Reportage

Honderd kilo olijven, zestien kilo olie: olijfolieproducent Ricci toont kneepjes van het vak

Reportage

Niet de VS, maar wel Italië is het land van Big Oil. Olijfolie, wel te verstaan. Met een productiecijfer dat de laatste jaren schommelde rond de 300.000 ton, is er ook dit jaar geen bruschetta droog gebleven. VILT ging langs bij de professionele verwerkers van de Ricci oil mill in Montecchio, Italië.

7 NOVEMBER 2024

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
productie
fruitteelt
akkerbouw



Olijfolie is romantiek. Het roept beelden op van bomenrijen met kronkelende stammen, en oude Italiaanse boeren die deze vruchten handmatig persen tot vloeibaar goud. Misschien lijkt die voorstelling wat archaïsch en geïdealiseerd, maar het is niet volledig incorrect. In de meeste bedrijven heeft de handmatige vijzelpers al lang plaats geruimd voor hydraulische machines, maar deze machines persen nog steeds volgens hetzelfde, eeuwenoude principe waarbij druk van bovenaf wordt uitgevoerd op de olijf.
De Ricci's kiezen echter voor een nieuwere technologie: centrifugeren. In hun loods rust een constructie met roterende vaten en buizen. 4.000 kilo olijven verdwijnen per uur in de machine. Een machine die slechts een heel beperkte tijd in het jaar aan staat, want veel tijd om de oogsten te verwerken, is er niet. "Olijven beginnen na het plukken snel te fermenteren, en moeten dus ook snel worden verwerkt", leggen de boeren uit. Al kan wachten soms een bewuste keuze zijn. "Olijven die verwerkt worden kort na de oogst hebben een erg krachtige smaak. Als je wacht worden ze milder", zegt Giovanni Ricci. "Sommigen hebben dat liever. Iedereen heeft zijn eigen voorkeur."



Honderd kilo olijven, zestien kilo olie

Het olijvenbedrijf werd opgestart door overgrootvader Domenico Ricci, gevolgd door grootvader Riano en vandaag Giovanni en Alessandro, vader en zoon. Met een rugzak van vier generaties aan kennis en technologische vooruitgang, kunnen de boeren werken aan een doorgedreven efficiëntie. Honderd kilo olijven die worden verwerkt, zijn goed voor 16 kilogram olie.
Om van olijven olie te maken, worden de vruchten eerst gemalen tot een pasta. Vruchtvlees inclusief steen. Dit goedje moet een temperatuur bewaren tussen de 22 en 27 graden om kwaliteitsvol te blijven. Een regulatorbuis past waar nodig de temperatuur aan. De pasta wordt verwerkt in batches van 600 kilogram per keer.



Harmonie

Deze pasta komt terecht in een vacuümcontainer. Zo blijven de aroma's van de olijven bewaard, terwijl de olie via de draaiing van het pulp gescheiden wordt. De pulp is een restproduct en wordt 'sansa' genoemd. Dit wordt op zijn beurt nog maar eens verwerkt voor verder gebruik in de voedingsindustrie.
Zowel eigen olijven als vruchten van andere boerderijen worden bij de Ricci's verwerkt. De boeren specialiseren zich in de morajolo (55% van het areaal), de frantoio (30%) en de leccino (15%). Deze olijven worden samen verwerkt, wat volgens de boeren leidt tot een aangename harmonie van smaken. Hun werkmethode heeft misschien een iets te hoog Star Trek-gehalte om te worden uitgebeeld op de fresco's van een Italiaans restaurant, maar het resultaat is er niet minder om.



Uitgelicht

Italianen Daniele en Dario kweken Chianinarund, de witte reus uit de heuvels

Reportage

De Italianen houden van het goede leven, en daar hoort een mals stukje vlees zeker bij. Daniele Mecarelli en zijn broer Dario beheren samen het 'Agricola Collivecchi', een gem...

31 OKTOBER 2024

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/

screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada