



Un percorso alla scoperta della coltivazione e  
della produzione di un alimento eccellente del

Friuli Venezia Giulia:

**L'OLIO EVO**

# Il nostro percorso



- **Partenza dalla stazione dei treni di Gorizia alla volta della stazione centrale di Trieste;**
- **Visita al frantoio romano;**
- **Partenza con bus della linea 20 per Aquilinia;**
- **Arrivo all'azienda Fior Rosso dopo breve tragitto a piedi.**



# Frantoio Romano



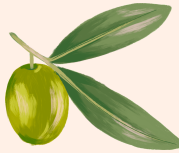
Il frantoio romano di Trieste è un sito archeologico situato in centro città a Trieste. Risalente al II secolo d.C., questo antico frantoio è uno dei pochi esempi ben conservati di impianto di produzione dell'olio d'oliva dell'epoca romana. È stato scoperto nel 1938 durante i lavori di costruzione della via Flavia, e mostra una serie di macine in pietra, vasche di decantazione e altri dispositivi utilizzati per la produzione dell'olio. Questo sito fornisce preziose informazioni sulla tecnologia e sull'economia dell'antica Trieste romana





# Cos'è l'olivo?

È una specie rustica che si adatta prevalentemente a climi mediterranei



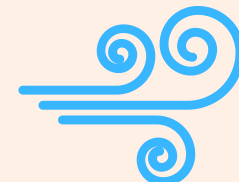
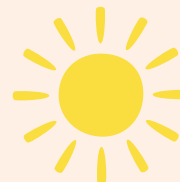
È un albero da frutto sempreverde ritenuto sacro dai romani dato che secondo la leggenda Romolo e Remo nacquero sotto un olivo



In Grecia gli atleti vincitori venivano incoronati con i rami di olivo intrecciati



L'olivo è una pianta molto esigente in aria e luce



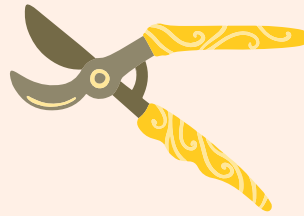
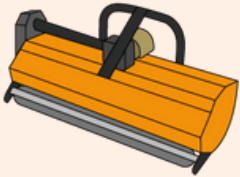


# Quando si pota?

La potatura viene eseguita verso fine

inverno - inizio primavera

(marzo-aprile) prima della fioritura



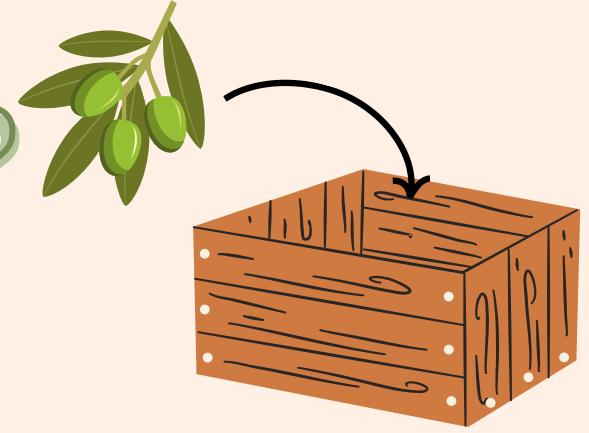
## Come?

Bisogna lasciare i rami più giovani e togliere quelli vecchi rispettando la freccia, eliminando soprattutto quelli interni; le ramaglie vengono trinciate tra le file, al più presto per evitare la

diffusione del tarlo



# E invece la raccolta?



La raccolta delle olive nell'azienda Fior rosso viene effettuata con abbacchiatore pneumatico facendo vibrare l'albero cosicché le olive si staccino e vengano raccolte a terra tramite reti sotto l'albero



