

BIMBOIL OLIO IN CATTEDRA

*Il percorso delle classi 3^E e 3^F della scuola primaria dell'I.C.
"Cassano - De Renzio" di Bitonto*



Il presente lavoro può essere fruito anche visionandolo tramite il seguente link, dove saranno accessibili tutti i contenuti multimediali in esso contenuti

<https://app.bookcreator.com/l/-NsOcfo6RuXZipXIbKlz?c=BWL9TJR>

BIMBOIL - OLIO IN CATTEDRA 2023/2024

*Il percorso degli alunni delle classi 3^a E e 3^a F della scuola
primaria dell' I.C. "Cassano- De Renzio" di Bitonto*

Introduzione.....	04	Capitolo 7 - "La ricetta che ci unisce".....	30
Capitolo 1 - "Siamo nel progetto"	05	Capitolo 8 - "L'olio diventa poesia".....	33
Capitolo 2 - "Il nonno racconta".....	10	Capitolo 9 - "Il canto dell'ulivo"	35
Capitolo 3 - "Tutti in campo per la raccolta"	14	Capitolo 10 - "Conclusioni".....	37
Capitolo 4 - "La descrizione scientifica dell'ulivo".	18	"Ringraziamenti".....	40
Capitolo 5 - "Dai campi al frantoio"	20		
Capitolo 6 - "I nonni raccontano:una ricetta antica	23		

INTRODUZIONE

Cari bambini, sono l'ulivo, albero antico, forte e robusto. Vi abbraccerò con i miei rami e vi condurrò tra le zolle di una terra accogliente e generosa, per scoprire una risorsa davvero preziosa.



*Cari bambini sono l'oliva. Di me conoscerete il colore, la forma, il sapore.
Scoprirete il profumo del mio fluido prezioso, delizioso al palato, seppur oleoso.*

Capitolo 1

Siamo nel progetto



SIAMO NEL PROGETTO

Tutto inizia oggi, 9 novembre 2023, a scuola. Dobbiamo partecipare ad un progetto scolastico dal titolo **Bimboil**. È un progetto che ha come scopo quello di scoprire la risorsa agricola più importante del nostro territorio, cioè **l'olio**. Così ci siamo organizzati per raccogliere le olive degli alberi presenti nel cortile della scuola. Come prima cosa ci siamo vestiti da contadini, con abiti simili; abbiamo portato i cestini e i bastoni (mazzerelli) per scuotere e far cadere le olive sui panni.



*La raccolta nell'atrio della
scuola in abiti tradizionali
contadini*







Alle ore 11:00 siamo andati in cortile. Come prima cosa abbiamo fatto le foto con le nostre maestre davanti all'albero dell'Ulivo, abbiamo fatto merenda e poi abbiamo cominciato a raccogliere le olive divertendoci a staccarle dall'albero. Terminata la raccolta, la maestra ci ha fatto fare un break mangiando un pezzo di focaccia per poi rientrare in classe. È stata un'esperienza bellissima e sono molto soddisfatti.

