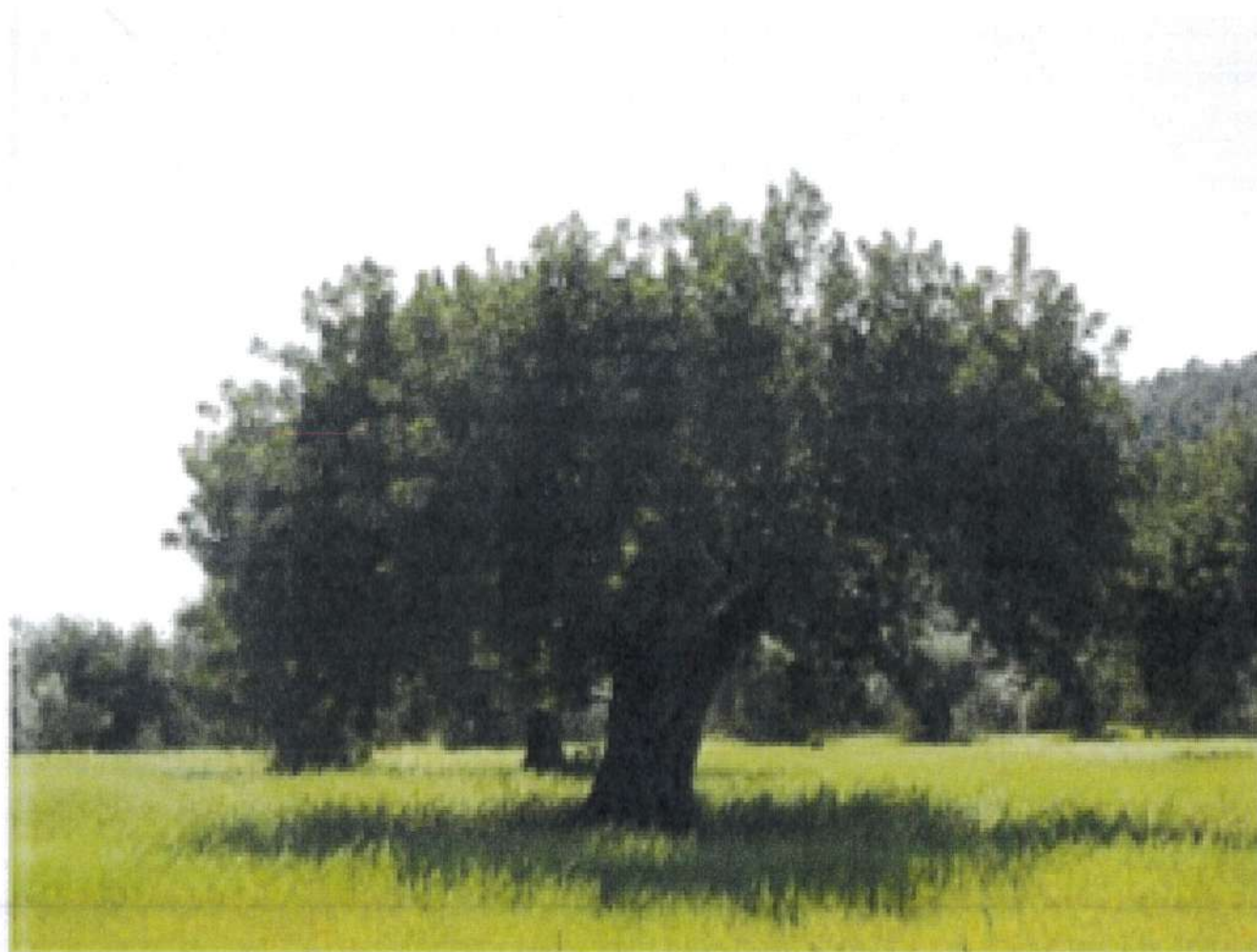


DALLE OLIVE  
ALL'OLIO...



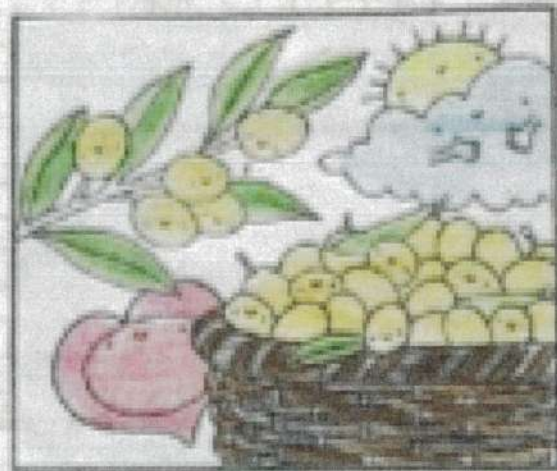
*...per un olio di gran classe...*



# DALLE OLIVE ALL'OLIO

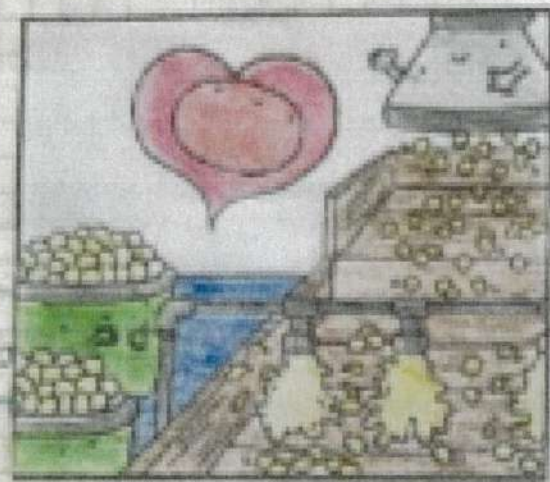
## 1 RACCOLTA

LE OLIVE MATURE  
VENGONO RACCOLTE  
DAGLI ALBERI



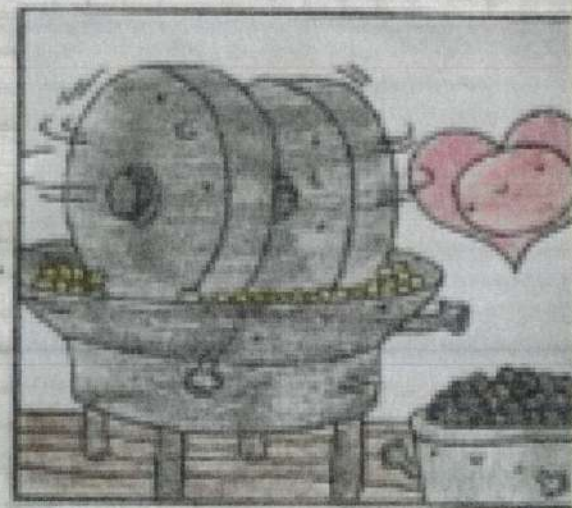
## 2 LAVAGGIO

LE OLIVE VENGONO PULITE  
DALLE FOGLIE E LAVATE  
PER RIMUOVERE LE  
IMPURITÀ



