



**Istituto Comprensivo
"Rita Levi Montalcini"
Partanna (TP)**



Progetto BIMBOIL

Plesso CAPUANA

INTRODUZIONE

Il Progetto “Bimboil” di educazione alimentare proposto dall’Associazione nazionale “Città Dell’Olio” è stato ben accolto da docenti e alunni dell’Istituto Comprensivo “Rita Levi Montalcini” di Partanna, in quanto porta nelle scuole un percorso educativo in cui l’olio extra vergine di oliva diviene uno strumento per riflettere sul tema dell’inclusione, per scoprire noi stessi e gli altri attraverso il cibo e l’esplorazione di diverse culture alimentari.

L’olio diventa veicolo di conoscenza dell’altro, tramite la ricerca di usi e tradizioni culinarie, non solo italiane, ma anche occasione di incontro delle diverse culture che si trovano nella scuola, grazie alla presenza di alunni stranieri. Inoltre il progetto, svolto in un contesto laboratoriale, è stato occasione di inclusione degli alunni disabili.

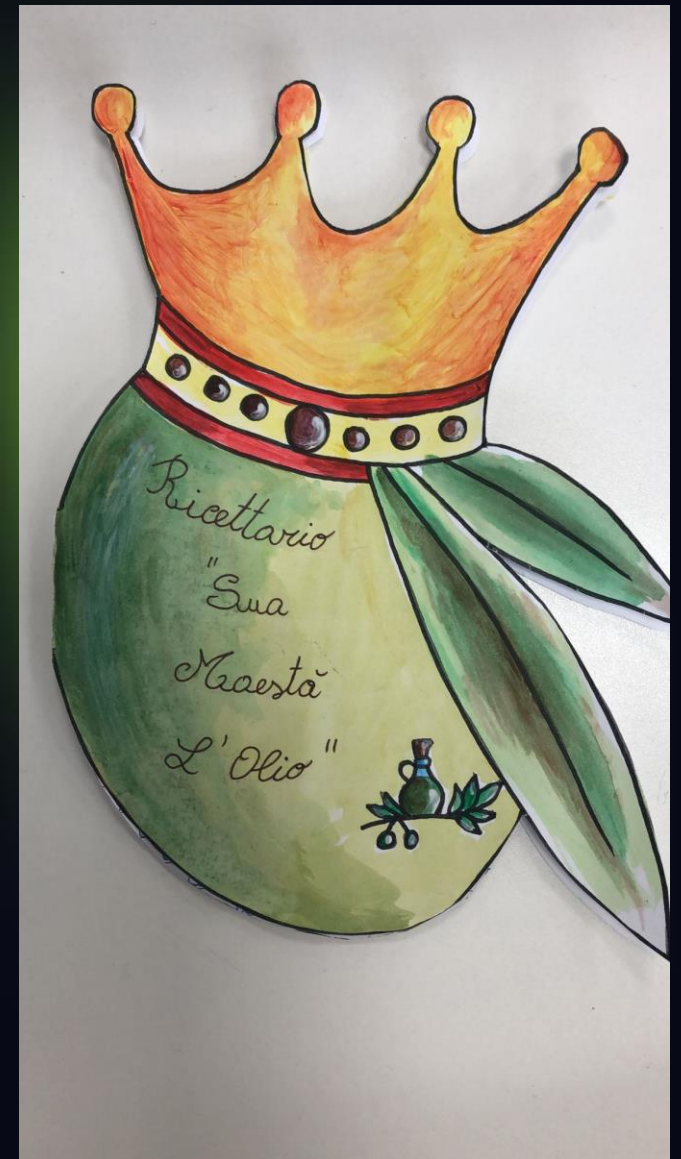
L’Olio Evo diviene un’opportunità per scoprire e apprezzare le differenze presenti all’interno della classe, della comunità e del territorio.

