

CD Area Progetto "olio extravergine"

<p>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: un prodotto caratteristico della nostra Regione e del bacino del Mediterraneo</p>  <p>ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE L. DA VINCI FIRENZE - CORSO CHIMICA a.s. 2003 - ARPAT - AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE - FIRENZE</p>	<p>AREA DI PROGETTO DEL CORSO CHIMICA ITI - a.s. 2000/2003 svolta in collaborazione con: Arpat Firenze - Arpat Servizio di Empoli Valdelsa Arsia Firenze - Laboratorio chimico CCIA Firenze Alfa Laval SpA - Laboratori pH - Officine Mecc. Toscane OMT</p>  <p>- versione sett.03 CD per esclusivo uso didattico personale</p>
---	--

PRESENTAZIONE:

AREA DI PROGETTO del CORSO CHIMICA ITI L.da VINCI Firenze
anno 2000/2003

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: UN PRODOTTO CARATTERISTICO DELLA NOSTRA REGIONE E DEL BACINO DEL MEDITERRANEO.

*(un esempio di attività didattica multidisciplinare, a carattere sperimentale
e documentario, svolta in collaborazione con Enti Esterni)*

Nel presente lavoro, che trova il suo compimento con l'elaborazione di un CD in forma *multimediale* e *ipertestuale*, ci soffermiamo inizialmente sull'**olivo**, come pianta caratteristica della nostra Regione, sulle tecniche agronomiche e sulla presenza della pianta nelle varie epoche storiche; analizziamo quindi le caratteristiche dell'**olio** di oliva, la composizione, la classificazione, le sue qualità salutistiche, e in particolare l'olio del tipo migliore, l'**extravergine**; esaminiamo poi le tecniche di **lavorazione** delle olive, i processi discontinui tradizionali e i processi continui moderni, e vengono evidenziati in particolare i fattori, tecnologici e agronomici, che influiscono sulla qualità del prodotto e sulla resa in olio.

L'olio contenuto nelle olive può essere estratto mediante un procedimento che comprende diverse fasi di lavorazione: rottura dei frutti e estrazione dell'olio mediante pressione o centrifugazione, separazione dell'olio dall'acqua e dalle particelle di polpa contenute nel frutto; l'olio così ottenuto deve essere poi accuratamente conservato per mantenerne le caratteristiche chimiche e organolettiche; in ciascuna di queste fasi è possibile intervenire, come vedremo, per non danneggiare la qualità del prodotto finale, che in fondo non è che un "succo di frutta" davvero speciale!

Nella successiva parte del lavoro, la parte sperimentale, vengono presentate le analisi dei campioni di olio raccolti, provenienti dalle Regioni **Toscana Puglia Calabria Basilicata**, e le metodiche analitiche più comuni, compresa l'analisi organolettica dell'olio o "panel test".

Nella sezione documenti sono elencati i links più interessanti visitati e la bibliografia consultata; nella banca dati sono presentate alcune normative di legge; nella sezione cultura vengono presentate e commentate alcune liriche di poeti che hanno scritto sull'olivo; nella sezione arte vengono commentati alcuni quadri sull'olivo di artisti famosi; vengono quindi presentati i luoghi di produzione, le aziende e il Museo dell'Olivo visitati, le conferenze e gli incontri con i tecnici degli Enti Esterni che hanno collaborato.

Questa Area di Progetto è stata svolta nel triennio scolastico 2000/2003 dagli allievi e dagli Insegnanti del Corso CHIMICA ITI, coordinati dal Prof. A.Tonini, a carattere multidisciplinare, in collaborazione con l'ARPAT, l'ARSIA, il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Firenze, il Laboratorio di analisi pH, e i tecnici dell'Alfa Laval SpA.

ANNOTAZIONE:

il presente lavoro su CD [sempre disponibile-a richiesta] e' in grande parte **confluito** – e **aggiornato** – nel nuovo **DVD "tecnologie di oli e grassi"**, presentato nel sito alla sezione "Progetti didattici".

PRESENTAZIONE DI ALCUNE SEZIONI:

