

©HOMEMADEMAMMA

# DALL'OLIVA ALL'OLIO

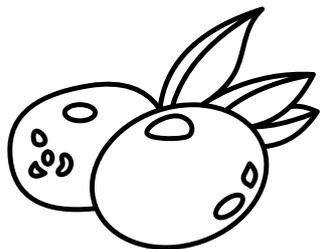


È UNA PIANTA SEMPREVERDE  
CHE CRESCE IN AREE CON CLIMI MITI

## L'ULIVO

©HOMEMADEMAMMA

©HOMEMADEMAMMA



IL FRUTTO DEGLI ULIVI SONO LE OLIVE.  
NE ESISTONO PIÙ DI 500  
VARIETÀ, CHE PRODUCONO  
TIPI DI OLIO DIVERSI

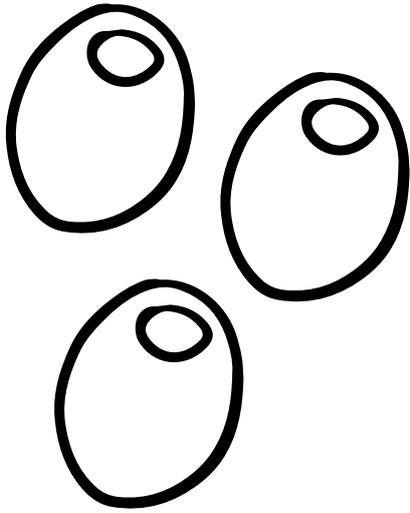
## LE OLIVE

©HOMEMADEMAMMA



TRA NOVEMBRE E DICEMBRE  
LE OLIVE SONO MATURE E  
SI RACCOLGONO O A MANO  
O UTILIZZANDO DELLE SPECIALI  
MACCHINE CHE SCUOTONO GLI ALBERI