Olio EVO per tutti

“Il RicettOlio di tutti”

INDICE ARGOMENTI

- Olio EVO cos'è?
- Storia dell'olio
- La Nocellara del Belice
- La produzione d'olio (attività classi prime)
- Le Busiate alla trapanese (attività classi seconde)
- “Pani Cunsatu” e “N'salata d'aranci” Verza in salamoia (attività classi terze, Quarte e quinte)
- Valutazioni, processo formativo e conclusioni



«OLIO EVO»

L'olio extravergine di oliva (EVO), spesso abbreviato come "olio EVO", è un tipo di olio di oliva di alta qualità ottenuto dalla spremitura delle olive mediante processi meccanici, senza l'uso di solventi o di processi chimici.

È considerato il più pregiato tra i tipi di olio di oliva disponibili sul mercato grazie alle sue qualità organolettiche e per i benefici che apporta alla salute.

Per essere classificato come "extravergine", l'olio deve soddisfare specifici standard di qualità stabiliti da organizzazioni come il Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) o normative nazionali. Questi standard includono criteri relativi all'acidità, all'assenza di difetti organolettici e ad altri parametri chimici e sensoriali.





L'olio extravergine di oliva è ampiamente utilizzato in cucina per condire insalate, piatti a base di pesce, carne, verdure e altri alimenti. È apprezzato per il suo gusto fruttato, amaro e piccante, nonché per la sua versatilità culinaria. Inoltre, è ricco di antiossidanti e acidi grassi monoinsaturi, che sono associati a diversi benefici per la salute, tra cui una migliore salute cardiaca e una riduzione del rischio di malattie croniche.





Storia dell'olio

1

Antica Origine

L'estrazione dell'olio risale a tempi antichi, in cui veniva ottenuto tramite la spremitura a freddo delle olive o altri semi oleosi.

2

Uso come Combustibile

Nel passato, l'olio veniva utilizzato anche come combustibile per le lampade, fornendo una fonte di luce ad oltranza nelle antiche civiltà.

3

Commercio e diffusione

Con il passare del tempo, l'olio d'oliva è diventato una delle merci più importanti, influenzando le rotte commerciali e la cultura mediterranea.

«L'aliva di Partanna (l'oliva di Partanna)»

La Nocellara del Belice è una varietà di oliva originaria della Sicilia, Italia. È particolarmente rinomata per la produzione di olio extravergine di oliva di alta qualità. Le olive Nocellara del Belice sono grandi, tonde e hanno una polpa ricca, che le rende ideali per la produzione di olio. L'olio extravergine di oliva ottenuto dalle olive Nocellara del Belice è noto per il suo gusto fruttato e aromatico, con note di erba fresca e un retrogusto leggermente piccante. Ha un colore dorato intenso e una consistenza morbida in bocca. Questo olio è molto apprezzato sia in Italia che all'estero per la sua qualità e versatilità in cucina.



«L'aliva di Partanna» La Nocellara del Belice



IL PROGETTO HA OFFERTO A TUTTI I BAMBINI
UN'OCCASIONE PREZIOSA PER CONOSCERE ED
APPREZZARE UN MAGNIFICO E MILLENARIO
ALBERO DA FRUTTA CHE CRESCE NEI NOSTRI
TERRITORI DELLA VALLE DEL BELICE,
" L'ULIVO ED I SUOI FRUTTI "

GUIDATI DAI DOCENTI, I PICCOLI HANNO VISSUTO
UN'ESPERIENZA DIRETTA SUL "CAMPO" IN UN
PERCORSO CHE LI HA VISTI SCOPRIRE, ATTRAVERSO
IL GIOCO, IL CANTO, IL BALLO, LA DRAMMATIZZAZIONE
E LA VISIONE DI DOCUMENTARI, LA BELLEZZA
LA GENEROSITA' ED IL VALORE INESTIMABILE
DELL'ULIVO E DEI SUOI FRUTTI.