## Quando?



ottobre - novembre







Quale varietà  
in Friuli  
Venezia Giulia?  
**La Bianchera**



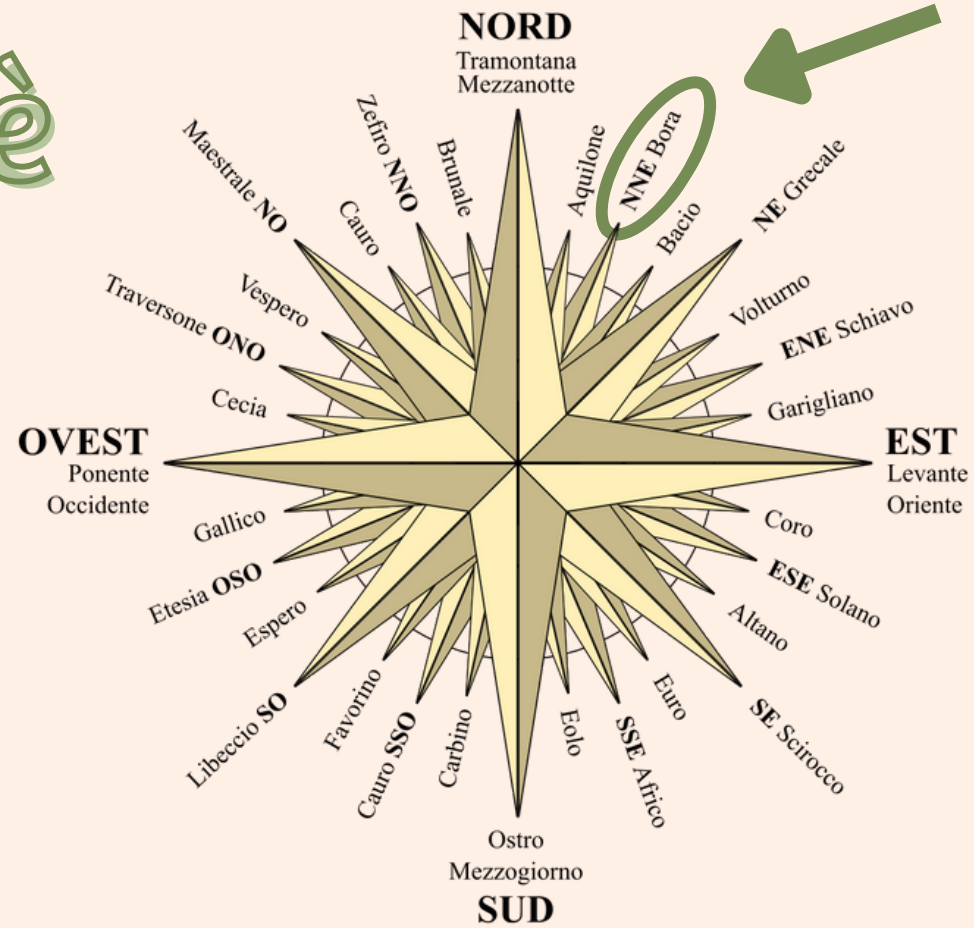
Perché?

Questa varietà si è  
adattata alla Bora di  
**Trieste!!!**





# Ma come si è adattata?



**La foglia ha assunto una forma a spirale per permettere il passaggio dell'aria tra le fronde ed evitare che questo vento le possa spezzare**



# Si degusta l'olio?



Degustare l'olio EVO è un'arte che richiede pratica e sensibilità per apprezzare le sfumature e le caratteristiche di questo prezioso alimento.



- **PREPARAZIONE**
- **MESCITA**
- **VALUTAZIONE OLFATTIVA**
- **VALUTAZIONE GUSTATIVA**





# Quali sono le fasi della degustazione?

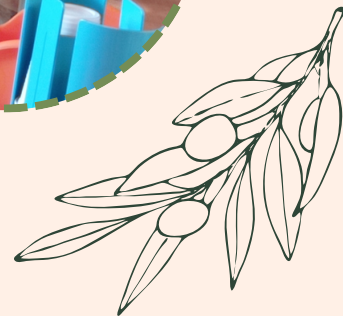


## 1. Preparazione

- Riscaldiamo leggermente il bicchiere contenente poco olio tra le mani per liberare gli aromi.

## 2. Mescita

- Versiamo una piccola quantità di olio EVO nel bicchiere, nel nostro caso in un piccolo bicchiere di plastica.
- Copriamo e avvolgiamo il bicchiere con le mani per scaldarlo leggermente e liberare gli aromi dell'olio da degustare.





