



Olio d'oliva

per tutti

Classi 3^A-B

Istituto Comprensivo

scuola primaria P. Ritucci



Programma

La poesia

La parola olio nelle diverse lingue

Altri usi dell'olio

L'importanza dell'olio nel nostro territorio con riferimento all'uso nelle proprie famiglie

CURIOSITÀ:
L'olio e i suoi contenitori

Le fasi della produzione dell'olio (visita al frantoio).

Alternativa all'olio

Cultura dell'olio nelle diverse comunità, religiose, geografiche, storiche

La leggenda dell'ulivo



Le nostre ricette

La leggenda dell'ulivo



Si dice che un tempo gli ulivi avessero il tronco liscio e diritto e che fossero gli alberi più alti del bosco: si dice che i loro rami giocassero insieme alle nuvole. Ma un giorno, alcuni soldati si addentrarono nel bosco con le loro accette: cercavano legna per costruire tre croci. Presto, infatti, avrebbero dovuto crocifiggere un uomo di nome Gesù, insieme a due ladri.

Gli ulivi, che ascoltavano tutto ciò che dicevano gli uomini, inorridirono sentendo quelle parole. Per centinaia di anni non avevano mai fatto male a nessuno: coi loro rami davano riparo agli uccellini e sotto la loro corteccia abitavano gli insetti del bosco.

"Noi dovremmo diventare assassini di uomini? No, mai".

Gli ulivi preoccupati si riunirono, per decidere cosa fare. I loro rami smisero di giocare insieme alle nuvole e chiesero consiglio al vento. Quando i soldati avvistarono gli ulivi, esclamarono: "Quelli sono gli alberi che stavamo cercandoli. Ce ne basterà uno per costruire tutte e tre le croci". Ma era troppo tardi: gli ulivi avevano già preso la loro decisione. All'improvviso si alzò un vento così forte che i soldati dovettero sostenersi uno con l'altro per non cadere. Il vento piegò il tronco degli ulivi, annodando i rami tra loro e deformando la corteccia. Quando si placò, gli ulivi non erano più alti e dritti: il loro tronco era basso, ricurvo. I soldati non capirono cosa fosse successo e se ne andarono borbottando: "Questi alberi sono così pieni di nodi che non potremmo ricavarci nemmeno un bastone da passeggio, figurarsi una croce. Eppure da lontano sembravano così alti".

Gli ulivi, invece, cantavano e piangevano: cantavano perché avevano avuto il coraggio di evitare un destino atroce e piangevano perché non sarebbero mai più tornati all'aspetto di un tempo.

Le loro lacrime, mescolandosi al canto cominciarono a brillare e si tramutarono in olive, frutti dolci e amari allo stesso tempo.

