

OLIO TOSCANO, ARRIVA IL TEMPO DELLA RACCOLTA DELLE OLIVE



L'olio toscano è uno dei prodotti tipici della nostra regione che merita il posto tra le eccellenze del made in Tuscany. Conosciuto in tutto il mondo per la sua bontà, scopriamo insieme tutte sue le fasi di vita, dalla raccolta delle olive fino alla fettunta.

La tradizione dell'olio toscano

Tra i prodotti che determinano le eccellenze alimentari toscane, una posizione di primissimo piano è occupata dall'olio extravergine d'oliva, detto anche olio EVO, frutto di una tradizione secolare che oltre al prodotto finale, include tutte le fasi ed i rituali della raccolta e della spremitura.



Merito principale di ciò è sicuramente il territorio che, complice un clima ideale, agevola lo sviluppo di una ricca varietà di olivi che ben si prestano a differenti tecniche di coltivazione.

Non a caso, infatti, ogni singola area della Toscana si distingue dalle altre perché in grado di produrre un olio EVO unico, fiero paladino del *made in Tuscany* e perfetto rappresentante delle sfumature che distinguono il territorio da cui proviene; in due parole: unico e immediatamente riconoscibile.

La raccolta delle olive, tradizioni e tecniche a confronto

La produzione di un olio extravergine d'oliva certificato IGP (lo sapevi che [la Toscana ha 16 DOP e 15 IGP?](#) Che dici? Non conosci bene la [differenza tra DOP e IGP? Nessun problema, te lo raccontiamo in questo articolo](#)) qual è quello toscano, parte dalla cura minuziosa della raccolta delle olive, che va intrapresa soltanto quando le stesse hanno raggiunto il giusto grado di maturazione.

Poiché è proprio il clima variegato della regione a far la differenza tra i singoli oli EVO prodotti, il periodo di raccolta varia a seconda delle zone, in quanto in ciascuna di esse le olive possono giungere a completa maturazione in periodi differenti.



Generalmente la raccolta avviene nell'intervallo di tempo compreso tra la prima settimana di novembre e la metà di dicembre, quando le olive hanno raggiunto le loro massime dimensioni ed i primi frutti maturi cominciano a cadere dagli alberi. In questa annata, la 2016, alcuni olivicoltori hanno già iniziato dal 15 Ottobre.

Un appuntamento della tradizione

Quello della raccolta è un appuntamento tradizionale, carico di fascino e rituali, che ogni anno nel mese di novembre attira una moltitudine di turisti desiderosi di assistervi personalmente, prima ancora che di acquistare l'olio toscano direttamente dal produttore.

Sebbene le singole tecniche possano variare di località in località, ciò che rende la raccolta delle olive un momento magico ed affascinante in Toscana è il fatto che (quasi ovunque) essa avviene ancora con le stesse tecniche e la stessa semplicità di una volta, viene fatta a mano.



Il duro ma al tempo stesso gratificante lavoro manuale viene preferito alla raccolta meccanizzata che, oltre tutto, in regioni quali ad esempio quella del [Chianti](#), per via della conformazione del territorio finirebbe col rivelarsi traumatica per lo stesso e per le piante.

Gli uliveti diventano un tripudio di ceste traboccanti di frutti appena raccolti e teli o paracaduti per ricoprirli, tra i lavoratori si creano momenti unici di armonia e complicità scanditi da merende e pranzi consumate in gruppo, tutti insieme direttamente negli uliveti, per non interrompere il lavoro e completare la raccolta in tempo.

La spremitura dell'olio toscano

Dopo la raccolta inizia, adesso sì, la fase più meccanica della produzione dell'olio toscano: la spremitura. Le olive vengono portate agli [appositi macchinari](#) che, dopo aver effettuato il loro lavaggio e la ripulitura, procedono alla frantumazione del frutto, ed infine all'estrazione dell'olio.



Questo processo richiede estrema cura ed attenzione, non a caso è oggetto di un monitoraggio costante, al fine di garantire che l'olio EVO di prima spremitura conservi inalterate le qualità organolettiche e le giuste gradazioni di acidità e perossidi che determinano l'unicità dell'Olio Toscano IGP. Per conseguire tali risultati, sovente si tende a privilegiare la tecnica della spremitura a freddo, adoperando grosse ruote in granito che frantumano le olive senza innalzarne la temperatura.

I frantoi

Dai singoli frantoi disseminati lungo tutto il territorio, nascono i migliori oli EVO toscani IGP che decretano la festa del palato in tavola.

Sono tutti sinonimi di eccellenza, e citarli uno per uno diventa pressoché impossibile. Alcuni però hanno assunto una fama e rilevanza mondiale tale che, senza voler per questo far torto agli altri, non si può non dedicare loro una menzione speciale.



Alcune eccellenze del mondo EVO toscano

E' il caso ad esempio del secolare [Monocultivar Frantoio Bio Fattoria Ramerino](#), nel fiorentino, vincitore di innumerevoli premi nazionali ed internazionali; oppure dei produttori di Olio di Reggello sempre in provincia di Firenze, in attività addirittura dal 1585; o ancora dell'Olio di Coratina di Dievole premiato come miglior olio mondiale del 2016; ma gli oli e i frantoi vanno e orgoglio della Toscana sono innumerevoli, citiamo ancora in ordine sparso il Misto Bio Fattoria Corzano e Paterno, l'Olio Extravergine di Oliva Bio Fattoria di Lavacchio, il Monocultivar Olivo Bianco Giacomo Grassi, il Monocultivar Frantoio Casagrande.

Eccellenza toscana nel campo dell'olio toscano extravergine di oliva non significa solo sapori e tradizione, ma anche tecnologia. La ditta del toscanissimo [Giorgio Mori](#) ha infatti rivoluzionato l'universo mondiale della produzione dell'olio Evo.

Oggi sono sempre più diffuse macchine moderne a monoblocco a ciclo continuo, come ci raccontava Giorgio a giugno del 2015:



“Il processo è semplice. Le olive vengono pulite dalle foglie e dai rami con una macchina che si chiama DLE, che sta per: defogliazione, lavaggio, elevazione. Questo significa che le olive vengono pulite, lavate e portate sul frangitore. Qui vengono frante e la pasta che ne risulta cade nella gramola.

E' qui che il processo cambia rispetto alle macchina a pressione, infatti la pasta di olive invece di passare alla pressa sui fiscoli, finisce in una centrifuga orizzontale che in due fasi separa il solido dal liquido: da una parte esce la sansa con l'acqua, dall'altra l'olio. Il processo è finito ed il prodotto non si riscalda minimamente e non tocca materiali potenzialmente inquinanti come i fiscoli”. (...)

La fettunta, la merenda toscana più classica

Dopo tanto parlare di tecniche di raccolta e produzione, di frantoi e oli pregiati, non potevamo congedarci senza prima avervi ingolosito a dovere.

Con l'olio toscano si può preparare la Fettunta: una merenda tanto semplice quanto deliziosa. Si tratta dell'intramontabile merenda della nonna a base di pane toscano (quindi senza sale) rigorosamente abbrustolito, sfregato con aglio per insaporirlo a dovere, quindi ricoperto di delizioso olio toscano Evo.



Se capitate da queste parti durante il periodo della raccolta, gustatela direttamente nei frantoi o negli oliveti: assume un sapore davvero unico e ancor più buono, perché impregnata non più soltanto di olio, ma anche di storia e tradizione.

Hai un'attività in cerca di visibilità?

Scrivici

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))