Capitolo 2

Il nonno racconta

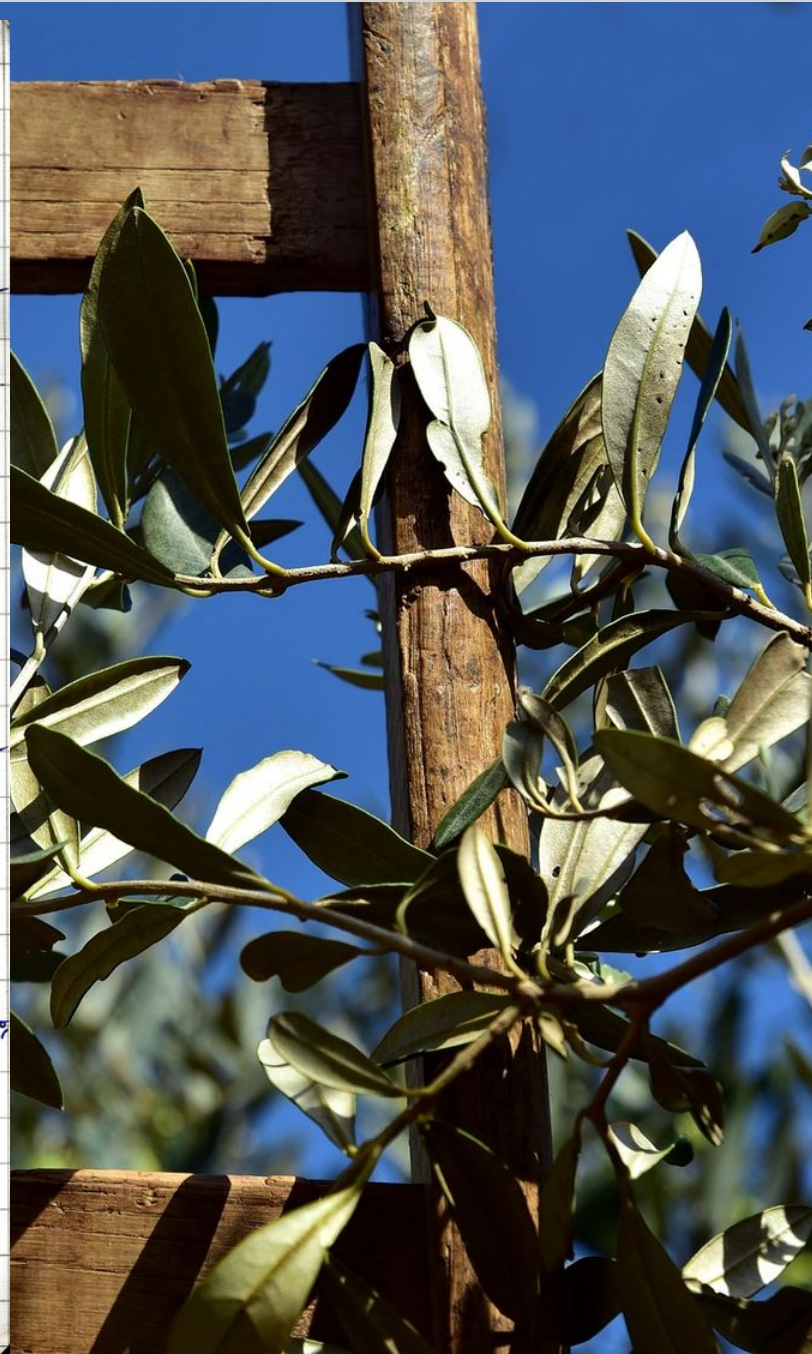



Testo narrativo realistico

Il nonno racconta.

Stamattina, a scuola, è venuto nonno Francesco per raccontarci la raccolta delle olive ai suoi tempi. Il nonno ha raccontato che quando era un bambino come noi, le domeniche e quando non si andava a scuola, andava in campagna per la raccolta delle olive. Si svegliava all'alba, indossava vecchi vestiti, portava del pane con sé e, insieme agli adulti, partiva su un traino con cavallo per la campagna.

Arrivati in campagna accendevano il fuoco per riscaldarsi e mangiare qualcosa. Poi stendevano i panni sotto l'ombra, gli adulti salivano sull'albero per scuotere con i mozzarelli mentre i bambini raccoglievano le olive fuori dai panni. A fine giornata richiudevano i sacchi e li portavano al





frantoi. Quando la campagna era lontana si dormiva
lì nelle casette in pietra, su letti di paglia.

Di notte si sentivano i lupi. Se non lavorava bene veniva
rimproverato. Quando tornava a casa era così stanco che
si addormentava mentre mangiava. Si mangiavano pasti
semplici. Per esempio la CIALDA, 3 sololini che guadagnava,
cioè poche lire, li dava alla mamma per comprare da
mangiare. Di questo racconto si ha capito che un
bambino possa sopportare il peso delle fatiche e debba
lavorare anzi che giocare, anche se lo faceva
per il bene della famiglia mettendo da parte anche la
paura. Noi oggi siamo molto fortunati.



Nonno Francesco racconta come avveniva la raccolta delle olive nel passato.

