

## L'ESTRAZIONE DELL'OLIO DALLE OLIVE RICHIEDE FASI DISTINTE DI LAVORAZIONI E SI REALIZZA IN UN IMPIANTO APPOSITO: IL FRANTOIO

Dall'antica pressa a vite , introdotta dai romani nel I secolo d.C.

Si è passati anno dopo anno a sistemi di estrazione piu moderni ed efficienti, come la lavorazione a ciclo continuo.

Il ciclo di lavorazione (CONTINUO) si divide in 6 fasi essenziali : lavaggio, frangitura, gramolatura, spremitura, separazione, stoccaggio.

**LAVAGGIO** - Le olive vengono pesate e registrate in appositi registri di lavorazione e riversi nella "tramoia", spazio libero di alluminio, in seguito vengono trasportate alla lavatrice che provvede alla eliminazione di eventuali residui terrieri, polvere, foglie ecc...

**FRANGITURA** - Terminata la prima fase, le stesse olive lavate vengono trasportate automaticamente da un nastro portatore, in un Frangitore a martelli, la sua funzione consiste nel sbriciolare le olive e il suo nocciolo, si ottiene così la cosiddetta "pasta di olive" a volte seguita da un profumo intenso e piacevole che circonda tutto il frantoio, questa cosiddetta pasta viene depositata automaticamente e racchiusa ermeticamente in 4 vasche di acciaio inox 18/10 per alimenti, dalla capienza di 5 quintali ciascuna, terminata questa fase si passa così alla fase di Gramolatura.

**GRAMOLATURA** - essa consiste nella mescolazione dolce e continua della pasta di olive per un determinato e preciso tempo.

Questo processo si deve svolgere in maniera perfetta , in quanto la corretta gramolatura favorisce uniformità delle gocce di olio indispensabile per l'altra fase di lavorazione e la resa in olio.

**SPREMITURA** - Una volta gramolata perfettamente, viene aspirata automaticamente attraverso una "pompa mono" che la immette in una macchina chiamata Centrifuga. La sua funzione consiste nella separazione attraverso il diverso Peso Specifico dei tre componenti della pasta ossia: acqua di vegetazione, l'olio d'oliva e la cosiddetta "sansa vergine" le prime due sostanze vengono filtrati in un vibratore e distinti in due diversi contenitori, mentre la "sansa vergine" generalmente umida e untuosa viene trasportata verso l'esterno dell'edificio per mezzo delle coclee, in seguito va a finire presso grandi Sansifici che la lavorano " con solventi" in grandi Frantoi, ottenendo l'olio di Sansa, il prodotto finito della "sansa vergine " viene chiamato "sansa esausta" materia combustibile che viene utilizzata nelle centrali termoelettriche del Nord Europa o comunemente utilizzata per riscaldare edifici.

**SEPARAZIONE** - L'olio d'oliva e l'acqua vegetazione, vengono fatte filtrare nei Separatori Centrifughi, attraverso dei piattini di acciaio inox, e con lo stesso principio della Centrifugazione, separa ulteriormente l'olio dalle impurità e sedimenti di olive frante.

**STOCCAGGIO** - L'ultima fase di lavorazione si svolge mettendo l'olio d'oliva in diversi contenitori di acciaio inox 18/10 in base alla sua acidità oleico, vengono sistemati in stanze buie e fresche lontano da fonti di calore e luce. Dopo la decantazione rigorosamente naturale dalla durata di due mesi, l'olio viene imbottigliato e commercializzato.