HANNO COSI' APPRESO CON GRANDE ENTUSIASMO
I TANTI UTILIZZI DELL'OLIO EXTRAVERGINE.
INFINE HANNO CONCLUSO IL PERCORSO CON UNA
DEGUSTAZIONE DEL TIPICO "PANE CUNZATU"
"INSALATA DI ARANCE" E "OLIVE CONDITE".

Dall'oliva all'olio

Raccolta

L'ulivo è una pianta secolare che può vivere anche diverse centinaia di anni. Il frutto dell'ulivo è l'oliva, le olive si raccolgono in autunno. La raccolta delle olive viene effettuata facendo cadere le olive su delle grandi reti stese a terra sotto le piante.



Lavaggio

Dopo la raccolta le olive vengono lavate.



Attività
svolte dalle
classi Prime

Dall'oliva all'olio

Frangitura

Con la frangitura le olive vengono schiacciate con le macine in pietra oppure con i frangitori a martelli.



Gramolatura

Dopo la frangitura la pasta di olive viene sottoposta all'operazione di gramolatura che consiste in un rimescolamento lento dell'impasto.



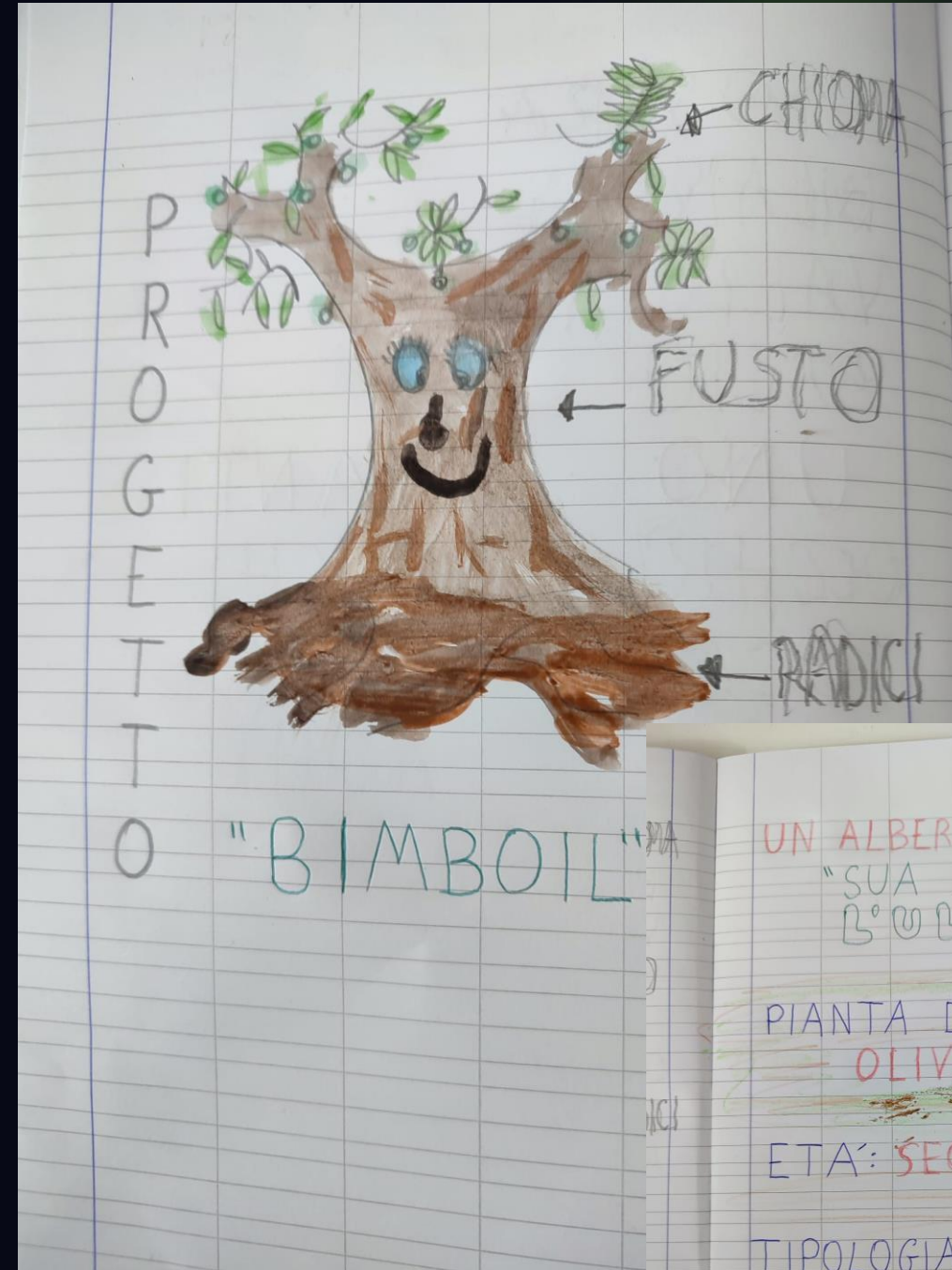
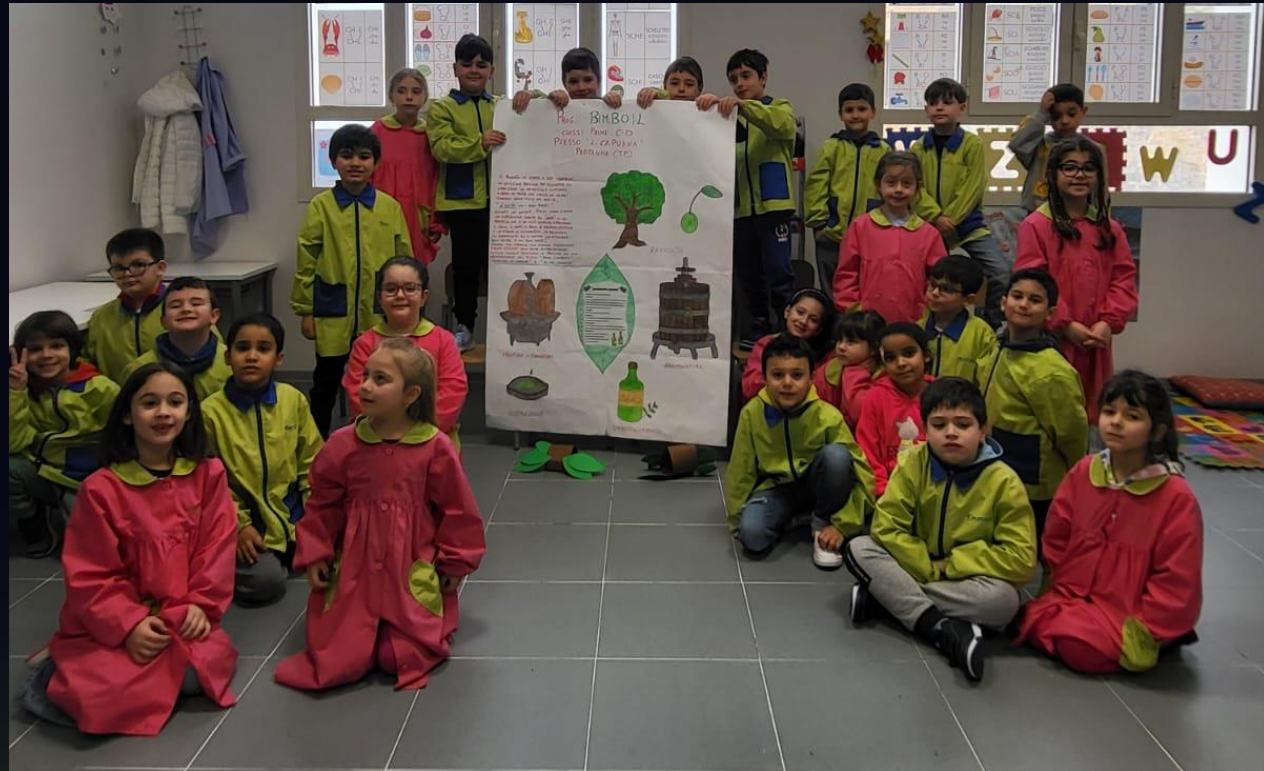
Estrazione

La fase dell'estrazione consiste nella separazione dell'olio dalla pasta.

