L'oliveta del Podere Montalto

the Montalto Estate Olive Grove

L'azienda, nel suo settore agricolo, produce principalmente cereali, leguminose e olio di oliva grazie alle ulivete aziendali. Vicino al Podere Macchia al Loto ed alla vecchia fonte, è ubicata l'oliveta più grande della fattoria Ricrio che vede circa 350 piante che risalgono circa al 1970 a cui si sono aggiunti nuovi giovani ulivi piantati nel 2005. Nella zona più vicina al Podere Macchia al Loto gli ulivi sono stati piantati nel 2008 insieme a quelli lungo le strade poderali.
Altre piante di ulivo sono dislocate in altre ulivete più piccole in altre zone aziendali ed il totale al 2019 è di circa 700 piante totali.

The agricultural section of the firm mainly produces cereals, pulses and olive oil, thanks to the company's olive groves. The largest olive grove belonging to the Ricrio Holding, situated near the Macchia al Loto Farm and the "vecchia fonte" (old spring), comprises approximately 350 trees dating back to about 1970, together with new, younger olive trees planted in 2005. The olives nearest to the Macchia al Loto Farm were planted in 2008 together with those along the property roads.
Additional olive plants are scattered in more, smaller groves in other areas of the company, for a total of 700 trees in 2019.

L'ulivo (o olivo), Il vegliardo dalla crescita lenta

L'olivo è una pianta piena di simbolismo e di sacralità, riconosciutegli fin dall'antichità. I Greci le accordavano una particolare tutela arrivando a punire con l'esilio chi la danneggiava.
Ramoscelli d'olivo adornano le statue e appaiono nei poemi classici di greci e romani; e ramoscelli sostituiscono le palme (rare in Europa centrale) nella ricorrenza dedicata a Gesù che entra a Gerusalemme, e ancora oggi vengono benedetti nelle chiese.
L'albero è longevo e può raggiungere e superare i mille anni di età.
E' molto sensibile alle basse temperature, ai venti freddi persistenti e all'umidità. Il ciclo vitale abbraccia otto mesi all'anno con una sospensione nel periodo invernale in cui però la pianta perde solo una piccola parte di fogliame che si rigenera con un nuovi tralci a primavera.
La potatura avviene annualmente nei mesi di febbraio e marzo ed è una vera e propria arte che prevede corsi per apprendere la tecnica.

The Olive, the venerable slow-grower

The olive tree is full of symbolism and sacredness, attributed to it since olden times. The Greeks granted it particular protection and punished anyone who damaged it.
Branches of olives adorned statues and appear in classical Greek and Roman poetry; olive branches take the place of palms (rare in central Europe) in ceremonies celebrating Jesus entering Jerusalem on Palm Sunday, and are still blessed today in churches.
The tree is long living and can reach over a thousand years of age.
It is very sensitive to low temperatures, persistent cold winds and damp.

Its life cycle entails an eight month growth period every year with a break in winter during which, however, the plant loses only a small fraction of its leaves, which it regenerates with new shoots in spring.
Annual pruning, a state-of-the-art technique requiring specialist courses to learn the correct procedure, takes place in February and March.

Dall'impianto alle prime olive

La prima produzione di olive atte ad ottenere olio, si ha quando la pianta ha compiuto il settimo anno di vita anche se la vera produzione inizia a circa 14 anni di vita della pianta. L'ulivo è una pianta a crescita molto lenta dalle nostre parti dove la scarsità di acqua non ci permette l'irrigazione. Si diceva un tempo che l'olivo venisse piantato per i figli e non per un raccolto immediato.

From planting to the first olives

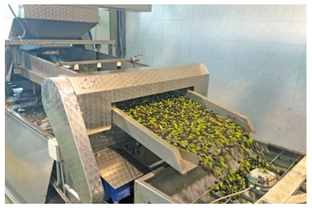
The olive tree produces the first olives ready to render oil in its seventh year, although true oil production effectively begins when the tree reaches 14 years of age. The olive grows very slowly in our regions, where the scarcity of water does not allow irrigation. It used to be said that olives were planted for sons and daughters and not for immediate harvesting.

La raccolta

La raccolta, avviene in autunno e rappresenta un momento tipico della vita delle aziende agricole della zona. Già a inizio ottobre spesso si inizia con la raccolta per finire generalmente a inizio dicembre. Capita spesso che gli ospiti in soggiorno partecipano attivamente alla raccolta.
La raccolta tradizionale prevede che le olive vengano "abbacchiate" nel momento in cui i frutti maturi si staccano facilmente. Sotto le piante sono disposte delle reti per evitare che il raccolto vada perso; solitamente la vegetazione sotto l'uliveta è mantenuta rada e la falciatura dell'erba facilita molto l'operazione di raccolta. Le olive si possono anche "rastrellare" con degli appositi pettini che aiutano la caduta dei frutti senza danneggiare la pianta; rastrelli meccanici a motore consentono oggigiorno, e in caso di uliveti molto estesi, di velocizzare molto l'operazione che però risulta più rumorosa.

