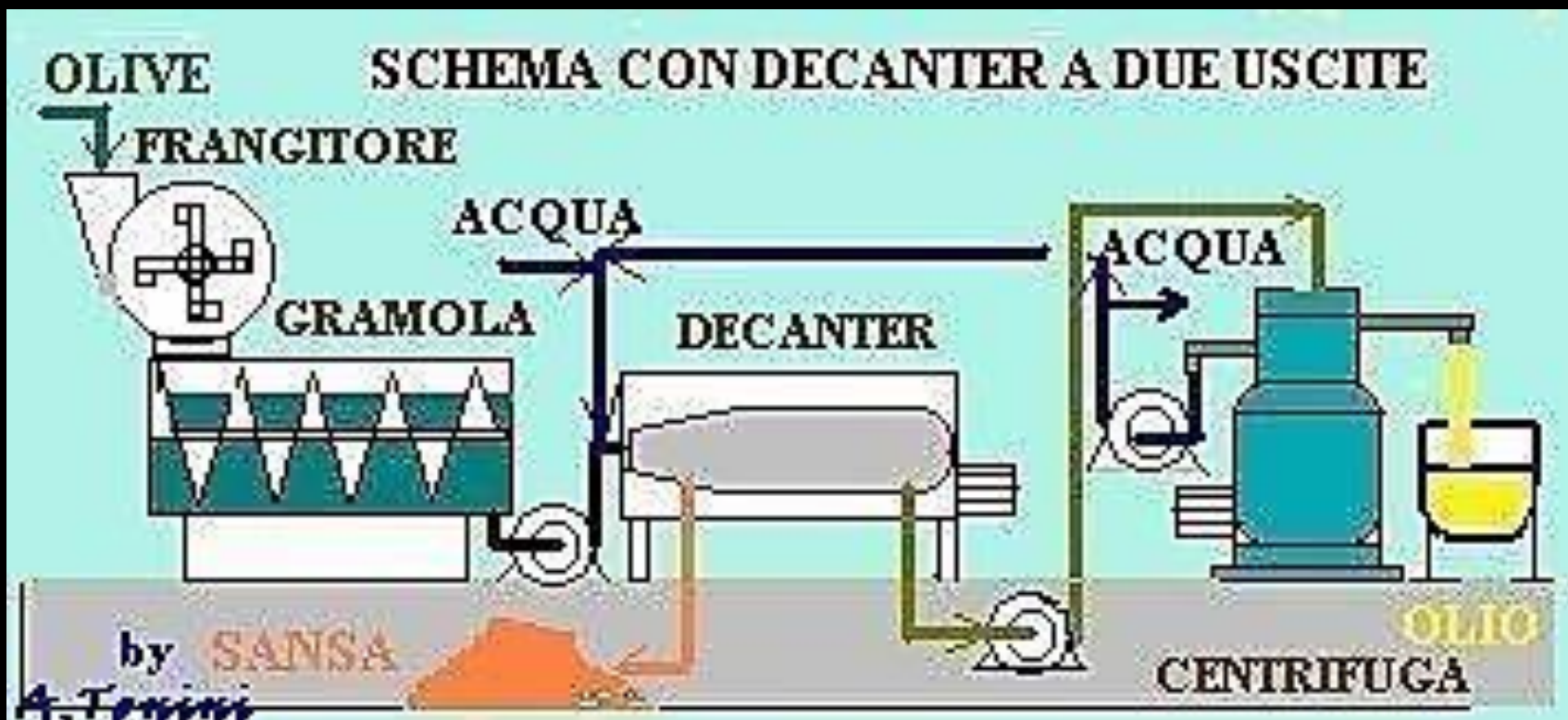
c – estrazione chimica



La produzione dell'olio di oliva nelle *Nova Reperta*
di Jan Van Der Straet pubblicata da Philip Galle
1587 – 1589



Produzione tradizionale di olio di oliva con molitura, separazione della sansa in pressa a fiscoli ed estrazione dell'olio a centrifuga



Produzione moderna di olio di oliva con frangitore a martelli, separazione della sansa a decanter ed estrazione dell'olio a centrifuga



