



SER.A.F. Servizi Associati
dei Comuni del Frosinate



Istituto di ricerca sulla
formazione-intervento

Associazione SERAF
Regione Lazio
Istituto di Ricerca sulla Formazione-Intervento

Progetto
EUREKA



PROGETTO per la rappresentazione del ciclo produttivo dell'OLIO

Uno

Scuola: Istituto Comprensivo Statale Amaseno/Scuola Primaria

Metodologo: Zomparelli Alessandra

L'OLIO: UN PRODOTTO PREGIATO DELLA NOSTRA TERRA



dalle olive ...all'olio

FRANTOIO OLEARIO



LA RACCOLTA



Le olive vengono raccolte dal mese di novembre.



SULLA BILANCIA

Vengono poi trasportate al frantoio e si procede alla pesatura.



NELLA VASCA....



In seguito le olive finiscono nella vasca chiamata trasmoggia per essere lavate.

NASTRO TRASPORTATORE.



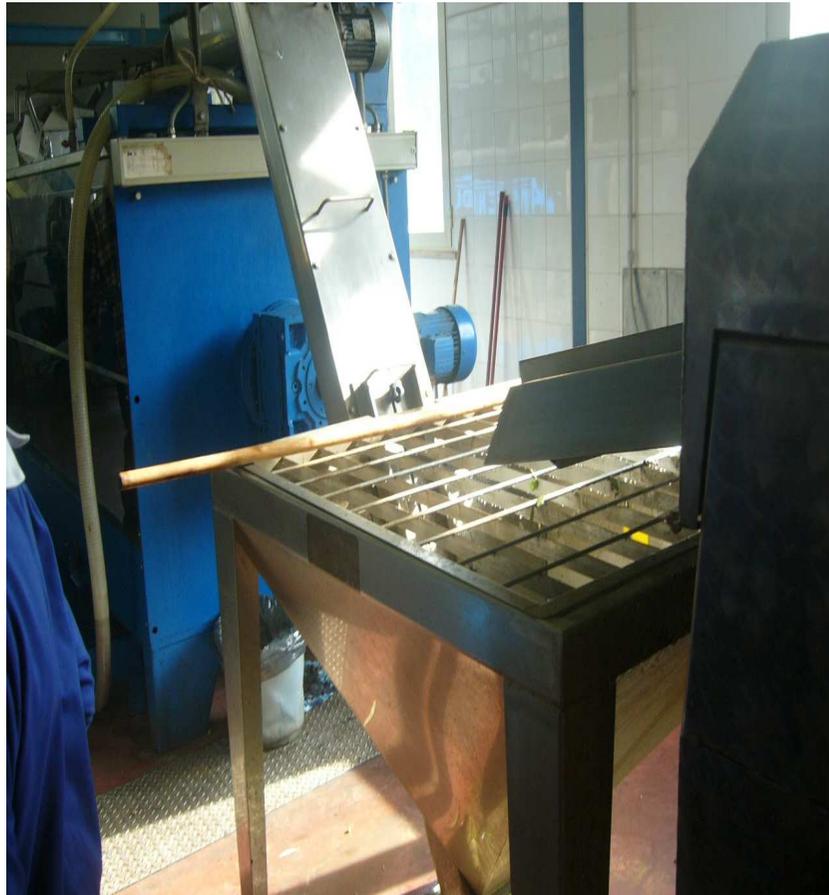
**Si spostano poi
sul nastro
trasportatore che
le conduce verso
il defogliatore.**

DEFOGLIATORE E LAVATRICE

- Nel defogliatore e nella lavatrice le olive vengono separate dalle foglie.



NELLA VASCA



Nella vasca le olive, prive di foglie, vengono nuovamente lavate.

ELEVATORE OLIVE.

- **Si dirigono poi verso il frangitore attraverso l'elevatore .**



FRANGITORE.

- Nel frangitore le olive vengono frantumate.



VASCHE O GRAMOLE.

- **Finiscono poi nelle vasche o gramole dove vengono impastate per un'ora.**



DECANTER.

Dalle gramole ,
tramite la pompa
pasta, la pasta di
olive si dirige nel
decanter. Qui la
pasta viene
centrifugata.



L'OLIO, LA SANSA, L'ACQUA



**Nel decanter si
separa la sansa, l'
acqua e l'olio
attraverso il
vibrovaglio.**

L'OLIO PURIFICATO



L' olio finisce poi nel separatore per essere ulteriormente purificato.

LA SANSA



La sansa
viene
riversata
all'esterno.