The Harvest

The olives are harvested in autumn, and is a typical event in farming life of the area. Already in early October the harvest is under way and is generally finished by the beginning of December. Our guests often participate in the harvest.
The olives are traditionally "knocked down with a pole" to harvest them, when the fruits are ripe they are easily detached from the branches. Large nets are laid out under the trees to avoid losing any of the crop; the vegetation under trees is kept sparse, and scything the grass greatly helps gathering the crop.
The olives can also be raked with special combs that help the fruits to fall without damaging the tree. Nowadays, motorized rakes are used in large olive groves to speed up the operation, but they can be noisy.



Olive Tree

L'oliveto è a tutti gli effetti un bosco, anche se non è selvatico, e come tale partecipa alla biodiversità della Tenuta.
Ospita numerosi animali, fra cui gli uccelli che contribuiscono al contenimento naturale di alcune specie di insetti e parassiti dannosi in agricoltura.

An olive grove is effectively a wood, although not a wild one, and as such participates in the biodiversity of the Holding
It is host to many animals, among which birds which contribute to naturally limiting the numbers of species of insects and parasites detrimental to agriculture.

IGP, Indicazione Geografica Protetta

Le ulivete della Tenuta Ricrio hanno ottenuto la certificazione di Ulivete IGP e quindi l'olio ottenuto dalla frangitura è atto a divenire olio IGP.
La certificazione IGP prevede un disciplinare redatto dal Ministero dell'agricoltura e applicato dal Consorzio dell'olio Toscano. Tale disciplinare contempla una serie di regole idonee a conseguire produzioni con caratteristiche qualitative elevate.
Viene regolamentata:
- La varietà di olive
- Il luogo di produzione
- Le caratteristiche di lavorazione e raccolta
- La molitura deve avvenire in frantoi certificati
- Il lavaggio delle olive può essere fatta solo con acqua a temperatura ambiente e la molitura rigorosamente meccanica
- Olio ottenuto in questo modo viene considerato "atto a divenire igp" a solo le successive analisi organolettiche effettuate dal consorzio di tutela lo promuoveranno o meno a Olio IGP Toscano.

IGP, Indicazione Geografica Protetta (Indication of Protected Geographical area)

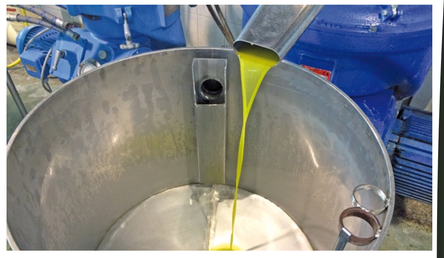
The Ricrio olive groves have been certified as IGP Groves, so the oil produced after pressing will be certified IGP olive oil.
IGP certification means following policies imposed by the Ministry of Agriculture and applied by the Consorzio dell'olio Toscano (Oil Consortium of Tuscany). These guidelines comprise a series of rules to guarantee products with high quality characteristics.
Policies regulate the following:
- variety of olives
- place of production
- harvesting and treatment procedures
- pressing, which must be carried out in certified olive mills
- ambient temperature to wash the olives and strictly mechanical pressing
- oil obtained with these procedures can be considered "suitable for becoming IGP", but will only gain recognition as IGO Oil after organoleptic analysis carried out by the supervisory syndicate.

Olio extravergine, vergine, ecc.

In base a parametri chimici ben determinati è stata stabilita una categoria che definisce la qualità dell'olio in base alle modalità di estrazione ed alle tecniche di raffinazione. L'olio di migliore qualità dal punto di vista alimentare, il primo estratto, è l'olio "extra vergine" in cui l'acidità non deve mai superare lo O,8%, e l'estrazione deve avvenire con soli mezzi meccanici.

Extra virgin oil, virgin oil etc.....

A category defining the quality of oils, based on recognised chemical parameters, has been established that takes into account extraction methods and refining techniques. The top quality oil from the alimentary point of view, the first to be extracted, is "extra virgine", acidity must never exceed o.8% and the oil must be extracted exclusively through mechanical methods.



La frangitura

L'estrazione dell'olio è un processo antico, e nonostante il progresso tecnologico è rimasto pressoché invariato nei secoli.
Il processo può essere riassunto in poche fasi: **lavaggio** delle olive e preparazione; **molinatura** (schiacciamento) che porta alla formazione di una pasta fatta d'olio, acqua e parti solide (seme compreso); **gramolatura**, cioè rimescolamento della pasta che ha lo scopo di rompere l'emulsione tra acqua e olio e facilitare la fase successiva; **separazione** dell'olio dal mosto, che avviene mediante pressione, la pasta viene disposta a strati fra dei filtri (attualmente sintetici, ma un tempo di fibra vegetale) in modo da trattenere la parte solida e rilasciare l'olio.

Pressing

Extracting the oil is an old process, and in spite of technological progress has remained more or less the same over the centuries.
The process can be summed up in a few phases:
- washing and preparing the olives;
- pressing the olives to give an oil paste, water and solids (including the stones);
- grinding i.e. re-mixing the paste to break up the emulsion of water and oil and facilitate the next phase;
-separating the oil from the must, through pressure; the paste is layered between filters (now synthetic, but once of vegetable fibre) to release the oil and retain the solid part.

Podere Montalto
• AGRITURISMO •

Traduzione/Traslation
???
Testi basati sul sito su contenuti del sito www.farfalleitalia.it

Arts & altro grafica
www.artsealtrografica.it
Cell +393486548659