La pasta residua della lavorazione delle olive si chiama sansa.



Dall'oliva all'olio



UN ALBERO AMICO
"SUA MAESTA"
B'OB'OB'OB'

PIANTA DA FRUTTO:
OLIVA E DRUPA]

ETA': SECOLI-MILLENNI

TIPOLOGIA: SEMPREVERDE

FOGLIE: FORMA LANCEOLATA

Dall'oliva all'olio



LE BUSIATE ALLA TRAPANESE, UNA GRANDE TRADIZIONE DELLA ZONA DI TRAPANI

Le Busiate alla Trapanese sono una delizia culinaria siciliana piena di storia, tradizione e sapori autentici. Gli ingredienti freschi e tipici la rendono un piatto speciale che celebra la cucina siciliana con la sua storia e la sua cultura.

Il gusto e la Tradizione delle Busiate alla Trapanese

La cucina siciliana è famosa in tutto il mondo per la sua grande ricchezza e la grande diversità di gusti da provincia a provincia.

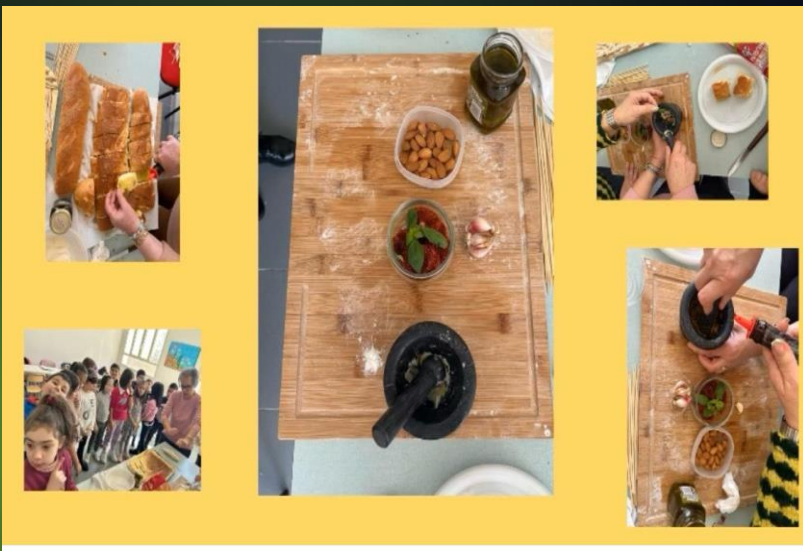


ORIGINI E STORIA

La Busiata trapanese è un formato di pasta che prende il nome dalla sua particolare forma attorcigliata, infatti, nel passato le strisce di pasta venivano arrotolate al di sopra di un ramo di "buso", una pianta tipica degli aridi terreni mediterranei.

La sua forma è molto particolare, è una via di mezzo tra maccheroncini e fusilli, infatti le busiate sono una pasta lunga attorcigliata in una spirale molto stretta con un piccolissimo buchino al centro.

Attività
svolte
dalle
classi
Secondo



INGREDIENTI

- Pomodori secchi: che ne garantiscono il sapore ricco e un tocco di dolcezza
- Mandorle: che aggiungono una piacevole croccantezza
- Basilico: che regala un aroma e un sapore fresco
- Aglio: che dà profondità
- Olio Extravergine d'Oliva: che come in tantissimi piatti della cucina siciliana è un ingrediente fondamentale per il tocco unico che regala al piatto

Tutti questi ingredienti creano le Busiate alla Trapanese, un piatto ricco di sapori e di tradizioni siciliane.



