





CONCORSO



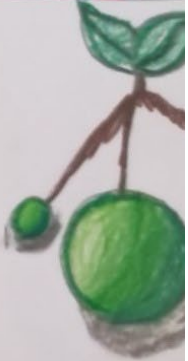
BIMBOTIL

ANNO SCOLASTICO
2023-2024

SCUOLA PRIMARIA
"NICOLA FORMELLI" LIG

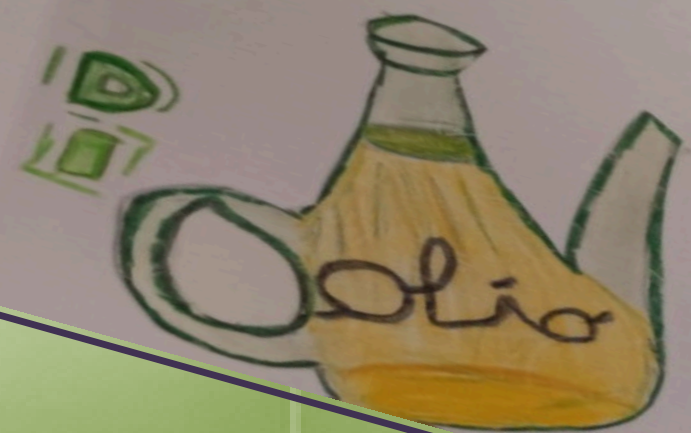
DALLE
ALL'OLIVE
OLIO





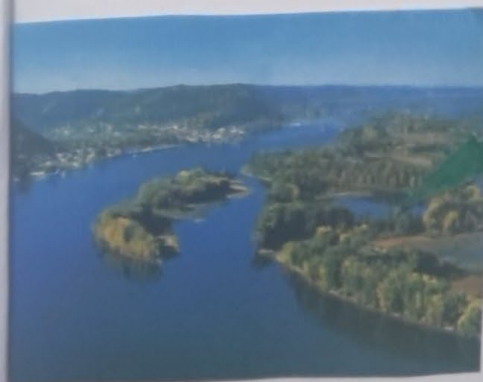


Handwritten text in a stylized, bubbly font, possibly reading "Handbook" or "Handbook".

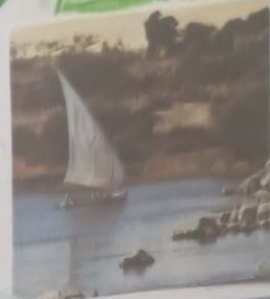


CARTOLIN OILIO...

STATI UNITI

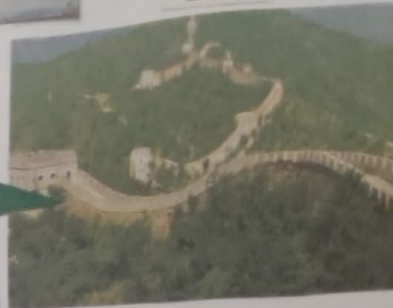


GILEA



EGITTO

CINA



AUSTRALIA



DAL

MONDO

...DALL'EUROPA



► Via caratteristica di Lisbona

La capitale, **Lisbona**, fondata dai Fenici, conobbe il suo massimo splendore tra il XV e il XVIII secolo, quando era la capitale dell'impero coloniale portoghese. È stata quasi interamente ricostruita dopo un catastrofico terremoto che la colpì nel 1755. La parte bassa e quella alta della città sono collegate da caratteristici tram a cremagliera e da un ascensore, costruito nel 1901, che sale per oltre 30 metri.

 **PORTOGALLO**

ITALIA

Roma è una città antica quanto la nostra storia. Ha un patrimonio artistico culturale tra i più ricchi del mondo che attraversa quasi tremila anni di storia. Difficile perciò elencare anche solo i più importanti luoghi che fanno di Roma una città unica. Qui hanno sede i Ministeri, gli organi di Governo, il Parlamento, la residenza del Presidente della Repubblica.



La Basilica di San Pietro.



► L'ingresso del Prado


Madrid, la capitale, conta oltre 3 milioni di abitanti. Chiese, palazzi e monumenti testimoniano il suo passato di capitale di uno degli imperi più vasti del mondo. Il suo principale museo, il Prado, raccoglie straordinari tesori artistici.

 **SPAGNA**

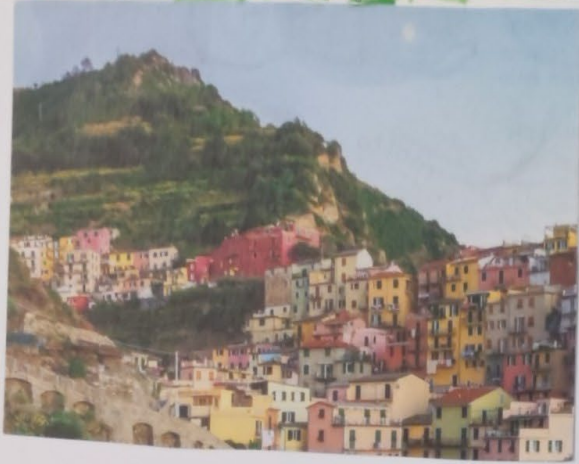


► Acropoli di Atene: l'Eretteo

La capitale della Grecia, **Atene**, è situata in una piccola pianura costiera circondata da alture; al centro della città si innalza l'acropoli, su cui sorgono il Partenone e altri famosissimi monumenti. Oggi Atene ha più di

 **GRECIA**

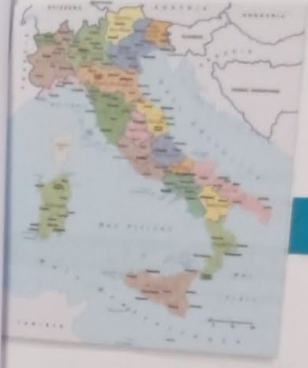
...DALL'ITALIA



LIGURIA



TOSCANA



PUGLIA



ABRUZZO



CAMPANIA

MARCHE

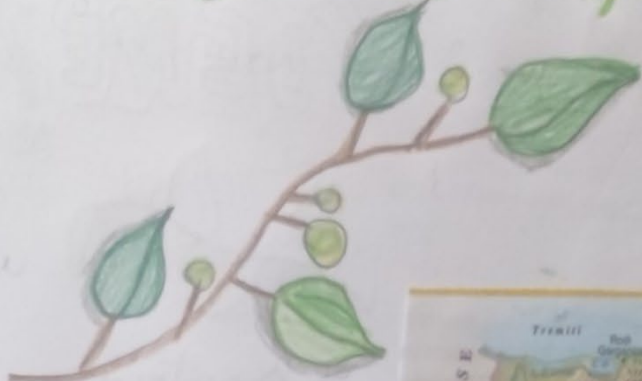


SICILIA

CALABRIA



... ALLA PUGLIA

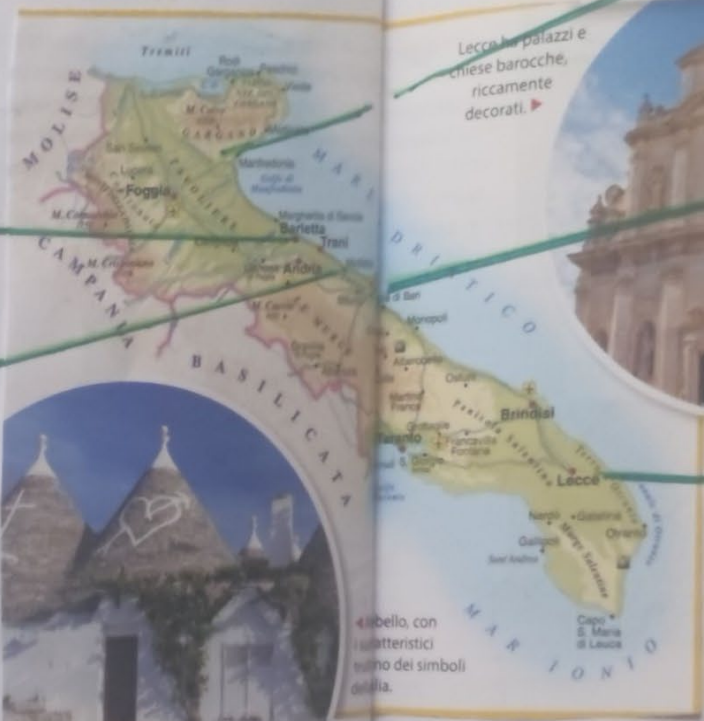


Trantoio Clemente
(Manfredonia 1895)

Lecco ha palazzi e
chiese barocche,
riccamente
decorati.



Trantoio
D'Orario
(Conversano 1964)



Trantoio
Galantino
(Bisceglie 1926)

Trantoio
De Ruvò
(Molfetta 1962)

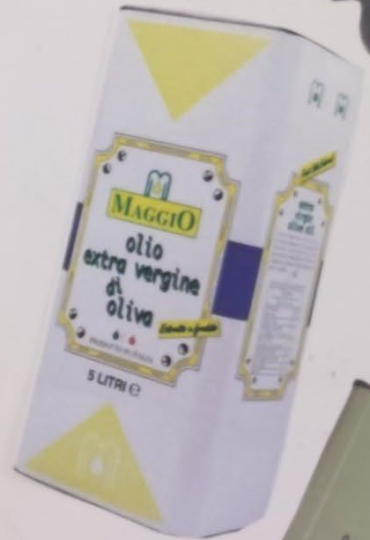


«Bello, con
i caratteristici
simboli
della».

Trantoio
Sant'Oliva
(San Michele
Salentino 1994)

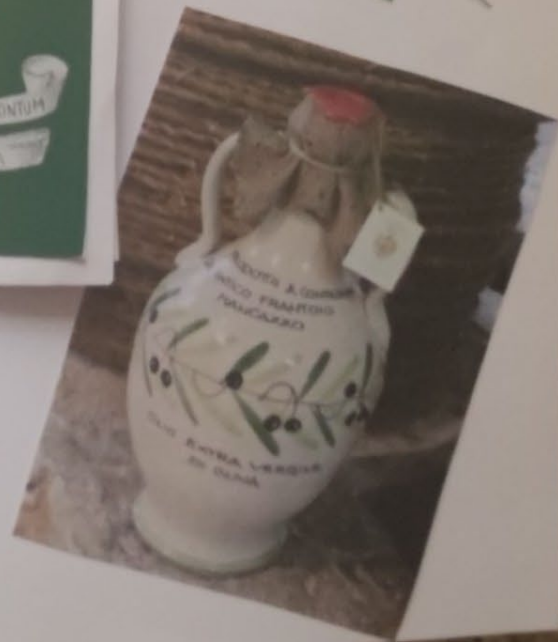
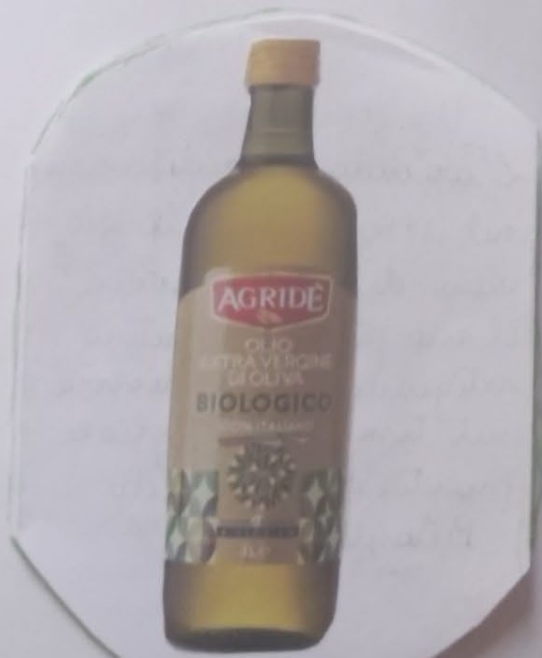


...DA BITONTO.