Allieva i dolori
articolari e muscolari

Alleato contro
il diabete

Aiuta la pelle
e i capelli



Previene
l'Alzheimer

Previene
il cancro

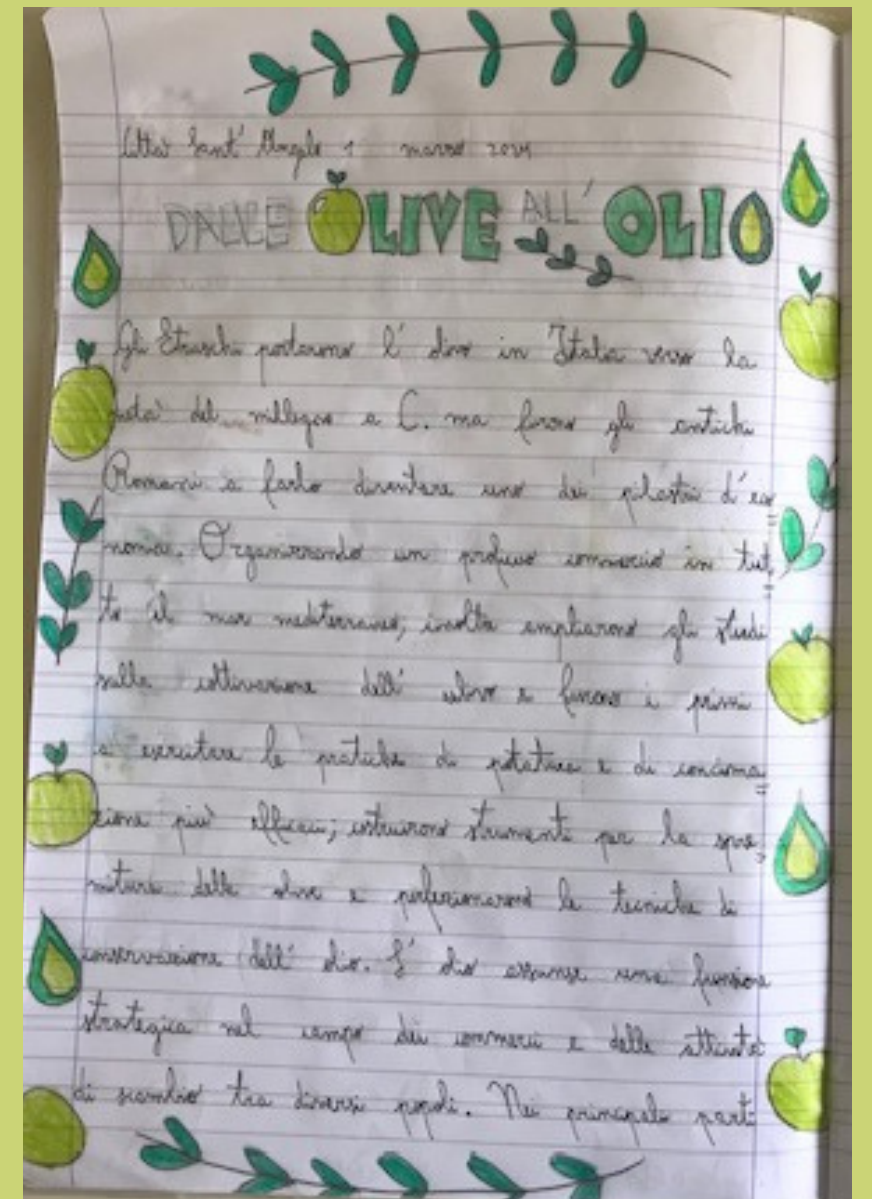
