

Città dell'olio...Lapio

La classe IA, della scuola secondaria di primo grado, dell'Istituto comprensivo I.C. G Tentindo, plesso di Lapio ha deciso di partecipare al concorso "Olio in cattedra", producendo un'intervista documentata mediante delle riprese, realizzate da tutti i discenti della suddetta classe.

Essendo tutti noi ragazzi residenti di Lapio, che fa parte dell'Associazione Nazionale Città dell'olio, abbiamo deciso di organizzare un'uscita pomeridiana per recarci presso l'azienda Agricola Terra Mia, di proprietà della mamma di un nostro compagno di classe e di porre delle domande dopo aver studiato il materiale, mostrato in più lezioni dalle nostre professoresse, riguardante l'olio, la produzione, la sostenibilità e i suoi effetti benefici. Una volta giunti presso l'Azienda agricola, sita in contrada Joanna in Lapio, siamo stati accolti nell'uliveto più antico, dalla proprietaria Vozzella Rosanna, il marito Zarrella Roberto e il decano Zarrella Orazio Antonio, che ci hanno deliziato con i loro prodotti. Dopo aver degustato queste specialità, abbiamo rivolto delle domande alla signora Zarrella che ha soddisfatto la nostra sete di conoscenza e risposto a tutte le nostre curiosità.

Da chi è partita la prima piantagione?

Nella nostra terra possiamo godere della vista di alberi che hanno quasi 2 secoli. Oggi, noi, come azienda Terra mia, abbiamo provveduto ad impiantare oltre 500 piante tra qualità come la Ravece e l'Ogliarola che sono dislocate in vari territori dell'azienda.

La vostra produzione che caratteristica ha?

La nostra è un'azienda sostenibile. E' importante oggi sostenere l'ambiente che ci circonda, dobbiamo assolutamente tutelare la salute dei consumatori e salvaguardare le future generazioni. Dobbiamo astenerci assolutamente dall'utilizzo di prodotti chimici come i fitofarmaci, infatti la nostra filosofia di produzione è restituire al territorio ciò che esso stesso ci ha dato. Adottiamo tecniche sostenibili, utilizzando fertilizzanti naturali. Infatti utilizziamo scarti alimentari, le vinacce che recuperiamo dalla vendemmia, la cenere, il letame e ancora le sterpaglie. Siamo soliti anche seminare la sulla che poi viene trinciata nel terreno e che rilascia tutte le sue proprietà. La sostenibilità è la nostra caratteristica principale.

Quanto olio producite ogni anno?

Ogni anno produciamo oltre 50 quintali di olive, la cui resa in olio poi dipende da tanti fattori; se c'è stata siccità, se l'oliva è più asciutta o più ricca d'acqua. Ogni anno è diverso: ci sono raccolti più abbondanti e raccolti più scarsi.

Quanti tipi di olio producite?

L'azienda produce tre tipi di olio: il Corte Joanna, un olio che si ottiene dalla molitura di olive diverse quali la Ravece, la Frantoio, la Leccino e l'Amarenese. Poi abbiamo l'olio San Pietro, questo nome in memoria dello zio che ci ha lasciato le sue terre, nonché nome del Santo Patrono del nostro paese; esso ha la caratteristica di essere un mono varietale, ottenuto dalla qualità Ravece, un olio più pregiato che soddisfa palati più esigenti e si presta bene per condire soprattutto piatti a base di pesce. L'ultimo olio di nostra produzione, il più giovane, si chiama anch'esso corte Joanna, nome che prende spunto dall'ubicazione della nostra azienda e che è un mono varietale, Ogliarola, una qualità che tende ad essere un po' più amarognola dal retrogusto leggermente piccante però comunque in grado di soddisfare tutti i palati.

Le vostre olive raccolte dove vengono portate dopo la raccolta?

Abbiamo la fortuna di avere un frantoio sito stesso qui a Lapio. Ogni giorno dopo la raccolta puliamo le olive, provvediamo a togliere tutte le impurità e le portiamo direttamente al frantoio Nutile.

Quali sono gli effetti positivi dell'Olio?

L'olio extravergine di oliva è un vero e proprio sinonimo di benessere. Il suo consumo regolare può aiutare il corretto funzionamento degli organi vitali quali fegato e intestino. Il suo uso regolare può aiutarci ad abbassare i livelli di colesterolo, di pressione, regola il transito intestinale e favorisce la digestione. Viene utilizzato come grasso vegetale per condire le pietanze in cucina sia a crudo che in cottura, ma anche nel campo della cosmetica, l'olio di oliva può essere considerato un vero e proprio elisir di bellezza, utilizzato per idratare la pelle, per il cuoio capelluto, rende i capelli sani e lucenti e inoltre fortifica le unghie. Può essere anche utilizzato per lenire irritazione e scottature.

Dopo aver ascoltato attentamente le parole della signora, il nonno del nostro compagno ci ha mostrato come far nascere una pianta di ulivo e come capire quando la stessa risulta essere malata. Inoltre siamo stati spettatori della creazione di un innesto e il signor Zarrella ci ha fornito fondamentali raccomandazioni per ottenere risultati ottimali.