PROCEDIMENTO

Il procedimento è molto semplice:
1 - per iniziare metti all'interno di un pentolino con l'acqua calda i Pomodori secchi.

2 - nel frattempo trita finemente in un mortaio delle mandorle insieme ad aglio e basilico

3 - in un colapasta scola i pomodori secchi e aggiungili al composto di mandorle, aglio e basilico

4 - aggiungi abbondante olio extravergine d'oliva

5 - mescola il tutto fino ad ottenere una salsa densa e omogenea.

6 - infine, cuoci le Busiate e saltale con questo buonissimo Pesto alla Trapanese.



SUGGERIMENTI

Sul piatto di Busiate alla Trapanese aggiungi una manciata di Mandorle, regalerà un tocco unico di croccantezza al piatto.

Accompagna queste busiate con un buon vino bianco siciliano.



Le classi TERZE, QUARTE e QUINTE della scuola primaria del Plesso Capuana dell'Istituto "Rita Levi Montalcini" hanno avviato un micro-percorso che ha avuto le seguenti finalità:

Potenziare l'inclusione mediante l'olio come "ponte" verso "l'Altro";

Sviluppare la consapevolezza della diversità come «valore» da vivere e condividere a tavola.

Sviluppo, desiderio e scoperta della propria e altrui cultura gastronomica presenti nel territorio

Conoscenza di tradizioni culinarie della propria comunità Partannese con protagonista l'Olio Evo "Nocellara del Belice";

Conoscenza di tradizioni culinarie straniere con protagonista l'Olio Evo "Nocellara del Belice";



**Attività svolte
dalle classi
Terze Quarte
e Quinte**

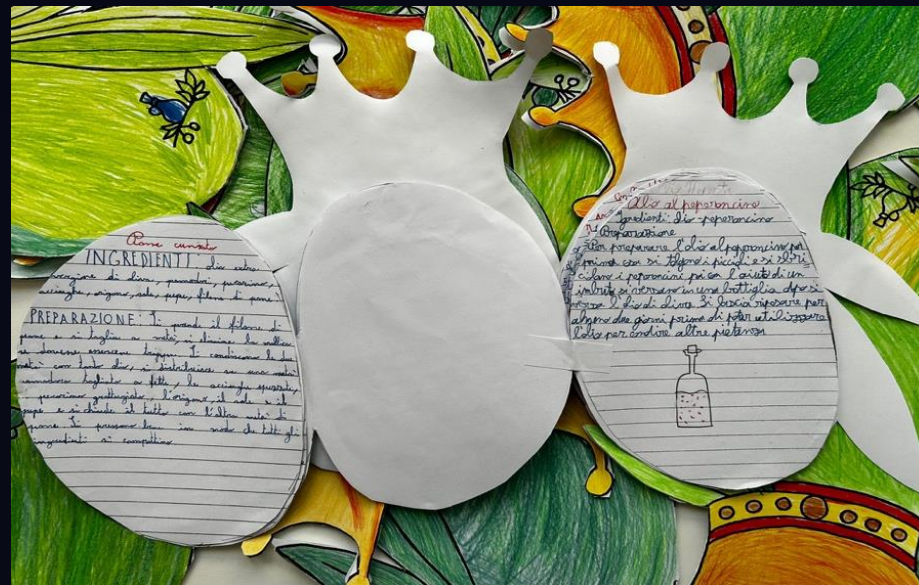
OBIETTIVI

- Ricerca di ricette gastronomiche caratteristiche, esaltando il valore e il gusto dell'olio;
- Selezione delle ricette con un valore culturale, familiare- affettivo;
- Saper individuare, selezionare, armonizzare gli ingredienti ed eseguire la procedura per realizzare le ricette;