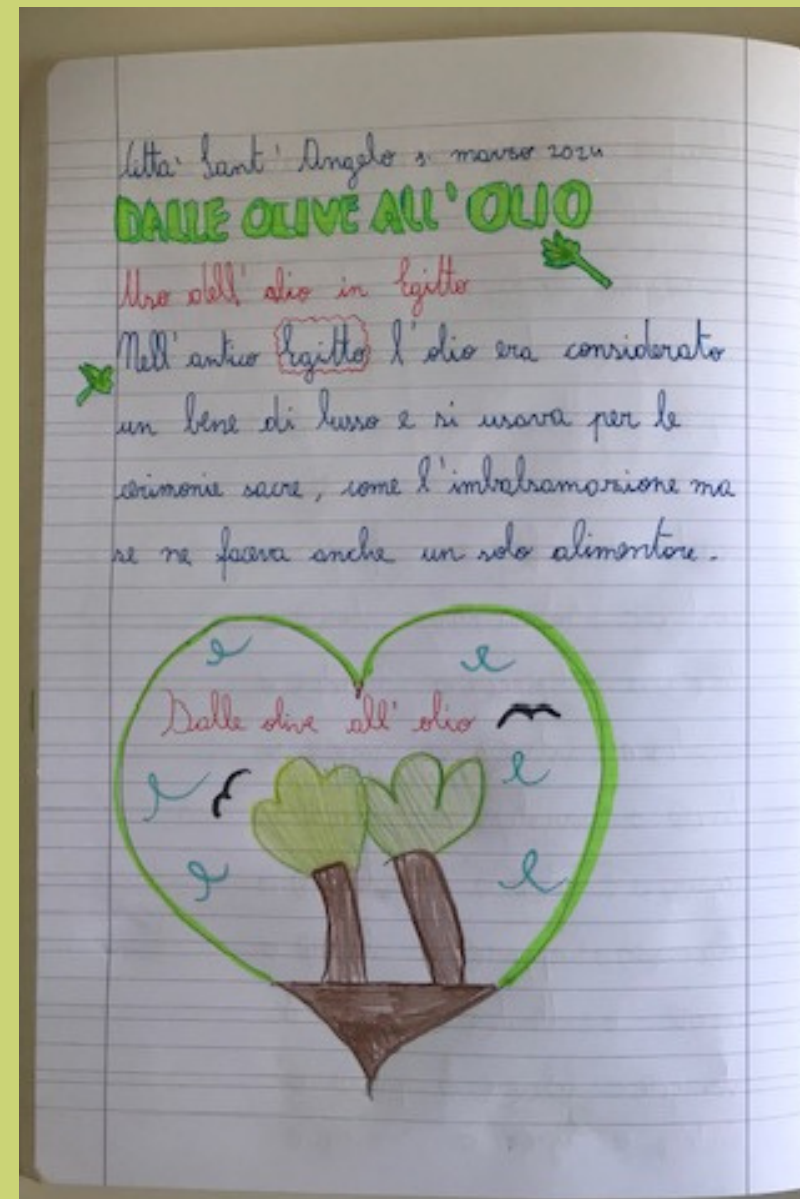
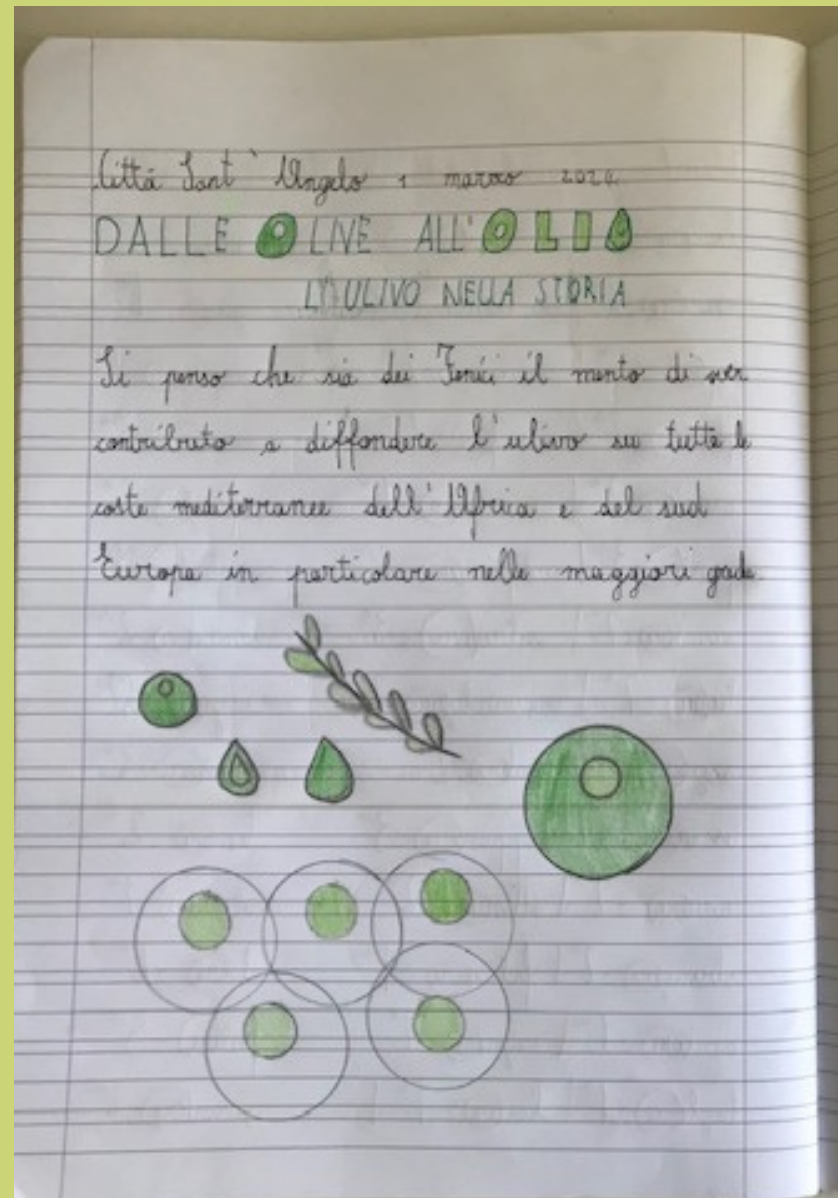
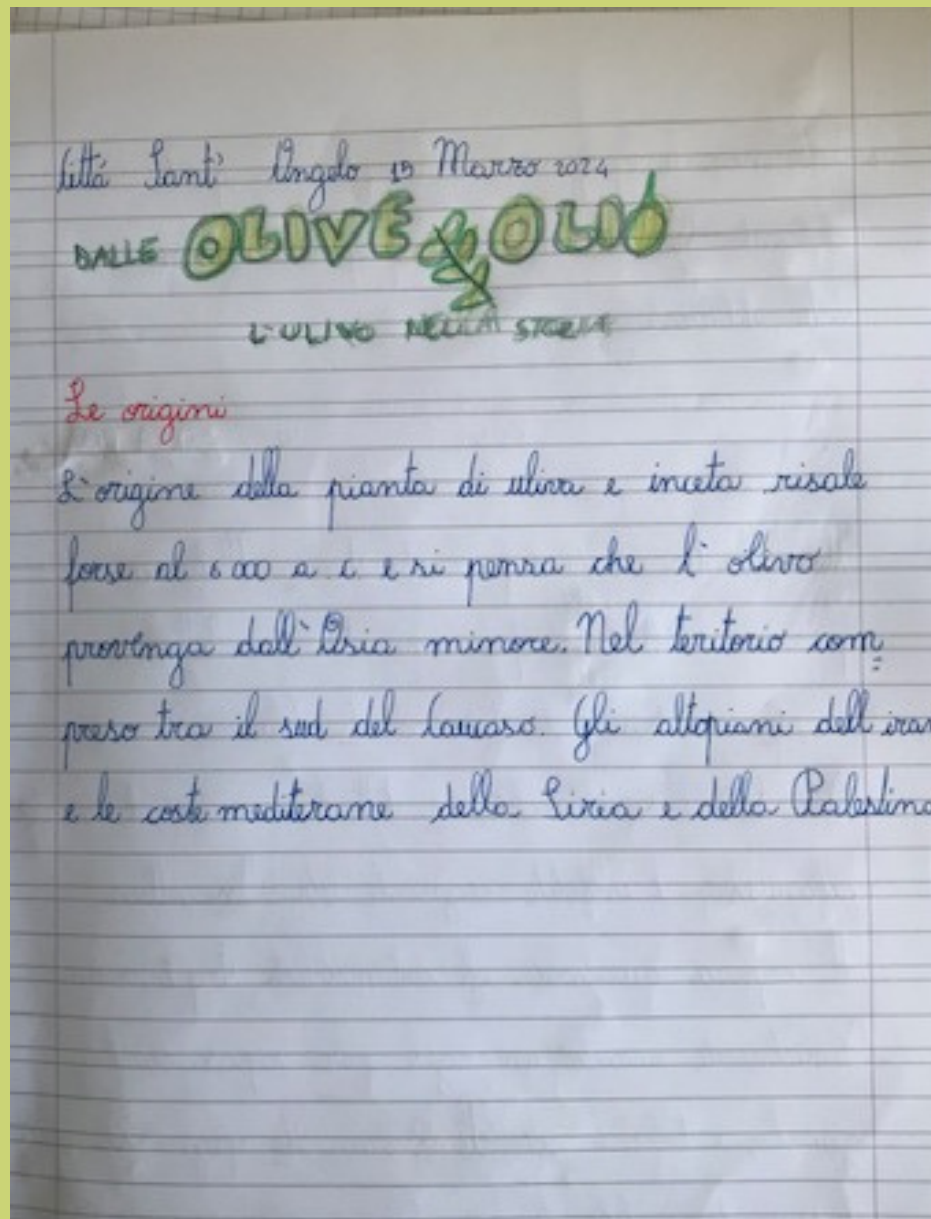
Rinforza il
sistema immunitario

