

## Piva piva l'oli d'oliva



Ogni stagione offre il suo quadro, e se, per esempio, la Lomellina in primavera è caratterizzata dalle risaie che regalano un'atmosfera davvero romantica quando il sole tramonta colorando di colori pastello il paesaggio, in autunno in Liguria qua e là è un **patchwork di reti colorate** che raccolgono le olive e che ravvivano le fasce a picco sul mare.

Complice un'amica proprietaria di due fasce nell'esclusiva Sant'Ilario, la settimana scorsa mi sono trasformata in "contadina" ed ho avuto modo di seguire ogni fase della **preparazione dell'olio extravergine**: iniziando dalla raccolta delle olive fino alla frangitura.

Sistemate le reti sotto gli ulivi, dopo qualche giorno si passa alla raccolta mettendole in cassette di legno, qui si inizia a selezionare quelle "più belle" e nere, ottime da **mettere in salamoia**, magari arricchite di qualche spicchio d'aglio, che renderanno davvero gustosi gli aperitivi invernali.

Il resto delle olive, meglio se belle verdi, visto che daranno un **olio più gustoso**, anche se in minor quantità rispetto ad un raccolto più maturo, devono essere pulite dalle foglie, terriccio e rametti; una volta questo lavoro veniva fatto a mano allungando di molto le tempistiche, oggi lo si fa con un attrezzo apposito, un cosiddetto defogliatore per la pulizia delle olive, che rende tutto più veloce garantendo un risultato migliore.

Finalmente il prezioso raccolto è pronto per essere travasato in sacchi di iuta e trasportato al frantoio. Noi siamo andati al **frantoio di Mulinetti**, appena prima di Recco, uno dei pochi rimasti attivi che lavora a ciclo continuo in questa stagione visto che qui si frange praticamente tutto il raccolto del Levante ligure.

I sacchi vengono pesati (il costo della frangitura e per quintale), il contenuto **viene lavato, pressato, centrifugato** e dopo circa una quarantina di minuti dal rubinetto inizia a scendere l'olio.

Ciò che mi ha più divertito di questa esperienza è stato l'osservare il comportamento dei "produttori di olio" che in attesa del loro turno si informavano sulla quantità del raccolto, sulla provenienza, sull'esposizione dell'uliveto, e *dulcis in fundo* sulla resa finale per quintale che è quella che conta veramente, instaurando **una simpatica rivalità** finalizzata ad essere il migliore!

La tradizione vuole che una volta a casa si **assaggi convivialmente l'olio** appena franto, davvero buono anche se un po' forte, nei giorni successivi si dovrà travasare e lasciare riposare per qualche settimana prima di essere gustato e consumato.

Per dovere di cronaca le olive della mia amica hanno fruttato **la resa migliore quel giorno**: 18 litri per quintale contro la media stagionale di 14 litri per quintale!

Valeria Hotellier

Pavia, 25/10/2010 (9178)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [10 per Pavia a Catania!](#)
- » [Il Demetrio su Amadeus](#)
- » [La Sella Plicatilis a Magdeburgo](#)
- » [Adotta un'orchidea!](#)
- » [Beatles Next Generation: bufala o realtà?](#)
- » [Oh, questa è bella! \(appendice sanremese\)](#)
- » [George Harrison - Living in the material world](#)
- » [I ragazzi della Via Stendhal](#)
- » [Una tela del Procaccini a Lungavilla](#)
- » [Donald & Jen MacNeill e i Lowlands](#)
- » [La musica in Portogallo](#)
- » [Cucina ebraica in Lomellina](#)
- » [Mistero a Pavia](#)
- » [Musica e auto](#)
- » [La colomba... Ha fatto l'uovo!](#)
- » [Musica ceca](#)
- » [Una giornata a Camillomagus](#)
- » [Sodalizio gastronomico...](#)
- » [CicloPoEtica 2010](#)
- » [Crociera "beatlesiana"](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)