

*Istituto Comprensivo "Ferruccio Ulivi"*

La molitura delle olive

*Lorenza Cuva*

**IIIB**

# Le diverse fasi



Ogni foto è stata scattata al frantoio di Ginestra Sabina



# Defogliatore



**Lavatrice**



**Molazza in granito**

**Metodo antico**



Frangitore a martello

Metodo tradizionale



# Gramolatrice





# Decanter



**Olio ottenuto**

**Fase finale**

# Perchè ho scelto questo argomento?


Ho scelto questo argomento perché l'ulivo fa parte del paese in cui vivo, Oliveto Sabino chiamato così proprio perchè è la terra degli ulivi, e della nostra cultura.

Vedere la raccolta delle olive ogni anno mi ha fatto venire la curiosità di capire cosa succede esattamente dentro al frantoio e come un piccolo frutto possa trasformarsi in un alimento così prezioso per tutto il mondo.

# Il link e il qr code del mio sito

<https://blog-sulle-olive-45e9ba.webnode.it/>





Lorenzo cuva

[Home](#)

# La molitura delle olive

Un sito in cui andremo a parlare di che cosa sono le olive e di come si macinano



## **Cosa sono le olive**

La loro storia e importanza nella sabina



## **Raccolta**

Come le olive vengono raccolte per poi portate al frantoio



## **Molitura**

Come vengono macinate per poi diventare un buon olio



## **L'olio**

viene prodotto un buon olio per poi essere venduto

# Il tutto in un'immagine

Possiamo far vedere tutto il processo in un'immagine che lo rappresenta



## Cosa sono le olive

L'oliva è il frutto dell'**Olea europaea**, albero coltivato in Italia e in molti paesi del Mediterraneo per ricavarne il **prezioso olio di oliva**, ma anche per **gustarne** i saporiti frutti. Oltre a essere grandi **consumatori** di olive, noi italiani ne siamo anche importanti produttori ed esportatori. Ecco alcune immagini che rappresentano il nostro frutto



Ecco 4 immagini



## La raccolta

La prima fase è quella della raccolta, in cui si comincia a potare la pianta con degli strumenti adatti, uno di questi è lo **svettatore a forbice o a sega**. Dopo le olive vengono raccolte e trasportate tramite delle **casse o reti giganti**

## Ecco 3 immagini



## La molitura

Una volta che le olive sono state portate al frantoio, vengono riversate nel **defogliatore**, uno strumento che grazie alla ventilazione generata dal motore, è in grado di ripulire le olive da qualsiasi tipo di impurità come ad esempio le foglie, i rametti ed altri detriti vari.

Un' ulteriore fase di puliture è prevista con il passaggio nelle **macchine lavatrici** costituite da una vasca piena d' acqua. Il principio di funzionamento è abbastanza semplice, le olive galleggiando sull'acqua vengono fatte convogliare, attraverso la circolazione forzata dell'acqua, verso una griglia forata, dove attraverso un sistema a idrogetto, vengono ripulite da tutti i corpi estranei che precipitano sul fondo della vasca. Ci sono due fasi di molitura: antica e moderna. Quella antica consiste a schiacciare le olive con delle **molazze rotonde in pietra**. Questo metodo veniva utilizzato dagli antichi Greci e Romani. Dopo le olive vengono schiacciate fino a diventare un impasto granuloso. Invece la tecnica moderna consiste a frantumare le olive con dei **frangitori a martello** e alla fine si ottiene un impasto un pò più omogeneo.

Queste 2 immagini rappresentano il **deramificatore** e la **lavatrice**



Queste 4 immagini rappresentano le **molazze in granito** e i **frangitori a martello**



## La gramolatura e l'estrazione

Dopo che si ottiene questo impasto, esso viene introdotto in una macchina detta **gramolatrice**, che grazie alle sue pale mescola l'impasto separando l'acqua dall'olio. Quando l'olio è stato raccolto viene messo in un macchinario, **il decanter**, che lo fa passare in questo grande tubo, dove vengono eliminati rametti e impurità rimaste sull'olio.

### Ecco 2 immagini



## L'olio

Dopo la macinazione, si ottiene un liquido denso e viscoso, l'olio. Esistono diversi tipi di olio che variano dal tipo di macinazione che si fa. L'olio da noi più ottenuto e rappresentativo è l'olio extravergine d'oliva.

### Ecco 2 immagini



## Questa è una proposta inviata al sindaco di Roccasinibalda che richiede la pubblicazione di questo sito sul sito del comune di Roccasinibalda

**Gentile Sindaco,**

sono un alunno della classe **IIIB dell'Istituto Comprensivo "Ferruccio Ulivi"** di Rocca Sinibalda.

Nell'ambito delle attività di **Service Learning**, ho realizzato un sito web personale dedicato interamente alla **molitura delle olive**, un processo che rappresenta non solo un'eccellenza del nostro territorio, ma anche un pezzo fondamentale della nostra cultura e storia locale.

Il mio obiettivo è rendere queste informazioni accessibili a tutti i cittadini e ai visitatori interessati a scoprire le nostre tradizioni. Per questo motivo, Le scrivo per chiederle se fosse possibile inserire un link al mio lavoro sul **sito ufficiale del Comune di Rocca Sinibalda**. [Clicca qui per vedere il sito](#)

Sarei onorato di poter dare il mio piccolo contributo alla valorizzazione della nostra comunità attraverso questo progetto digitale. Resto a Sua completa disposizione per mostrarle il sito e per concordare le modalità più opportune per un'eventuale pubblicazione.

In attesa di un Suo gentile riscontro, Le porgo i miei più cordiali saluti.

**Lorenzo Cuva** Classe IIIB – I.C. "Ferruccio Ulivi" Rocca Sinibalda



## **Abbiamo terminato**

Grazie per l'attenzione e per aver visitato questo sito. Il tutto è progetto d'esame di terza media.

Lorenzo Cuva, Progetto d'esame 3B di Roccasinibalda, +39 3770805627

Creato con [Webnode](#) • [Cookies](#)

# Grazie per l'attenzione