Riduce la
pressione

Alternativa all'olio



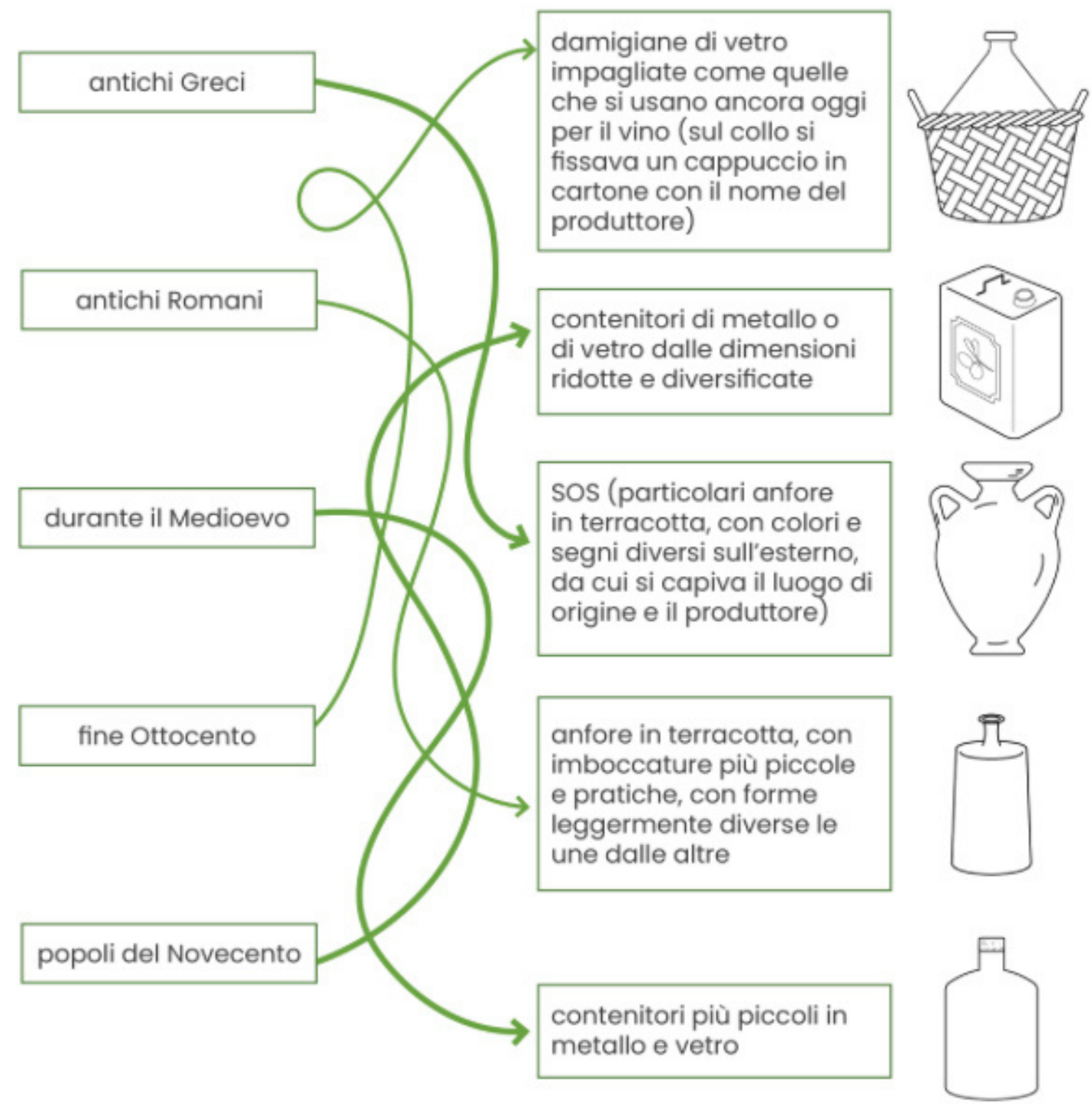
L'olio nella storia



DALLE OLIVE ALL'OLIO


L'OLIO E I SUOI CONTENITORI

Scopri i nomi degli antichi contenitori per l'olio, seguendo le frecce.




Poesia

olio evo
che profumo,
che buon
sapore
nell' olio di oliva
c'è un grande
amore.
L'è dentro la
terra, il sole
l' aria pura
grazie,
contadino
grazie
natura.



OLIO EVO
che profumo,
che buon
sapore,
nell' olio d'oliva
c'è un grande
amore:
c'è dentro la
terra, il sole,
l'aria pura
grazie
contadino,
grazie
natura...



dell' impero nani cariche di anfore di olio partivano
dalle regioni del nord per raggiungere il nord Europa.

OLIO EVO
che profumo,
che buon
sapore,
nell' olio d'oliva
c'è un grande
amore:
c'è dentro la
terra, il sole,
l'aria pura,
grazie
contadino,
grazie
natura...



