

PROGRAMMA

Visita con degustazione

Attraverso la visita guidata al nostro frantoio, vogliamo far avvicinare il visitatore al mondo dell'olio, mostrandogli come si arriva a produrre **un olio di alta qualità** e facendogli assaporare la **genuinità dei nostri prodotti**.

Durante la visita presentiamo la nostra azienda e **illustriamo le varie fasi del processo di lavorazione delle olive** mostrando i vari locali di produzione e, su richiesta, gli impianti di imbottigliamento e di stoccaggio olio.

Nel punto vendita viene effettuata a fine visita **una degustazione di almeno 2 tipi di olio** oppure di **un tagliere** a base di bruschetta, crostino toscano, salumi e formaggi accompagnati da miele e marmellata, il tutto prodotto da aziende agricole locali.

VISITA CON DEGUSTAZIONE DI DUE OLI € 12

VISITA CON DEGUSTAZIONE TAGLIERE € 18

Il frantoio

Oltre 50 anni di passione per l'olio extra vergine di oliva

La nostra azienda è una **cooperativa costituita nel 1962** che unisce circa **550 soci** provenienti dall'area della **Val d'Orcia**. Si tratta per lo più di piccole aziende e le cultivar sono quelle tipiche toscane (olivastra, correggiolo, moraiolo, leccino).

La cooperativa ha **due moderni impianti di lavorazione a ciclo continuo** della ditta Perialisi (azienda leader nel settore) della capacità oraria di circa 70 q/ora (l'impianto più grande ha 6 gramole da 8 q ciascuna mentre quello più piccolo ha 4 gramole da 6 q): si dice ciclo continuo proprio perché le olive entrano nella **tramoggia** e in continuo appunto, con l'attivazione di un semplice pulsante, attraversano varie fasi, fino all'uscita dell'olio dal separatore senza mai uscire dall'impianto. La lavorazione è effettuata ad una temperatura controllata non superiore a 27° pertanto possiamo parlare di **estrazione a freddo**: si tratta di una lavorazione a due fasi, ovvero non viene aggiunta acqua durante il processo.

L'azienda lavora mediamente circa 15.000 -18.000 q di olive per ogni campagna olearia, ma questo può variare notevolmente da un anno all'altro a causa di elementi naturali come le condizioni climatiche o attacchi di mosca olearia.



**Oleificio
Val d'Orcia**

COOPERATIVA OLEIFICIO VAL D'ORCIA
Località La Fonte - 53023 Castiglione d'Orcia (SI) ITALIA
Tel. +39 0577 887184 - Email info@oleificiovaldorcia.it
www.oleificiovaldorcia.it

La fasi della lavorazione

Olio 100% italiano: sano, controllato, sostenibile

- **Entrata delle olive nella tramoggia esterna:** le olive raccolte a mano o con l'ausilio di macchine vibranti vengono depositate dal produttore nelle casse grigie aziendali e dopo averle pesate viene redatto un documento in cui sono riportati i dati dell'azienda produttrice, la tipologia di olive (biologiche, IGP Toscane, DOP Terre di Siena, italiane, ecc.) e il numero delle casse (ciò è fondamentale perché ci consente di legare il numero di cassa al suo produttore).
- **Defogliazione:** in alto, sulla tramoggia, è collocato un aspiratore che toglie le foglie e le manda attraverso il tubo bianco su un rimorchio esterno. Le foglie vengono smaltite come ammendante vegetale sui terreni dei soci.
- **Lavaggio:** le olive cadono nella macchina lavatrice e dopo il lavaggio vengono spinte dentro al frangitore.
- **Frangitura:** dentro la macchina è collocato un albero meccanico provvisto di battitori snodati (martelli) che frantumano l'oliva intera creando una specie di poltiglia.
- **Gramolazione:** la pasta delle olive viene spinta da una pompa dentro ad un tubo in vetro trasparente e da qui viene riempita ogni gramola. La gramola consiste in una vasca di acciaio inox in cui è collocato un asse centrale dotato di palette, anch'esso in acciaio, che ruota continuamente e serve ad amalgamare la pasta e rendere omogenea la temperatura. Dopo circa 30/40 minuti, a seconda della tipologia di oliva, l'olio comincia ad affiorare in superficie e a questo punto la pasta è pronta per la fase successiva.
- **Estrazione centrifuga:** dalla gramola la pasta viene spinta all'estrattore che per forza centrifuga separa la parte solida (nocciolo, buccia, parte della polpa) dalla parte liquida (acqua e olio). La cooperativa ha un impianto per il recupero del nocciolo che viene utilizzato come combustibile per riscaldamento, poiché possiede un potere calorifico molto elevato.
- **Separazione:** è l'ultima fase del processo e attraverso il separatore (che funziona sempre per forza centrifuga) viene separato l'olio dall'acqua. La macchina ha due uscite, di fronte per l'olio e sul retro per l'acqua che va a finire insieme agli altri residui in alcune vasche di stoccaggio interrate.

Non si hanno scarti nella lavorazione, visto che vengono recuperati sia il nocciolo che la sansa (parte solida dell'oliva e acqua di vegetazione), la quale viene inviata ad un biodigestore per la produzione di energia elettrica.

Contattaci al numero + 39 0577 887184 per informazioni sugli orari e per prenotare una visita con degustazione.



**Oleificio
Val d'Orcia**

COOPERATIVA OLEIFICIO VAL D'ORCIA
Località La Fonte - 53023 Castiglione d'Orcia (SI) ITALIA
Tel. +39 0577 887184 - Email info@oleificiovaldorcia.it
www.oleificiovaldorcia.it