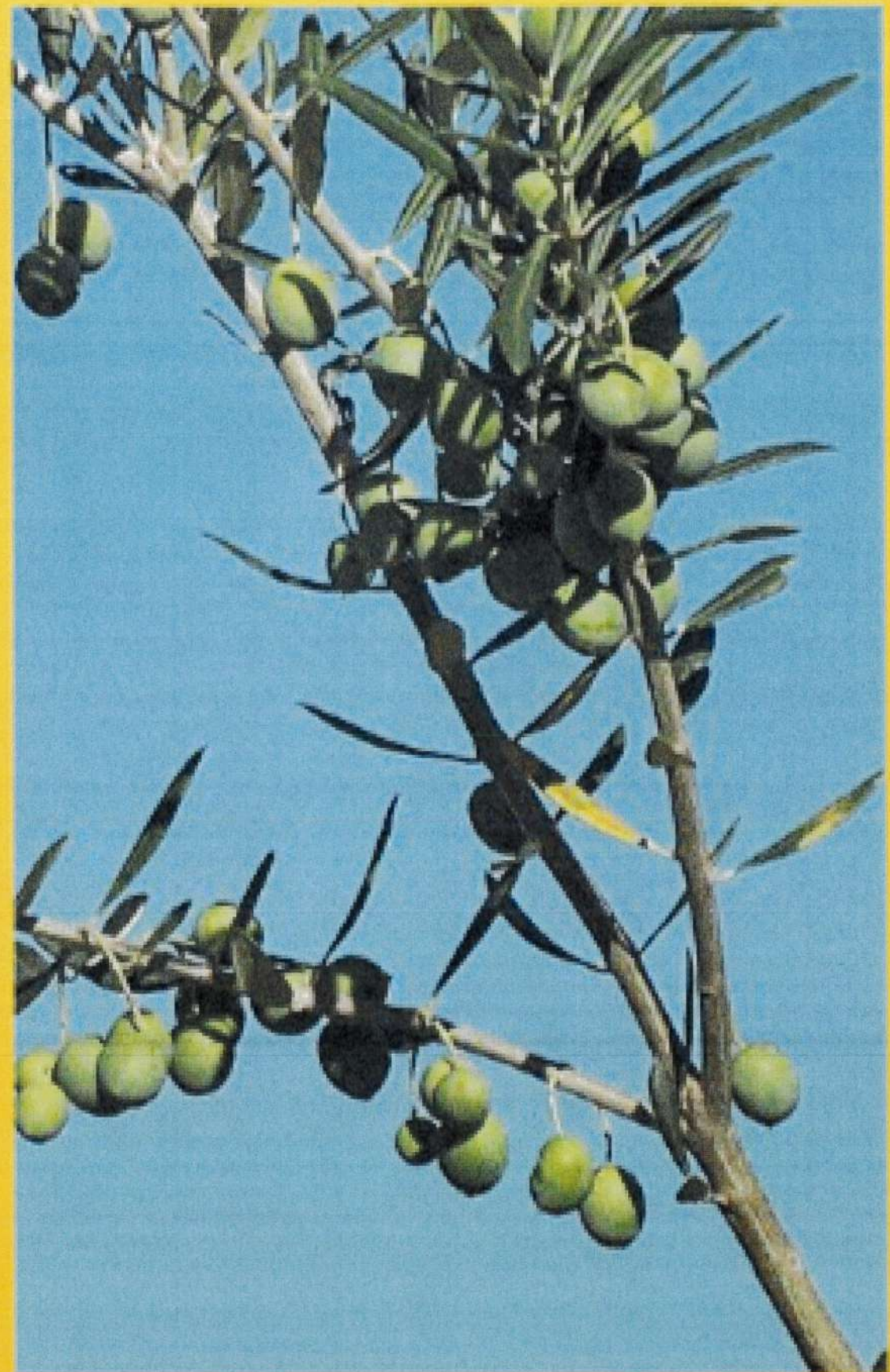
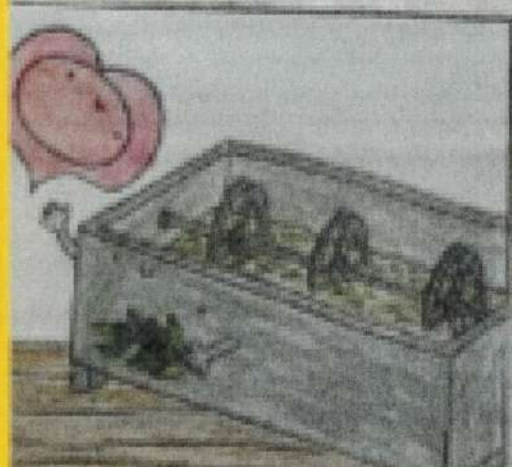
## 3 MOLITURA [O FRANGITURA]

LE POLPE DELLE OLIVE  
VIENE FRANTUMATA DALLE  
MACINE. SI FORMA LA  
PASTA DI OLIVE



## 4 GRAMOLATURA

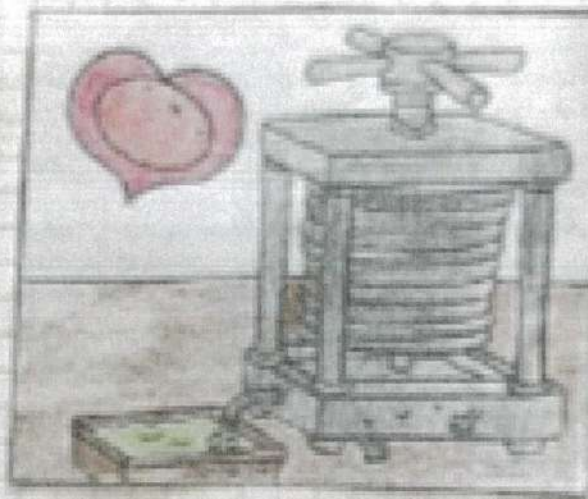
LA PASTA DI OLIVE VIENE  
RIMESCOLATA LENTAMENTE, PER  
SEPARARE LE GOCCIOLE  
D'OLIO DALLA POLPA E