Capitolo 3

Tutti in campo per la raccolta



Testo narrativo

Tutti in campo per la raccolta delle olive

Oggi, 13 novembre 2023, è stata una giornata insdita. Siamo andati in campagna, con tutta la classe, per la raccolta delle olive. Come prima cosa i contadini hanno steso i teli sotto gli alberi. Dopo abbiamo raccolto le olive, le abbiamo messe nei cesti e poi scuotate dentro dei grossi bidoni. Successivamente i contadini ci hanno mostrati come lo scuotitore fa cadere le olive dagli alberi. Quando hanno terminato questo lavoro, siamo andati a raccogliere le olive che erano cadute; alla fine ci hanno distribuito caramelle e biscotti vari. È stata un'esperienza fantastica.





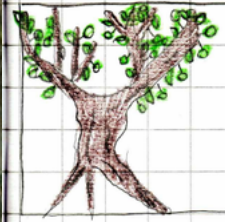
Capitolo 4

La descrizione scientifica dell'ulivo



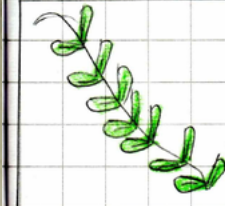


CARTA D'IDENTITÀ DELL'ULIVO.

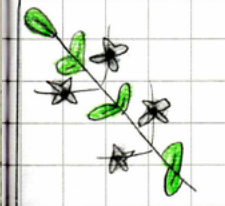


FAMIGLIA: OLEACEE

ARBUSTO SEMPREVERDE, MOLTO LONGEVO PÙ
RAGGIUNGERE 140 m. DI ALTÉZZA E VIVERE OLTRE
200 ANNI.



FOGLIE: OVALI LANCEOLATE, PICCIOLO CORTO,
PAGINA SUPERIORE VERDE SCURO, PAGINA INFERIORE
CHIARA E ARGENTEA. MARGINE INTERO LEGGERMENTE
CURVATO VERSO IL BASSO.



FIORE: SI CHIAMA MIGNOLA É PICCOLO, DI COLORE BIANCO
CREMA E HA 4 PETALI. I FIORI SONO RIUNITI IN RACEMI
ACCAANTO AI RAMI PIÙ GIOVANI.



FRUTTO: SI CHIAMA OLIVA, É DI FORMA OVALE, HA UN
NOCCILO E UNA POLPA RICCA. L'OLIVA É VERDE,
QUANDO MATURA DIVENTA VIOLA.

Capitolo 5

Dai campi al frantoio



Dai campi al frantoio

Terzi, 15 novembre 2023, con tutta la classe e le maestre siamo andati al frantoio per seguire il percorso che le olive fanno per diventare OLIO.

Appena arrivati siamo stati accolti da una guida che ci ha condotto nel vicino uliveto per spiegare le tecniche della raccolta. Sullo spiazzale erano ammucchiate olive e foglie. A questo punto la guida ha spiegato tutte le fasi:

- 1) Le olive finiscono nel **defogliatore** che le separa dalle foglie.
- 2) Poi vengono frantumate nel **frangitorce** e la pasta viene impastata e riscaldata.
- 3) La pasta viene **centrifugata** per separare l'olio, l'acqua e i noccioli.
- 4) L'olio viene filtrato e ripulito dai residui.

