

Scuola Creativa Editrice

Anno Scolastico

DALL'OLIVA

ALL'OLIO

*Storia della
produzione
dell'olio*

A cura di

la chioma dell'albero con un grosso rastrello provocando la caduta delle olive).

Altre volte, invece, per far cadere le olive si battono i rami dell'albero con lunghe pertiche (*bacchiatura*).

✍ Fai qui un disegno sulla raccolta delle olive.

LA RACCOLTA

Per produrre un buon olio bisogna seguire con cura tutte le fasi di produzione.

Si comincia con la raccolta delle olive da olio, più piccole di quelle che si mangiano, dette "da tavola".

La raccolta delle olive avviene in periodi diversi a seconda del clima delle zone di coltivazione; può andare da ottobre a gennaio.

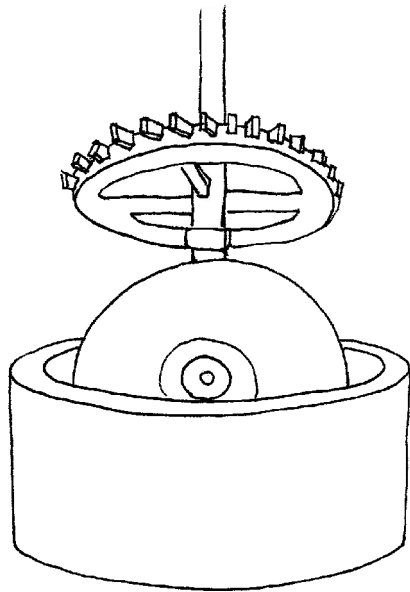
Il metodo di raccolta tradizionale è la *brucatura*.

Con la brucatura ci si arrampica su una scala appoggiata alla pianta e si raccolgono a mano le olive, scegliendo quelle migliori, pronte per la raccolta.

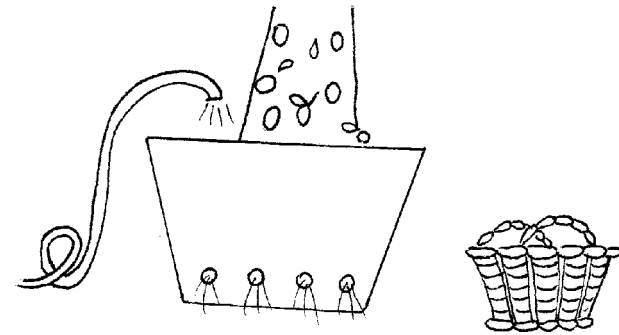
Oppure si raccolgono quelle cadute a terra dopo la *pettinatura* (si pettina

Frangitura

Il secondo passaggio è la frangitura: le olive vengono rotte con un'apposita macchina. Si forma una pasta composta dalla polpa e da frammenti di noccioli. Questa pasta prende il nome di *mosto oleoso*.

**AL FRANTOIO***Lavaggio*

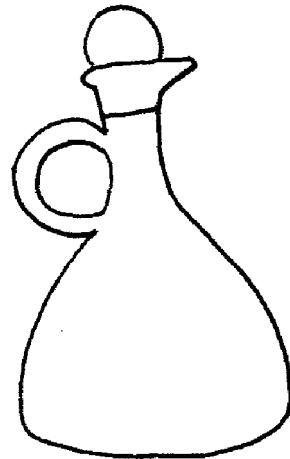
Le olive raccolte sono messe in ceste ben areate e trasportate al frantoio. Qui subiscono una serie di passaggi. Il primo è il lavaggio che serve a togliere foglie e impurità.



6

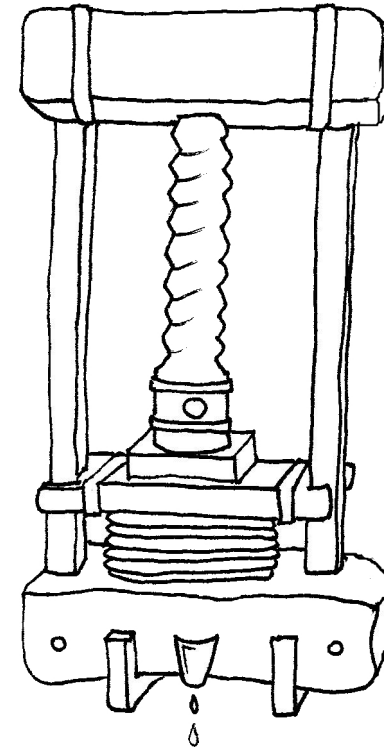
La spremitura separa il mosto in tre parti:

- la sansa (una pasta solida che contiene tra il 2% e il 6% di materia grassa, usata come combustibile e nell'edilizia come termoisolante);
- l'acqua di vegetazione;
- l'olio.



5

Il mosto oleoso viene lentamente mescolato: questa fase è la *gramolatura*. Poi si passa alla *spremitura*.



8

LE VIRTÙ DELL'OLIO

L'olio di oliva è ricco di vitamina E, preziosa amica della pelle: aiuta a mantenerla giovane ed elastica.

Per capelli luminosi e setosi.