Come nasce l'albero di ulivo?

Si prende un piccolo ramoscello, si tolgono tutte le foglie lasciandone solo tre/quattro, si mette in un vaso con terra e quando raggiunge lo spessore di un dito si fa l'innesto tra la pianta che vuol produrre e quello selvatico, si sigilla con il mastice e si pianta, la parte superiore che darà il frutto buono.

Come si fa a capire che l'albero è malato?

Ci sono varie malattie: una delle tante malattie si chiama rogna, sulla corteccia si formano delle bolle grosse ma vuote e che in seguito si trasformano in polvere. Un'altra malattia, comunemente chiamata Esca, il fusto all'interno si trasforma in segatura, in quel caso l'albero va tolto.

Come si capisce se un'oliva è buona?

Il frutto deve essere intatto, senza alcun buco o bolla, perché se presenta queste imperfezioni è stata attaccata dalla mosca oleara, che dopo aver punto il frutto, deposita le uova che si trasformeranno in vermi.

Come si individuano le olive di qualità?

Ogni zona ha la sua qualità, in Campania ci sono molte produzioni doc, l'Ogliarola, il Ravece, qui a Lapio c'è una qualità di oliva che chiamiamo, Il Leone di Montagna che non mantiene i profumi a lungo termine, dopo 5 o 6 mesi il profumo cala, ma appena fatto lascia una fragranza deliziosa.

In ultimo, la signora Vozzella, dopo averci spiegato che presso la sua azienda viene effettuata esclusivamente la raccolta delle olive, ma le stesse vengono trasformate in olio presso il frantoio presente in paese dal 1911, ci ha portato a visitare l'edificio Nutile. Una volta giunti abbiamo colto l'occasione per porgere qualche domanda al proprietario del frantoio Nutile Paolo, sia sui macchinari presenti sia sulle caratteristiche di un olio di ottima qualità.

Come si trasformano le olive in olio?

Il processo è abbastanza lungo, dura più o meno due ore, le olive vengono scaricate in una tramoggia e vengono lavate e defogliate e poi portate o in un contenitore con ruote in granito, o nel frangitore meccanico, una macchina che lavora più velocemente e fa ricavare un olio più amarognolo e piccante, mentre con il sistema tradizionale si ottengono oli più delicati al gusto per il contatto con l'ossigeno che rende la pasta più dolce. Dopo la frangitura la pasta delle olive viene portata attraverso la pompa nelle vasche preriscaldate al di sotto dei 27° per lavorare a freddo, e la pasta gira per circa 60 minuti dove avviene la fase di trasferimento delle sostanze fenoliche all'interno dell'olio. Una volta ottenuto il mosto d'olio viene passato all'interno del separatore o decanter verticale, una macchina che chiarifica l'olio perché ancora denso.

Per quanto tempo si mantiene l'olio extravergine di oliva?

L'olio extra vergine d'oliva dura massimo 18 mesi dalla data di produzione, questo non vuol dire che l'olio dopo non è più commestibile ma è preferibile che si consumi nel tempo stabilito, altrimenti dovrebbe essere nuovamente analizzato organoletticamente e chimicamente per vedere se corrisponde ai parametri previsti dalla legge.

Cosa significa spremuto a freddo, è garanzia di qualità?

Estratto a freddo vuol dire che le temperature di lavorazione non superano i 27°, in tal modo l'olio non perde le proprietà organolettiche, tutte le sostanze buone come i polifenoli, le sostanze antiossidanti restano all'interno dell'olio.

Quanta importanza deve rivestire il colore nella scelta?

Il colore dell'olio non è sinonimo di qualità, oli verdi non vuol dire che abbiano pregi organolettici e chimici rispetto ad un olio più giallo, infatti l'assaggio dell'olio va fatto non in bicchieri trasparenti ma in bicchieri blu cobalto o rosso per non influenzare l'assaggiatore.

Che cos'è l'invaiaatura?

E' lo stato di maturazione dell'oliva, il periodo ottimale di raccolta è a metà invaiatura quando l'oliva non è completamente nera né completamente acerba.

Come si conserva l'Olio?

L'olio può essere conservato in serbatoi di acciaio in caso di produttori agricoli, oppure nelle bottiglie e nelle lattine. L'importante è che non stia a contatto con l'ossigeno e a fonti di calore.

Che significa Olio extra vergine di oliva?

E' un olio la cui acidità chimica non supera lo 0,8 ed è priva di difetti. Mentre l'olio vergine di oliva ha un'acidità chimica che può essere superiore a 0,8 ed inferiore a 2.

Quali sono i componenti di un olio?

Nel caso di un olio extra vergine di oliva i componenti che fanno da padrone sono i trigliceridi, cioè la sostanza grassa, ciò che lo contraddistingue sono gli acidi grassi monoinsaturi cioè i grassi migliori rispetto agli altri oli, i polifenoli, tutte sostanze antiossidanti che fanno bene all'olio e che lo distinguono dall'olio di girasole o di semi in genere.

Alla fine della giornata abbiamo ancor più apprezzato il nostro paese, Lapio, terra che fonda le sue radici nelle passioni della sua gente e nei prodotti che ogni giorno ci regala.