

“L'oro degli Etruschi”

classe V-primaria “Pestalozzi”A.S 2016-2017

ins. Monica Ercolanoni



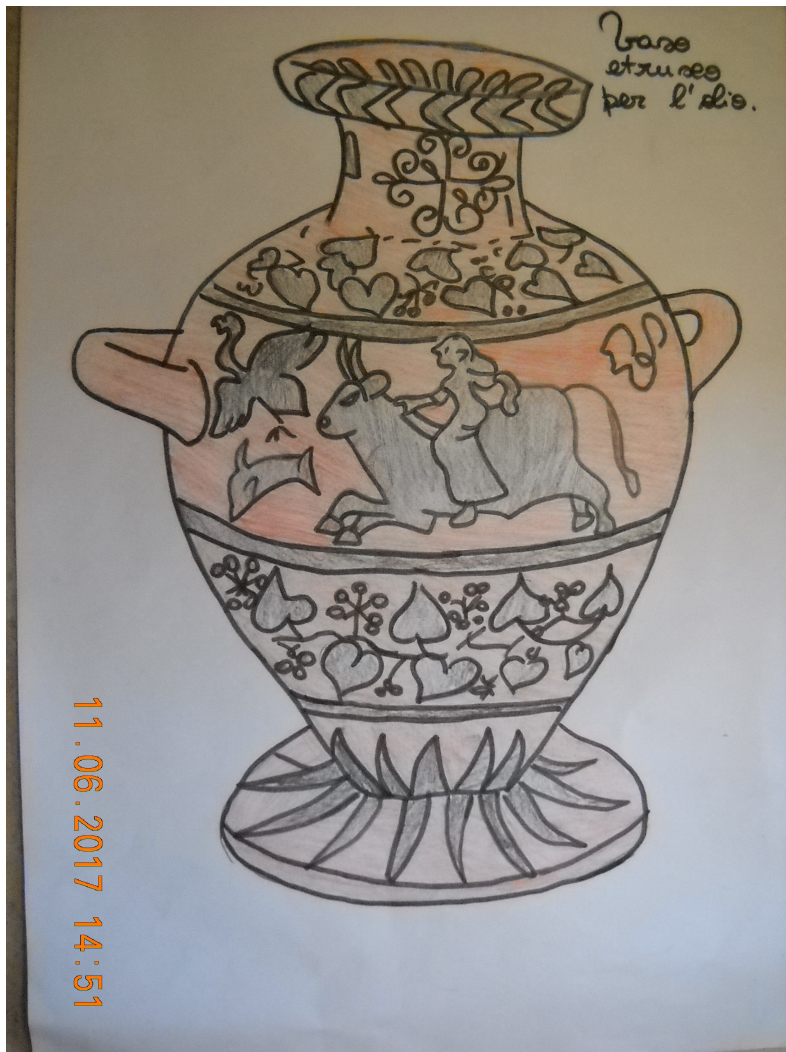
- Una leggenda attribuisce alla dea Atena la nascita del primo olivo che, con la spremitura delle sue drupe, sarebbe stato prezioso per illuminare la notte, medicare le ferite, offrire nutrimento alla popolazione.

L'olivo tra storia e mito



L'olivo si diffuse a partire dal Mediterraneo orientale ed utilizzato per vari scopi: corone fatte con fronde di olivo intrecciate, onoravano i cittadini illustri, un ramo di olivo portato a Noè dalla colomba testimoniava la fine del diluvio, nell'Odissea il letto di Ulisse era stato ricavato dal tronco di un olivo.

Gli Etruschi e l'olio



- Nei territori dell'Etruria l'olio, conservato in appositi contenitori, veniva usato per vari scopi, anche se, a quanto pare, tra questi non vi era quello alimentare.

Gli Etruschi e l'olio



- Nel museo di Cortona è conservato un vero capolavoro dell'arte bronzea etrusca: un lampadario del V sec. a.C., destinato probabilmente ad un edificio sacro. Il lato inferiore è ornato da varie figure e al centro spicca un Gorgoneion. L'olio bruciava dentro sedici beccucci.

Gli Etruschi e l'olio



- Anche nelle tombe, la raffigurazione dell'olivo e dei suoi frutti accompagnava il banchetto eterno, come si può osservare nelle magnifiche tombe dipinte della necropoli di Tarquinia.

Tante varietà

- In Italia sono presenti ben 538 varietà, dette anche cultivar, di olive e ognuna di queste può determinare un olio dal gusto inconfondibile.



