

Indicazioni utili per ottenere un olio di qualità

La nostra associazione ha per statuto lo scopo di diffondere la cultura della qualità dell'olio ma anche di informare i soci sulle corrette pratiche per ottenere olio di oliva di qualità; in occasione della nuova campagna olearia imminente si ritiene utile rammentare ai soci semplici regole di comportamento e controlli da fare in frantoio per ottenere il meglio dalle nostre olive.

1. Raccogliere olive sane o se attaccate dalla mosca ridurre al minimo il tempo tra il distacco dalla pianta e la frangitura.
2. Raccogliere a mano o con pettini scuotitori raccogliendo solo le olive cadute a seguito della scuotitura.
3. Non raccogliere le olive cadute naturalmente o quelle che hanno sostato nelle reti per più di 24 ore.
4. Conservare le olive dopo la raccolta al massimo per 48 ore in locali aerati e disposte in cassette, sollevate da terra, di altezza massima di 20-30 cm contenenti uno strato di olive non superiore ai 10 cm. Non conservare le olive in sacchi di juta o di plastica.
5. Frangitura: se la frangitura avviene con molazze controllare che la frangitura non superi i 30 minuti per evitare effetti ossidativi della pasta; se la frangitura avviene a martelli e segue successivamente la gramolatura bisogna fare attenzione alla temperatura di gramolatura, che deve contenersi sotto i 28 °C mentre il tempo della stessa deve essere in relazione con il grado di maturità delle olive. Olive poco mature richiedono tempi di gramolatura superiori di olive molto mature che al contrario soffrono di più del difetto di morchia collegato con un eccessivo tempo di gramolatura. In media un tempo indicativo sta tra i 25 e i 30 minuti.
6. La conservazione dell'olio deve avvenire in contenitori di acciaio inox idonei, al riparo dalla luce e dal calore ma anche ad una temperatura non inferiore ai 12-14 °C e non superiori a 18°C. L'olio non filtrato andrà cambiato periodicamente per liberarlo delle impurità e dei residui della frangitura almeno 2 – 3 volte nell'arco dei mesi invernali.