

Insieme tra gli ulivi del *LA* “Pastori” - classe 1 D



Finalmente dopo un lungo periodo di lontananza, causato dalla pandemia, ci siamo ritrovati tra gli ulivi del “Pastori”, simboli di pace e di rinascita.

Dopo aver visitato tutta l'Azienda, vi vogliamo raccontare di questa realtà che ci ha colpiti per la posizione, per la produzione e per il simbolo che per noi rappresenta.

L'uliveto si trova nella zona nord del vigneto Pastori, in prossimità del bosco, e conta circa 100 piante di ulivi di specie diverse con un sesto di impianto di 5x5. Gli alberi sono stati impiantati diversi anni fa e occupano una superficie totale di ca. 3800 mq.

Nel corso degli anni l'uliveto ha cambiato forma di allevamento passando dall'iniziale vaso monocono all'attuale vaso policonico.

Da diversi anni non vengono effettuati interventi fitosanitari sugli ulivi, in parte perché queste piante hanno dimostrato una certa resistenza alle principali patologie ed in parte per via della particolarità della zona dove sono stati piantati.



Abbiamo scoperto che la raccolta delle **drupe** può avvenire in vari modi: se le olive vengono raccolte a mano direttamente dall'albero si parla di **brucatura**; invece la **bacchiatura** si ottiene grazie ad appositi strumenti con i quali le olive vengono fatte cadere sulla rete a terra. Questa tecnica si utilizza quando l'albero è troppo grande per la raccolta manuale. Una terza modalità è la **pettinatura** che si realizza "pettinando" i rami degli ulivi al fine di far cadere le olive sulle reti. Infine si parla di **scrollatura** quando con l'aiuto di un braccio meccanico si "scrolla" l'albero e si fanno cadere le olive al suolo. Nella nostra Azienda la raccolta viene eseguita da anni a mano mediante reti stese sul terreno e pettini manuali.

Le olive, una volta raccolte, vengono messe in cassette da 10 kg e portate immediatamente al frantoio.



Ci è stato raccontato che le fasi per produrre l'olio sono molte: dalla raccolta delle olive, allo stoccaggio delle stesse, la defogliazione e il lavaggio, la molitura, la gramolatura ed infine l'estrazione dell'olio.

Per estrarre l'olio ci sono vari metodi: mediante pressione o centrifugazione o percolamento. Il frantoio che ha realizzato l'olio **extravergine d'oliva** per l'Azienda Pastori utilizza una molitura con metodo continuo e questo evita fenomeni di ossidazione.

Le ultime due fasi della produzione del “nostro” olio sono lo stoccaggio e l'imbottigliamento utilizzando contenitori di vetro scuro da mezzo litro.



Sapete che nell'ultima campagna 2020-2021 sono stati raccolti 1144 kg di olive, con una produzione di olio pari a 135 litri?

La bella notizia è che tutte le bottiglie di olio sono già state vendute presso il punto vendita aziendale. Un vero successo con il marchio “Pastori”!!!