

ELISIR DI LUNGA VITA

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



ELISIR DI LUNGA VITA

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA





INTRODUZIONE

Ho deciso di scrivere questo libro dopo aver colloquiato con gli alunni di una classe elementare durante la loro visita al frantoio di mia moglie. La loro sete di sapere e la pertinenza delle loro domande mi ha convinto a scrivere di una pianta che sta intorno a noi ed allieta il nostro ambiente e produce un alimento che usiamo in abbondanza ma del quale abbiamo così poca cultura da non apprezzarne fino in fondo le reali qualità. Ringrazio per l'attiva collaborazione tutti coloro che mi hanno incitato nell'impresa, agricoltori vecchi e giovani che con il loro sapere hanno costruito il mio percorso, studiosi di chiara fama che hanno corretto le mie convinzioni, mia moglie che ha messo a disposizione l'ambiente ma soprattutto il buon Dio che mi ha permesso di osservare ed apprezzare paesaggi e nature di rara bellezza che fanno da contorno a questo "Elisir di Lunga Vita" che è l'olio extra vergine d'oliva.

l'estrazione in regime biologico e l'olio ottenuto, una volta riconsegnato all'agricoltore, potrà essere posto in commercio solo con una etichetta, ogni anno autorizzata dall'Ente Certificatore, riportante fra l'altro la terminologia di legge ed il marchio europeo del biologico.

Il consumatore potrà immediatamente rendersi conto qual è il prodotto che gli si presenta davanti e potrà esigere e pretendere il rispetto delle regole. Nei negozi di alimentari, nei ristoranti, nei supermercati e durante le varie fiere e manifestazioni leggendo l'etichetta si potrà conoscere la vita dell'olio sia in senso qualitativo che ambientale con le metodologie di estrazione e di imbottigliamento. Il marchio del Biologico darà la garanzia che durante tutto il percorso di filiera non si è andati contro natura ed offrirà la sicurezza che quell'olio extra vergine d'oliva non sarà solo un alimento benefico per il gusto del palato perché contribuirà, con il mantenimento di una eccellente salute e con l'augurio di chi scrive, all'allungamento della vita.

INDICE

INTRODUZIONE	PAG. 1
STORIOGRAFIA	PAG. 5
L'ULIVO E L'AMBIENTE	PAG. 9
L'OLIVA ED IL CLIMA, LA	PAG.13
MATURAZIONE LA RACCOLTA DELLE OLIVE	PAG.19
IL FRANTOIO	PAG.22
L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PAG.25
L'ELISIR DI LUNGA VITA	PAG.29
OLIVICOLTURA BIOLOGICA	PAG 31

PROPRIETA' LETTERARIA RISERVATA

<http://www.edizioniwalter.com>

e-mail: info@edizioniwalter.com

AUTORE: Rosignoli Walter

EDITORE: edizioniwalter.com di Rosignoli Walter

Senza l'autorizzazione dell'autore e/o dell'editore è vietata la riproduzione parziale e totale dell'opera con qualsiasi mezzo, meccanico, elettronico, fotografico.

Ogni violazione sarà perseguita per legge.

EDIZIONE GIUGNO 2013





€ 5,00