

I profumi dell' Olio extra vergine di oliva.



A.F.P. nasce nel 2010, ad opera e su idea di un gruppo di imprenditori frantoiani, già forti della esperienza associativa ventennale di AIFO l'associazione nazionale che ci rappresenta. La necessità di fare emergere le esigenze e la rappresentanza del territorio più olivicolo/oleario in Italia, di difendere e tutelare le imprese frantoio locali, di porre al centro della filiera del Made in Italy il Frantoio come perno ed asse centrale nel settore, hanno permesso una facile e veloce crescita dell' AFP garantendole da subito i numeri per il Riconoscimento Ministeriale e la leadership in Puglia. E' un'associazione imprenditoriale al servizio degli associati, che coniuga gli interessi dell'impresa con la tutela dell'ambiente e la difesa del consumatore.

La partnership con le Università locali e con l'ITS di Locorotondo vede protagonista AFP della formazione dei futuri "Mastri di Frantoio" grazie soprattutto alla legge regionale da AFP proposta ed ottenuta nel 2014, passo epocale nel panorama legislativo nazionale del settore oleario. Le convenzioni con fornitori di beni e servizi hanno portato maggiore marginalità alle aziende iscritte, migliori servizi oltre a competitività e crescita. Interagendo direttamente con gli Organi di Controllo si è addivenuti ad una forma di mutua e reciproca collaborazione sia in materia Amministrativa che di prevenzione e sicurezza pubblica.

Rappresentare la Puglia dei Frantoiani è impresa ardua per la lunghezza del territorio, per il patrimonio genetico e varietale che lo contraddistingue, per gli usi ed i costumi dei frantoiani di ognuna delle 6 province della Puglia, per la valenza pari al 50% del prodotto nazionale, ma questa è una sfida che AFP ha fatto propria con risultati encomiabili candidandola ad essere un partner affidabile delle Istituzioni locali ed Italiane.

COSA SIGNIFICA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA - D.O.P.?

Alcuni prodotti alimentari, tra cui l'olio extra vergine di oliva, possono fregiarsi di un marchio di qualità sull'etichetta.



Per "denominazione d'origine" si intende, il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

LA PUGLIA E L'OLIO DOP

IN PUGLIA CI SONO 5 DOP DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, legate al:



- Territorio
- Cultivar
- Tradizionalità

COSA SIGNIFICA OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO?

L'olio di oliva biologico è un prodotto di alta qualità, di alto valore rispetto a quelli ottenibili con altri metodi di produzione.



Per potersi definire "Biologico" un Olio d'Oliva Extra - Vergine deve rispettare regole precise, che abbracciano tutti gli stadi della lavorazione, dalla coltivazione alla raccolta e della spremitura all'imbottigliamento.

La coltivazione avviene in modo naturale senza utilizzo di fertilizzanti chimici e pesticidi. La filosofia produttiva di un'azienda biologica non è orientata alla massimizzazione produttiva e allo sfruttamento del terreno terreno, semmai alla qualità del prodotto oltre che alla tutela e alla valorizzazione di piante autoctone e al recupero di produzioni tipiche in via di estinzione.

Al frantoio le Olive Biologiche seguono un percorso separato da quelle non Biologiche ed anche la fase finale di imbottigliamento ed etichettatura è regolata da norme estremamente restrittive.

Consumare prodotti Biologici vuol dire prima di tutto far bene a noi stessi, ma è anche un investimento per il futuro, per lasciare in eredità alle future generazioni un'agricoltura più pulita e sicura.

L'OLIO BIOLOGICO in commercio riportare sulla confezione la dicitura "prodotto proveniente da agricoltura biologica" e il relativo logo Europeo previsto dal Reg. Ce331/2000.



L' OLIVETO E L' OLIVA



L'olio si ottiene dal frutto dell'ulivo

L'OLIVICOLTORE cura con amore gli alberi di ulivo durante tutto l'anno.

Quando i fiori si trasformano in frutti bruni e carichi di olio, li raccoglie a mano o per mezzo di rastrelli e reti.



DALL' OLIVA ALL' OLIO

L'OLIVICOLTORE trasporta le olive al **FRANTOIANO** che le deve lavorare entro 24 ore per ottenere un olio di altissima qualità.

Il **FRANTOIANO** ha il difficile compito di trasformare le olive in olio.

Durante l'estrazione finale si ottiene la separazione definitiva di tre prodotti:

- Olio
- Acqua di vegetazione
- Sansa



DECANTAZIONE

L'OLIO ottenuto risulta torbido perciò dovrà riposare affinché tutte le sostanze estranee si depositano sul fondo.