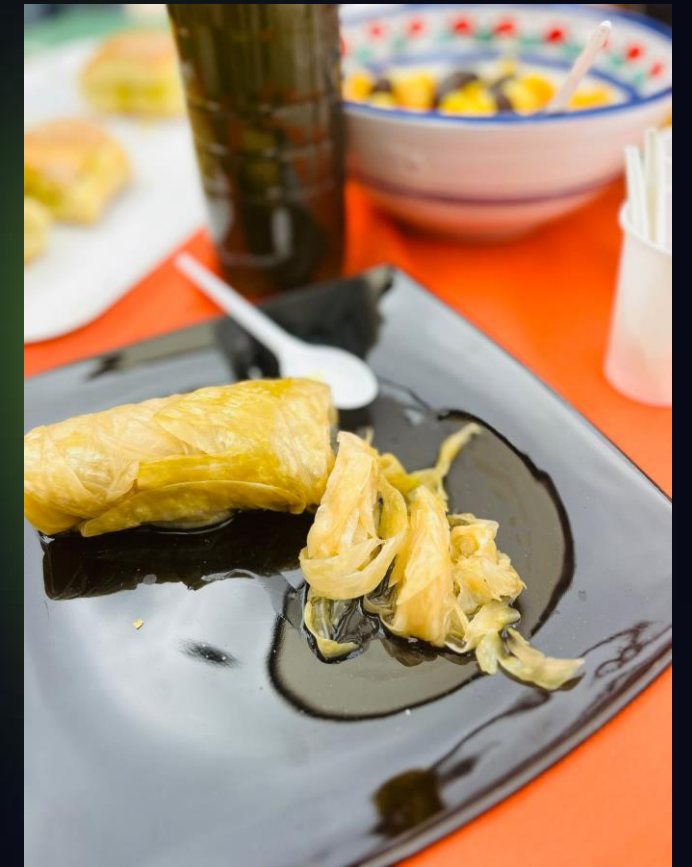
FASE I

Realizzazione del ricettario di classe: "Sua Maestà l'Olio";



FASE II

Realizzazione delle ricette locali ritenute più caratteristiche e significative: pani "cunzatu", insalata di arance (ricette locali) e verza in salamoia (ricetta rumena).





Origini e ricettari

Pani Cunsatu – ricetta partannese

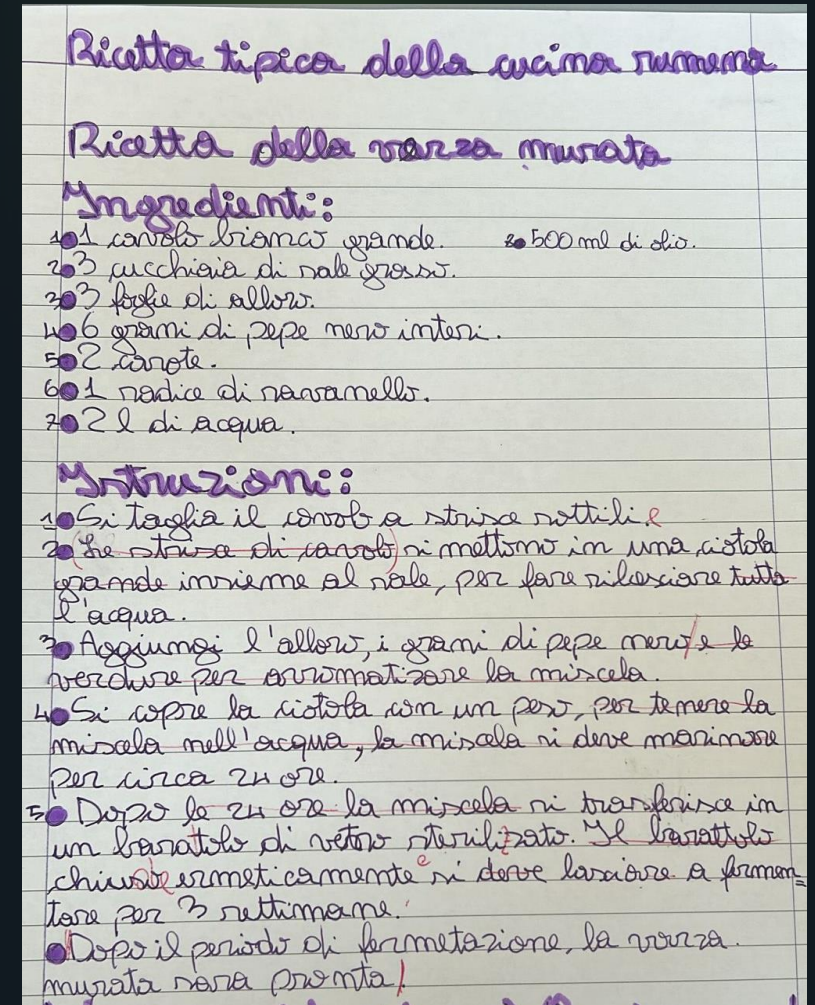
Il pane “cunzatu” costituiva il pranzo in tempi in cui non c’era il benessere di oggi, quando in casa si avevano appena pane e olio. Al pane e olio si aggiungeva quel poco che si riusciva ad avere in casa, come pomodoro o nei casi più fortunati pezzettini di formaggio. L’ingrediente imprescindibile però era ed è l’olio. Infatti è diventata tradizione inaugurare l’olio appena molito e pane appena fresco, ovvero appena sfornato.