## 5 ESTRAZIONE

CON UNA PRESSA O UNA CENTRIFUGA SI SEPARA IL MOSTO D'OLIO (LA PARTE LIQUIDA) DALLA SANSA (LA PARTE SOLIDA).



## 6 CENTRIFUGAZIONE

LA CENTRIFUGAZIONE PERMETTE DI SEPARARE L'OLIO DALL'ACQUA



## 7 IMBOTTIGLIAMENTO

L'OLIO D'OLIVA VIENE IMBOTTIGLIATO ED È PRONTO PER ESSERE VENDUTO E CONSUMATO

## LO SAPEVI CHE...

L'OLIO D'OLIVA HA MOLTE PROPRIETÀ BENEFICHE. CONTIENE GRASSI INSATURI (SANI) E POLIFENOLI, COMPOSTI CHIMICI CHE AIUTANO A MANTENERE L'ORGANISMO IN BUONA SALUTE.











*Tra ottobre e dicembre, ossia durante i mesi della raccolta, passando in frantoio potrete vedere "nascere" l'olio extravergine d'oliva sotto i vostri occhi. È un'esperienza indimenticabile, specialmente per i più piccoli, e siamo certi che farà tornare bambini anche molti adulti.*





## RICETTARIO

### LE CARTELLATE

1. Impastare tutto con il vino lavorare l'impasto almeno 10 minuti, il tutto deve essere omogeneo ed elastico.
2. Lasciare riposare per un po', quindi aiutandovi con la macchinetta della pasta tirare la sfoglia.
3. Tagliare a striscioline, dare dei pizzicotti e formare delle rose, che vanno lasciate asciugare anche per tutta la notte su canovacci e poi fritte fino a doratura.
4. Successivamente vanno immerse nel mosto cotto caldo oppure come faccio io lo verso a filo sopra.

