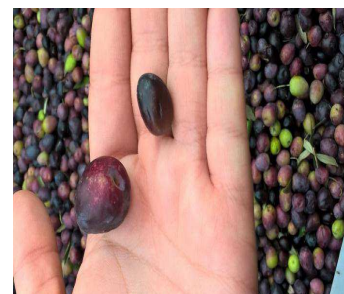


## VISITA AL FRANTOIO CAB DI BRISIGHELLA

Nel quadro delle attività di alternanza scuola lavoro, **mercoledì 23 novembre 2016**, le classi **4 ACH e 4 BCH** si sono recate presso la **Cooperativa Agricola Brisighellese Soc. Coop. a r. l.**, il frantoio sociale di Brisighella, per una visita guidata dell'impianto di molitura delle olive per la produzione del famoso olio extravergine di oliva DOP "**Brisighello**", e successiva degustazione.

Appena arrivati i ragazzi sono stati accolti dai responsabili dello stabilimento, che hanno illustrato le diverse cultivar di ulivo coltivati a Brisighella (ulivo autoctono e quello toscano), facendo osservare la differente dimensione delle olive prodotte.



È stata mostrata ai ragazzi una partita di olive, notando quelle punte dalla mosca olearia e evidenziando gli effetti di tale puntura.

Dopo la breve introduzione, il presidente del consorzio Olio DOP Brisighella, il **Dr. Franco Spada**, ha guidato la visita all'impianto.

È stato spiegato il metodo migliore di raccolta per evitare di rovinare le olive, sottolineando l'importanza della velocità di questa operazione affinché eventuali danni non aumentino significativamente l'acidità. Nella prima fase le olive vengono soffiate per rimuovere rami e foglie, lavate con acqua e fatte passare sopra un piano vibrante. Si entra quindi nel vivo dell'estrazione con il processo di frangitura dove le olive sono trasformate in pasta di olive. È eseguito tramite due dischi rotanti che frantumano le olive (con il nocciolo) senza aumentare la temperatura, evitando così il decadimento della fragranza dell'olio.



Per favorire la coalescenza delle goccioline di olio, la pasta è avviata alla gramolatrice. Avviene all'interno di un cassone metallico dove un nastro a spirale ruota smuovendo la pasta di olive.

In seguito la pasta viene trasferita nel decanter, una centrifuga dove avviene la separazione tra fase liquida e sansa (che viene mandata in impianti industriali per la produzione di olio di sansa). In seguito olio e acqua vengono separati da una centrifuga. L'olio così ottenuto viene stoccato in serbatoi contenenti azoto che ne permette una più lunga conservazione. Infatti l'olio a contatto con luce e ossigeno si ossida e irrancidisce. Una caratteristica dell'olio DOP è un alto contenuto di polifenoli, sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo. Sono state illustrate le principali analisi chimiche che servono per caratterizzare un olio extravergine. Esso deve avere, oltre alle caratteristiche chimiche tipiche di quell'olio, un aroma e un sapore caratteristici, determinate tramite l'analisi organolettica (*panel test*). Questo test è un'analisi organolettica svolta da 8 assaggiatori professionisti che analizzano gusto e aroma dell'olio extravergine e gli assegnano un punteggio. Gli studenti hanno partecipato alla degustazione dell'olio per saper riconoscere i principali sapori che caratterizzano un olio.

Forlì, 5 dicembre 2016

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Iris Tognon





