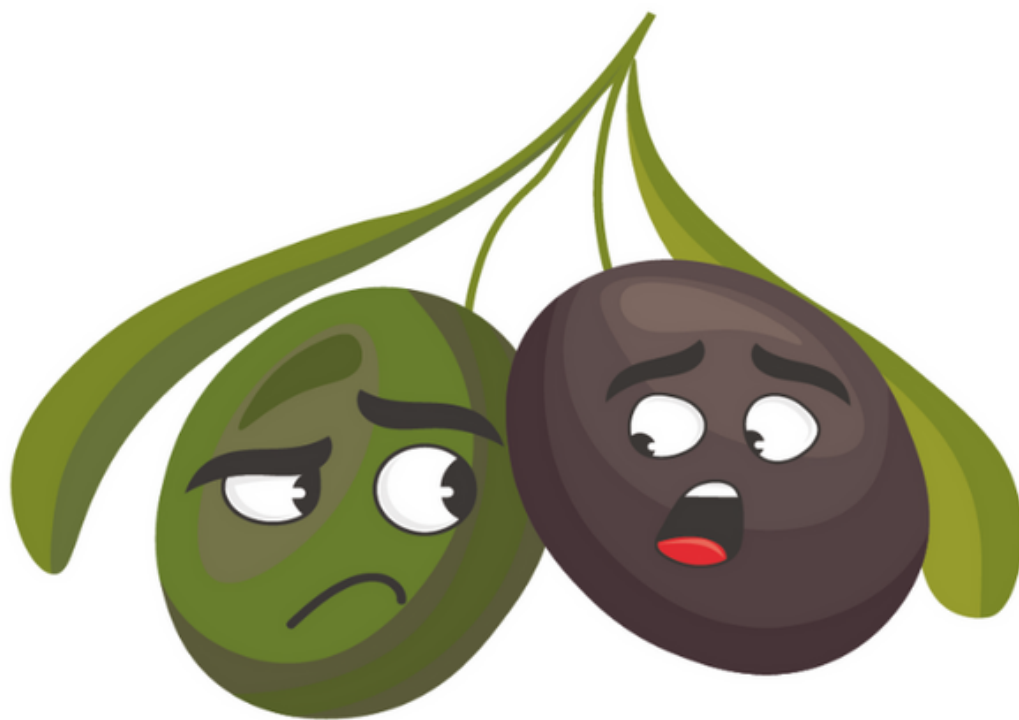




PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELL'OLIO: FASI DI LAVORAZIONE

La produzione dell'olio, in particolare dell'olio extravergine d'oliva, segue una serie di fasi che trasformano le olive nel prodotto finito, mantenendone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. La lavorazione inizia con la raccolta delle olive, che può avvenire manualmente o con macchinari. Le olive vengono poi trasportate al frantoio e sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare impurità e residui. Successivamente, avviene la frangitura, in cui le olive vengono macinate per ottenere una pasta omogenea. Questa pasta subisce la gramolatura, un processo di lenta mescolatura che favorisce l'aggregazione delle goccioline d'olio. Si passa poi all'estrazione dell'olio, che può avvenire con metodi tradizionali (pressatura) o moderni (estrazione a freddo con centrifugazione). Il liquido ottenuto è una miscela di olio e acqua di vegetazione, che viene separata attraverso la decantazione o la centrifugazione. Infine, l'olio viene filtrato o lasciato decantare, quindi confezionato in bottiglie o contenitori adatti per la conservazione.