





BIMBOIL

 *Olio in cattedra*

 Associazione Nazionale
Città dell'Olio



Salve a tutti!
Sono la
**Nocellara
del Belìce...**

...con i miei amici vi
porterò a scoprire
le meraviglie del
nostro olio!



Olio
d'oliva



Nocellara,
la nostra
qualità di
oliva con la
quale si
produce
dell'ottimo
olio Evo

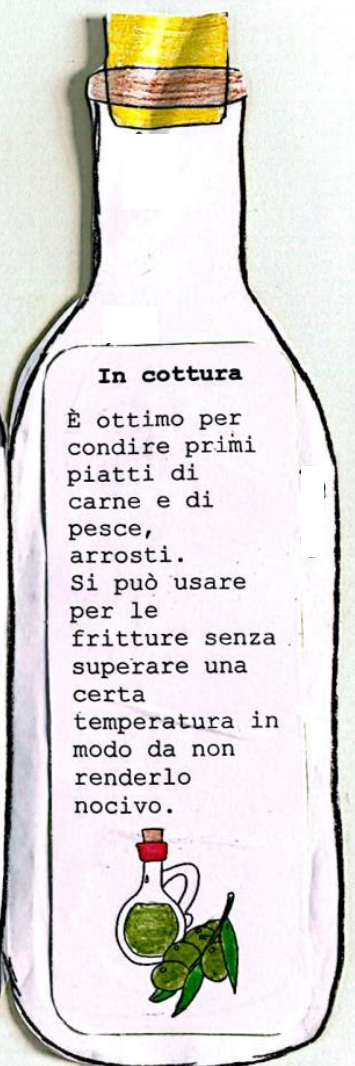
Questo olio
Evo proviene
dalla Valle
del Belice.
Carta d'identità
Colore: varia
dal verde
intenso al
giallo dorato.
Odore:
fruttato di
oliva verde
con note di
erbe
aromatiche.
Sapore:
intenso e
piccante in
modo armonioso
con un
retrogusto
fresco e
persistente.



**USI E
ABBINAMENTI IN
CUCINA**

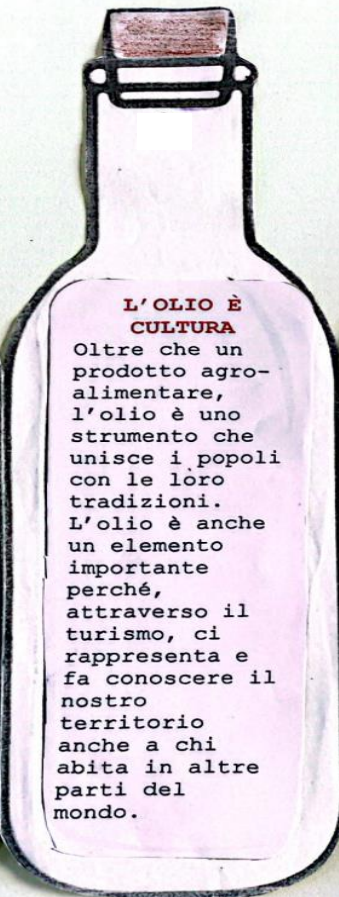
A crudo

Viene usato
per condire
qualsiasi tipo
di verdure e
ortaggi, zuppe
e legumi,
crudi di pesce
e carne in
modo da
esaltarne i
sapori senza
però coprirli.



In cottura

È ottimo per
condire primi
piatti di
carne e di
pesce,
arrosti.
Si può usare
per le
fritture senza
superare una
certa
temperatura in
modo da non
renderlo
nocivo.



**L'OLIO È
CULTURA**

Oltre che un
prodotto agro-
alimentare,
l'olio è uno
strumento che
unisce i popoli
con le loro
tradizioni.
L'olio è anche
un elemento
importante
perché,
attraverso il
turismo, ci
rappresenta e
fa conoscere il
nostro
territorio
anche a chi
abita in altre
parti del
mondo.



**LA CANZONE
DELL'ULIVO**
Una poesia di
G. Pascoli

Non vuole,
per crescere,
che aria,
che sole,
che tempo,
l'ulivo!
Nei massi le
barbe,
e nel cielo le
piccole
foglie
d'argento!
Tra i massi
s'avvinghia e
non cede,
se i massi non
cedono al
vento.
Lì soffre,
ma cresce...



