

Feinste Öle

Eine ausgewogene Mischung
aus Tradition und Innovation
bringt preisgekröntes Premium-
Olivenöl bei Il Frantolio di
D'Amico Pietro hervor. ▶

TEXT: GILLY WRIGHT FOTOS: GIOVANNI CONVERTINO

FAMILIENANGELEGENHEIT: Pietro D'Amico ist der derzeitige Verwalter der Olivenmühle, die seit vier Generationen von seiner Familie betrieben wird.



In der Produktion der Mühle von Il Frantolio di D'Amico Pietro spielen Anlagen von Alfa Laval bereits seit den 1970er Jahren eine wichtige Rolle.

Auf Italiens sonnenreichem Absatz liegt Apulien, ein altes Land aus rotem, felsigem Boden, weiß getünchten Orten auf den Kuppeln der Hügel, bezaubernden Trulli mit konisch geformten Dächern und über 60 Millionen Olivenbäumen. Viele der Bäume sind über 1.000 Jahre alt. Der Gedanke daran, dass diese verdrehten und knorrigen Zeugen der Vergangenheit auch heute noch der Erzeugung von Olivenöl dienen, regt zur Demut an.

DIE ANFÄNGE DES ANBAUS VON OLIVENBÄUMEN in Apulien sind auf die Zeit der Kolonialisierung der Region durch die antiken Griechen vor etwa 5.000 Jahren zu datieren. Heute stammen 40 % des in Italien und 15 % des weltweit produzierten Olivenöls aus dieser Region mit ihren kalkreichen Böden und ihrem trockenen Klima.

Olivenöl ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Apulien. Man findet hier mehr Olivenmühlen (frantoi) als in irgendeiner anderen Region Italiens. Eine der prestigeträchtigsten Mühlen von Apulien ist Il Frantolio di D'Amico Pietro in Cisternino inmitten des Itriatals. D'Amico darf die begehrte, von der EU ausgegebene und von Bioagricert als biologisch zertifizierte, geschützte Ursprungsbezeichnung „Collina di Brindisi DOP“ verwenden. D'Amico erhielt eine

Silbermedaille für sein Natives Olivenöl Extra „Trisole“ beim internationalen Wettbewerb BIOL 2014 für biologische, native Olivenöle der Güteklasse Extra. Es war das erste Mal, dass ein Olivenöl aus Apulien mit diesem internationalen Preis ausgezeichnet wurde.

Die Olivenmühle befindet sich seit der Gründung im Jahr 1917 im Besitz ein und derselben Familie und wird heute in der vierten Generation betrieben. Der heutige Besitzer Pietro D'Amico sagt, dass es bei der Herstellung eines preisgekrönten Olivenöls auf das richtige Timing und die Kombination aus traditionellen und modernen Techniken ankommt. „Unser Geheimnis besteht darin,

WUSSTEN SIE ES SCHON?

- Archäologische Forschungen haben nachgewiesen, dass Oliven von den Kanaanitern auf dem Gebiet des heutigen Israel bereits im Jahr 4500 vor Christus zu Öl verarbeitet wurden.
- Der älteste Olivenbaum der Welt auf der griechischen Insel Kreta ist geschätzte 2.000 bis 3.000 Jahre alt.
- Griechenland weist weltweit den mit Abstand höchsten Prokopfverbrauch an Olivenöl auf – über 26 Liter pro Person und Jahr.



„Dank der Kombination von Technologie von Alfa Laval mit traditionellen Methoden produzieren wir Öl allerhöchster Qualität.“

PIETRO D'AMICO



dass wir die Oliven von Anfang Oktober bis Ende Dezember per Hand von den Bäumen pflücken und innerhalb von 12 Stunden nach dem Pflücken pressen“, sagt er. „Diese Vorgehensweise ist uns wichtig, denn nur so ist sichergestellt, dass das Öl einen sehr hohen Gehalt an Polyphenol und Vitaminen sowie einen geringen Säuregrad aufweist.“

IL FRANTOLIO DI D'AMICO PIETRO verwendet zwei Systeme: ein traditionelles System aus Mahlsteinen und Pressen, das mit Druck arbeitet, sowie eine hochmoderne Endlosverarbeitungslinie, die nicht auf Druck, sondern auf Zentrifugation basiert. „Dank der Kombination von Technologie von Alfa Laval mit traditionellen Methoden produzieren wir Öl allerhöchster Qualität“, sagt D'Amico.

D'Amico plant, nächstes Jahr mit der Unterstützung von Alfa Laval aromatisierte Öle mit Tomaten-, Kräuter-, Chili- oder Zitronennote zu produzieren. Die beiden Unternehmen arbeiten auch gemeinsam an einem Projekt zur Überarbeitung der Wasseraufbereitung. Dabei soll Wasser mit Polyphenolen zur Bewässerung von Olivenbäumen verwendet werden.

Der Respekt vor der Vergangenheit und permanente Innovationen haben dem Trisole-Öl von D'Amico nicht nur weltweite Anerkennung gebracht, sondern sie haben auch dazu geführt, dass Il Frantolio di D'Amico heute die erste Adresse für örtliche Olivenbauer ist, die in der Mühle jährlich 2 bis 2,5 Millionen Doppelzentner Oliven pressen lassen. ■

Langjährige Zusammenarbeit

IN DEN 1970ER JAHREN ERWARB IL FRANTOLIO DI D'AMICO PIETRO die erste Anlage von Alfa Laval zur Extraktion von Olivenöl; zehn Jahre später folgte eine zweite, um die Produktivität zu erhöhen. In den 1990er Jahren erweiterte D'Amico sein System um eine zusätzliche Anlage und begann, gemeinsam mit Alfa Laval sein ARA-System zu optimieren. Dieses System regelt den Dekanter-Flüssigkeitsstand, wodurch zum einen der Wasserverbrauch während des Extraktionsprozesses gesenkt und zum anderen die Qualität des produzierten Öls erhöht wird.

Das ARA-System ist nach wie vor in die dreiphasigen Dekanter von Alfa Laval integriert. D'Amico installierte 2008 einen X6 (ein dreiphasiges, flexibles Mahlsystem mit modularer Knetvorrichtung, einer neuen Dekanter-Plattform sowie Abscheidern).

Das System umfasst auch einen Entkerner, der den Kern aus den Oliven entfernt, sodass ausschließlich das Öl aus dem Fruchtfleisch extrahiert wird. Dadurch hat das gewonnene Öl einen zarteren Geschmack und ist von höherer Qualität. „Dadurch erschließen sich neue Möglichkeiten auf dem Markt“, schwärmt Pietro D'Amico. „Wir können je nach Zielmarkt verschiedene Öle unterschiedlicher Qualität produzieren.“



GESCHMACKSSACHE

Natives Olivenöl Extra: natives Olivenöl mit freien Fettsäuren, auch als Ölsäuren bezeichnet, deren Anteil pro 100 Gramm bei maximal 0,8 Gramm liegt. Hervorragender Geschmack.

Natives Olivenöl: natives Olivenöl mit freien Fettsäuren, auch als Ölsäuren bezeichnet, deren Anteil pro 100 Gramm bei maximal 2 Gramm liegt. Guter Geschmack.

Gewöhnliches natives Olivenöl: natives Olivenöl mit freien Fettsäuren, auch als Ölsäuren bezeichnet, deren Anteil pro 100 Gramm bei maximal 3,3 Gramm liegt. Quelle: Internationaler Olivenrat