

**Educazione alimentare
e dieta mediterranea**

IN DIRETTA DALL'ULIVETO



MO' E LA
FAVOLA DELL' OLIO



Michele Labarile

Direttore del controllo qualità di Monini

Oggi parliamo di:



**CLASSIFICAZIONE
DEGLI OLI DI OLIVA**



**LE RADICI
DELLA QUALITÀ**



**PROCESSO DI
IMBOTTIGLIAMENTO**



**LA TECNICA
DI ASSAGGIO**

Classificazione degli oli di oliva



OLI VERGINI DI OLIVA

Ottenuti dalle olive per pressione o centrifugazione.
In base alle caratteristiche di qualità sono classificati:

**Extra
Vergine**

Vergine

Lampante

Classificazione degli oli di oliva



**Extra
Vergine**

Vergine

Lampante

Acidità

0,8%

<2,0%

>2,0%

Difetti
Organolettici

assenti

leggeri

gravi

Classificazione degli oli di oliva



RAFFINAZIONE DELL'OLIO LAMPANTE

1. Deacidificazione:

eliminazione dell'acidità trattando il prodotto con la soda

2. Decolorazione:

eliminazione delle sostanze ossidate, clorofilla, caroteni

3. Deodorazione:

eliminazione sotto alto vuoto delle sostanze maleodoranti per riscaldamento a 230°C



**Olio raffinato
di oliva**

incolore, inodore,
insipore

Classificazione degli oli di oliva



L'OLIO DI OLIVA

È la miscela di un olio raffinato di oliva con un olio **extravergine** o **vergine** in qualunque proporzione



...e gli oli di semi?



Dai semi oleosi essiccati e frantumati,
l'olio viene estratto
mediante solvente (esano)

e poi sottoposto a processo
di **raffinazione**

→ deacidificazione → decolorazione → deodorazione



Classificazione degli oli di oliva



SONO IDEALI PER FRIGGERE!

Temperature critiche dei principali oli e grassi:

palma → 240°C **arachide** → 220°C **oliva** → 210°C

temperatura ideale di frittura → 180°C

strutto → 180°C **margarina** → 150°C **burro** → 110°C
girasole, soia → 170°C **vinacciolo, colza, mais** → 160°C



Le radici della qualità

La selezione della materia prima



OLI PROVENIENTI DA OLIVE DIVERSE PER VARIETA', AREA PRODUTTIVA, GRADO DI MATURAZIONE, HANNO AROMI NETTAMENTE DIVERSI. INOLTRE LE CARATTERISTICHE AROMATICHE DEGLI OLI SI MODIFICANO NEL TEMPO PIU' O MENO INTENSAMENTE. ESPERTI ASSAGGIATORI, IN UN'APPOSITA SALA DI DEGUSTAZIONE MEMORIZZANO L'INTENSITA' E LE DIFFERENTI FRAGRANZE DEL PROFUMO E DEL GUSTO PER OTTENERE UN OLIO DALL'AROMA E DAL GUSTO BILANCIATO E SEMPRE UGUALE.