FINALMENTE L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*Dopo la decantazione **l'OLIO** appare
limpido e brillante di un verde oro intenso.*

*Ora è pronto per essere confezionato
e giungere sulle nostre tavole.*





QUANDO UN
OLIO È BUONO?

Qualità dell'olio

Parametri chimici

• **Analisi sensoriale**

Gusto

Olfatto

IL DEGUSTATORE

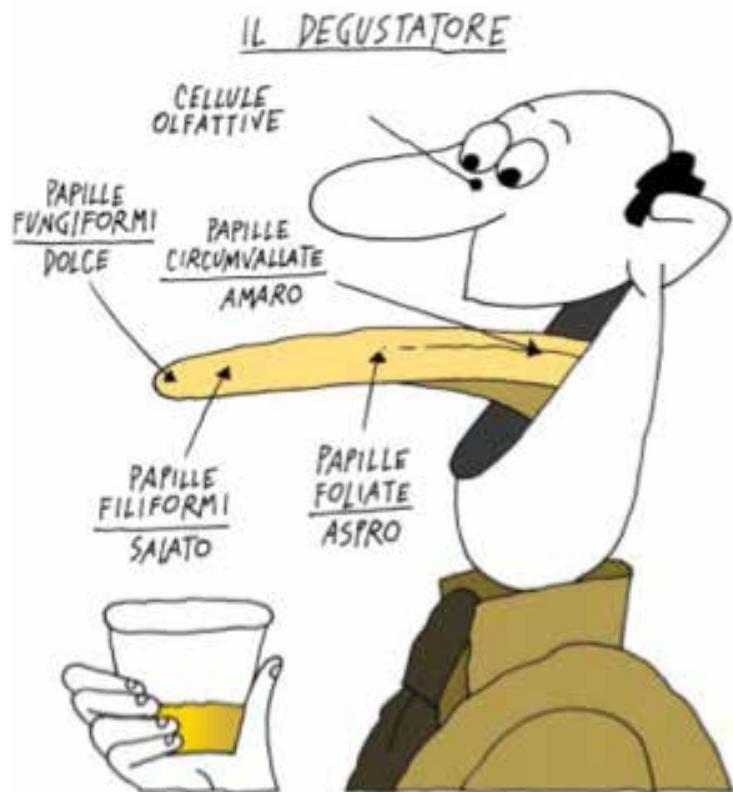


ANALISI SENSORIALE

I parametri chimici sono di grande aiuto nel determinare la qualità di un olio però non sono in grado di identificare le sue innumerevoli varietà aromatiche.

L'ANALISI SENSORIALE DIVENTA DI FONDAMENTALE IMPORTANZA PER CARATTERIZZARE UN OLIO

L'analisi sensoriale è una scienza che valuta le caratteristiche di un prodotto alimentare che interagiscono con i nostri organi di senso.



L'OLFATTO

L'olfatto è importantissimo nella percezione degli odori.

L'organo dell'olfatto è il naso, un organo esterno situato sul viso, mentre l'interno è ricoperto nella parte inferiore dalla mucosa respiratoria e nella parte superiore dalla mucosa olfattiva, dove sono presenti le cellule olfattive elementi principali della ricezione.

Queste cellule riescono a distinguere le sostanze odorose, permettendoci di distinguere gli aromi dell'olio.

IL GUSTO

Il gusto è percepito dalla lingua. La lingua contiene migliaia di cellule molto sensibili ai sapori, raggruppati in tanti bottoncini detti

PAPILLE GUSTATIVE.

Per mezzo di esse è in grado di individuare 4 gusti fondamentali:

Salato

Dolce

Aspro (acido)

Amaro

Questi gusti vengono percepiti in diverse zone della lingua, per tale motivo alcune regioni sono più sensibili di altre.



L' ASSAGGIO DELL'OLIO

Versare circa un cucchiaino
di olio in un bicchierino

Scaldare il bicchierino con le mani

Annusare con cura l'olio versato

Assaggiare

Aspirare l'olio con la lingua contro
il palato e le labbra semi aperte
(strippaggio)

Tenere l'olio in bocca quanto basta

Espellere l'olio

PREGI

Fruttato di oliva (verde o maturo)

Sentori varietali (mandorla, erba, pomodoro, carciofo, mela)

Amaro

Dolce

Piccante

DIFETTI

Rancido

Riscaldo

Morchia

Muffa e umidità

Avvinato-inacetito

Altri sentori negativi
(terra, metallico...)





Associazione dei Frantoiani di Puglia

Via Romualdo, 5 – 70043 Monopoli (BA)

Email: segreteria@puglia.associazionefrantoiani.it

Cell: 3349184498

puglia.associazionefrantoiani.it