Brucatura manuale delle olive, la migliore per l'olio





Bacchiatura manuale delle olive, danneggia albero e frutti



Diraspatura manuale con manina pneumatica delle olive



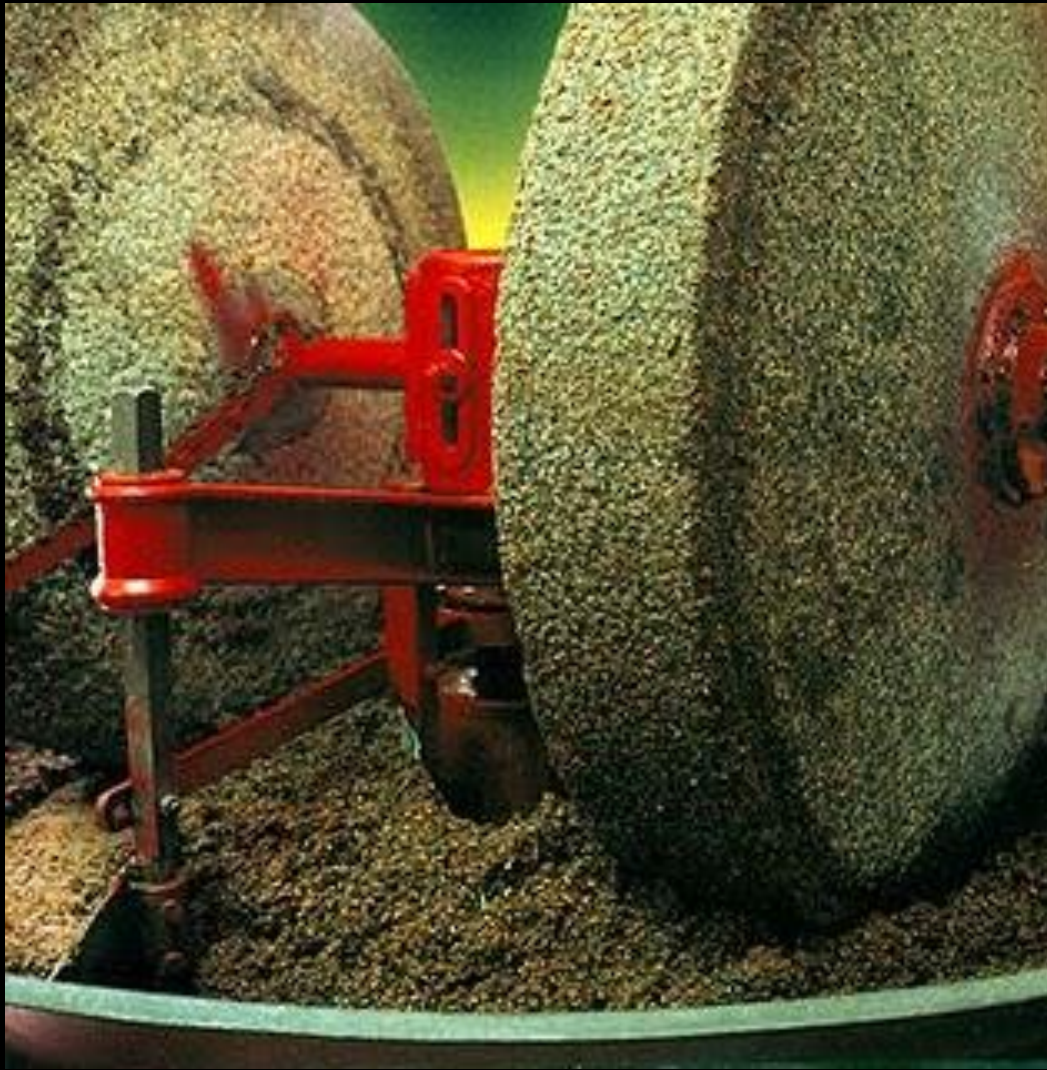
Diraspatura meccanizzata delle olive



Il lavaggio delle olive



Le olive pronte per la frangitura in pasta di olive



Molitura delle olive e produzione della pasta di olive
(30 minuti a 15 giri al minuto)

Frangitore a martelli per la produzione di pasta di olive
(ciclo continuo, 10 secondi a 2000 giri al minuto)





Gramolatura della pasta di olive
(30 minuti a 30 giri al minuto a meno di 27 °C)



Fiscolo in fibra di cocco per la premitura della pasta di olive
per la produzione del mosto di olio di oliva



Pila di fiscoli nel torchio
di premitura per la
produzione
di mosto di olio
extravergine di oliva
La resa varia fra
8% e 28%.



