

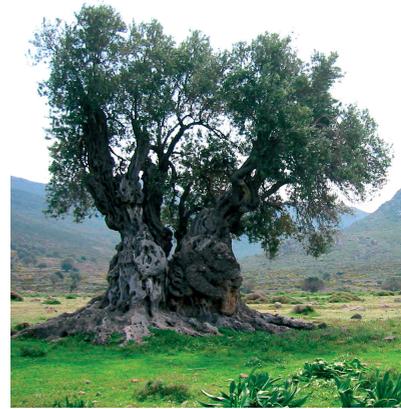
# OLIO PERFETTO

Per ottenere l'olio sono necessarie le olive e un **frantoio** che permetta di sminuzzarle e ricavarne il liquido contenuto. Ma pochi conoscono le "regole" per ottenere un olio davvero buono.

Ecco ciò che occorre:

- olive intere e sane e perfette,
- olive raccolte al giusto momento di maturazione, cioè quando sull'albero più della metà dei frutti ha cambiato colore,
- olive trasportate al frantoio con contenitori rigidi, per evitare ammaccature e rotture, e forati in modo che possa circolare l'aria,
- olive conservate in locali freschi e asciutti,
- olive lavate, private delle foglie e portate al frantoio al massimo entro due giorni dalla raccolta,

L'olio va conservato in contenitori perfettamente puliti, di vetro o di acciaio inossidabile.



Antico frantoio.

Indica se le affermazioni sono Vere (V) o False (F).

- Per ottenere un ottimo olio è necessario portare al frantoio le olive nel più breve tempo possibile.  V  F
- Le olive vanno raccolte quando sull'albero più della metà dei frutti ha cambiato colore.  V  F
- Tutte le olive sono adatte alla spremitura per ricavare un buon olio.  V  F
- Prima della spremitura le olive devono essere conservate al caldo.  V  F
- Per conservare bene l'olio bisogna usare contenitori di vetro o di acciaio inossidabile.  V  F

## Le parole

**Frantoio:** è una macchina che serve per frantumare e macinare olive, semi, ecc. È anche il luogo in cui avviene la lavorazione delle olive.

## Curiosità

Anche le olive si possono ammalare. Una delle principali cause è una mosca (la mosca olearia o delle olive) che durante una fase del suo sviluppo si nutre della polpa. Il migliore olio si chiama "extra vergine". È quello che si ottiene dalla prima spremitura. Quelle successive danno oli meno pregiati. L'ultima spremitura dà un olio scadente usato come mangime, combustibile o concime.

