

Le temps de la récolte des olives est revenu

Le moulin à huile du Partégal ouvrira ses portes le 22 octobre prochain afin d'accueillir, comme il se doit, les récoltants d'olives

SAISON oblige, la famille Ricca, maîtres moutiniers depuis quatre générations, est fin prête pour cette récolte 2001. Situé quartier Pierre Blanche à La Farlède, le Moulin du Partégal magnifiquement situé aux pieds du roi Cou-don connaîtra, dès le 22 octobre, son effervescence habituelle à cette époque de l'année. La réception des olives se fera du lundi au samedi, de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures, le dimanche, de

15 h 30 à 17 h 30. A partir de décembre uniquement les après-midi, de 14 heures à 17 h 30, fermeture le mercredi.

Soucieuse de produire une huile de qualité, la famille Ricca rappelle qu'il est important de respecter les points suivants : les apports doivent être exempts de feuilles, de bois morts ou autres, le stockage prolongé des olives est proscrit, elles devront être ramassées ou cueillies et apportées au moulin sous 48 heures,

leur couleur devra être noire, les sacs de jute ou caisses impropres seront refusés par le moutinier. Un minimum de 5 kg sera accepté, 150 kg apportés en une seule fois pourront être broyés séparément afin d'obtenir l'huile de ses propres olives. Pour tous renseignements : tél. 04.94.48.48.85 ou 06.64.32.47.47.

A noter qu'il est possible de se rendre sur place pour voir les différentes fabrications de l'huile,

l'occasion de visiter ce magnifique moulin avec sa meule et sa roue toujours en activité et sa nouvelle oliveraie (80 arbres autour du moulin).

Rappelons, enfin, que le moulin à huile du Partégal a été médaillé en 2001 pour la qualité de sa production avec, notamment, un premier prix à Plan-de-la-Tour et ce malgré une sévère concurrence.

D. BEZARD.

