

Istituto Comprensivo “Ferruccio Ulivì”

La molitura delle olive

Lorenza Cuva

IIIB

Le diverse fasi



Ogni foto è stata scattata al frantoio di Ginestra Sabina



Defogliatore



Lavatrice



Molazza in granito

Metodo antico



Frangitore a martello

Metodo tradizionale



Gramolatrice





Decanter



Olio ottenuto

Fase finale

Perchè ho scelto questo argomento?

Ho scelto questo argomento perché l'ulivo fa parte del paese in cui vivo, Oliveto Sabino chiamato così proprio perchè è la terra degli ulivi, e della nostra cultura.

Vedere la raccolta delle olive ogni anno mi ha fatto venire la curiosità di capire cosa succede esattamente dentro al frantoio e come un piccolo frutto possa trasformarsi in un alimento così prezioso per tutto il mondo.

Il link e il qr code del mio sito

<https://blog-sulle-olive-45e9ba.webnode.it/>





Lorenzo cuva

[Home](#)

La molitura delle olive

Un sito in cui andremo a parlare di che cosa sono le olive e di come si macinano



Cosa sono le olive

La loro storia e importanza nella sabina



Raccolta

Come le olive vengono raccolte per poi portate al frantoio



Molitura

Come vengono macinate per poi diventare un buon olio



L'olio

viene prodotto un buon olio per poi essere venduto

Il tutto in un'immagine

Possiamo far vedere tutto il processo in un'immagine che lo rappresenta



Cosa sono le olive

L'oliva è il frutto dell'**Olea europaea**, albero coltivato in Italia e in molti paesi del Mediterraneo per ricavarne il **prezioso olio di oliva**, ma anche per **gustarne** i saporiti frutti. Oltre a essere grandi **consumatori** di olive, noi italiani ne siamo anche importanti produttori ed esportatori. Ecco alcune immagini che rappresentano il nostro frutto



Ecco 4 immagini



La raccolta

La prima fase è quella della raccolta, in cui si comincia a potare la pianta con degli strumenti adatti, uno di questi è lo **svettatore a forbice o a sega**. Dopo le olive vengono raccolte e trasportate tramite delle **casse o reti giganti**

Ecco 3 immagini



La molitura

Una volta che le olive sono state portate al frantoio, vengono riversate nel **defogliatore**, uno strumento che grazie alla ventilazione generata dal motore, è in grado di ripulire le olive da qualsiasi tipo di impurità come ad esempio le foglie, i rametti ed altri detriti vari.

Un' ulteriore fare di puliture è prevista con il passaggio nelle **macchine lavatrici** costituite da una vasca piena d' acqua. Il principio di funzionamento è abbastanza semplice, le olive galleggiando sull'acqua vengono fatte convogliare, attraverso la circolazione forzata dell'acqua, verso una griglia forata, dove attraverso un sistema a idrogetto, vengono ripulite da tutti i corpi estranei che precipitano sul fondo della vasca. Ci sono due fasi di molitura: antica e moderna. Quella antica consiste a schiacciare le olive con delle **molazze rotonde in pietra**. Questo metodo veniva utilizzato dagli antichi Greci e Romani. Dopo le olive vengono schiacciate fino a diventare un impasto granuloso. Invece la tecnica moderna consiste a frantumare le olive con dei **frangitori a martello** e alla fine si ottiene un impasto un pò più omogeneo.

Queste 2 immagini rappresentano il **deramificatore** e la **lavatrice**



Queste 4 immagini rappresentano le **molazze in granito** e i **frangitori a martello**



La gramolatura e l'estrazione

Dopo che si ottiene questo impasto, esso viene introdotto in una macchina detta **gramolatrice**, che grazie alle sue pale mescola l'impasto separando l'acqua dall'olio. Quando l'olio è stato raccolto viene messo in un macchinario, **il decanter**, che lo fa passare in questo grande tubo, dove vengono eliminati rametti e impurità rimaste sull'olio.

Ecco 2 immagini



L'olio

Dopo la macinazione, si ottiene un liquido denso e viscoso, l'olio. Esistono diversi tipi di olio che variano dal tipo di macinazione che si fa. L'olio da noi più ottenuto e rappresentativo è l'olio extravergine d'oliva.

Ecco 2 immagini



Questa è una proposta inviata al sindaco di Roccasinibalda che richiede la pubblicazione di questo sito sul sito del comune di Roccasinibalda

Gentile Sindaco,

sono un alunno della classe **IIIB dell'Istituto Comprensivo "Ferruccio Ulivi"** di Rocca Sinibalda.

Nell'ambito delle attività di **Service Learning**, ho realizzato un sito web personale dedicato interamente alla **molitura delle olive**, un processo che rappresenta non solo un'eccellenza del nostro territorio, ma anche un pezzo fondamentale della nostra cultura e storia locale.

Il mio obiettivo è rendere queste informazioni accessibili a tutti i cittadini e ai visitatori interessati a scoprire le nostre tradizioni. Per questo motivo, Le scrivo per chiederle se fosse possibile inserire un link al mio lavoro sul **sito ufficiale del Comune di Rocca Sinibalda**. [Clicca qui per vedere il sito](#)

Sarei onorato di poter dare il mio piccolo contributo alla valorizzazione della nostra comunità attraverso questo progetto digitale. Resto a Sua completa disposizione per mostrarle il sito e per concordare le modalità più opportune per un'eventuale pubblicazione.

In attesa di un Suo gentile riscontro, Le porgo i miei più cordiali saluti.

Lorenzo Cuva Classe IIIB – I.C. "Ferruccio Ulivi" Rocca Sinibalda

Il 15 Giugno 2026 è stato pubblicato il mio sito sullo sportello comunale.

[Amministrazione](#) [Novità](#) [Servizi](#) [Vivere il Comune](#)

Tutti gli argomenti

La molitura delle olive. Tesina d'esame di Lorenzo Cuva, III media Rocca Sinibalda

Un sito in cui andremo a parlare di che cosa sono le olive e di come si macinano

Data :
15 giugno 2026



Condividi 

Vedi azioni 

Categorie:
[Giovani](#)

Argomenti:
[Agricoltura](#)





INDICE DELLA PAGINA

[Descrizione](#)

[Indirizzo](#)

[A cura di](#)

[Allegati](#)

[Contenuti correlati](#)

Descrizione

[La Molitura delle Olive. Blog di Lorenzo Cuva](#)

L'oliva è il frutto dell'**Olea europaea**, albero coltivato in Italia e in molti paesi del Mediterraneo per ricavarne il **prezioso olio di oliva**, ma anche per **gustarne** i saporiti frutti. Oltre a essere grandi **consumatori** di olive, noi italiani ne siamo anche importanti produttori ed esportatori, e in particolare la SABINA, nostro territorio d'elezione, lo considera il suo ORO VERDE.

L'Amministrazione Comunale è lieta e onorata dalla richiesta del piccolo Lorenzo, frequentante il plesso scolastico di Rocca Sinibalda, di pubblicare la sua tesi per l'esame di terza media e diffonderne i contenuti.

Un lavoro estremamente accurato, che spiega nei dettagli il valore di questo importante frutto della nostra terra.

Grazie Lorenzo per il tuo lavoro

Il Sindaco



Abbiamo terminato

Grazie per l'attenzione e per aver visitato questo sito. Il tutto è progetto d'esame di terza media.

Lorenzo Cuva, Progetto d'esame 3B di Roccasinibalda, +39 3770805627

Creato con [Webnode](#) • [Cookies](#)

Grazie per l'attenzione