Olio nelle diverse lingue

OLIO
UCRAINO
МАСЛО
BENGALESE

তৈল



BIELO RUSSO

АЛЕЙ
BENGALESE

অমিও

AMARICO

አላዎ

CINESE

奥利奧

GIAPPONESE

オーリオ

BULGARO

ОЛННО

COREANO

자탕
부엌

FRANCESE

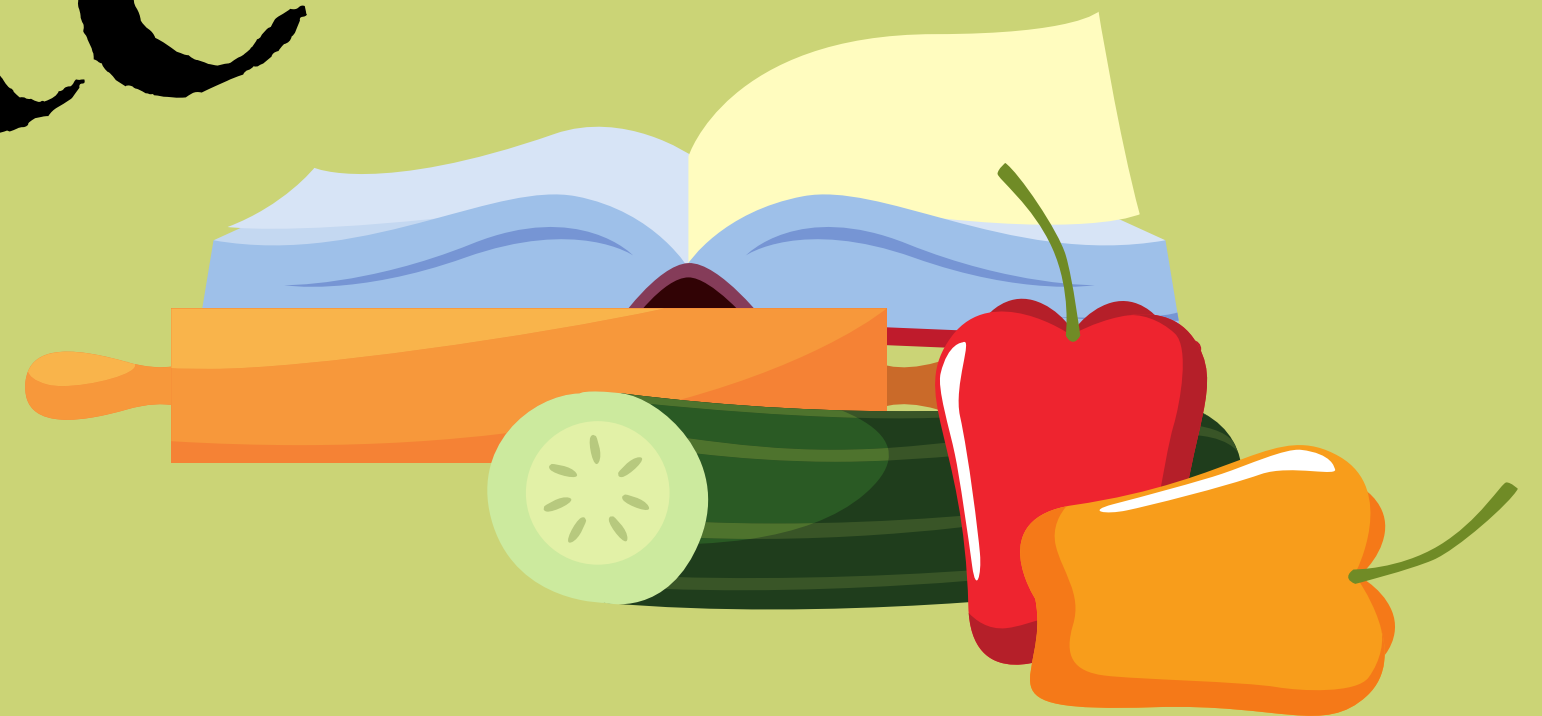
HUILE



МАСЛО



Le nostre Ricette



INGREDIENTI E PREPARAZIONE

TARALLI DI SANTO BIAGIO

600 GR DI FARINA
200 GR DI VINO BIANCO
200 GR DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
200 GR DI ZUCCHERO
1 CUCCHINO DI LIEVITO PER NOCI
C.B SEMI DI ANICE
C.B ZUCCHERO PER LA COPERTURA
UN PIZZICO DI SALE

PREPARAZIONE

IN UNA CIOTOLA VERSARE FARINA
IL VINO, L'OLIO, LO ZUCCHERO, IL LIEVITO,
MESCOLARE. AGGIUNGERE SEMI DI ANICE.
IL IMPASTO DEVE ESSERE MORBIDO.
UNA VOLTA PRONTO FORMARE DEI SEPENTELLI UNICI
FORMANDO UN ANELLO.
PASSARLI ALLO ZUCCHERO E INFORNARLI A 180°
PER 10 MINUTI

LA STORIA

SAN BIAGIO È IL PROTETTORE DELLA GOLA, PERCHÉ
IL MIRACOLO PIÙ RICORDATO È QUELLO DI AVER
SALVATO UN BAMBINO DAL SOFFOCAMENTO PER AVER
INGOLIATO UNA LISCA DI PESCE.
VIENE FESTEGGIATO A MANORPELLO ED È
TRADIZIONE FAR BENEDIRE I TARALLI PER
POI REGALARLI AGLI AMICI E PARENTI, INVOCANDO
COSÌ LA BENEDIZIONE DEL SANTO AFFINCHÉ
VENGANO SCONGIURATI I MALANNI INVERNALI
COMPRESI I MAL DI GOLA.