SALA DEGUSTAZIONE

OLEOTECA

FLOREALI

ERBACEI

DELICATI

FRUTTATI

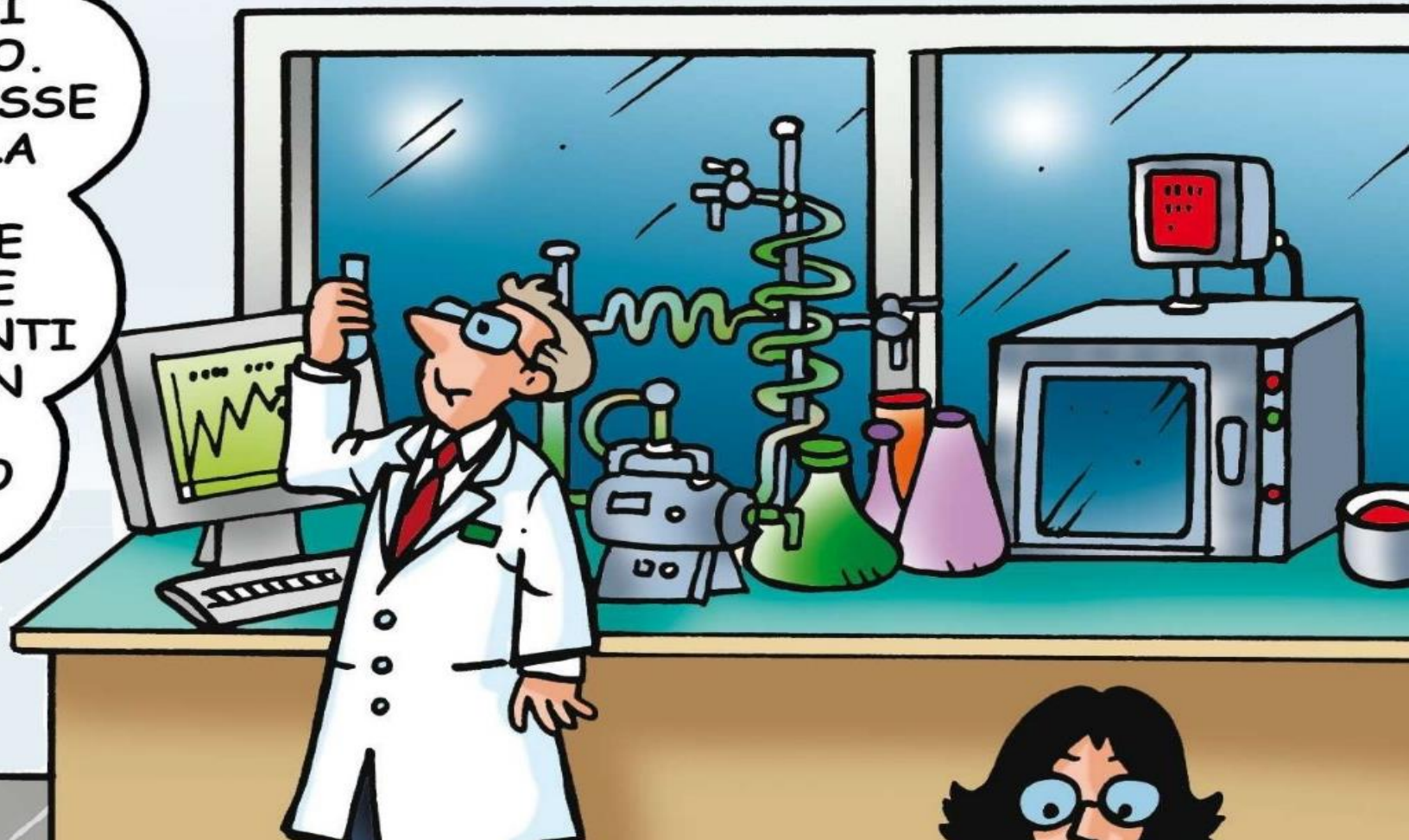


Il controllo della qualità'



LABORATORIO DI ANALISI

UN MODERNISSIMO LABORATORIO DI ANALISI CONTROLLA GLI INDICI DI QUALITA' E QUELLI DI PUREZZA DI OGNI OLIO. ANALISI MOLTO COMPLESSE SERVONO A SVELARE LA PRESENZA DI OLI DIVERSI DALL'OLIVA E QUELLA DI SOSTANZE INDESIDERATE DERIVANTI DA TRATTAMENTI CON FITOFARMACI, O DALL'INQUINAMENTO AMBIENTALE.



Il blending



Aroma Intenso

**OLIVE IN LIEVE
ANTICIPO
DI MATURAZIONE**



IN LIEVE ANTICIPO



GIUSTAMENTE MATURE



MATURE

Aroma Delicato

**OLIVE NEL PIENO
DELLA
MATURAZIONE**

Aroma Equilibrato

**OLIVE AL GIUSTO GRADO
DI MATURAZIONE**



Il processo di imbottigliamento

Il processo di imbottigliamento



La filtrazione dell'olio

Il processo di filtrazione non altera in alcun modo le proprietà chimico-fisiche, organolettiche e nutritive dell'olio, anzi ne **migliora la conservazione.**

Da evitare in ogni caso oli con torbidità elevata che accorciano sensibilmente la durata del prodotto.

Il processo di imbottigliamento



Il processo di imbottigliamento



Il processo di imbottigliamento



Il processo di imbottigliamento



O viene fatto un controllo statistico della quantità...

Il processo di imbottigliamento



L'imballo secondario



Il processo di imbottigliamento



Un film plastico opaco e protettivo dalla luce



Il processo di imbottigliamento



Navette robotiche, alimentano un magazzino con una logica first in – first out



La conservazione dell'olio



Protezione dalla luce:
la luce solare o forti lampade favoriscono l'ossidazione dell'olio e la comparsa del difetto di rancido.



La conservazione dell'olio



Temperatura:

Conservare il prodotto tra 12 e 18 °C.

A basse temperature cominciano a formarsi particelle biancastre...

Che scompaiono molto lentamente riportando il prodotto a 20-25 °C.





La tecnica dell'assaggio

Vocabolario sensoriale



QUALITÀ

**FRUTTATO
AMARO**

PUNGENTE/PICCANTE

ERBACEO

POMODORO VERDE

MANDORLA

FLOREALE

Colore: dal verde al giallo

DIFETTI

VINOSO, ACETICO, ACIDO

MUFFA,

TERRA BAGNATA

RISCALDO, MORCHIA,

ACIDO FENICO,

RANCIDO,

UNTUOSO, GRASSO

Colore: sfumature rossastre

La tecnica dell'assaggio



- ruota dolcemente il bicchiere in modo da bagnarne le pareti
- mantenendo il bicchiere coperto con il vetro di orologio.
- al fine di favorire lo sprigionarsi dei vari aromi...

La tecnica dell'assaggio



- odora il campione facendo lente, talvolta brevi, talvolta prolungate odorazioni...
- memorizzando tutte le differenti fragranze
- l'odorazione non deve superare i 30 sec.