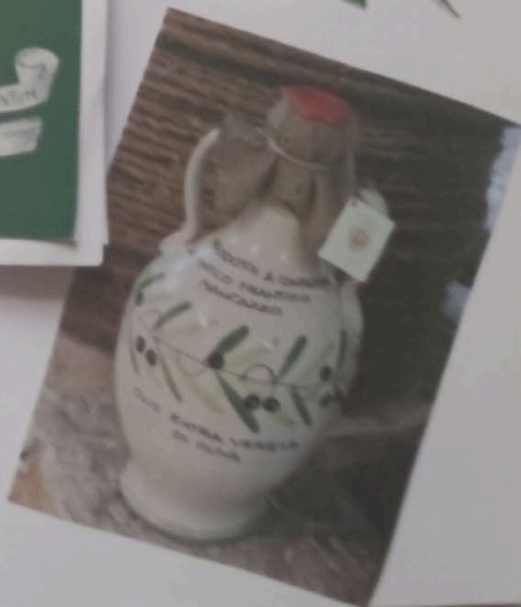


BITONTO

...



BITONTO



Un po' di storia

L'azienda Agride nasce nel 1950 quando il giovane de Santis avvia il suo piccolo frantoio artigianale che diverrà nel tempo il migliore frantoio oleario di Bitonto

Olio prodotto

Bio e Dop: un olio dal sapore unico e corposo naturalmente bio = logico

Il trappeto: un olio che viene imbotigliato così come nasce dal frantoio

Utilizzo

Quest'olio può essere consumato sia con piatti freddi e crudi o per soffriggere.



BITONTO

...



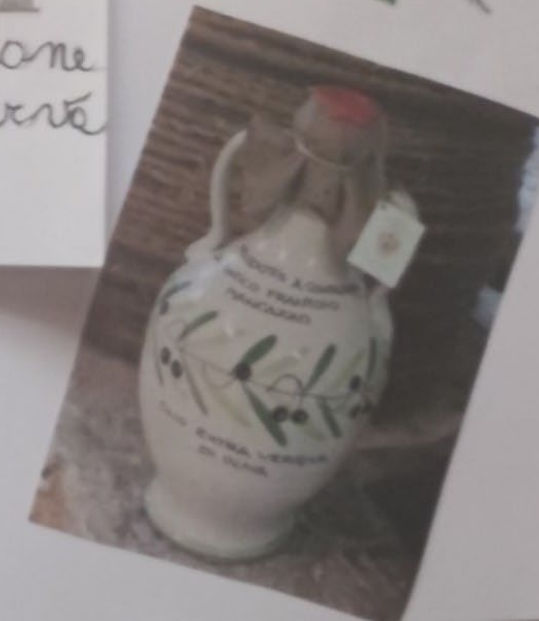
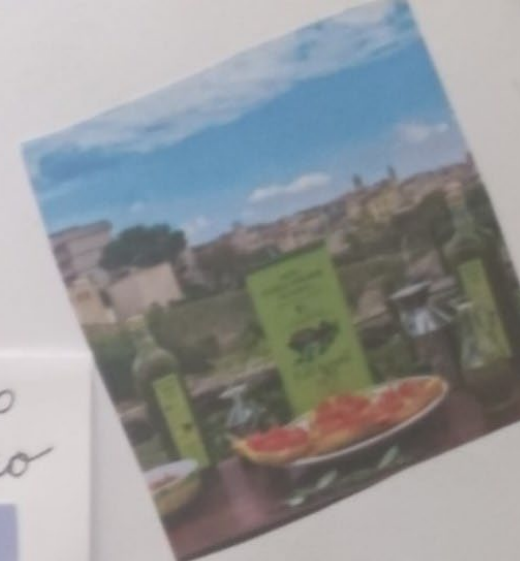
Se un
un di ri
la sua
mondo
quella è
lo cara
e Bitonto
quasi e

Da se Bitonto
guardi dal cielo
i tagli dalle
parole il velo
tutta quanta la
città vedrai
e il suo
tema saprai

Trto al centro
l'ulivo altero



con attenzione
i boni osserva
fiero





ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥

QUANDO L'OLIO NON C'È



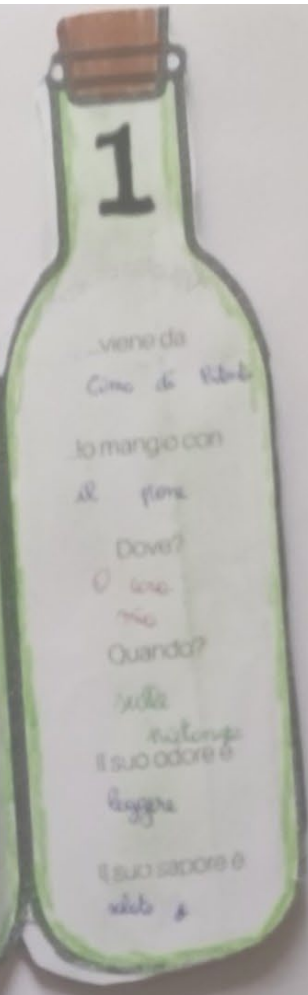
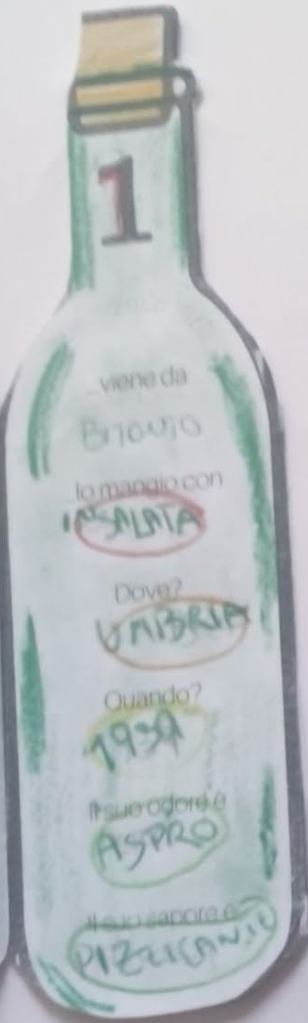
Stretto, burro
e margarina
fanno venire
l'esquolina
Nel dolce e nel
salato
l'olio di semi va
evitato
L'olio di oliva
è e sarà

il dono più
importante per l'umanità
Nutre il corpo e anche la
mente
della cucina è il più
importante ingrediente.



LIBROLLO







TUTTI


IN

TAVOLA

CON

LA
C
C
C
C



Gran signore l'  di oliva
pungente, forte e sano prezioso
più dell'oro
dà agli alimenti un buon
sapore

Sturrica sempre l'appetito
e facilmente viene digerito

L'olio di oliva è
una benedizione
per tutti i piatti
se usato con
attenzione.



Rende il pesce,
le patate, la pasta, la verdur
ra prelibate
e anche le frittare vengono
apprezzate.

In tutto il mondo è famoso,
è un alimento davvero prezioso
Molte e inconfon
dibili le sue
qualità: questa
è sicuramente
una **REALTA'**.



RICETTE DEL MONDO



PABELLA dalla TUNISIA

con sapore
dedicata a Raslen, uno di
noi, con amore!

Paella



Paella



INGREDIENTI



olio di oliva



1 cipolla



900 ml brodo di pollo



paprica



timo



500g di pomodori



1 Kg di riso



succo di limone



Scaldare l'olio di oliva in una padella e aggiungere la cipolla e ammorbidente per 5 minuti. Aggiungere la paprica, il timo e il riso per paelle, quindi spruzzare il vino e far evaporare, quindi aggiungere i pomodori tagliati e il brodo di pollo. Cuocere a fuoco lento per 5 minuti fino a quando il riso è cotto e il riso è tenero. Spruzzare il succo di limone, cospargere di prezzemolo e servire.