MASCHERA ALL'OLIO D'OLIVA

- Fare un impacco di olio d'oliva
- pettinarsi delicatamente
- coprire il capo con un telo di cotone o di spugna e tenerlo tutta la notte
- al mattino lavarsi i capelli con uno shampoo delicato fino ad eliminare tutti i residui d'olio.

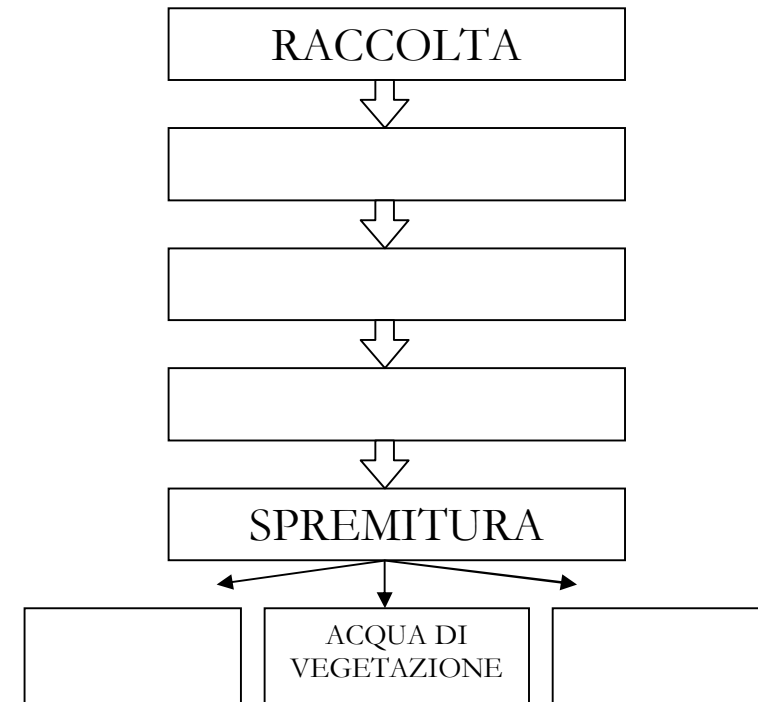
Per la pelle del viso


Per pelli secche maschera a base di olio d'oliva, tuorlo d'uovo e miele;
per pelli grasse emulsione a base di olio d'oliva e limone;
per pelli arrossate o soggette a screpolature infuso a base di olio d'oliva e camomilla.

7

 Completa il diagramma di flusso della produzione dell'olio.

PRODUZIONE OLIO



 Scrivi qui una tua ricetta dove l'olio è il principale ingrediente.

GUSTOSE RICETTE

Pinzimonio dell'amicizia

Ingredienti per 4 persone

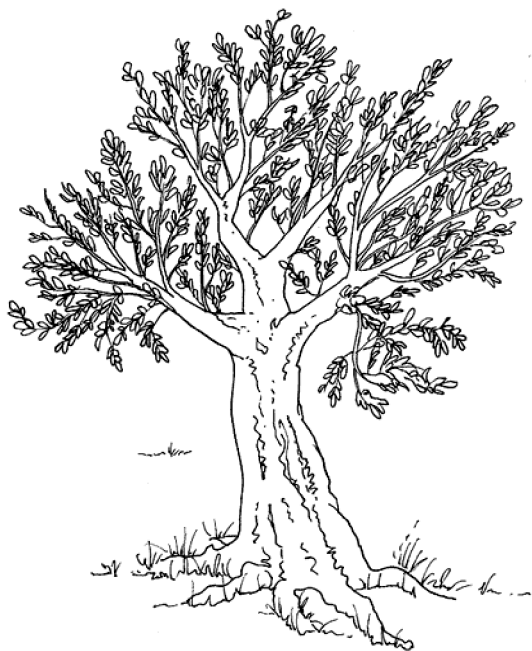
- 1 Kg di verdure (finocchi, carciofi, carote, sedani, ecc.)
- 4 ciotole di olio d'oliva extra vergine
- sale q.b.

Lavate bene le verdure e sistematele in un bel piatto al centro della tavola.

Fornite a ciascuno una ciotola, raccomandando agli amici di salare poco. Consigliate ai vostri amici di iniziare dalle verdure più delicate per poi passare a quelle più saporite e rustiche, intingendo le verdure abbondantemente perché ...

...perché il pinzimonio è una festa insieme quando l'olio è buono!

Quando venne il turno di Atena, la dea conficcò nel terreno la lancia che si trasformò in un olivo, simbolo di pace e fonte di cibo e di combustibile. Il dono di Atena fu considerato migliore e la nuova città fu chiamata Atene in suo onore.



MITICO OLIVO

L'origine

La dea Atena e Poseidone si contendevano da tempo la supremazia sulla regione greca chiamata Attica. Zeus decise allora di porre fine alla contesa con una sfida: avrebbe avuto il possesso dell'Attica chi tra i due avesse fatto a quella terra il dono più utile. Poseidone scagliò allora il suo tridente contro una roccia dalla quale scaturì una fonte d'acqua salata. L'acqua cominciò a fluire, e dalla sorgente apparve il cavallo, simbolo di forza e potenza e aiuto prezioso in guerra.