Olio di oliva
extravergine
grezzo

Olio di oliva
extravergine
purificato
per decantazione
o filtraggio





Decanter centrifugo a due fasi per estrazione di mosto di olio d'oliva e separazione della sansa



Scarico della sansa e uscita del mosto d'olio e dell'acqua dalla gramolatura di pasta di olive

Sansa
eliminate





Centrifuga verticale per l'estrazione finale dell'olio di oliva dal mosto d'olio

Principio del Metodo Sinolea

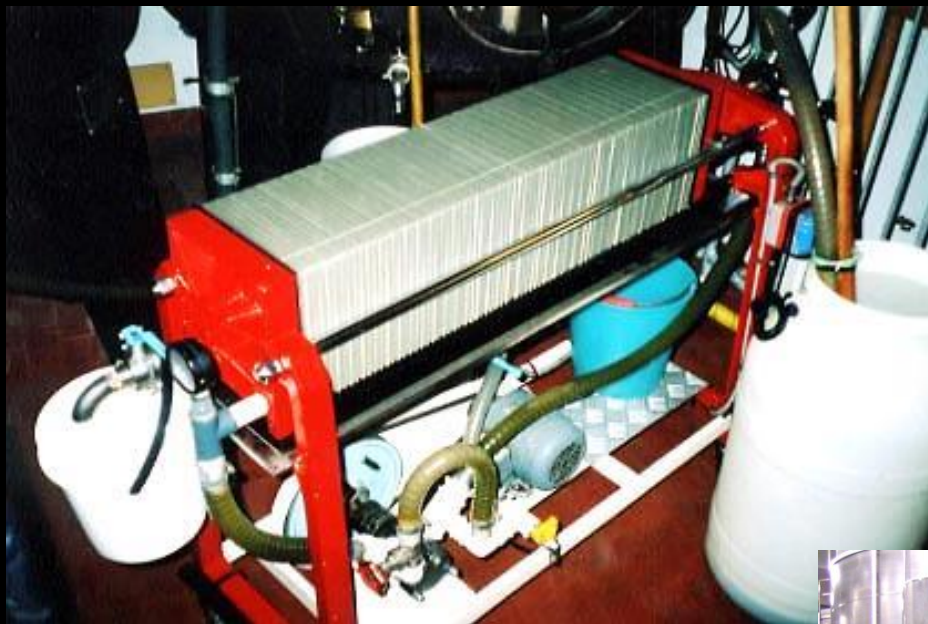


Estrazione dell'olio dal mosto acquoso di olive
con il metodo Sinolea



Sistema Sinolea.
Gli oli hanno bassa
acidità e maggiori
quantità di polifenoli e
antiossidanti





Filtropressa per olio
a tele di cellulosa

Filtro per olio
a farine fossili
per grandi quantitativi





Filtraggio dell'olio di oliva
per percolamento
attaverso cotone idrofilo
«alla barese»
per produzione
di olio fiore



L'effetto benefico dell'olio di oliva è attribuibile alla particolare composizione chimica, con preponderante concentrazione di acidi grassi monoinsaturi e un perfetto equilibrio di polinsaturi, oltre al discreto contenuto di vitamina E e alla presenza di composti minori quali polifenoli, squalene e fitosteroli

L'elevato e abituale consumo di olio di oliva extravergine (recenti ricerche scientifiche suggeriscono di assumerne 2 cucchiaini, circa 25 g, al giorno) garantisce un continuo apporto di diverse molecole sia nutrienti sia non nutrienti con potenti attività biologiche e salutistiche

Denominazione	Acidità (%)	
<i>Olio extravergine di oliva</i>	$\leq 0,8$	estrazione meccanica a freddo
<i>Olio di oliva vergine</i>	$\leq 2,0$	estrazione meccanica a caldo
<i>Olio di oliva lampante (non commestibile)</i>	$> 2,0$	estrazione chimica
<i>Olio di oliva raffinato (dal lampante)</i>	$\leq 0,3$	estrazione chimica
<i>Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini</i>	$\leq 1,0$	estrazione chimica
<i>Olio di sansa di oliva raffinato</i>	$\leq 0,3$	estrazione chimica
<i>Olio di sansa di oliva</i>	$\leq 1,0$	estrazione chimica



Degustazione dell'olio extravergine di oliva

- Riscaldare con le mani a 25°C
- Naso per gli aromi
- Lingua – palato per i sapori
- Naso per i retro-aromi



Olio Capitale 2014 a Trieste





... ED ECCO L'OLIO,
QUELLO VERO