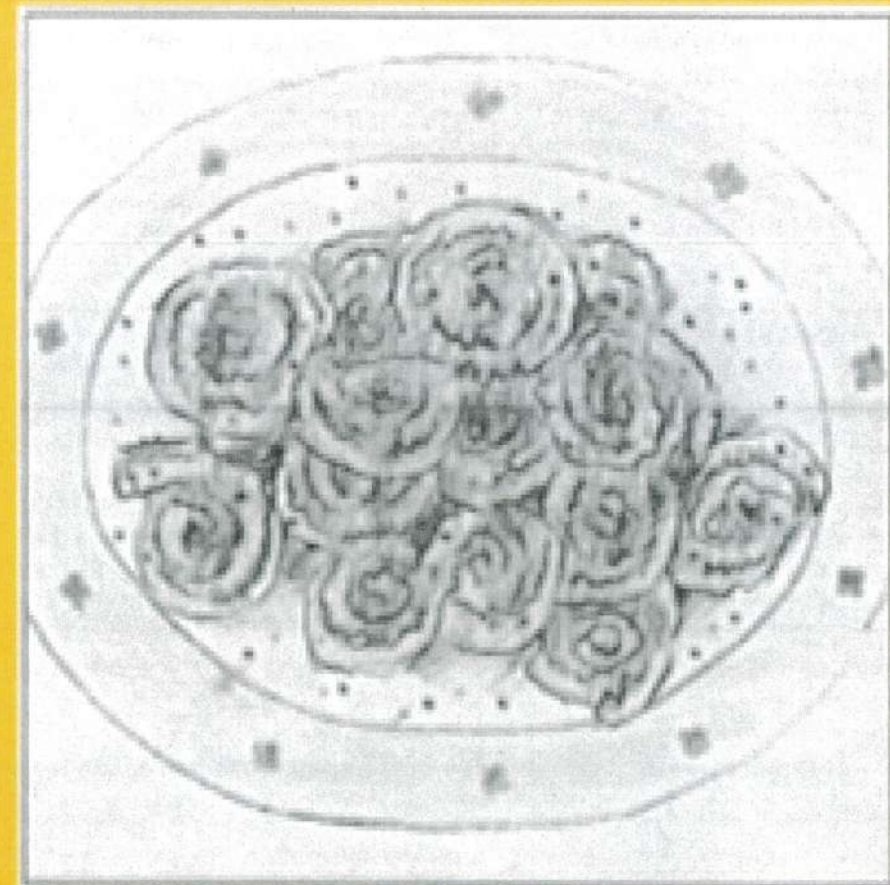


## I CARTEDDATE

*Mangiare i carteddate a Natale iè oromà n'usanze radecate iind'o core de tutt'i casaline. Mettite la farine a fendane sobb' a la fezzatore e mmènze menatenge l'acqua callecèdde, l'vègghe, u sale, la cannèlle e fateiatele che tutte la forze fin' a quanne la masse devènde lisce e mmodde. Staccate nu pezzètte a la vote, stennitele settila settila e cu tirre tirre tagliate tande strisce larie quand'a ddo dèsctere. Ogni strisce va devendà na carteddate. Da na ponde acchemenzate ad' acchecchià chi do dèsctere de la mana senistre e de la mana dèstre fascènne tande bochere accom' e varchetèdde. Andrezzelate attverne la strisce appezzecanne na conghètte che l'ate fin'a quanne nan' avite nu bbèlle fiore.*

Sestemate iind' a na cazzarole i carteddate e mbernatele pe nu quarte d'ore. I petite fa pure fritte iind' a l'vègghe frevute. Iind'a nnà marmitte fascite fèrve u cuètte allenguare che nu picche d'acque e menate a picca la vote i carteddate pe ngone minute. Tratele che na scolapèsce, sestematele iind'a nna capasèdde e menatenge sobbe nu picche de zucchero e na pezzecate de cannèlle; e ci velite pure gli anesime e la scorze de limone grattate.

A la poste du cuètte petite usà u mèle, iè bbuène u stèsse.











### Istruzioni per cucinare fcazz a livre

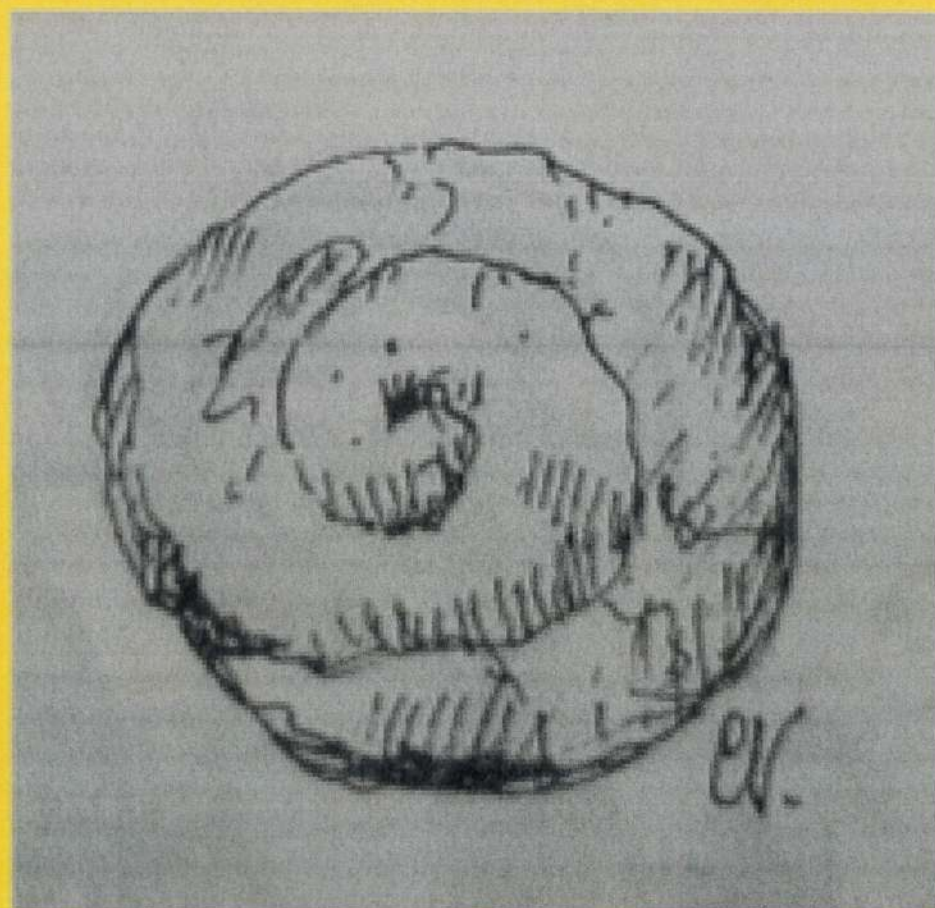
1. Sciogli il lievito di birra in mezzo bicchiere d'acqua tiepida.
2. Versa le farine in una ciotola, crea un buco al centro, nel quale versare il lievito disciolto.
3. Aggiungi l'olio e inizia ad impastare dal centro, gradualmente, con l'aiuto di una spatola. Aggiungi lentamente la restante acqua e, per ultimo il sale. Impasta sino ad avere un panetto liscio e compatto. Lascia lievitare per un'ora nella coppa, coprendola con un piatto.
4. Passata l'ora, infarina l'impasto da entrambe le parti e stendilo con un matterello, realizzando un cerchio di circa 40 cm di diametro. Condisci con la salsa di pomodoro, le olive e i capperi.
5. Arrotola l'impasto su se stesso, fino ad ottenere un salsicciotto. Ripiegalo a spirale e inforna a 200 gradi.  
Taglia e servi dopo averla fatta raffreddare