FILETTI DI ARINGA

RICETTE EUROPEE

SALSA ROSSO PER
CITRUSTI DOLCI
CATALANI



BELGIO

SPAGNOLA

TORTIGLIAS DI PATATE

DAKOS DI CRETA
GRECIA

Zuppa di cipolle



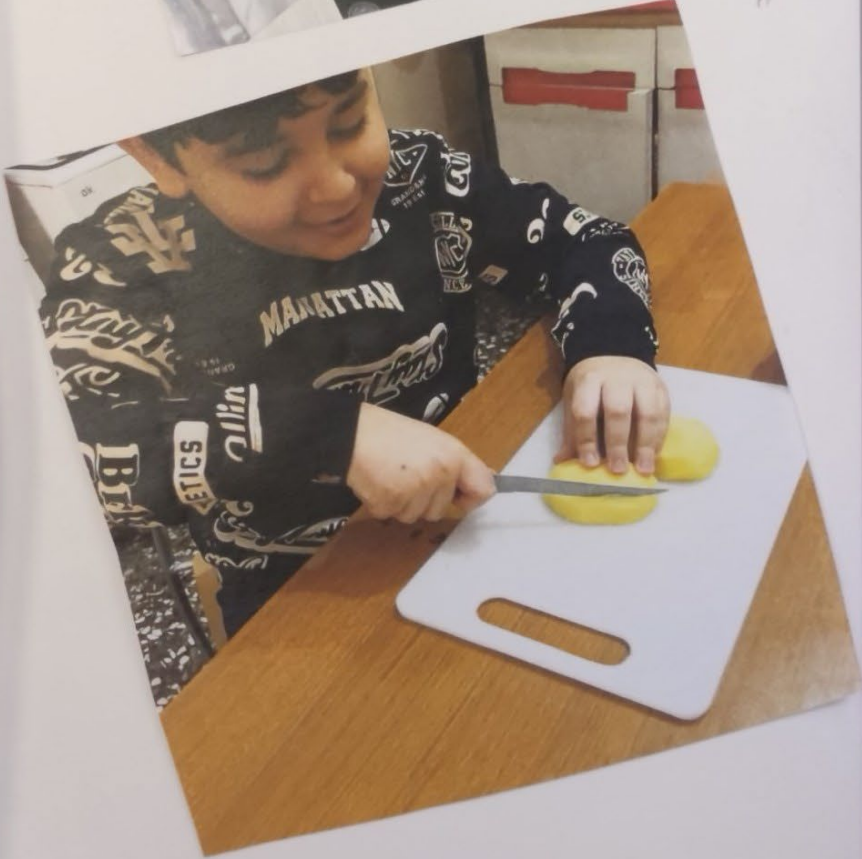
SPAGNA

FRANCESE



FOODS ALL AS

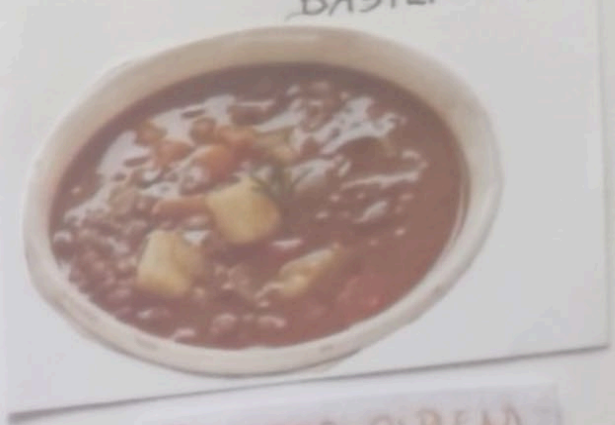
x



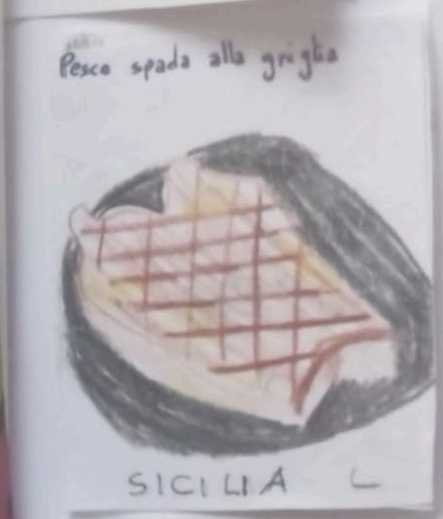