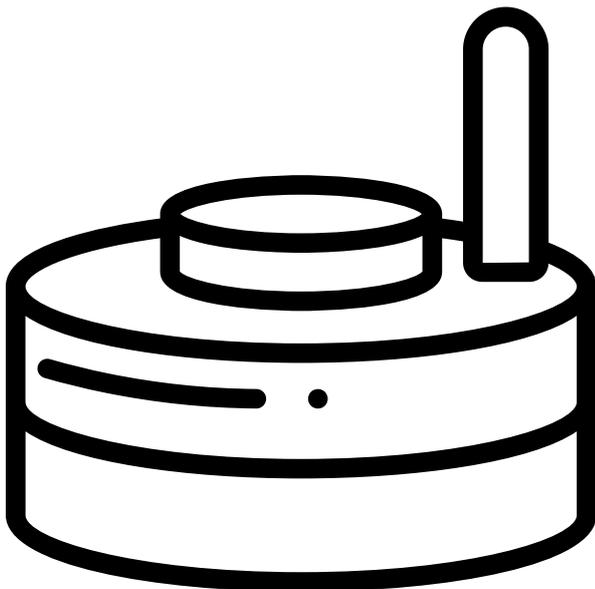
## LA RACCOLTA



SI TOLGONO LE FOGLIE DALLE  
OLIVE, CHE SUCCESSIVAMENTE  
VEGONO LAVATE

©IOMEMADEMAMMA

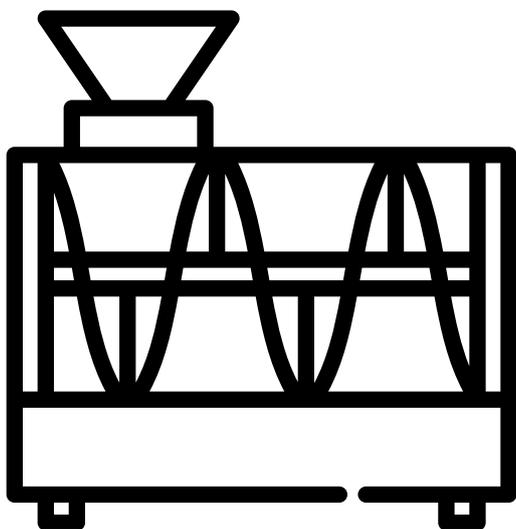
## LA PULITURA



LE OLIVE PULITE  
VENGONO SCHIACCIATE  
INSIEME AI NOCCIOLI  
E VIENE PRODOTTA  
LA PASTA DI OLIVE

©IOMEMADEMAMMA

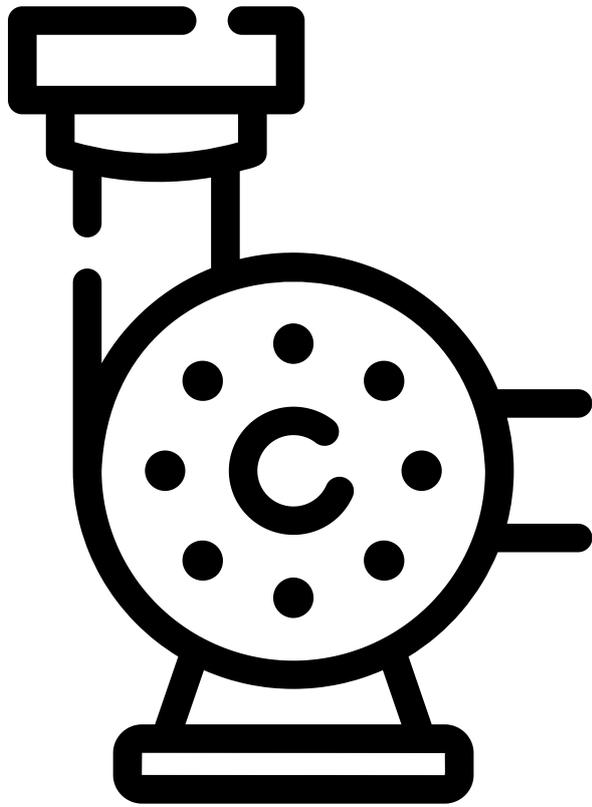
## LA MOLITURA O FRANGIATURA



LA PASTA DI OLIVE VIENE  
MESCOLATA LENTAMENTE  
IN APPOSITE MACCHINE,  
PER SEPARARLA DALL'OLIO E  
DALL'ACQUA

©IOMEMADEMAMMA

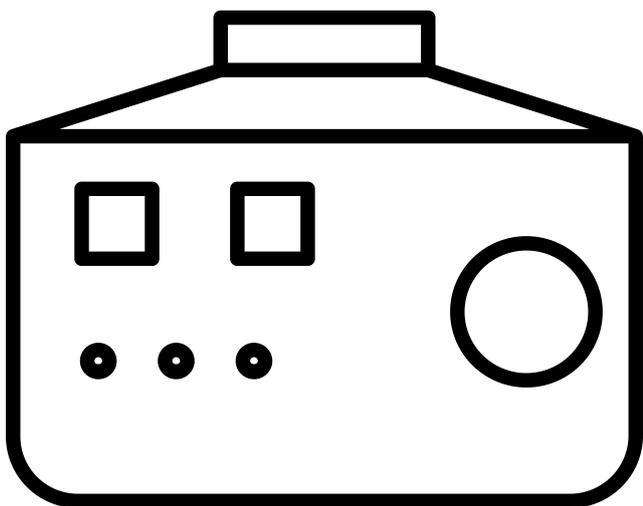
## **LA GRAMOLATURA**



CON UNA  
CENTRIFUGA O UNA  
PRESSA VIENE DIVISO  
IL MOSTO D'OLIO  
(LA PARTE LIQUIDA:  
OLIO E ACQUA)  
DALLA SANSA  
(LA POLPA E I  
NOCCIOLI)

