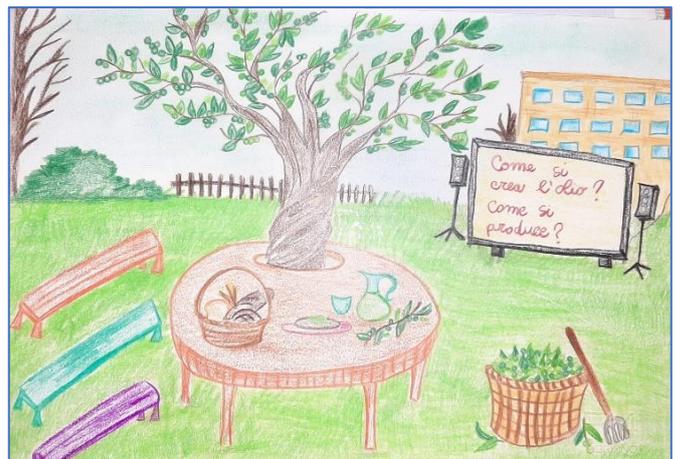
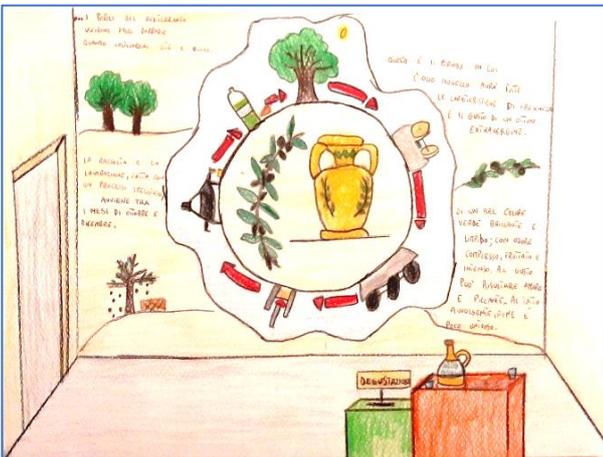
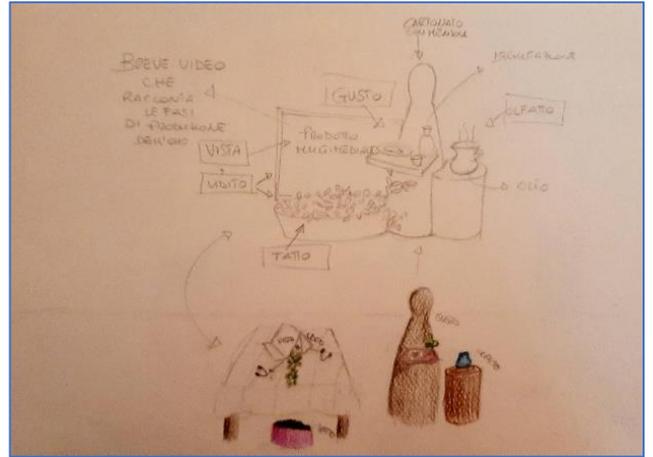
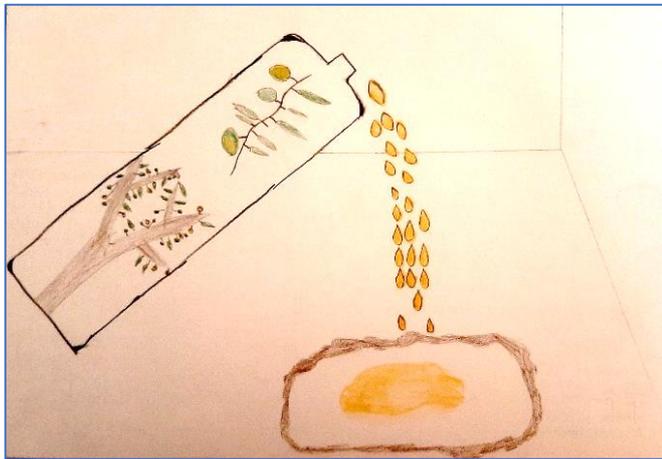


PROGETTAZIONI DELLE INSTALLAZIONI PER UNA MOSTRA MULTISENSORIALE

I.C. FERMI MATERA- SECONDARIA- CLASSI 2A, 2B, 2C, 2D





Raccolta La raccolta delle olive viene effettuata in autunno quando cadono le foglie e le olive sono mature e verdi.

Frangitura Con la frangitura le olive vengono schiacciate con le macine in pietra oppure con frangitori a macella.

Gramolatura La pasta di olive viene separata all'operazione di gramolatura che avviene in un tramezzino o dell'impasto.

Estrazione La fase di estrazione consiste nella separazione dell'olio dalla pasta. La pasta restata della lavorazione si chiama sansa.