Il
"Librolio"
di

CELINE

Il Ricettolo

*Quante ricette
abbiamo trovato,
piatti della tradizione
che si preparano con
il nostro meraviglioso
olio EVO!...*



LA NOSTRA RICETTA

SI CHIAMA...
Rustichelli aglio - olio e
peperoncino



CUORIOSITÀ

L'origine di questa pietanza è della regione Campania ma in realtà è molto diffusa in tutto il Sud Italia dove gli alimenti come l'aglio e il peperoncino sono molto noti per le loro qualità.

INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Ingredienti per quattro persone:

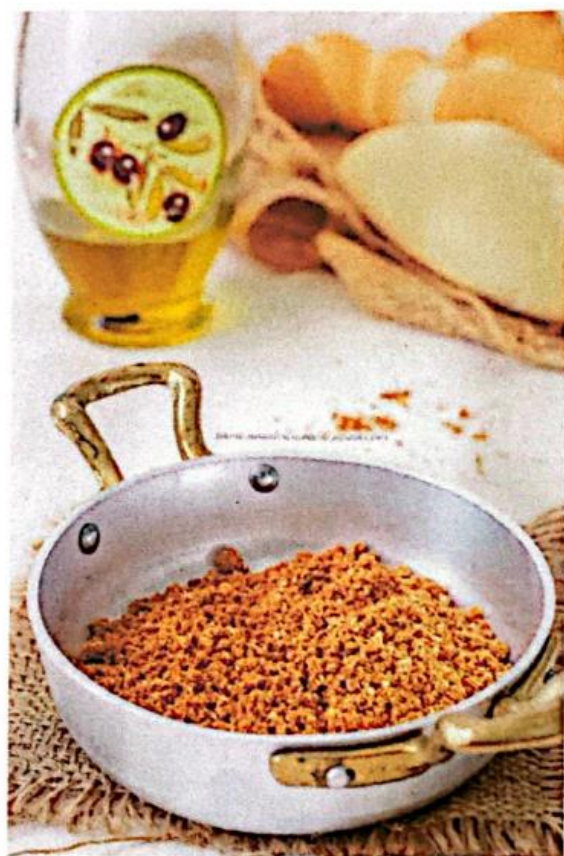
- | | |
|-----------------------------------|--|
| • 400 grammi di <u>rusticelli</u> | • olio extra vergine di oliva |
| • uno spicchio di aglio, | • sale q. b., peperoncino |

Procedimento

Prendere una padella, soffriggere l'aglio con l'olio, intanto buttare la pasta nella pentola che bolle, salare e quando è al dente, scolare e mettere nella padella dell'olio, aggiungere sale e peperoncino.

Attenzione! L'olio deve essere rigorosamente d'oliva e di ottima qualità.

Cucinare un piatto di pasta...lo fanno tutti, ma renderlo perfetto con pochi ingredienti non è cosa da tutti. La nostra ricetta dei rustichelli aglio, olio e peperoncino l'abbiamo insaporita con dell'ottima mollica fresca tostata in padella con olio Evo, sale e pepe nero. Il nostro piatto così è perfetto!!!!



CI UNISCE PERSONE...

La pasta aglio, olio e peperoncino, è una tradizione di molte famiglie del sud. Si prepara nelle "scampagnate" oppure quando si "esce" l'olio al frantoio, infatti a parte condire il pane caldo, è usanza fare questa spaghettonata con l'olio nuovo.

Visto che è un piatto economico, svelto da preparare e allo stesso tempo molto gustoso, le nostre mamme lo portano in tavola abbastanza spesso.



Ecco un'altra
ricetta dove
l'olio **EVO** è un
grande
protagonista!





LA NOSTRA RICETTA



INGREDIENTI E PREPARAZIONE

- 1 Kg di rimacinato -
- 50 g di sesamo -
- 50 g di cumino -
- 1 cucchiaino di sale -
- 1 bicchiere di vino -
- 50 g di lievito di birra -
- 2 cucchiaini di pepe -
- 200 g di olio.

Amalgamare la farina con le spezie.

In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e unirlo alla farina, impastando un po'.

Aggiungere anche l'olio e il sale.

Con il composto formare dei panetti per schiacciarli e tagliare i biscotti. Metterli in teglia ben distanti tra loro e farli lievitare per almeno due ore. Infornare a 200 °C per circa 20 minuti.

I biscotti piccanti sono pronti!



CI UNISCE PERCHÉ

♪ "Lisciotta pianti" sono la nostra tradizione.

Si preparavano prima di Natale.