La tecnica dell'assaggio



- ora prendi un sorso di olio ripartendolo su tutta la superficie della lingua dalla punta fino alla base verso il velo palatino e la gola
- inclina leggermente il capoverso il basso, con le labbra chiuse ed i denti ben stretti

La tecnica dell'assaggio



- ora fai brevi succhiamenti di aria dapprima delicati poi piú vigorosi,
- al fine di vaporizzare l'olio nell'intera cavità orale
- continuare a distendere l'olio per tutta la superficie della lingua e del cavo orale

La tecnica dell'assaggio



- ora sposta la lingua verso la parte posteriore del palato
- espira l'aria verso l'esterno in modo che i composti volatili possano meglio colpire la membrana per via retronasale,
- memorizzare le fragranze, e le note gustative e tattili finora percepite

La tecnica dell'assaggio



→ Una volta memorizzate sufficienti informazioni puoi espellere l'olio dal cavo orale

Login

Registrazione



L'uliveto di Mo' e Nini



Registrazione

La registrazione a Scuola.net è dedicata **esclusivamente ai docenti** e permette di fruire dei contenuti digitali, partecipare ai corsi di formazione e scoprire tutte le iniziative in corso.

Nome *

Cognome *

[Il progetto](#)[Gioca](#)[Concorso](#)[Video](#)[Classifica](#)[Attività didattiche](#)

MO' E LA
FAVOLA DELL'OLIO

L'ULIVETO DI MO' E NINI

[IL PROGETTO](#)[GIOCA](#)[CONCORSO](#)

Monini torna per il quarto anno nelle scuole con la sua "Favola dell'Olio", raccontata in prima persona dall'olivetta Mo' e dalla sua amica Nini.

[SEI UN INSEGNANTE?](#)[CLICCA QUI](#)



[Il progetto](#)

[Gioca](#)

[Concorso](#)

[Video](#)

[Classifica](#)

[Attività didattiche](#)



MO' E LA FAVOLA DELL' OLIO

LOGIN

Studente

Insegnante

Studente

Insegnante

Username *

L'username deve contenere almeno due lettere e due numeri!

Codice classe *



LOGIN



Benvenuto su Mo' e la favola dell'olio!

L'iniziativa ha lo scopo di promuovere la **cultura dell'Olio Extravergine di Oliva** attraverso un viaggio ludico-didattico che parte dall'impianto dell'uliveto, ripercorre la filiera di produzione dell'olio Extravergine d'Oliva finisce al consumo finale in casa.

COME POSSO PARTECIPARE?

1. CREA LA CLASSE e scopri il codice univoco a te associato
2. Comunica il CODICE UNIVOCO ai tuoi studenti
3. Ciascun studente utilizzando il codice classe potrà iscriversi su questo sito www.moelafavoladellolio.it e giocare accumulando olive virtuali e contribuendo alla vincita della classe.

Le classi che avranno raccolto 1000 punti potranno partecipare al concorso educativo *Appuntamento all'uliveto* che mette in palio **1.000 euro in forniture didattiche per la scuola**.

Questo è l'elenco delle tue classi, stai partecipando con la scuola **Scuola Secondaria di 1 Grado ALESSANDRO MANZONI - Via PORTELLA, 1, ALESSANDRIA DELLA ROCCA**.

Nuova classe

Nome *

AGGIUNGI

Nome Classe	Codice univoco	Punteggio	Moduli	Data creazione
PROVA23	8SF-2WU-TEL	167 / 1.000	Raggiungi 1.000 punti per poter partecipare al concorso	December 10, 2019 12:10
ad34	ZWU-6HV-GXW	0 / 1.000	Raggiungi 1.000 punti per poter partecipare al concorso	December 10, 2019 14:45
classe4	WVC-4BZ-PHU	5 / 1.000	Raggiungi 1.000 punti per poter partecipare al concorso	December 16, 2019 18:03



[Il progetto](#)

[Gioca](#)

[Concorso](#)

[Video](#)

[Classifica](#)

[Attività didattiche](#)



MO' E LA FAVOLA DELL' OLIO

LOGIN

Studente

Insegnante

Username *

L'username deve contenere almeno due lettere e due numeri!

Codice classe *



LOGIN



[Il progetto](#)

[Gioca](#)

[Concorso](#)

[Video](#)

[Classifica](#)

[Attività didattiche](#)

[Logout](#)

MO'E LA FAVOLA DELL'OLIO

GIOCA

Benvenuto asda321



Mettiti alla prova con il codice classe che ti ha dato l'insegnante. **Gioca** tutte le volte che vuoi e fai giocare anche i compagni e i familiari. Più olive riuscite tutti insieme a raccogliere più possibilità avrà la scuola di **vincere i premi del concorso!**

Completa tutti i percorsi. Se sbagli torna all'inizio e controlla i contenuti.

1

NASCE L'ALBERO



0 punti

2

CULTIVAR E



0

MO' E LA FAVOLA DELL'OLIO

PERCORSO 1

NASCE L'ALBERO



Prima di iniziare il gioco, leggi cliccando sui numeri a partire dal n° 1





CONTATTI

Numero verde 800.175247

moelafavoladellolio@lafabbrica.net