### 3. Valutazione Olfattiva

- Teniamo il bicchiere coperto per alcuni secondi per concentrare gli aromi. Scopriamo poi il bicchiere e annusiamo l'olio: si sprigionano così gli aromi, come erbe fresche, agrumi, frutta, mandorle, pomodoro, cicoria.



### 4. Valutazione Gustativa

- Assaggiamo l'olio, cospargiamo con la lingua in tutta la bocca e aspiriamo leggermente l'olio così da sentirne il gusto amaro, piccante o fruttato.
- E' importante anche la consistenza dell'olio, motivo per cui è necessario capire se è leggero o denso in bocca. Se si tratta di un olio di qualità, la bocca rimane pulita e non cosparsa di grasso.



# E dal punto di vista chimico?

L'olio del Carso triestino è ricco di acido oleico, fondamentale per il sistema cardiovascolare poiché è infatti in grado di controllare il livello di colesterolo nel sangue mantenendolo entro certi limiti. Gli oli prodotti invece in climi più caldi, come ad esempio nei territori del Sud Italia, sono ricchi di acido linoleico.

## PARAMETRI OLIO DOP TERGESTE

- acido oleico minimo 74%
- polifenoli pari a 100 mg/kg
- acidità libera sotto i 0,40



# IN LABORATORIO



**Per la determinazione del dato analitico relativo all'acidità dell'olio e la sua categorizzazione, si è proceduto tramite titolazione volumetrica con soluzione di idrossido di potassio 0.1 M su un campione di 5 g solubilizzato in miscela alcol - etere.**

**Il risultato dell'analisi ha permesso di valutare un'acidità dell'olio pari a 74,8 %, confermando la sua classificazione come olio extra vergine di oliva.**



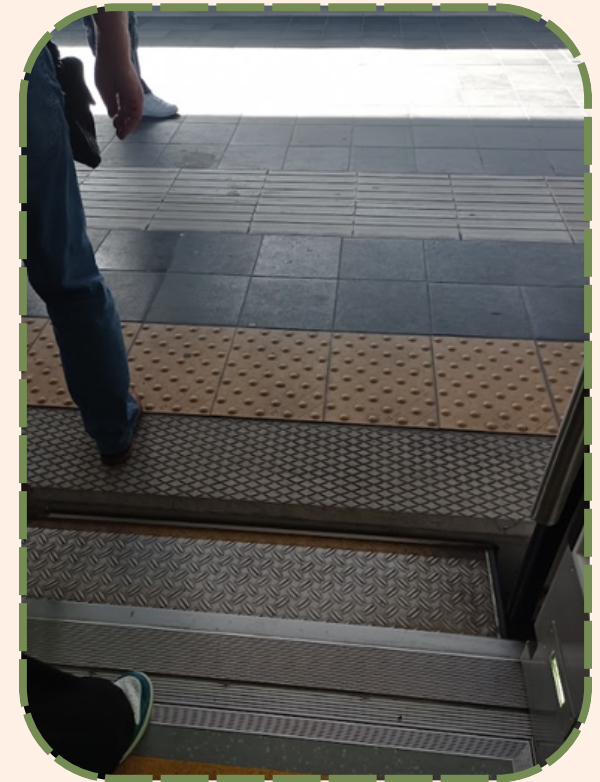


# Il percorso è fruibile per i non vedenti?



Il percorso è fruibile per tutte le persone con problemi di vista, infatti:

- in stazione sono presenti i pavimenti con il sistema loges;
- i piani di accesso al treno sono a livello del marciapiede del binario;
- lungo il tragitto una voce guida indicava le stazioni;
- sugli autobus sono presenti pulsanti in Braille e segnali acustici.



# CONVERSIONE IN BRAILLE

**Per rendere fruibili le informazioni ai non vedenti è stata effettuata la conversione di una parte della brochure in Braille, grazie alla dattilobraille utilizzata dal presidente dell'associazione ciechi di Gorizia, che ha collaborato a questo progetto.**



# PERCORSO TRA GLI ULIVI: fonte di cultura e...RELAX!

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