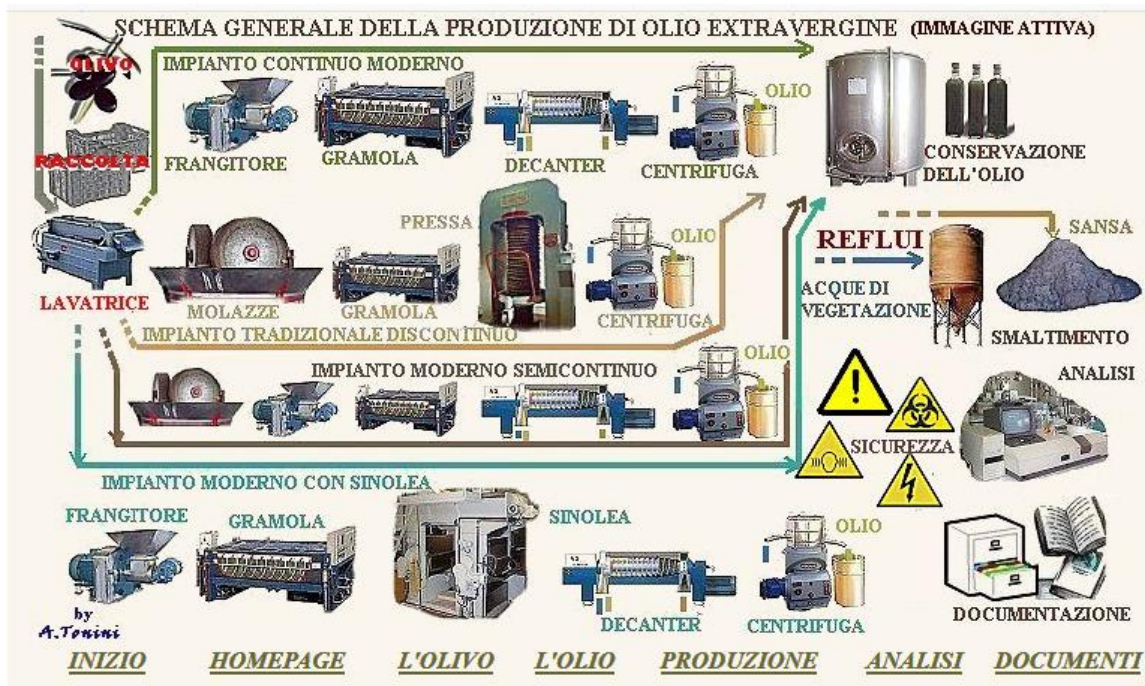
AREA DI PROGETTO "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA"

Corso Chimica ITI



PROGETTO
CREDITI

OLIVO OIL PRODUZIONE ANALISI DOCUMENTI
ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE - "Leonardo da Vinci" - Firenze



HOMEPAGE

SCHEMA GENERALE

L'olivo

LA PIANTA

LA STORIA

LE CULTIVAR

AMBIENTE

LA POTATURA

ACQUA E CONCIME

LA RACCOLTA

LE MALATTIE

LE FOTO



olea prima omnium arborum est
(Columella, De Rustica, V,8.1)

LOTTA GUIDATA e AMBIENTE

L'olio extravergine di oliva

L'OLIVA E L'OLIO

L'OLIO IN TOSCANA

CARATTERISTICHE DELL'OLIO

L'OLIO IN ITALIA

L'OLIO DI QUALITA'

L'OLIO NEL MEDITERRANEO

LA LEGISLAZIONE

STATISTICHE SULL'OLIO

OLIO E ALIMENTAZIONE

LE FRODI



...la bacca ch'è cibo e ch'è luce...
G.Pascoli (Canti di Castelvecchio)

I processi di produzione dell'olio

LAVORAZIONI FASI INIZIALI FRANTOI CONTROLLI FASI FINALI REFLUI SICUREZZA

FRANTOIO CONTINUO

FRANTOIO ANTICO

FRANTOIO TRADIZIONALE



I FRANTOI MODERNI VISITATI:

E SEMICONTINUO



VIDEO
VIDEO
DIAPLO

FRANTOIO MONTALBANO VINCI
ESTERNO - INTERNO

FRANTOIO COAGRI CASTAGNETO C.

FRANTOIO COOP. TORREMAGGIORE (FG)



FRANTOIO CONTINUO CON DENOCCIOLATORE

FRANTOIO CON SINOLEA o FRANTOIO SEMICONTINUO

CONTROLLI AUTOMATICI NELLA PRODUZIONE OLEARIA

Reflui delle lavorazioni

SCHEMA DI UTILIZZO DEI REFLUI DI LAVORAZIONE DEI FRANTOI (schema cliccabile)



Lo smaltimento dei reflui è soggetto a normative molto rigide che impongono accorgimenti tali da eliminare qualsiasi tipo di danneggiamento dell'ambiente.

ANALISI DEI CAMPIONI DI OLIO

METODICHE DI ANALISI

PRINCIPI

SCHEDE DEI CAMPIONI

RISULTATI

CONSIDERAZIONI

RICERCA SULL'ACIDITA'
IT AGRARIO FI



TEMPO DI INDUZIONE

ANALISI ORGANOLETTICA

ACIDITA'

PEROSSIDI

ANALISI U.V.

POLIFENOLI

TOCOFEROLI

ACIDI GRASSI

STEROLI

ANALISI di FITOFARMACI

SCHEMA GENERALE

L'olivo la cultura l'arte

BACKdocumenti

G.PASCOLI
CANTI DI CASTELVECCHIO

LA CANZONE DELL'OLIVO

COMMENTO

LETTURA del Prof. Giannini

D.M.TUROLDO

L'ALBERO DALL'OMBRA LIEVE

D'ANNUNZIO

L'OLIO

NAZIM HIKMET

ALLA VITA

L'OLIVO NELL'ARTE

ARTE E OLIVO

L'ULTIMO RENOIR

UN ARTISTA IMPRESSIONISTA

Documentazione

LINKS

BIBLIOGRAFIA

ENTI ESTERNI

ALBUM FOTO

INCONTRI E VISITE

FIERA PRIMOLIO2005

BANCA DATI

PIANO DELLE
ATTIVITA' SVOLTE

L'OLIO NELLA
CULTURA

