



Rotary  
Castelvetro - Valle del Belice  
Distretto 2110 Rotary Club  
**TOLIO 20**  
9 - 10 DICEMBRE  
CASTELVETRO

Gaetano FAGLIARELLO

Valentina BLUNDA

Bina VIVONA

Mauro CANTARELLA

Antonio VIGORELLI

Antonio VIGORELLI

Antonio VIGORELLI



Rotary  
Castelvetro - Valle del Belice

Corso  
**Olive da  
Tavola**

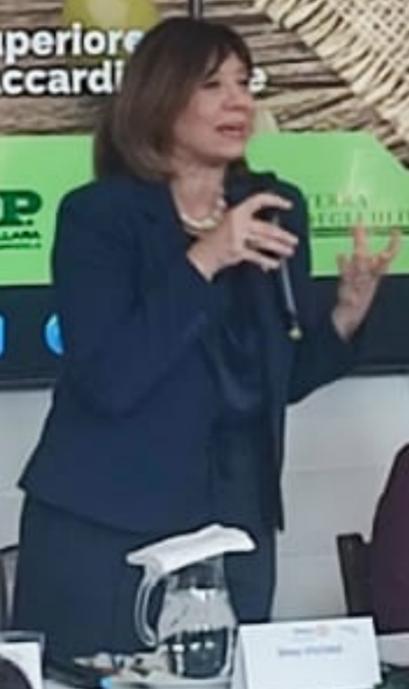


**CASTELVETRAINO**

**26-27-28  
febbraio 2026**

**Istituto Superiore  
Ferrigno Accardi**

Patrocino





Valentina BLUNDA

Erina VIVONA

Maria Luisa SIMANELLA

Antonella LOMBARDO

Francesco LO GRASSO

Leonardo DI STEFANO





Rotary  
MILANO  
FARE DEL BENE  
**Maria Luisa SIMANELLA**

Rotary  
MILANO  
FARE DEL BENE  
**Antonella LOMBARDO**

Rotary  
MILANO  
FARE DEL BENE  
**Francesco LO GRASSO**





Rotary  
MILANO  
FARE DEL BENE  
**Maria Luisa SIMANELLA**

Rotary  
MILANO  
FARE DEL BENE  
**Antonella LOMBARDO**

Rotary  
MILANO  
FARE DEL BENE  
**Francesco LO GRASSO**







JSW YZR

### Perchè utilizzare colture starter nelle olive da tavola?

- La fermentazione tradizionale è determinata dai batteri naturalmente presenti sulle olive, ma... non è garanzia di successo!
- Il più indicato nelle olive è *Lactiplantibacillus plantarum* perché la sua flessibilità biologica gli permette di colonizzare habitat molto diversi, infatti è già presente sulla superficie delle foglie;
- Attraverso l'inoculo di una coltura starter, la deamarizzazione delle olive avviene in tempi più brevi (riduzione impatto ambientale);
- Il prodotto finale mostra un maggiore equilibrio (poiché il pH si mantiene basso più a lungo) e stabilità nel tempo;
- Il prodotto finale mostra migliori caratteristiche igieniche e sensoriali;
- Durante la fermentazione producono molecole d'importanza nutrizionale.

