

VISITA D'ISTRUZIONE DELLE CLASSI IA E IC
28/10/2015

Grazie al progetto: "Alla scoperta degli itinerari rurali del comprensorio Etna-Alcantara", dell'Associazione "Around Etna", mercoledì 28 Ottobre 2015, accompagnati dalla professoressa Caterina Barca e dalla professoressa Domenica Foti, abbiamo visitato l'oleificio: "La valle dell'Etna" e i "Monti Sartorius".

La prima tappa della giornata è stata l'oleificio "La valle dell'Etna" a Linguaglossa.

Appena arrivati ci ha accolto un odore di olio molto intenso. Poco dopo è arrivato il proprietario che ci ha spiegato la storia della pianta di ulivo, il processo di trasformazione dall'oliva all'olio, mostrandoci i vari macchinari e le loro funzioni.

Proveniente dall'Asia Minore, Tunisia, l'olivo si diffuse in Europa ed in seguito anche in America. L'ulivo ha origini antichissime, infatti viene citato in molti miti come quello in cui Atena vince una gara contro Poseidone, donando agli ateniesi una pianta d'olivo; quello nel quale Ulisse ricava la base del suo letto con un tronco di ulivo millenario o anche quello nel quale la colomba torna da Noè con un ramoscello di ulivo.

L'ulivo fin dall'antichità è stato considerato simbolo di pace e gloria, venne utilizzato nell'alimentazione, per accendere lampade, per curare i malati, per produrre cosmetici.



L'olivo è una pianta sempre verde; le sue foglie durano anche più di un anno e si rinnovano gradualmente. Nell'albero si distinguono due grandi parti: l'apparato radicale e la parte aerea. L'apparato radicale è molto esteso e si sviluppa prevalentemente in vicinanza della superficie del suolo.

Nell'albero adulto la zona della ceppaia risulta ingrossata e ampia ed è caratterizzata dalla presenza di formazioni più o meno sferiche, gli ovoli, dai quali facilmente l'albero si rigenera e si propaga attraverso i polloni.

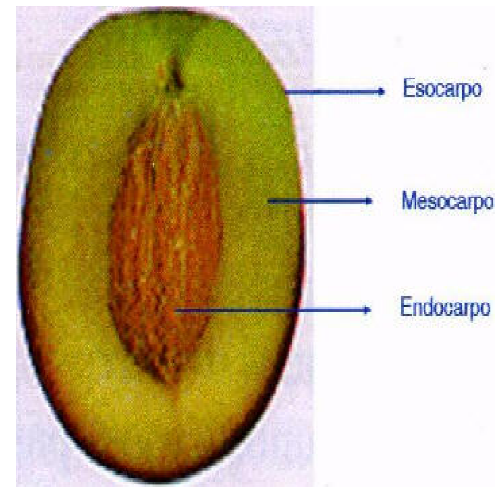
Le foglie sono di forma ellittica, la pagina superiore verde, quella inferiore grigio argento.

Il fiore è molto piccolo e si presenta in grappoli detti mignola.

Il frutto è una drupa costituita da:

- buccia o epicarpo;
- polpa o mesocarpo, dove si deposita l'olio;
- nocciolo o endocarpo, dove si trova il seme.

L'habitat naturale dell'olivo è l'area mediterranea o zone con caratteristiche simili.



All'oleificio: "La valle dell'Etna" Marco, il figlio del proprietario, ci ha spiegato tutto il viaggio dell'olio:

- de-fogliatura;
- lavaggio;
- eventuale de-nocciolatura;
- frangitura;
- gramolatura;
- estrazione (centrifugazione);
- separazione o filtrazione;
- conservazione;
- imbottigliamento.

Nella molitura a caldo, oltre 30°C, molte sostanze nutritive si disperdono.

Le sostanze principali dell'oliva sono i polifenoli. I polifenoli sono molecole organiche antiossidanti, che sono considerati dei conservanti naturali.

Il padre di Marco, il signor Pagano, ci ha raccomandato di non comprare gli oli extra-vergine di oliva in vendita a meno di 6,00 € al litro perché spesso sono in verità olio di semi contenente un po' di estratto di prezzemolo per dare colore, acqua avanzata dagli oli usati nelle farmacie cosmetiche e acido oleico di olive per dare sapore.

Il momento perfetto per olive è detto invaiatura, strato di cera che ricopre naturalmente scomparso. Il momento più gioioso è hanno fatto assaggiare il pane casereccio! Una vera



raccogliere le
cioè quando lo
l'oliva è

stato quando ci
loro olio con il
bontà!

Sofia D'Alessandro IC