Novembre, periodo di raccolta delle olive, e produzione di olio; ma quanti di voi hanno mai visitato un frantoio? E' un' esperienza suggestiva. Intanto l'odore, forte di olio d'oliva, quello buono, che ti investe ancora prima di essere dentro il frantoio, e poi un vero e proprio spettacolo che si prospetta agli occhi, la strada dell'olio, sarebbe a dire: *come l'oliva diventa olio.*

Naturalmente, qui si parla di olio buono e di molti Extra Vergine d'Oliva. Non si pensi che tutto l'olio che esce dai frantoi, anche se padronale, sia Extra Vergine. Per rientrare in questa categoria bisogna che abbia parecchi requisiti di natura chimica e che all'origine sia un' oliva integra. Infatti, il frutto non deve presentare marciume, ammaccature ne fori, quando arriva in frantoio. Deve essere molito entro le 24 ore dalla raccolta e deve superare una serie di esami, chimico fisici, che stabiliscono il suo tasso di acidità, e non deve essere ricco di **perossidi**; queste ultime sono sostanze grasse che favoriscono l'irrancidimento dell'olio.

Può avere sapori diversi, a seconda della varietà con cui viene prodotto. Può essere più o meno piccante e aromatizzato; ma comunque olio di oliva.

Domenica, 14 Novembre , si è conclusa la manifestazione dall'allegro nome di "***Frantoi in festa***", che vede coinvolti, a cura della Regione Sicilia parecchi frantoi sparsi su tutto il territorio siciliano, a festeggiare la produzione dell'olio, perché lo si consumi fresco e nuovo ogni anno, non per niente il detto :" *olio nuovo e vino vecchio*".

Nei locali del frantoio Soal del Sig. Marino, di Santa Maria di Licodia, la VI manifestazione, ha ospitato l'ex Assessore Regionale all'Agricoltura e oggi Parlamentare Europeo alla Commissione Agricoltura, **Dott. Giovanni La Via**, che si è intrattenuto con la spontaneità che lo contraddistingue, dando non solo una nota di pregio, con la sua presenza, ma chiarendo l'importanza della manifestazione. Ha voluto precisare infatti che: "*conoscere ciò che mangiamo è sempre più una priorità per i consumatori mentre diffondere le corrette informazioni sul mangiare sano è un dovere dell'amministrazione regionale*".

Ma l'olio non è destinato solo all'alimentazione, ma è anche destinato alla cosmesi e alla produzione di sapone.

L' Italia è il secondo produttore nel mondo, dopo la Spagna, e la Sicilia, insieme alla Puglia e alla Calabria, sono le regioni a maggiore produzione, qualitativa e quantitativa.

La raccolta, a mano con appositi *pettini* e sacche a tracolla (metodo lungo ma con la possibilità di scegliere i frutti) su lunghe scale a pioli di legno, è ancora praticata nelle nostre zone. Questa tecnica, sicuramente dispendiosa, consente di raccogliere frutti integri ed al giusto grado di maturazione. È ancora preferibile per le olive da conserva, ma rappresenta il primo degli elementi fondamentali per ottenere un olio extra vergine di oliva fragrante e privo di odori sgradevoli.

Non meno importante al fine di ottenere un olio vergine esente da difetti è il metodo di stoccaggio delle olive. L'ideale è che le olive siano raccolte in apposite "cassette aerate" in plastica, non in legno e sacchi e che queste cassette siano conservate lontano da fonti di calore e che le olive siano frante nel giro di 24-48 ore dalla raccolta. Questo garantisce che le olive non fermentino in modo anaerobico dando origine alla formazione di "alcoli alifatici" che produrrebbero nell'olio difetti quali "riscaldo", e in casi estremi, "muffa".

La produzione dell'olio d'oliva di maggiore importanza si basa su processi di estrazione esclusivamente meccanici. In questo modo si distinguono merceologicamente gli oli "vergini" da quelli ottenuti mediante processi basati su metodi fisici e chimici (oli di oliva rettificati e raffinati, oli di sansa, oli di semi).

Ma per ottenere un tale risultato, il frantoio tecnologico, si è visto costretto a pagare un prezzo per la sua evoluzione, ossia a rinunciare a un pezzo di storia e di origine, che si può trovare ormai solo nella “La Giara” di Pirandello.

Lì si nomina ancora la “**molazza**” , strumento oggi sostituito dalle vasche dove avviene la gramolatura delle olive. Una curiosità, la molazza e una vasca concava con all’interno delle ruote di pietra, che imbrigliate al mulo (da cui il nome molazza appunto), giravano macinando le olive.

Alla fine della gramolatura una pressa schiacciava la pasta così ottenuta, estraendo l’olio.

Oggi il sistema di estrazione è a ciclo continuo: le olive entrano in una vasca conica e salgono attraverso una scaletta, ricoperta da una rete, mentre si defogliano, per andarsi a tuffare in una vasca dove avviene il lavaggio. Da qui vengono introdotte dentro le gramolatrici e triturate da grosse lame, al chiuso e ad una temperatura massima di 27°, che sembra essere una delle componenti per la realizzazione dell’extra vergine d’oliva. Dopo un tempo, mediamente breve di lavorazione, la pasta così ottenuta viene trasferita nelle separatrici. A questo punto tutto

scompare ai nostri occhi, ma in realtà le macchine stanno separando la sostanza liquida oleosa dalla parte più consistente, che andrà, poi a realizzare l'olio di sansa.

La parte liquida e oleosa è a questo punto composta da olio e acqua di vegetazione, è la penultima fase, nella successiva l'olio verrà separato dall'acqua e finalmente vedremo sgorgare l'olio, purissimo e profumato.

Io amo assaggiarlo subito. Quel pungente in gola, unitamente al gusto di oliva e carciofo è per me irrinunciabile.

La tradizione vuole, che grandi "vastedde" di pane, rigorosamente casereccio, siano pronte ad essere intrise, con l'aggiunta di un po' di origano e pepe.

Anzi quest'anno il frantoio ha preparato delle lenticche condite semplicemente con olio a crudo; sono state molto apprezzate da tutti i visitatori.

A tal proposito, e dopo tanto si fatto lavoro attento, vorrei sottolineare il valore economico di questo prodotto, che certo non potrà mai costare il prezzo dell'olio d'oliva della catena di distribuzione!

Ma torniamo a Frantoi in festa. Occasione per trovare altri prodotti tipici, che anche domenica erano presenti sui tavoli disposti all'interno del frantoio. Formaggi di ottima qualità, dal ragusano DOP, ai formaggi conditi con pistacchio, peperoncino, o grani di pepe nero; salame o meglio sapizzata, proveniente da allevamenti Bio, olive in salamoia, pistacchio di Bronte (che vi ricordo lo si riconosce dal colore verde del frutto), e poi l' immancabile, principe di tutte le buone tavole: il vino. Erano presenti, il Nero d'Avola, il Caricante e l' Insolia, non molti, ma i migliori a mio avviso e se non altro autoctoni; tutto rigorosamente di produzione siciliana.

Insomma, una giornata all'insegna del gusto.