Insalata d’ arance

L’origine di questo piatto è connesso all’origine delle arance stesse. Il piatto è molto semplice da preparare:

1. Si sbucciano delle arance e si tagliano gli spicchi a tocchetti schiacciando leggermente con una forchetta;
2. Si aggiunge l’olio extravergine d’oliva, sale, pepe e olive nere (passuluna);
3. Si mescolano tutti gli ingredienti e il piatto è pronto per essere servito in tavola.

Verza «murata»



VALUTAZIONE E PROCESSO DI RISULTATO

A partire dalla condivisione delle conoscenze pregresse sui temi legati al mondo dell'ulivo, abbiamo avuto modo di stimolare i bambini alla rielaborazione e alla condivisione dell'esperienza vissuta attraverso attività espressive e ludiche aventi l'obiettivo di verificare il grado di comprensione del processo di apprendimento e dei contenuti.

I bambini hanno avuto modo di conoscere il ciclo vitale della pianta di ulivo e le sue caratteristiche; approfondire il processo di raccolta delle olive; descrivere i processi di lavorazione e trasformazione del prodotto; apprendere le principali caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio extravergine di oliva; acquisire e saper utilizzare termini tecnici e nozioni specifiche.

La fase più importante di questo percorso è stata la possibilità di lavorare in gruppo e concludere il progetto con un momento di condivisione tra tutte le classi, momento di grande gioia per grandi e piccini trasformato in una vera e propria festa di plesso.

CONCLUSIONE

Il progetto ha donato l'occasione di attraversare un'esperienza di apprendimento dell'uso dell'olio mediante attività diversificate che hanno consentito il coinvolgimento attivo dei bambini; approfondito contenuti già acquisiti nelle varie discipline, mediante le storie, leggende, tecniche, usi e curiosità riguardanti il mondo dell'ulivo, una delle più antiche e fondamentali colture dei popoli del Mediterraneo; socializzare l'esperienza vissuta assieme ai propri compagni e agli insegnanti si è rivelato di grande importanza.

Ultimo ma non ultimo grande finalità è stata quella di promuovere lo sviluppo di abilità sociali e il rispetto della persona nella propria individualità.



TEAM PLESSO "CAPUANA" - ISTITUTO COMPRENSIVO "RITA LEVI MONTALCINI" - PARTANNA