

## **PROGETTO BIMBOIL SCUOLA PRIMARIA DI SEMPRONIANO (GR)**

Il progetto BIMBOIL inizia attraverso la ricerca storica dell'ulivo, epoca incredibilmente antica per poi procedere alla scoperta della presenza di questa pianta sul nostro territorio: l'ulivo e l'olio, preziosi per l'uomo.

Semproniano è ricco di alberi di ulivo e quindi di produzione di olio EVO. A scuola abbiamo avuto la fortuna di degustare l'olio nella sua essenza eseguendo varie ricette in classe come: la panzanella tipica toscana, la crema di olive di Fibbianello e infine il biscotto salato di Semproniano.

Olio proveniente da Fibbianello, Poggio Murella e persino da un paesino alle pendici dell'Etna, in Sicilia.

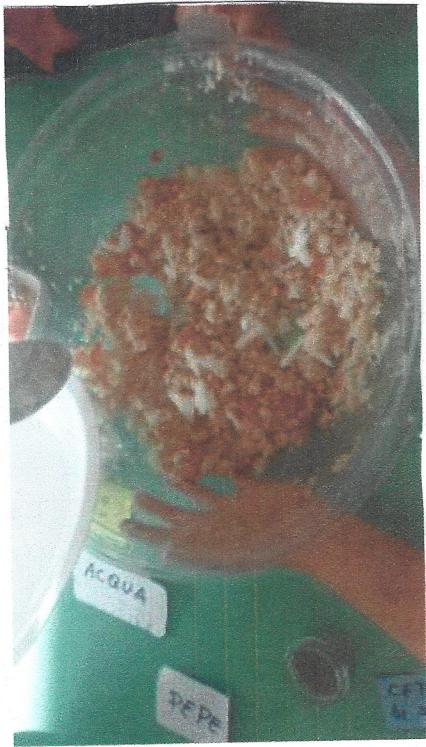
Attraverso queste esperienze il progetto "Bimboil" ci ha arricchito di gusto e sapore.

**VIVA L'OLIO EVO.**

Gli alunni della scuola primaria di Semproniano.



3



VOGLIAMO  
CONDIVIDERLA  
CON TE!

6

LA NOSTRA RICETTA

2

SI CHIAMA...

PANZANELLA

La

1

1



## INGREDIENTI E PREPARAZIONE

### PANZA NELLA

Ingredienti:  
PANE tostato, rafferma, cipolline, basilico, aceto di vino bianco, pomodori, pipolle, olio d'oliva EVO, sale e pepe.

Il procedimento

Per prima cosa mettere in ammollo il pane raffermo per una mezz'ora. Successivamente scolarlo e sbriciolarlo. Nel frattempo sminuzzare la cipolla, i controlli, e il pomodoro. Infine amalgamare gli ingredienti al pane sbriciolato, condire con sale, olio EVO a piacere. Guarnire con le foglie di basilico.

4

## LA SUA STORIA

Piatto toscano famoso per la sua bontà e semplicità. Legato alla tradizione povera e contadina. Si trova in

di questo piatto in uno scritto di Bonaccino del XIV secolo e Bronzino, pittore alla corte dei Medici nel XVI secolo. Dedicata alla panzella una poesia per dimostrare quanto la apprezzasse.

## CI UNISCE PERCHÉ...

la sua freschezza e per la particolare rità di ingredienti che la rendono unica.

5



## INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Occorrente per biscotto salato di Semproniano

250g di farina 00

25g di lievito di birra.

1 dl di olio d'oliva EVO,

1 dl di vino bianco secco,

4 uova,

sale

una

libbra

di semi di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

di anice

## LA SUA STORIA

Questo biscotto simile a un brezel tedesco

nella forma affonda le sue origini nel

Medioevo: da allora, la ricetta si tramanda di

madre in figlia, fino a oggi, ed ogni famiglia

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

realizza la ricetta qualche variante.

## CI UNISCE PERCHÉ...

Ha un buon profumo e un sapore

salato, ottimo per fare merenda,

e per la colazione.

4

5



3

2

Preparare  
Salsicce  
Biscotti  
SI CHIAMA...

VOGLIAMO  
CONDIVIDERLA  
CON TE!

LA NOSTRA RICETTA

6

1



Olio in cattedra

Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

BOMBÓN

VOGLIAMO  
CONDIVIDERLA  
CON TE!



LA NOSTRA RICETTA

SI CHIAMA...  
CREMA DI RATE DI OLIVE

1

2



## INGREDIENTI E PREPARAZIONE

Crema di olive nere di  
fibbianello

Ingredienti:

200 g. di olive nere essiccate

450 g di olio d'oliva c.v.o.

sale e pepe q.b

Procedimento

Per prima cosa prendere le olive nere essiccate e snocciarle. successivamente tritare le olive snocciate con l'aggiunta di pepe e sale. Infine amalgamare il composto ottenuto con l'olio di oliva c.v.o., sale e pepe quanto basta.