OGNI REGIONE
HA UNA SUA RICETTA



PESTO LIGURIA

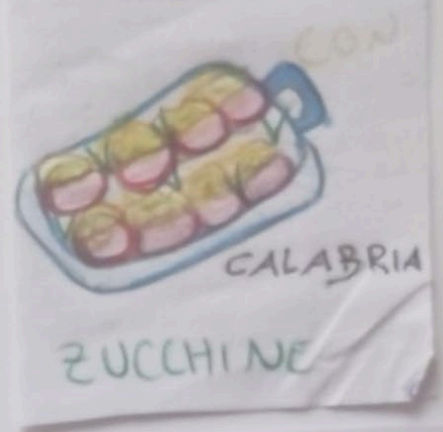


POMODORI RIPIEMI
CON



Pesce spada alla griglia

SICILIA



CALABRIA

ZUCCHINE



MANZO ALL'OLIO

LOMBARDIA



PIZZA

CAMPANIA

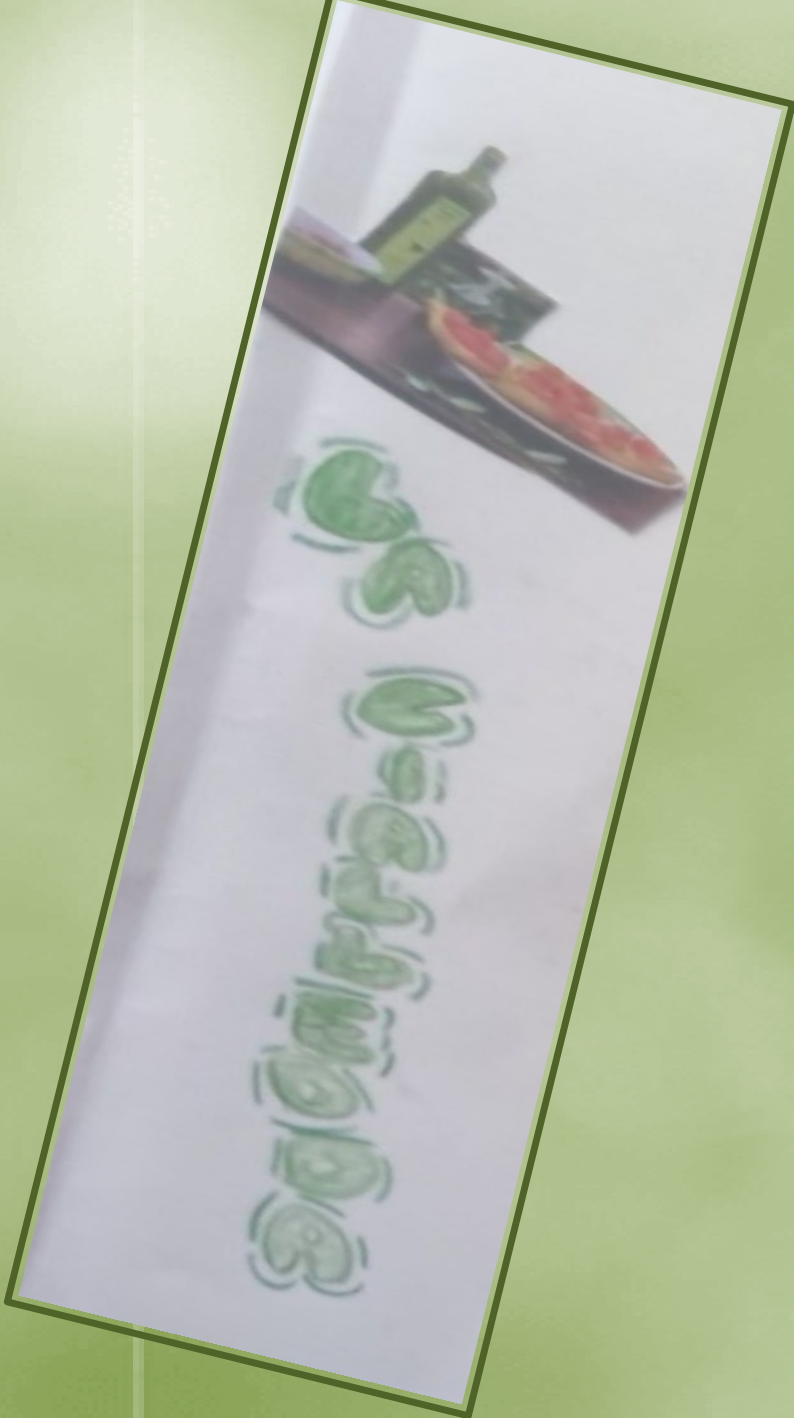
RICETTE



BITONTO

DELLA

TRADIZIONE
DI ...



