

COME  
RICONOSCERE  
L'OLIO BUONO?

*Frantoio Oleario*  
**Pavone**  
L'innovazione nella tradizione



**Piccola guida all' assaggio dell' olio  
extravergine d'oliva.**

Segui Goccia nel suo viaggio.





Prima di iniziare concentrati, stai in silenzio e...  
...lascia parlare l'olio.



SEGUICI

1

Versa due cucchiaini di olio in un bicchierino.



Tienilo coperto e riscaldalo bene tra le mani.



I profumi dell'olio sono ora tra le tue mani



2

Avvicina il bicchiere al naso e fai 2 o 3 inspirazioni profonde.



Concentrati e memorizza quello che hai percepito.



...i profumi dell'olio sono ora nel tuo naso...

3

Metti in bocca un sorso di olio, distribuiscilo bene sulla lingua e sul palato e, prima di deglutirlo, aspira l'aria tra i denti per 2 o 3 volte.



...i profumi e i sapori dell'olio sono ora sui tuoi sensi e nella tua mente...



# 4

Cerca di confrontare gli odori e i sapori che hai percepito con quelli che conosci, piacevoli (ad es. erba verde, pomodoro, mela, amaro, piccante) o sgradevoli (ad es. muffa, terra, grasso andato a male).



## ORA ESPRIMI IL TUO GIUDIZIO!

Nella vita si può scegliere tutto, ma l'olio deve essere di **Qualità.**

**AMARO e PICCANTE**

Campagna di sensibilizzazione all'uso dell'Olio Extra Vergine d'Oлива Molisano.



[www.arsiam.it](http://www.arsiam.it)



# L'OLIO BUONO...

...ha un profumo che ricorda l'oliva fresca o la foglia dell'ulivo sfregata tra le mani. E' un odore fresco e piacevole, che gli assaggiatori esperti chiamano "fruttato di oliva"



...possiede, oltre all'odore fruttato di oliva, altri odori gradevoli, che ricordano, ad esempio:

l'erba fresca appena tagliata;  
la foglia sfregata tra le mani;  
il pomodoro verde o maturo;  
il carciofo, oppure la mela;  
la mandorla o altra frutta matura.



... e' un po' amaro in bocca e leggermente piccante ("pizzica in gola").

Questa sensazione e' dovuta alla presenza, nell'olio, di antiossidanti naturali.

Sono molecole molto importanti sia per l'olio (lo proteggono durante la conservazione), sia per il nostro organismo (proteggono le nostre cellule dall'invecchiamento e dall'attacco dei radicali liberi).

# L'OLIO CATTIVO...



**...non possiede alcun odore  
che ricorda  
l'oliva fresca,  
L'erba o le foglie.**



**...non e' per niente amaro e  
non pizzica in gola.**

**Cio' significa che ha un basso contenuto di antiossidanti,  
sostanze importanti per il nostro organismo perche' lo  
proteggono dall'attacco dei radicali liberi.**

**...possiede odori o sapori sgradevoli, dovuti al fatto che  
l'olio e' stato conservato male o che e' stato ottenuto  
da olive di cattiva qualita'.**

**I difetti piu' comuni dell'olio sono:**

**"rancido" (odore che ricorda il grasso del prosciutto  
ingiallito);**

**"riscaldo" (odore che ricorda la salamoia in cui sono  
conservate le olive da mensa);**

**"muffa" (odore e sapore che ricordano le muffe verdi  
che spesso si sviluppano sugli alimenti  
conservati male).**

## L'innovazione nella tradizione



Frantoio Oleario  
**Pavone**  
L'innovazione nella tradizione

Le origini del frantoio Pavone risalgono alla fine del 1800.

Nel 1947 ad opera di Italo Pavone il frantoio subì un vero e proprio processo innovativo. Furono introdotte due superpresse azionate da pompa idraulica; una macina a due molazze in granito e un separatore centrifugo. Un impianto termico alimentato a sansa forniva acqua calda e il riscaldamento dei locali a mezzo termosifoni.

Nell'anno 2000 si è proceduto alla introduzione di macchine sofisticate e automatizzate, esaltando così gli aspetti tipici e tradizionali e migliorando, nel contempo, il sistema di lavorazione.

Nel 2008 è stato realizzato un nuovo stabilimento ed un impianto di estrazione dell'olio con il sistema a ciclo continuo a tre fasi ad alta tecnologia innovativa.

La tecnologia introdotta nel suo insieme assicura una lavorazione controllata delle olive per ottenere un olio di elevata qualità organolettica ricco di polifenoli, minore acidità, meno perossidi, meno astringente e più armonico, più profumato e stabile.

Si è dato così avvio alla commercializzazione dell'olio extra vergine con l'intento di promuovere e valorizzare questa ricchezza tipica e peculiare del territorio triventino, obiettivo che nel 2011 si è arricchito con il riconoscimento del sistema di tracciabilità a cura dell' A.I.P.O..

Nel 2010-11 l'azienda olearia "Pavone" nel perseguire le strategie di gestione basate sulla compatibilità ambientale di processo e nel contempo raggiungere l'indipendenza energetica attraverso l'utilizzo di fonti rinnovabili, ha realizzato presso lo stabilimento un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica.

Con tale investimento l'azienda Pavone aderisce e contribuisce al raggiungimento dei target energetico-ambientali imposti dalle direttive europee e nazionali (pacchetto clima 2020), caratterizzandosi e qualificando il processo produttivo a "zero emissioni".





*Frantoio Oleario*  
**Pavone**

L'innovazione nella tradizione



C.da Pozzo Comune - 86029 - TRIVENTO (CB)  
Cell. 333.20 54 346 - Tel e Fax 0874.87 13 33  
[www.frantoiopavone.it](http://www.frantoiopavone.it) - [info@frantoiopavone.it](mailto:info@frantoiopavone.it)