CI UNISCE PERCHÉ

(no)

DISEGNO RICETTA



INGREDIENTI E PREPARAZIONE

SCALDATELLI PUGLIESI (TARALLI)

- 1 kg FARINA
- 400 gr OLIO D'OLIVA
- VINO BIANCO QUANTO BASTA
- $\frac{1}{2}$ LIEVITO DI BIRRA
- 1 CUCCHIAIO DI SALE FINO
- SEMI DI FINOCCHIO

DISPORRE LA FARINA A FONTANA SU UNA SPIANATOIA, AGGIUNGERE L'OLIO, IL VINO, IL SALE SCIOLTO IN ACQUA TIEPIDA, IL LIEVITO E I SEMI DI FINOCCHIO. AMALGIAMARE IL TUTTO E INIZIARE AD IMPASTARE. ALL'OCCORRENZA AGGIUNGERE ALTRO VINO BIANCO FINCHÉ L'IMPASTO NON DIVENTA MORBIDO. LAVORARE ALMENO 30 MINUTI. FAR RIPOSARE 15 MINUTI POI ALLUNGARE L'IMPASTO IN STRISCE E DARE LA TIPICA FORMA DEL TARALLO. FARE BOLLIRE IN UNA PENTOLA L'ACQUA CON UN CUCCHIAIO DI OLIO E LESSARE I TARALLI 4/5 PER VOLTA E APPENA SALGONO, TOLLERLI E LASCIARLI ASCIUGARE SU UN PANNO PER 4/5 ORE. INFORNARE A 180° (STATIVO) E QUANDO RISULTERANNO DORATI, SCORNALE E LASCIARE RAFFREDDARE.

LA SUA STORIA

QUESTA RICETTA RAPPRESENTA LA TRADIZIONE POPOLARE PUGLIESE, IN QUANTO I TARALLI, ADESSO CONSUMATI IN TUTTA ITALIA NEGLI APERITIVI E COME ACCOMPAGNAMENTO PER SALUMI E FORMAGGI, UN TEMPO ABBRICHIVANO LA TAVOLA DELLE FAMIGLIE CONTADINE NEL PERIODO NATALIZIO, INSIEME AD ALTRI CIBI. NELLA NOSTRA FAMIGLIA SONO MOLTO APPREZZATI E QUANDO ANDIAMO IN PUGLIA NE RIPORTIAMO SEMPRE TANTI, OPPURE MIA NONNA MARTA LI CUCINA PER NOI.