©IOMEMAMMA

**L'ESTRAZIONE**



ATTRAVERSO  
SPECIALI  
CENTRIFUGHE  
L'OLIO E L'ACQUA  
VENGONO SEPARATI

©IOMEMAMMA

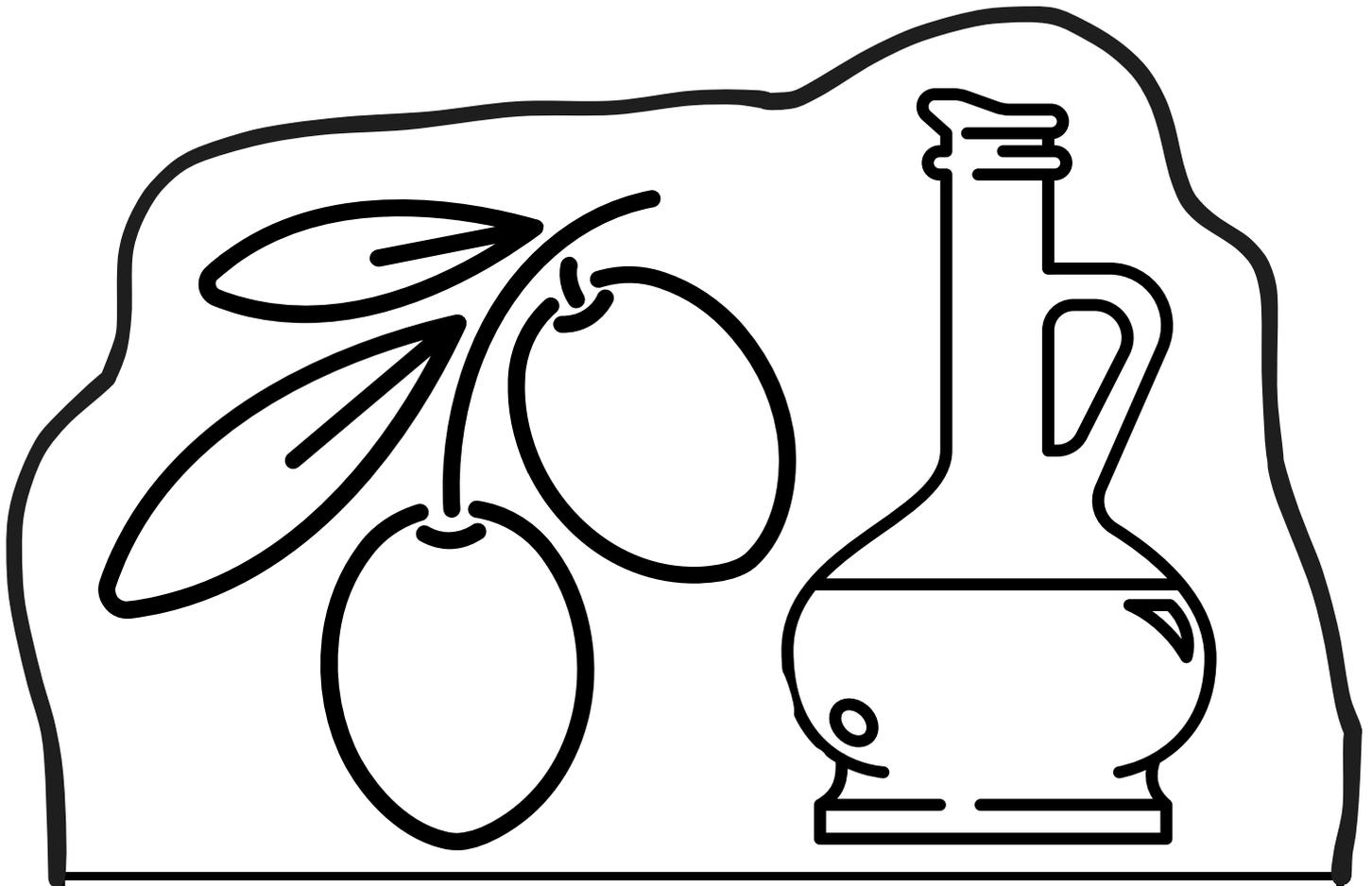
**LA CENTRIFUGA**



L'OLIO COSÍ  
OTTENUTO  
VIENE  
IMBOTTIGLIATO ED È  
PRONTO PER LA  
VENDITA E L'USO

©IOMEMADEMAMMA

**L'IMBOTTIGLIAMENTO**



©HOMEMADEMAMMA

# DALL'OLIVA ALL'OLIO

---

È UNA PIANTA SEMPREVERDE  
CHE CRESCE IN AREE CON CLIMI MITI

**L'ULIVO**

©HOMEMADEMAMMA

IL FRUTTO DEGLI ULIVI SONO LE OLIVE.  
NE ESISTONO PIÙ DI 500  
VARIETÀ, CHE PRODUCONO  
TIPI DI OLIO DIVERSI

## **LE OLIVE**

TRA NOVEMBRE E DICEMBRE  
LE OLIVE SONO MATURE E  
SI RACCOLGONO O A MANO  
O UTILIZZANDO DELLE SPECIALI  
MACCHINE CHE SCUOTONO GLI ALBERI

## **LA RACCOLTA**

SI TOLGONO LE FOGLIE DALLE  
OLIVE, CHE SUCCESSIVAMENTE  
VEGONO LAVATE

©IOMEMADEMAMMA

## **LA PULITURA**

LE OLIVE PULITE  
VENGONO SCHIACCIATE  
INSIEME AI NOCCIOLI  
E VIENE PRODOTTA  
LA PASTA DI OLIVE

©IOMEMADEMAMMA

## **LA MOLITURA O FRANGIATURA**

LA PASTA DI OLIVE VIENE  
MESCOLATA LENTAMENTE  
IN APPOSITE MACCHINE,  
IN MODO DA SEPARARLA  
DALL'OLIO E DALL'ACQUA

©IOMEMADEMAMMA

**LA GRAMOLATURA**

CON UNA  
CENTRIFUGA O UNA  
PRESSA VIENE DIVISO  
IL MOSTO D'OLIO  
(LA PARTE LIQUIDA:  
OLIO E ACQUA)  
DALLA SANSA  
(LA POLPA E I  
NOCCIOLI)

©IOMEMAMMA

## **L'ESTRAZIONE**

ATTRAVERSO  
SPECIALI  
CENTRIFUGHE  
L'OLIO E L'ACQUA  
VENGONO SEPARATI

**LA CENTRIFUGA**

L'OLIO COSÌ  
OTTENUTO  
VIENE  
IMBOTTIGLIATO ED È  
PRONTO PER LA  
VENDITA E L'USO

**L'IMBOTTIGLIAMENTO**