Dopo abbiamo visitato il frantoio tradizionale con la macina





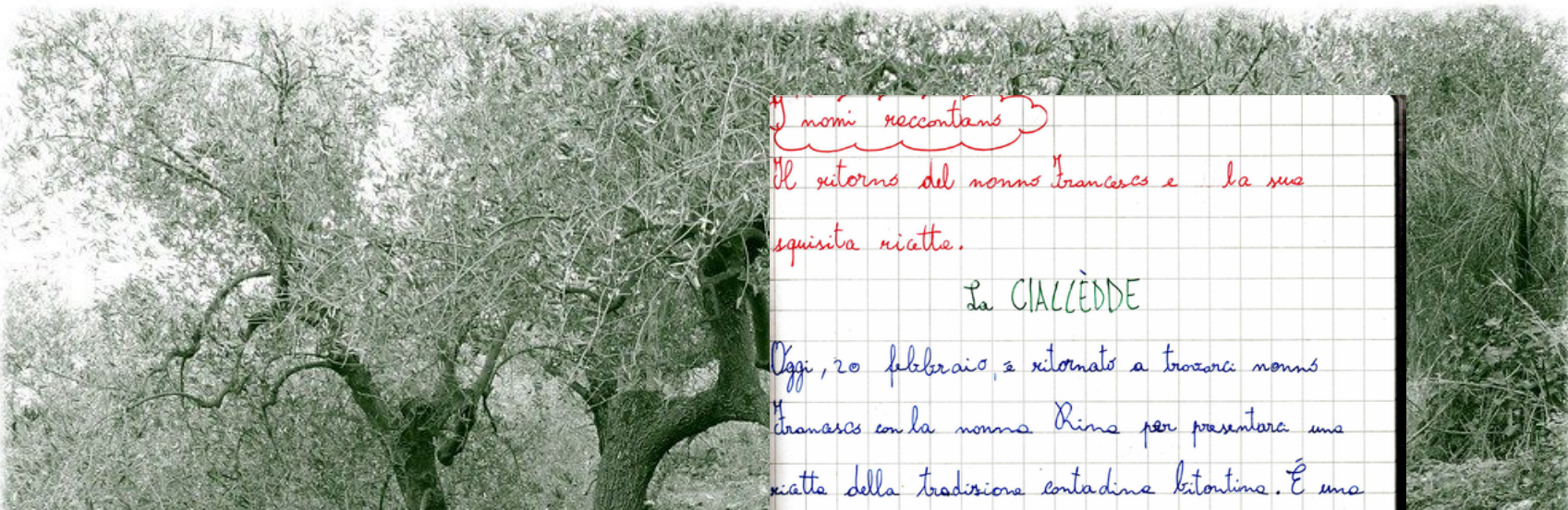
e i fischietti e abbiamo visto un cartone animato che
riepilogava tutte le fasi. Successivamente abbiamo
gustato deliziose bruschette condite con l'olio e un stimo
della fatto in casa. È bello imparare divertendosi.



Capitolo 6

I nonni raccontano: una ricetta antica





I nomi raccontano

Il ritorno del nonno Francesco e la sua
squisita ricetta.

La CIALLEDDE

Oggi, 20 febbraio, è ritornato a trovarci nonno
Francesco con la nonna Rina per presentare una
ricetta della tradizione contadina kintantina. È una
ricetta molto economica che si realizza con pochi
ingredienti della terra ma molto squisita.

Il nonno ha raccontato che quando era bambino non
c'erano le merendine e i panini imbottiti con i salumi
e le famiglie, molto numerose, preparavano la CIALLEDDE
a pranzo e a cena. poteva essere calda e fredda.

Il nonno ha spiegato che si preparava in un piatto
piuttosto grande che veniva posto al centro del tavolo e tutti



i componenti della famiglia insupponono il
pane fatto in casa e mangiarono.
Dopo averle preparata in classe, anche noi alunni
l'abbiamo assaggiato e ci è tanto piaciuta perché
non l'avevamo mai né vista né assaggiata.



*I nonni procedono
alla preparazione
del piatto
tradizionale*



*Dosano con
precisione tutti gli
ingredienti che
compongono il
piatto*



*Osserviamo con attenzione tutto il
procedimento di questo pasto che profuma di
estate e di antico*



Testo regolativo **Riatta**
La **CIACCÉDE**

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti

DIFFICOLTÀ: MOLTO FACILE

COSTO: ECONOMICA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 CIPOLLA ROSSA PICCOLA

1 LIMONE

1 ARANCIA

1 SPICCHIO D'AGLIO

PANE CASERECCIO

5/6 POMODORI ROSSI

ORIGANO E SALE QUANTO BASTA

ACQUA FREDDA O TIEPIDA

OLIO EVO ABBONDANTE

PREPARAZIONE:

- 1 Lavare bene i pomodori e toglierli.
- 2 Slicciare l'arancia e il limone e toglierli e toccarli.
- 3 Affettare la cipolla e l'aglio.
- 4 Mettere il tutto in un grande piatto cavo.
- 5 Aggiungere la quantità di acqua desiderata.
- 6 Aggiungere sale e origano.
- 7 Condire con olio EVO.
- 8 Crisippare il pane.

