

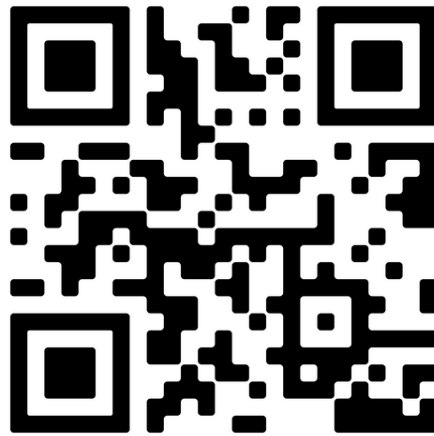


## COLTIVAZIONE

- L'olivo è un albero da frutto sempreverde adatto ai climi mediterranei;
- La potatura avviene in marzo-aprile prima della fruttificazione;
- La raccolta è a ottobre-novembre;
  - La varietà prevalentemente coltivata in FVG è la Bianchera, adattata ai venti forti di Trieste;
- Le piante sono disposte in sestri di 6x6 per consentire il passaggio dell'aria.



## approfondimenti:



## PRODUZIONE

- Le olive vengono consegnate al frantoio il prima possibile per mantenere basso il livello di acidità;
- Vengono separate da rami e foglie, lavate e schiacciate fino a ottenere una pasta, detta sansa;
  - Essa viene poi gramolata e mescolata per amalgamare tutto l'olio;
- La sansa viene quindi pressata per estrarre l'olio e l'acqua di vegetazione, in seguito separati in una centrifuga verticale;
- L'olio viene infine imbottigliato in vetro scuro.

# ISTITUTO TECNICO AGRARIO BRIGNOLI

- Agliozzo Lorenzo
- Battistella Giacomo
- Ermacora Elia
- Fabbro Tommaso
- Mirra Martina
- Montanari Sabrina
- Olivo Riccardo
- Puntin Samuel
- Radin Tommaso
- Serafinovic Andela
- Viola Luca
- Waschl Emanuele

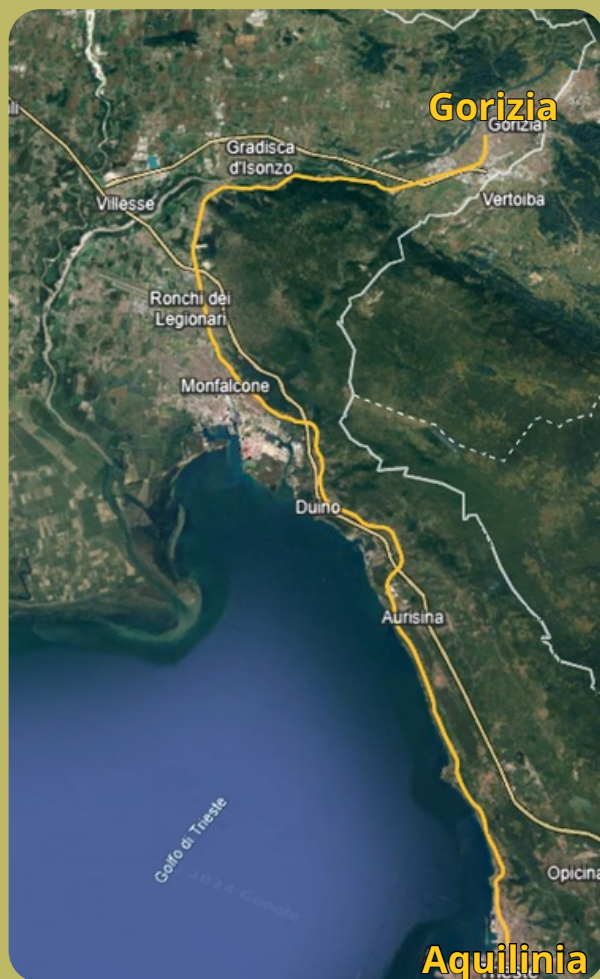
In collaborazione con:



Unione Italiana dei Ciechi e  
degli Ipovedenti  
Sezione Provinciale: Gorizia



## MAPPA



## OLIVI-CULTURA

Un percorso alla scoperta della  
coltivazione e della produzione  
di un alimento eccellente del  
Friuli Venezia Giulia:  
**L'OLIO EVO**