

“ Olio EVO e dintorni ”

PRESENTAZIONE

Il **Comune di Sammichele di Bari**, con i suoi 6000 abitanti ed il suo **Borgo Antico tra i più belli d'Italia 2023**, si onora di far parte **dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Evo**.

Oggi, universalmente riconosciuto come patrimonio della nostra amata Terra.

Un olio prezioso ottenuto dalla prima spremitura delle **drupe**, ovvero dei frutti.

I processi di estrazione dei nostri frantoi avvengono attraverso una linea di spremitura detta “**spremitura a freddo**” che consiste nella produzione dell'olio, mediante un procedimento meccanico, durante il quale la temperatura della “pasta” delle olive viene misurata costantemente con delle sonde che ne garantiscono il mantenimento del limite massimo, che dovrà essere sempre inferiore ai 27° C.

L'AZIENDA di famiglia

Il **frantoio oleario Sportelli** è stato fondato nel 1961 dal Cav. Angelo Sportelli.

Attualmente è gestito dai figli e svolge tradizionalmente le attività di trasformazione delle olive in Olio Evo. Attività lavorative stagionale che si svolgono generalmente da ottobre a gennaio.

L'azienda è suddivisa nelle seguenti aree: **deposito, olivaio, lavorazione e ufficio**.

PROCEDIMENTO MECCANICO delle fasi di estrazione dell'olio EVO

Le **4 fasi di lavorazione** per ottenere l'olio Evo, sono :

- La **FRANGITURA** che consiste nella frantumazione della polpa e dei noccioli delle olive.
- La **GRAMOLATURA** che consiste in un lento e continuo rimescolamento della pasta.
- L'**ESTRAZIONE** che avviene per pressione, consiste nel mettere la pasta di olive sui *diaframmi filtranti* detti “**fiscoli**” disposti a strati successivi e da *dischi metallici* fino ad ottenere una torre che viene quindi messa sotto pressione.
- La **SEPARAZIONE o CENTRIFUGA**, è un macchinario che divide l'olio dall'acqua, chiamato “**mosto oleoso**” .

L'olio EVO è un prodotto che ha un buon odore, un buon colore e un buon sapore.

DESCRIZIONE E COMPOSIZIONE DELL'OLIO EVO

L'**olio EVO** è un elemento indispensabile per una sana e corretta alimentazione, capace di rendere più piacevoli e gustose tutte le pietanze. Esso, oltre ad esaltare le caratteristiche organolettiche dei vari piatti, ha anche un effetto benefico sulla salute umana in quanto contiene **antiossidanti, vitamina E, polifenoli** ed è ricco di acidi grassi come il grasso oleico.

INTERVISTA alla signora Rosa

✓ **Quali sono gli alleati dell'olio EVO?**

L'olio Evo è un grande alleato delle donne in casa perché serve per lucidare i mobili, per lucidare le foglie delle piante, gli oggetti di pelle, le pentole in acciaio e aiuta anche a rimuovere la ruggine dagli oggetti.

✓ **Cosa cura l'olio?**

L'olio cura la screpolatura delle labbra, elimina i capelli crespi, rinforza le unghie fragili ed è un ottimo emolliente per curare l'arrossamento da pannolino nei bambini.

L'ELESIR DEL GUSTO

L'**olio Evo** è un elisir di lunga vita: tiene a bada i livelli di colesterolo, ottimo utilizzato anche a crudo.

Per non parlare del nostro prodotto di eccellenza: "**i taralli pugliesi**", fragranti e buoni al gusto, di cui l'olio Evo è l'ingrediente principale.

Taralli piccanti, con i semi di finocchio, alla cipolla, integrali, alle olive, con i pomodori secchi ed anche con le cime di rapa.

La lista può diventare molto lunga!

Voi ci chiederete: -E la ricetta?

Ecco, c'è "**Nonna Isabella**" che con la sua ricetta fa dei taralli eccezionali.

RICETTA di nonna Isabella

1 KG di farina 00

300 gr di olio

2 cucchiaini di sale

2 cucchiaini di semi di finocchi o altre spezie a scelta
vino bianco secco, quanto basta.

PROCEDIMENTO:

Setacciate la farina e aggiungete il **sale** e i **semi di finocchio**.

Realizzate un buco al centro e versatevi il **vino bianco**.

Cominciate a lavorare l'impasto aggiungendo **l'olio d'oliva** poco alla volta.

Lavorare l'impasto fino a quando non diventa **morbido** e **liscio**.

Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo **riposare per 30 minuti circa**.

Trascorso questo tempo, **dividete l'impasto** in piccole porzioni e **realizzate dei filoncini**.

Arrotolate il filoncino attorno al dito per dargli la **classica forma ad anello**.

Una volta realizzati tutti i taralli, **immergeteli in acqua bollente salata** un poco per volta.

Non appena *saliranno a galla*, **scolateli con una schiumarola** e metteteli su un canovaccio di cotone.

Prendete una teglia rivestita di carta forno e disponetevi i taralli bolliti.

Infornate i taralli in **forno statico** preriscaldato a **180 C per 30 minuti circa**, fino a quando diventeranno dorati in superficie.

Una volta cotti, spegnete il forno e lasciateli raffreddare all'interno.

I **taralli pugliesi**, risulteranno *leggerissimi, friabili, gustosi e aromatizzati* come più vi piacciono.

Conservateli in un barattolo di vetro.

E se dovessero perdere un po' di fragranza, ripassateli in forno per qualche minuto e torneranno come appena sfornati.

SPOT PUBBLICITARIO

"Mediterraneo"

Sole, mare e profumi
Della nostra terra.

Sapori della buona tavola,
conditi con Olio EVO "spremitura a freddo",

100% italiano