! BUON APPETITO !



Capitolo 7

La ricetta che ci unisce

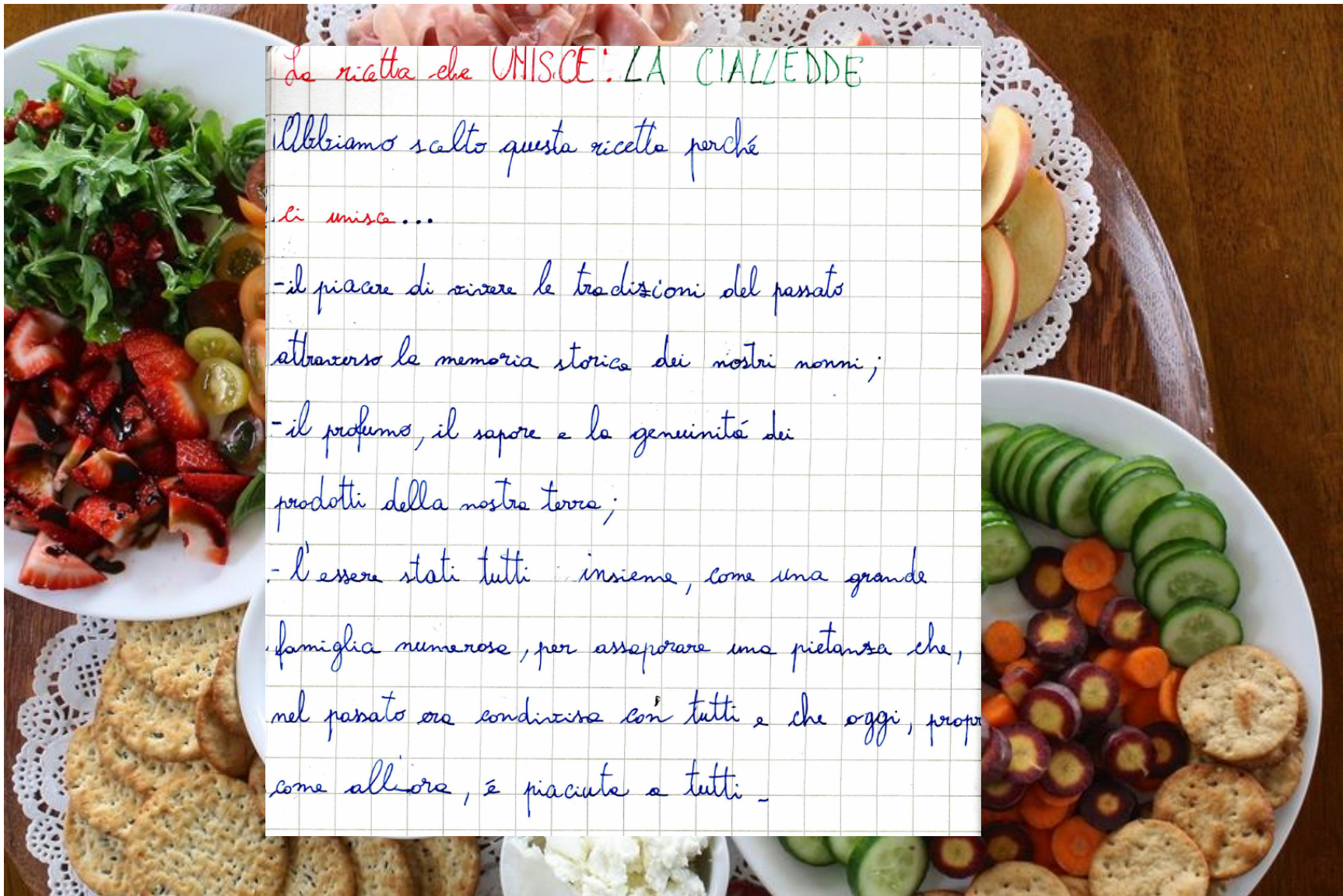


La ricetta che UNISCE: LA CIAZZEDDE

Abbiamo scelto questa ricetta perché

ci unisce...