Perugia e l'olivicoltura



- L'olivo caratterizza anche il paesaggio umbro. La stessa città di Perugia è circondata da alberi di olivo e nel Medioevo furono i monaci delle grandi congregazioni religiose a riprendere l'olivicoltura che era decaduta con la fine dell' Impero Romano d'Occidente.

Le antiche tecniche

- Un tempo l'olio veniva prodotto macinando le olive con macine in pietra che schacciavano polpa e nocciolo, ottenendo così una pasta che subiva altri processi di lavorazione.



Le nuove tecniche

- Oggi i luoghi ove si macinano le olive sono ben diversi da quelli antichi: protetti da porte e vetrate garantiscono senz'altro un'igiene maggiore.



Le nuove tecniche



- Macchinari in acciaio inox controllati elettronicamente e meccanicamente fanno sì che il prodotto finale abbia una qualità superiore rispetto al passato, pur conservando la stessa genuinità.

Le varie fasi di lavorazione



- Le casse cariche di olive, generalmente vengono stoccate in un magazzino posto ad un piano superiore, rispetto all'impianto di molitura o frantumazione .

Le varie fasi di lavorazione



- Dal piano superiore, attraverso un grande “imbuto” detto tramoggia, le olive scendono all'interno dei macchinari del mulino vero e proprio, posto al piano inferiore.

Le varie fasi di lavorazione



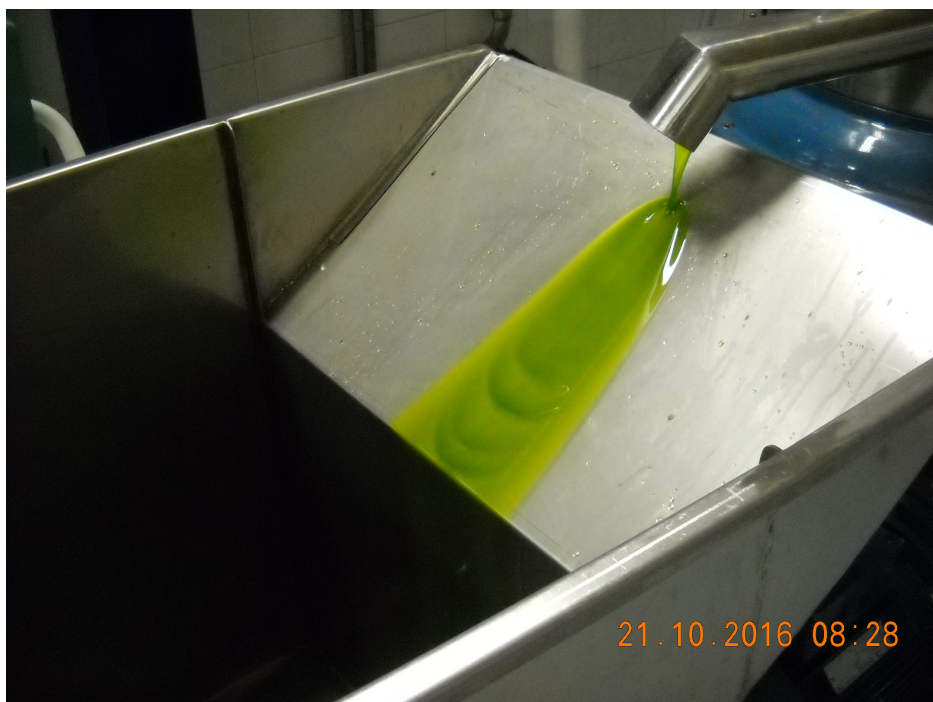
- Al piano inferiore, le olive che precipitano dalla tramoggia, entrano in un macchinario per il lavaggio e la defogliazione e da una piccola botola è possibile osservarne il corretto passaggio.

Le varie fasi di lavorazione



- Le olive vengono frantumate meccanicamente nel frangitore e la pasta così ottenuta viene introdotta in una vasca, il decanter, dove per alcune decine di minuti viene centrifugata, è questa la gramolazione, in modo tale da favorire la separazione della parte solida dalla parte liquida.

Le varie fasi di lavorazione



- La parte liquida, olio e acqua, centrifugate ulteriormente si separano e l'olio ottenuto viene così raccolto, stoccato e confezionato in appositi contenitori per la vendita.

Pane olio e...



- Uno dei modi più tipici per gustare l'olio è quello della cosiddetta “bruschetta”: le fette di pane vengono tostate, meglio ancora se in un camino, sopra a braci di legna e poi condite con olio e sale.

Tra storia e tradizione

- Il paesaggio che ci circonda, il cibo che mangiamo, affondano le loro radici nella storia: alle nuove generazioni il privilegio della conoscenza per salvaguardare e trasmettere quanto di più importante abbiamo.