Le famiglie si riunivano e tutti partecipavano
nonna, nonno, zio, zia, mamma, papà e i
loro bambini.

Chi impastava, chi accendeva il forno a
legna, chi tagliava i biscotti.

Non c'era nessuno ma proprio nessuno triste,
perché tutti si volevano **BENE!**



LA NOSTRA STORIA

I miei nonni mi hanno raccontato che una volta per raccogliere le olive si faticava molto di più: non esistevano reti e ci si inginocchiava a terra per raccogliere le olive che, scollando i rami con le canne, finivano a terra. Con delle lunghe scale si raggiungevano i rami più alti con le ceste legate al collo...

QUANTA FATICA,

POVERI NONNI!



Scanned with CamScanner



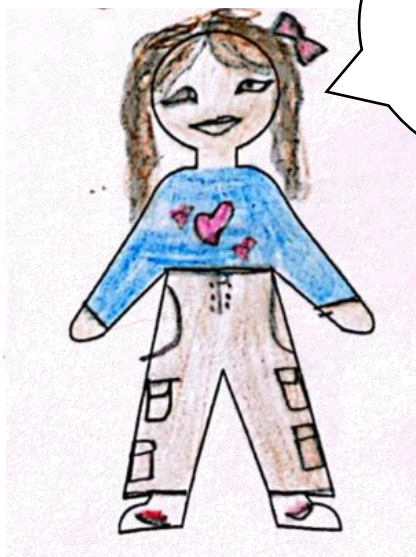
Scanned with CamScanner



L'olio è un prodotto della nostra terra davvero importante...lo è sempre stato.

Ma certo! Ha influenzato anche il nostro modo di parlare.

Avete proprio ragione! Ecco alcuni MODI DI DIRE...



LA PAROLA OLIO NELLE DIVERSE ESPRESSIONI.

- ESSERE ALL'OLIO SANTO: vuol dire essere agli estremi di una situazione.
- GETTARE OLIO SUL FUOCO: significa alimentare un litigio.
- GETTARE OLIO SULL'ACQUA significa cercare di placare un contrasto.
- Con l'espressione OLIO DI GOMITO si intende dire che per la buona riuscita di qualcosa è necessario il duro lavoro e la fatica.
- LISCIO COME L'OLIO vuol dire che tutto procede senza intoppi e ostacoli.



LA NOSTRA RICETTA

E adesso...
TUTTI IN
CUCINA!



SI CHIAMA...
BISCOTTI ALL' OLIO



EVO



INGREDIENTI E PREPARAZIONE

280 gr di farina 00	8 gr di lievito
100 gr di zucchero	50 gr di olio
2 uova intere e 1 tuorlo	1 bustina di vanillina
scorza di limone	

Preparazione

In una ciotola versare lo zucchero e le uova e amalgamare, aggiungere l'olio, il lievito, la vanillina e la scorza di limone. Incorporare bene, quindi versare a poco a poco la farina setacciata e iniziare a mescolare fino a quando si ottiene un panetto morbido ma compatto. Lasciare riposare un po' in frigo. Fare delle palline, stendere con il mattarello e fare i biscotti con le forminine. Impastare a 180° per 15 minuti.

CI UNISCE PERCHÈ...

Per il progetto Bimboil, tutti insieme abbiamo preparato i biscotti all'olio EVO.

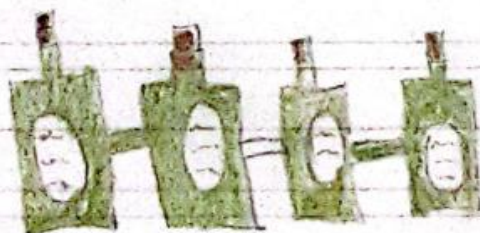
Abbiamo conosciuto lo chef Giuseppe che ci ha guidati nel preparare i biscotti all'olio.

Ci siamo sporcati... però è stato divertente!

Preparare i biscotti, per noi bambini delle due terre è stato bellissimo; infatti abbiamo fatto amicizia con tanti nuovi compagni.

Quando abbiamo finito di fare i biscotti, li abbiamo mangiati: erano deliziosi!

Alla fine abbiamo salutato lo chef Giuseppe; sì, è stata una giornata fantastica!







**Evviva il
nostro OLIO!...**

**Evviva
BIMBOIL!**



***Istituto Comprensivo "Lombardo Radice- Pappalardo"
Classi 3A e 3B- plesso Radice
Castelvetro (Tp)***