- il piacere di rivivere le tradizioni del passato attraverso la memoria storica dei nostri nonni;
- il profumo, il sapore e la genuinità dei prodotti della nostra terra;
- l'essere stati tutti insieme, come una grande famiglia numerosa, per assaporare una pietanza che, nel passato era condivisa con tutti e che oggi, proprio come allora, è piaciuta a tutti.





Capitolo 8

L'olio diventa poesia



Poesia: ORO EVO / Poeti delle classi 3E/F

Dalla terra del mio paese
a novembre, è questo il mese,
contadini, in grande assetto
con trattori, panni e sacchi
tutti all'opera si metton
per produrre il giallo oro
che per Bitonto è un tesoro.
Chi distende i grigi panni,
chi percuote il grande ulivo
chi raccoglie tutto gelivo.
Piccole perle verdi e nere
schizzano dai rami come capinere;
ma lo scroscio è sì piacente
che, a memoria della gente,

si ode da più di cento o mille anni
per finire filo filo,
su di un morbido panino.
È il dio EVO il nostro oro
più prezioso di un tesoro
dal profumo ancora antico,
dal sapore ipersquisito
da difendere, senza pietà,
dai nemici dell'autenticità
sempre pronti a mescolare
ogni sorta di mistura
attribuendo, senza sospetto,
un marchio degno di rispetto
che • solo l'EVO può meritare
e per nessuno a dubitare.

Capitolo 9

Il canto dell'ulivo





Capitolo 10

Conclusioni



Mangiare sano con l'olio EVO

VALORI NUTRIZIONALI DI UNA MERENDINA

-ENERGIA (Kcal) 422

-GRASSI (DI CUI SATURI) gr. 21 (8,7)

-CARBOIDRATI (DI CUI ZUCCHERI) gr. 47 (25)

-PROTEINE gr. 9,4

-SALE gr. 0,24

VALORI NUTRIZIONALI DELLA CIALLEDE

	CALORIE	GRASSI	CARBOIDRATI	PROTEINE
1 POMODORO	21	0,3gr.	4 gr.	1 gr.
1 CIPOLLA	72	0gr.	17 gr.	2 gr.
1 CETRIOLO	15	0gr.	4 gr.	1 gr.
1 SPICCO DI AGLIO	1	0gr.	0 gr.	0 gr.
ORIGANO	0	0gr.	0 gr.	0 gr.
ARANCIA	25	0,2 gr.	10 gr.	0,7 gr.
LIMONE	15	0,3 gr.	9 gr.	1,1 gr.
1c. OLIO E.V.O.	88	10 gr.	0 gr.	0 gr.
3 FETTE DI PANE	64	1 gr.	14 gr.	3 gr.

Calcoliamo i valori complessivamente.

Calorie 291 Kcal

Grassi (INSATURI) 11,8

Carboidrati 58 gr.

Proteine 8,8 gr.

CONCLUSIONI

Dopo aver scoperto i valori nutrizionali di una merendina e delle cialledde, abbiamo capito che la **CIALLEDDE**, anche se fatta con ingredienti poveri, è una pietanza più nutriente della merendina, ottima per una sana merenda.

RINGRAZIAMENTI

Per la partecipazione al PROGETTO BIMBOIL e la realizzazione del fotolibro si ringraziano:

Gli insegnanti:
Grazia Monopoli
Marta Cagnetta
Doriana Lodispoto
Cinzia Quarto
Carmelo Bacco;

gli alunni delle classi terze sezz. E/F della scuola primaria;

i nonni Rina e Francesco;

i genitori degli alunni;

gli operatori del frantoio oleario *Minenna* di Bitonto;

i contadini.

Per aver creduto nel progetto e autorizzato iniziative didattiche anche sul territorio, rendendo possibile l'esperienza, si ringrazia il DIRIGENTE SCOLASTICO, Prof. S. Pansini.





