

Classe 2 A
O. Pazzi
Brisighella



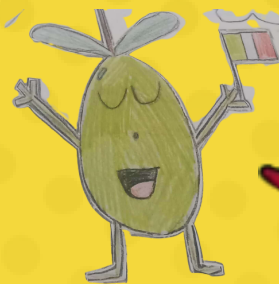
IL VIAGGIO DI PAOLO A BRISIGHELLA

MISSIONE ULIVETO: PAOLO INCONTRA OLIBELLA CHE LO ACCOMPAGNERA' ALLA SCOPERTA DELL'OLIO DI BRISIGHELLA MA NON SARANNO SOLI...CON LORO CI SARA'LA 2A

PAOLO TI PRESENTO UNA MIA AMICA.



CIAO, IO SONO OLIBELLA!



PIACERE, IO SONO PAOLO.

OLIBELLA E' STATA CREATA DAI BAMBINI

RACCOGLIAMO LE OLIVE



MUOVITI
PIGRONE!

MA...C'E' LA
SALITAAAA!



SIETE
BRAVISSIMI...IO MI
RIPOSO.



ASCOLTIAMO : DOP ,SOSTENIBILE E SOCIALMENTE UTILE.



**DOP...QUESTA
PAROLA MI E'
NUOVA**

**DI ORIGINE
PROTETTA.**
SOLO QUI DA NOI
PUOI TROVARE
QUEST' OLIO.



**NON HO
CAPITO...PERCHE'
ULIVETO DEI
POVERI?**

**UFF.. SEI UN
TONTOLONE!**



**L 'ULIVETO DEI POVERI
PERCHE' IL RICAVATO
DALLA VENDITA
DELL'OLIO SI DA' IN
BENEFICENZA.**



**SOSTENIBILE
SAI COSA
SIGNIFICA?**

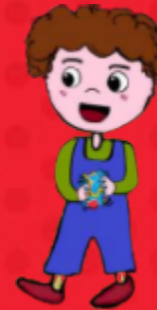
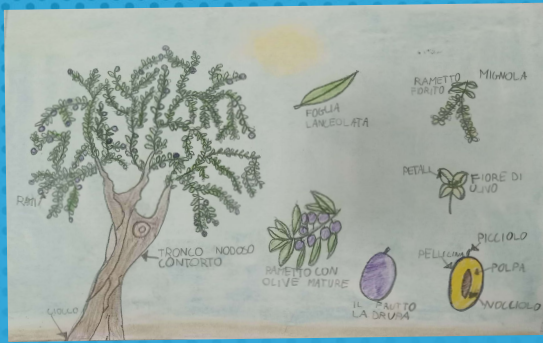
**CERTO, CHI
LAVORA QUI LO FA
RISPETTANDO
L'AMBIENTE,
PRENDENDOSENE
CURA.**



OSSERVIAMO L'ULIVO ... I DISEGNI DELLA 2A

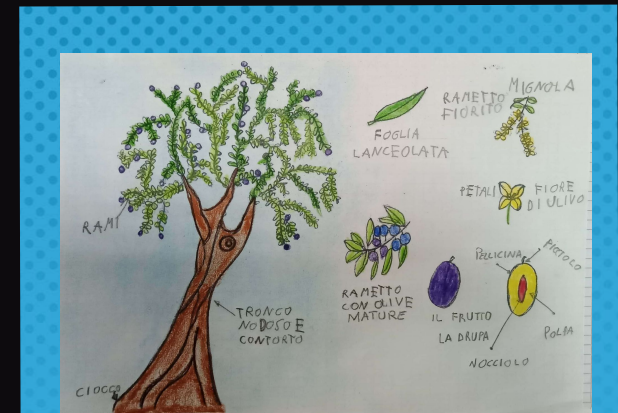
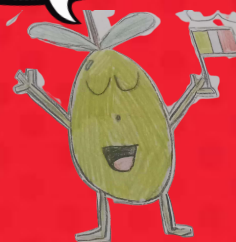
COSA SONO QUESTI?

I BAMBINI, DOPO AVERE
STUDIATO IN SCIENZE LE
PARTI DELLA PIANTA
DELL'OLIVO, LE HANNO
DISEGNATE.



SONO PIU' BRAVI DI
ME...

NON AVEVO DUBBI!



VERSO IL FRANTOIO



**MA...DOVE STANNO
PORTANDO LE OLIVE?**



**UFF,DEVO SEMPRE
SPIEGARTI TUTTO! LE
PORTANO AL
FRANTOIO.**



ECCO CI AL FRANTOIO !



OK!

ASCOLTIAMO COSA
SUCCEDERA' ALLE
NOSTRE OLIVE.



LAVAGGIO: Le olive raccolte vengono lavate con acqua e separate dai rametti e dalle foglie.

FRANGITURA: Le olive vengono frantumate e ridotte in una pasta densa e profumata.

GRAMOLATURA: La pasta di olive viene rimescolata continuamente così da permettere la separazione tra olio e acqua.

PRESSATURA : La pasta delle olive viene spalmata in dischi metallici che servono per spremere la pasta ed ottenere un liquido detto **MOSTO**.

CENTRIFUGAZIONE: Il mosto viene centrifugato per separare completamente acqua e olio.

FILTRAZIONE : Ultimo passaggio che serve per eliminare i residui di polpa e di tutte le sostanze che non devono andare nei serbatoi.

STOCCAGGIO E IMBOTTIGLIAMENTO : Il nostro olio così prodotto si conserverà in serbatoi di acciaio a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore. Poi può essere imbottigliato.

ASSAGGIAMO IL NOSTRO OLIO

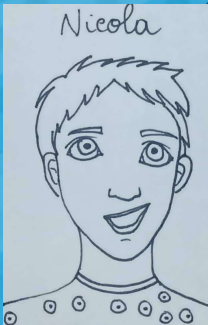
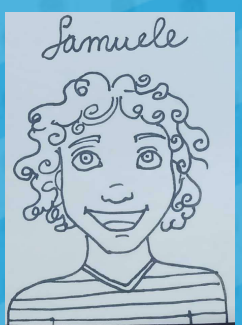
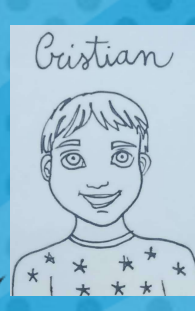
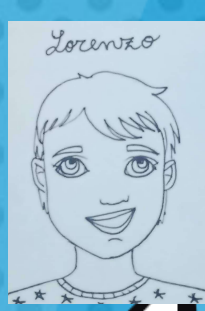


LA MIA
BRUSCHETTA
DOV'È?

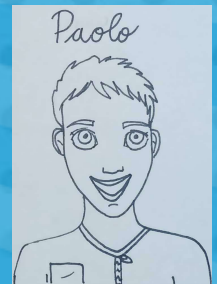
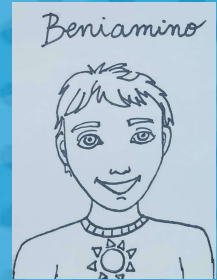


L'HO MANGIATA
IO!





**IL NOSTRO OLIVO
"OLINDO"**



**GRAZIE
CLASSE 2A**