## LA SUA STORIA

La storia di questo pasticcino di olive è molto antica e viene fatta risalire già agli antichi Egizi e ai Romani

## CI UNISCE PERCHÉ...

Per il buon sapore delle olive spalmate sul pane, anche abbrustolite il profumo del nostro buon olio d'oliva



1

...viene da  
**FIBBIANELLO**

...lo mangio con  
**pane-brusdottu  
in salata**

Dove?  
**CASA**

Quando?  
**DURANTE I  
PASTI**

Il suo odore è  
**forte**

Il suo sapore è  
**buonissimo**

1

**Martina  
Niccolini**

Il LIBROLO  
DI

Illustration of a girl in a purple top and orange pants.

1

Questo olio EVO

...viene da  
**Belpasso**

lo mangio con  
**pane e origano**

Dove?  
**CASA**

Quando?  
**PER I PASTI**

Il suo odore è  
**profondo**

Il suo sapore è  
**leggero**

1

**Elia  
Fari**

Il LIBROLO  
DI

Illustration of a boy in a red jacket and blue pants.

1

Questo olio EVO

...viene da  
**Fibbianello**

lo mangio con  
**Pasta**

Dove?  
**CASA**

Quando?  
**PER I PASTI**

Il suo odore è  
**forte**

2

**Jacopo  
Corridori**

Il LIBROLO  
DI

Illustration of a boy in an orange shirt and green pants.

2

Questo olio EVO

...viene da  
**Belpasso  
(sicilia)**

...lo mangio con  
**Pane e origano**

Dove?  
**CASA**

Quando?  
**PER I PASTI**

Il suo odore è  
**profondo**

Quando?  
**A MERENDA**

Il suo odore è  
**forte**

**BELPASSO  
(sicilia)**

Quando?  
**A MERENDA**

Il suo odore è  
**profondo**

Quando?  
**PER I PASTI**

Il suo odore è  
**forte**

**BELPASSO  
(sicilia)**

Quando?  
**A MERENDA**

Il suo odore è  
**profondo**




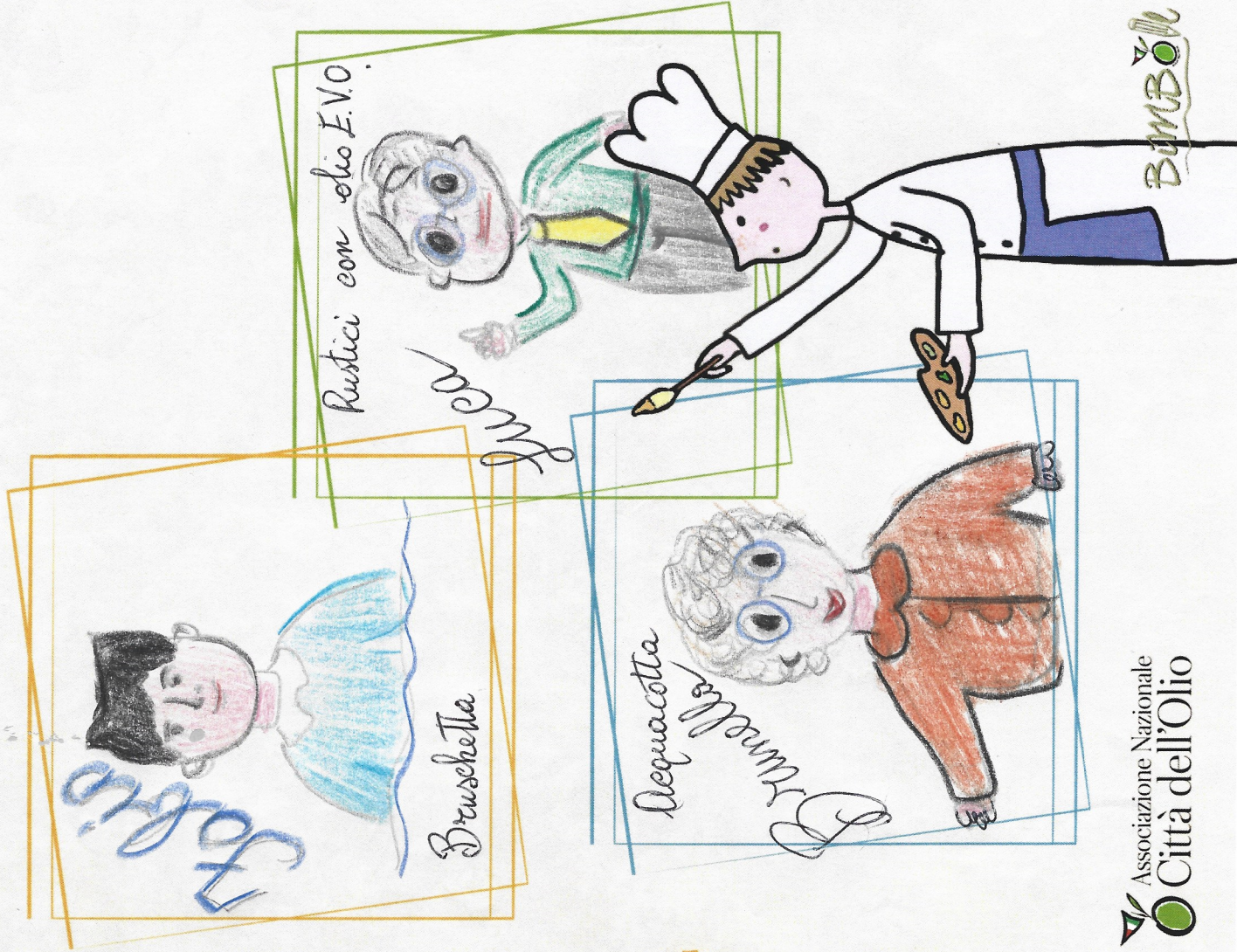
## RITRATTI AD OLIO...

