



# Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO DI SALERNO

## FELITTO: la Raccolta delle Olive

**SABATO 31 OTTOBRE - DOMENICA 1° NOVEMBRE 2020**

**ATTENZIONE: LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGE NEL RIGOROSO RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI NAZIONALI, REGIONALI E LOCALI DI CONTENIMENTO DELLA PANDEMIA, VIGENTI ALLA DATA DELLA MANIFESTAZIONE, ALLE QUALI I SINGOLI PARTECIPANTI SI DEVONO ATTENERE.**

*Una manifestazione in esclusiva per i soci e gli amici del Touring Club per trascorrere una fine settimana all'aria aperta, a contatto con la natura, per la raccolta delle olive, uno dei rituali agricoli dell'autunno, come la vendemmia. È difficile non subire il fascino di questo rito che, un tempo, rinsaldava i rapporti di buon vicinato con il reciproco aiuto.*

*La quota risulta contenuta in cambio della raccolta delle olive.*

### SABATO 31 OTTOBRE 2020

**Ore 18.00** Raduno dei partecipanti (con mezzi propri) presso il B&B "La Sorgente" - via Torre 80055 Felitto (SA); sistemazione nelle camere; tempo libero;

**Ore 20.00** Cena presso il B&B "La Sorgente" con il seguente menù: pasta e fagioli (di Controne), contorni di stagione, frutta, acqua minerale, vino e caffè;

### DOMENICA 1° NOVEMBRE 2020

**Ore 8.00** Colazione c/o il B&B "La Sorgente";

**Ore 9.00** Inizio della raccolta delle olive. Il B&B fornirà ai partecipanti l'attrezzatura necessaria per effettuare la raccolta delle olive.

**Ore 13.00** Pranzo presso il B&B "La Sorgente" con il seguente menù: Fusilli di Felitto, contorni di stagione, frutta, acqua minerale, vino e caffè.

**Ore 15.30** Partenza dal B&B.

In genere il periodo di raccolta va **da ottobre a fine dicembre**. Ma i fattori che determinano il momento giusto sono molteplici: il tipo di oliva (precoce o tardiva), quello che bisogna ricavarne e, soprattutto, le condizioni del clima. Nel caso di olive da mensa, il frutto deve essere grande e ricco di polpa, mentre per ottenere un olio dolce e poco acido il frutto non deve essere eccessivamente maturo.

Per le olive da olio contano infatti la qualità della spremitura e la resa in olio. Per questo molti ritengono che il momento migliore per la raccolta sia quando l'**invaiaitura**, cioè il cambiamento di colore del frutto che da verde diventa violaceo e poi nero, è al 50-60%. È in questo momento infatti che si ha la maggior concentrazione quantitativa di olio e delle sostanze fenoliche che danno le qualità organolettiche e nutrizionali all'olio.

Altra caratteristica alla quale bisogna prestare particolare attenzione è il metodo di raccolta. Le **principali tecniche di raccolta manuale** sono:

- la **brucatura**, la vera e propria raccolta con le mani, ideale per piante basse, tendenzialmente ha il vantaggio di non danneggiare le olive, evitando la formazione di processi di fermentazione che alzano rapidamente i valori di acidità dell'olio;
- la **bacchiatura**, che consiste nel percuotere i rami con delle pertiche per provocare la caduta del frutto su apposite reti, ma in questo modo i rami e i frutti possono danneggiarsi e non è quindi l'ideale se si punta ad ottenere un olio raffinato;
- la **pettinatura**, nella quale si "pettinano" i rami con dei rastrelli provocando la caduta dei frutti;
- la **raccattatura**, che altro non è che la raccolta delle olive cadute spontaneamente, ma è anche il metodo peggiore perché, come tutti i frutti, le olive cadono quando sono eccessivamente mature e quindi non producono olio di qualità. Inoltre i frutti possono marcire ed essere contaminati da muffe e batteri.

Al termine della raccolta le olive si conservano per **massimo 48 ore** in ceste ben areate e si portano al frantoio!



**Quota: 30 euro a persona (cena del sabato, pernottamento, colazione e pranzo della domenica).**

"La Sorgente: struttura semplice ma funzionale, un'oasi contadina in mezzo al verde, un luogo in cui si dimenticano i ritmi, gli odori e i rumori della città.

È possibile partecipare alla sola raccolta delle olive e del pranzo della domenica con una quota di 5 euro e per un massimo di altre 5 persone.

### **Prenotazioni:**

esclusivamente a mezzo email  
[salerno@volontariturismo.it](mailto:salerno@volontariturismo.it)

### **Trasporti:**

mezzi propri

**Volontario Touring accompagnatore e telefono attivo nei giorni della visita:**

socio attivo Rosi Di Stasi  
366 355 9539

**Partecipanti: massimo 10 persone (con pernottamento) + 5 persone (solo raccolta delle olive e pranzo della domenica)**

Le prenotazioni sono aperte.

Il Club di Territorio di Salerno del Touring Club Italiano si riserva il diritto di accettare o meno la prenotazione.

Manifestazione organizzata per i soci e gli amici del TCI e soggetta al regolamento della Commissione regionale consoli della Campania.

Sono ammessi i non soci perché possano constatare la qualità e l'interesse delle nostre manifestazioni e, quindi, associarsi.

**Si consigliano scarpe e abbigliamento comodo per svolgere l'attività di raccolta delle olive.**

CON IL CONTRIBUTO DI



Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare