

Olio d'oliva: a Scapezzano la natura da' il meglio di se


Pubblicato: Giovedì 26 Gennaio 2006



La genuinità di un prodotto antico ed essenziale come l'olio dipende anche da una giusta lavorazione. E' ciò che da sempre si fa al **Frantoio Belfiore** in Scapezzano di Senigallia.

L'attività si incentra sul servizio di lavorazione delle olive proprie e di quelle portate da produttori esterni. Dalle prime si ricava olio messo in vendita nella Bottega del Frantoio, dove il turista ha la possibilità di visitare l'impianto, nei negozi della città e nei ristoranti della zona dove viene abbinato alla cucina tipica del territorio marchigiano.

Le fasi della lavorazione sono varie e complesse. Si comincia dall'ingresso delle olive nel frantoio e al loro controllo qualitativo; se sono ritenute idonee se ne registra l'entrata e se ne programma la lavorazione, che prevede come prima operazione la defogliatura. In seguito si passano nella cosiddetta tramoglia, un grande imbuto che convoglia le olive nella macina dando il via alla macinatura per ottenere la pasta di olive che poi viene versata nella gramola che serve ad amalgamare la pasta evitandone l'ossidazione ed a favorirne l'affioramento della parte grassa del frutto d'oliva.

 La fase successiva è la spalmatura fatta da una apposita macchina che ci dosa la giusta quantità di pasta su dei dischi, detti fiscoli dalla quale si ottiene il prodotto pronto per la spremitura, che avviene con l'ausilio di una pressa sotto la quale la pasta d'olive raggiunge le 400 atmosfere tramite un pistone idraulico, il tutto comandato da un gruppo motore.

Dalla spremitura si ottiene la separazione della parte liquida, o mosto oleoso, da quella solida, detta sansa. Si parla di mosto e non di olio perché nello spremere si estrae acqua e olio che poi si convoglia nel locale separatore dove il mosto è passato in una setacciatrice vibrante che ha il compito di allontanare le eventuali piccole particelle corpuscolari, in modo da avere un olio più pulito, con una sedimentazione naturale bassa.

L'ultima fase di lavorazione è l'analisi del prodotto finito che si basa su parametri interni ben definiti. Appurata la qualità, il prodotto viene immagazzinato e finalmente imbottigliato, pronto per l'uso.

Link: www.frantoiobelfiore.com

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it