## LA FECAZZE A LIVRE

Chèsse iè proprie la fecazze du païse nuèste.

Preparate la masse de pane e fascitela crèsce pe nn'ore. Spartite la masse in dò e stennitele cu lianare settila settile. Che la mane, ngelesciate d' uègghie i do stèse, menate u righene e u sale e po' arrezzelate, avit'avè d'achessi do cherdune. Mettilèle iind'a nnà cazzarole ngelesciate d' uègghie e geratele attuerna attuerne accom'a nna sorte de rotèlle de zambine e menate nu picche d' uègghie sobbe. Mbernate la fecazze iind'o fuerne già calle fin' a quanne devènde chelor d'ore.







FCAZZ A LIVRE

LE CARTEDEDETE





## Lê cartêddatê

Ste nu dalce sofraffœinê  
da l'aspettê gênuœinê,  
ca faciavê ad ognê iennê  
sia nononnê ca mamemmê.  
La farœinê adda mbastê  
e voœinê e uogghie adda  
mêscckê.  
finê a quænnê indê a lê manê  
tænda pæstê te rêmanê.  
Pau la stiennê a piacêmendê  
foœinê, foœinê e a striscê lendê,  
e caumê fossê pe mageoie  
tænda rausê anna cumbarœie.  
Tuttê bellê e sêstêmatê  
e saupê o tevêlê assêquatê,  
indê a l'uogghie ge' bollendê,  
la sartescênê l'acchêndendê.  
Cottê, frittê e tuttê d'aurê,  
cê lê guærdê so n'amaurê,  
e abbagnatê o voœinê cuottê  
cu pênzierê tê lê mænge tuttê.

Francesco Pagano

## Le cartellate (versione in Italiano)

C'è un dolce sopraffino  
da l'aspetto genuino,  
che faceva ogni anno  
sia la nonna che la mamma.  
La farina devi impastare  
e vino e olio devi mischiare,  
fino a quando nelle mani  
tanta pasta ti rimane.  
Poi la stendi a tuo piacere  
sottile, sottile e a strisce,  
e come fosse per magia  
tante rose devono comparire.  
Tutte belle e sistematee sul  
tavolo tutte asciutte,  
dentro l'olio già bollente,  
la padella le accontenta.  
Cotte, fritte e tutte dorate  
se le guardi sono un amore,  
e bagnate nel vino cotto  
con il pensiero le mangi tutte.



# "BIMBOIL"

DALLA RACCOLTA...



ALLA TAVOLA...

3A-B

*le insegnanti e gli alunni delle classi 3A e 3B scuola primaria G. Verdi di Sannicchiole, ringraziano quanti hanno partecipato alla realizzazione di questo corposo progetto!!*