Qual è la storia dell'olio EVO che consumiamo abitualmente? Le sue origini dicono qualcosa anche di noi, del luogo in cui viviamo o da cui proveniamo. Come ci siamo incontrati noi e l'olio EVO? Chi ce lo ha fatto conoscere e insieme a quali ricette?

**I RIQUADRI DIVENGONO DELLE CORNICI  
IN CUI DISEGNARE I VOLTI E I RITRATTI  
DI CHI PRODUCE L'OLIO CHE  
CONSUMIAMO O DI CHI LO UTILIZZA  
INSIEME A NOI PER PREPARARE TANTI  
PIATTI SPECIALI.**

**QUAL È LA STORIA DI QUESTE  
PERSONE? QUALE RICETTA  
SCRIVEREBBERO NEL RICETTOLIO?  
CHIEDIAMO LORO DI RACCONTARCELAI**

 *Olio in cattedra*



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

*BOMB*



OLIO  
E.V.O.

SALE

PANE  
RAFFERITO

CIPOLLA

POMODORO

ACQUA

CETRIOLO  
A STAGIONE

PEPE



AL CAMBIO  
RUGGERO  
'la Sovranità'  
- MEMO

0 UNO DUE TRE QUATTRO CINQUE SEI SETTE OTTO

I NUMERI FINO

0	1	2	3
4	5	6	7
8	9	10	11
12	13	14	15
16	17	18	19
20	21	22	23
24	25	26	27
28	29	30	31



4 CINQUE SEI SETTE OTTO NOVE DIECI

I NUMERI FINO A 20

0	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	

... sottolmente nella





AL GAMBINO  
RUGGERO  
"La Generazione"  
- MEMO

0 ZERO 1 UNO 2 DUE 3 TRE 4 QUATTRO 5 CINQUE 6 SEI 7 SETTE

I NUMERI	
0	1
2	3
4	5
6	7
8	9
10	11
12	13
14	15
16	17
18	19
20	







PANE  
PIPERNA

PATE'  
OLIVE

















ACQUA

PEPE

CET  
di S

Oro giallo

L'olio

Imbottigliamo

Oggi

Olivo, albero prezioso

L'olio ci dona

In autunno

Volentieri raccogliamo le

Olive

## Descrivo la gita al frantoio.

Oggi con le maestre Sara e Federica siamo andati al frantoio da Fabio.

Mentre andavamo al frantoio la maestra Federica ci domandava cosa potevamo dire sulla frangitura delle olive così che Fabio ci potesse rispondere.

Appena siamo entrati dentro ci ha mostrato una macchina molto grande. Quella macchina era sul pavimento serviva per trasportare le olive alla separazione dalle foglie, poi ci ha mostrato un'altra macchina in metallo che serviva per tritare le olive.

Fabio ci ha detto che il calore non deve superare i  $27^{\circ}$ , dopo le olive vengono messe in una macchina che separa la polpa dalle gocce d'olio.

Però a volte la polpa rimane attaccata insieme all'olio quindi passa in un'altra macchina che fa 7.000 giri al minuto così la polpa si stacca del tutto, quindi rimane l'olio.

L'olio viene messo nelle bottiglie sempre etichettate con scritto la scadenza e da dove è stato prodotto.

HAI FATTO UNA BELLISSIMA  
DESCRIZIONE, ILLUSTRATA LA GITA.



BRAVO  
JACOPO



## L'intervista sugli ulivi a Luca e Brunella.

Oggi a scuola sono venuti 2 signori di nome Luca e Brunella, per fargli delle riguardo gli ulivi.

Hanno iniziato con un video sugli ulivi secolari di Fabbianello e sulla raccolta delle olive.

Una volta finito il video la maestra Federica ci ha dato un foglio con delle domande da fare a Luca.

Per esempio quanti ~~anni~~ anni può vivere un olivo, quante specie olivi esistono.

Io in questa intervista sono stata molto felice perché la mia famiglia possiede l'olivo più vecchio di Fabbianello dopo la morte dell'Olivone.

Finite le domande ci hanno salutato e se ne sono andati.