

## **Il drago e l'abero di olivo.**

In un villaggio, situato sopra ad una collina ricca di uliveti e vigneti, viveva un drago che amava girovagare per le sue campagne, correre nei prati, sdraiarsi all'ombra degli olivi, sentire l'odore dell'erba e rotolare tra i fiori.

Un giorno, mentre si riposava all'ombra di un olivo secolare, gli caddero dei frutti ovali e duri in testa, uno gli cadde in bocca, lui lo masticò e: «Che sapore strano ha!» Pensò il drago, incuriosito ne assaggiò un altro e gli cominciarono a piacere. Siccome il drago era un bravo cuoco, cominciò a sperimentare nuovi piatti con questo nuovo frutto. Con tutta la sua forza, schiacciò tanti frutti e ottenne un liquido verde molto buono che ogni tanto usava per preparare i suoi piatti. Il drago era diventato così bravo a cucinare che aprì un agriturismo che era molto frequentato.

Un giorno passò di lì un famoso chef che, senza farsi riconoscere, entrò e chiese al drago di preparargli il suo piatto migliore. Il drago preparò come antipasto del pane "abbruschiato" con i pomodorini del suo orto, come primo piatto "sagnette" con crema di olive, spezzatino con olive e "pizza scima" con peperone tritato, infine per dolce "totere" con liquido verde aromatizzato al limone ripiene di crema gialla. Lo chef rimase stupito! Tutto quello che il drago aveva cucinato era stato delizioso! Chiese al drago qual era l'ingrediente segreto che rendeva le sue pietanze così speciali. Allora il drago prese per mano lo chef e lo portò sotto al suo albero secolare e gli raccontò tutto quello che gli era successo. Lo chef chiese al drago qual era il nome di quella spremuta di frutti, tutta verde, il drago ci pensò su e disse: «Si chiamerà oro verde! Buono per il cuore, per la pancia e per la pelle!» Lo chef chiese di nuovo, se gli veniva in mente un nome vero e proprio e il drago dopo averci pensato su disse: «Olivo INTOSSO, chicco grosso, buono da spremere e da mangiare». Lo chef rispose: «Questo sì che è un nome che va bene!»

Da quel giorno si seppe che quel liquido verde si chiama olio EVO, olio extra vergine d'oliva e rende ogni piatto una specialità! Questa storia ci insegna che l'olio è un ottimo alimento!

Gli alunni della terza A