Disegna la ricetta



FARINA



SALE



OLIO DI OLIVA



SEMI DI

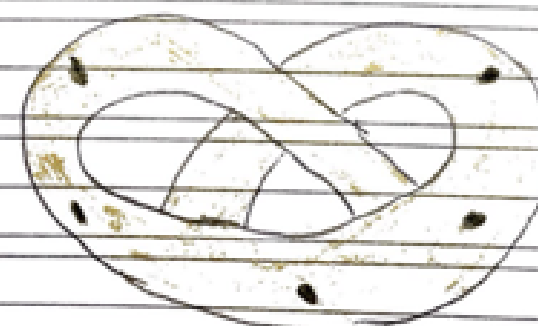
FINOCCHIO



LIEVITO DI BIRRA

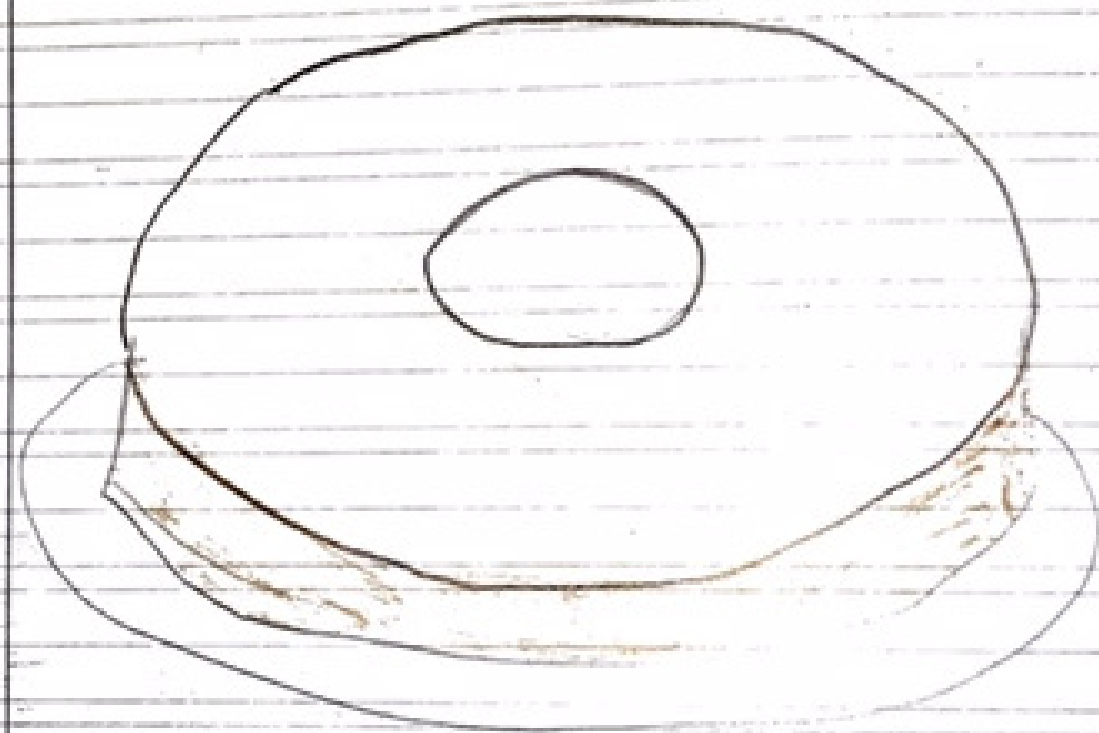


VINO BIANCO



Disegno la ricetta

CIAMBellone ALL'ACQUA



FARINA

ZUCCHERO

OLIO
DI OLIVA

INGREDIENTI E PREPARAZIONE

ingredienti

1 uovo

100 grammi di zucchero

200 grammi di farina

20 grammi di olio di oliva

100 grammi di acqua

succo di un limone

1 bustina di lievito per dolci

LA SUA STORIA

Il ciambellone all'acqua mi piace per due motivi. Primo, perché lo fa la mia nonna Lily e lei è molto brava a fare i dolci.

Secondo, è un dolce molto soffice. Mi piace mangiarlo sia a colazione che merenda.

PREPARAZIONE

Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti.

Versare il composto in uno stampo per dolci e cuocere.

Cuocere il ciambellone all'acqua a 180 gradi in forno preriscaldato e cospargere per 40 minuti.

Infine, la ciambella può essere decorata con lo zucchero a velo.

CI UNISCE PER CHE' (NO)

INGREDIENTI E PREPARAZIONE

TARALLUCCI AL VINO E OLIO D'OLIVA

- Ingredienti:
- 100 gr di zucchero semolato
- 200 gr di vino bianco
- 80 gr di olio d'oliva
- 290 gr di farina 0.

mezzo bustino di lievito per dolci
 limone grattugiato o semi di arancia

PREPARAZIONE

Unire in una ciotola le parti li-
 quide (vino e olio d'oliva), aggiun-
 gere poi lo zucchero, la farina, il lie-
 vito e i semi d'arancia.

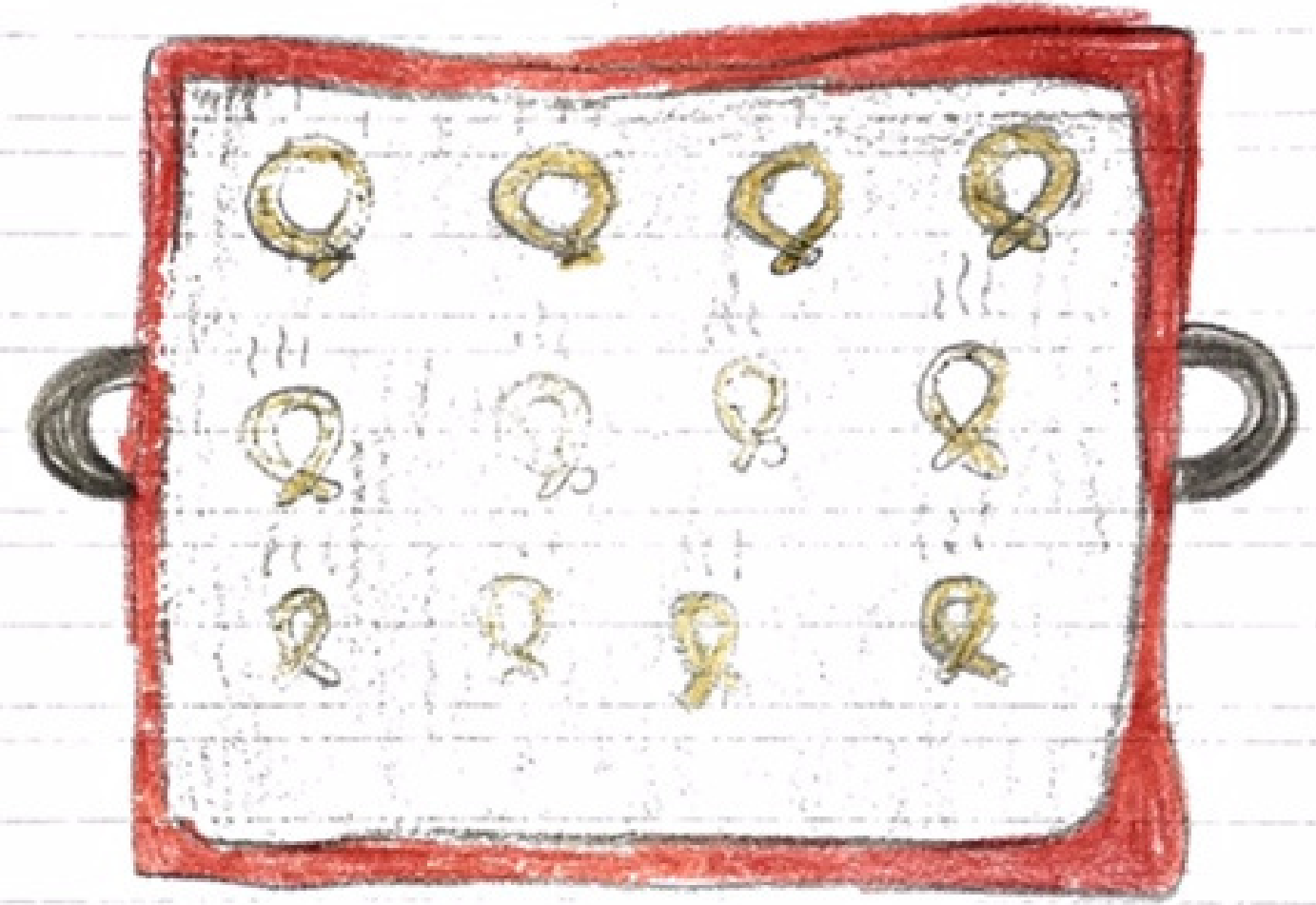
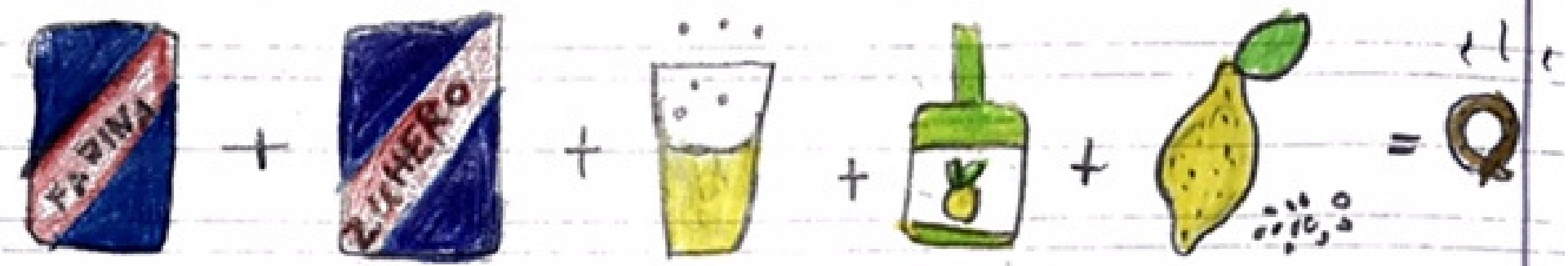
LA SUA STORIA

