

Consorzio tutela e valorizzazione Olio Calabria IGP: avviata raccolta e molitura olive



Un aspetto fondamentale nella produzione dell'olio è quello che viene comunemente chiamato molitura delle olive e che avviene nel periodo che va da settembre a dicembre. Quello legato alla raccolta e alla macinatura delle olive è un momento molto significativo, quasi arcaico, una tradizione antichissima dal quale, poi dipenderà, la qualità a la bontà del prodotto.

In queste settimane, il Consorzio di tutela e valorizzazione Olio di Calabria IGP, rendo noto che, le tante aziende che fanno parte del Consorzio, stanno procedendo all'estrazione, alla raccolta e alla spremitura delle olive.

L'olio di Calabria, sta raggiungendo notevoli livelli di gradimento, grazie anche alle iniziative volte alla promozione, organizzate dal Consorzio di tutela e valorizzazione Olio di Calabria IGP. La procedura è ben organizzata e scandita da passaggi obbligati. Le olive vengono portate al frantoio subito dopo essere state raccolte, in modo che si garantisca la massima qualità e resa, successivamente tutto il raccolto viene rovesciato nel defogliatore, un macchinario preciso che in maniera automatica, per mezzo di ingranaggi a rete, stacca le foglie e i ramoscelli che sono sfuggiti agli occhi attenti degli agricoltori, separandoli dalle olive. Si passa, poi, alla "ripulitura" attraverso appositi macchinari.

I frutti dopo il lavaggio arrivano, dunque, al frantoio ed entrano direttamente nel frantumatore iniziando il ciclo di lavorazione. Il momento della raccolta e della molitura delle olive è chiaramente fondamentale per tutte le aziende che fanno parte del Consorzio di tutela e valorizzazione Olio di Calabria IGP che esorta gli imprenditori ad essere competitivi anche per i mercati esteri, incuriositi ed attratti dall'eccellente olio calabrese, unico al mondo per clima, terreno e identità.