Questa ricetta è un po' antica, la
 prima a prepararla nella mia famiglia
 è stata la nonna di mia mamma
 cioè la mia bis nonna che si chia-
 mava Rosa. Di solito la faceva per
 i suoi nipotini nell'occasione dei loro
 compleanni. Infatti mia mamma sul 40
 settario ha scritto "Tarallucci della
 zola nonna Rosa".

CI UNISCE PERCHÉ

Una volta formato l'impasto, si met-
 te nella spianatoia e si formano
 tanti "serpenti". Con un coltello si
 tagliano tanti pezzetti di impasto
 lunghi circa 5 cm e ogni pezzetto
 si unisce con le sue estremità per
 formare un taralluccio. Infine si met-
 te lo zucchero semolato sulla
 superficie dei tarallucci e si inforna-
 no a 180 gradi per 20 minuti.

DISEGNO DELLA RICETTA



- 500g farina *farinacciata abruzzese*
- 4-5 uova
- 80g olio d'oliva
- 2 cucchiai di liquore
- 117g zucchero
- 1 limone (succo grattugiato)
- 1 arancia scorza grattugiata
- 250g di miele di acacia

versare la farina all'interno di una ciotola capiente, nel centro versare le uova, lo zucchero, la scorza grattugiata degli agrumi, il liquore desiderato e l'olio extra vergine d'oliva. Lavorare energicamente l'impasto per amalgamare tutti gli ingredienti. Lasciare il panetto e lasciarlo riposare per almeno 2 ore. Trascorso il tempo necessario riprendere la pasta dividerla in piccole

parti, creare dei cilindri lunghi circa 1cm e tagliare dei piccoli dadini regolari.

In contemporanea scaldare l'olio. Tuffare i dadini di pasta nell'olio appena avranno raggiunto una cottura uniforme e saranno dorati al punto giusto, scolare le palline e adagiarle sopra un vassoio unito di carta assorbente. Dopo raffreddato il tutto spolverare il miele in un pentolino a fuoco basso.

Inserire i dadini dritti e farli amalgamare gli ingredienti spegnere il fuoco e lasciarli raffreddare. Trascorso il tempo necessario, aggiungere le codette di zucchero e le mandorle a seuglia.

Questo è un tipo di ricetta di carnevale, il nome sembra venire dalla forma delle palline che ricorda quella delle cicchie, antica varietà di legumi.

CI UNISCE PERCHÉ

DISEGNARE LA RICETTA



L'elemento più importante, del successo dell'olivicoltura abruzzese (pur tra gli alti e i bassi della storia) è sicuramente il ruolo dei frantoi a conduzione familiare. Il legame con il territorio, anche e soprattutto nel passaggio di testimone dai genitori ai figli, ha permesso di custodire una realtà non solo produttiva, ma anche e soprattutto affettiva, nella quale difendere e tramandare un lavoro fatto nei secoli e nei decenni passati e che merita, proprio come le storie che si ascoltano d'inverno davanti al camino, di essere continuamente raccontata.

Quella dell'olivicoltura abruzzese, poi, non è solo la produzione di un eccellente olio extravergine d'oliva, ma anche la ricerca di abbinamenti e produzioni nuove, sfiziose e intriganti che fanno unire il "vecchio" con il "nuovo". È il caso dei numerosi oli agrumati (al limone e all'arancia su tutti) che uniscono diverse eccellenze del territorio per prodotti dal gusto significativo e perfetti per approfondire il gusto di un prodotto indispensabile da portare, ogni giorno, in tavola.