Con l' **OLIO**

il pane, il basilico e i
pomodori si prepara
una pietanza
sopraffina

LA CIALLEDDA



THE SECRET
RECIPE





3 biscotti che simboleggiano, dal peccato originale, la liberazione sono le SCARCELLE che a Bitonto rappresentano la Resurrezione!
A Basca si preparano e si cuinano e, dopo aver liberato le uole dalla peste, si mangiano

SCARCELLA

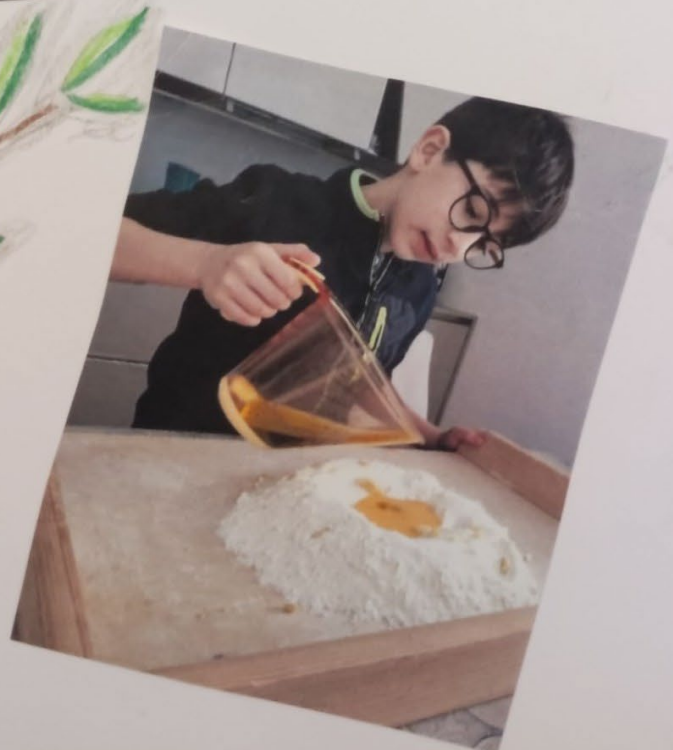
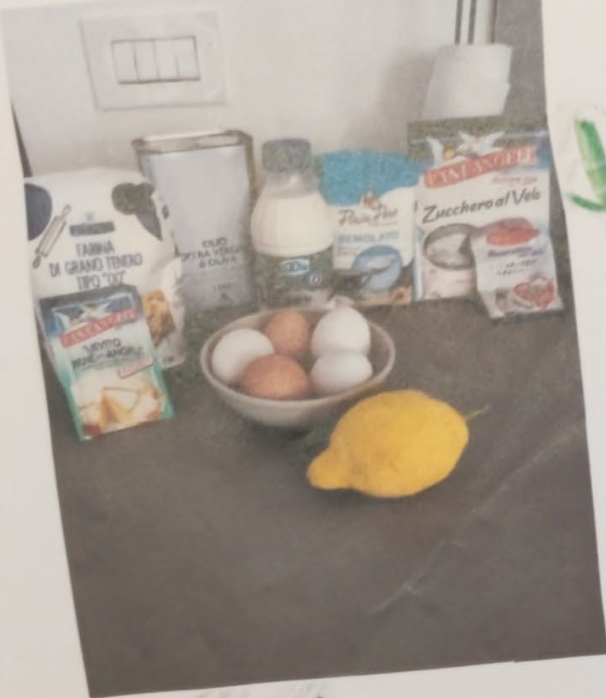




INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

versare la farina su una spianatoia, aggiungere lievito e uovo
 10. Amalgamare con sciroppo di limone e unire l'uovo, iniziando ad impastare. Versare l'olio a filo e far il latte fino a ottenere un composto omogeneo. Passare una forma sferica e lasciar riposare per 30'. E poi far cuocere 4 ore per 9'. Una volta che l'impasto è riposto, dividerlo in porzioni e cuocerle sui filari. Intracciare 3 filari e unire a ciambelle. Servirle una una teglia e porzionare l'uovo solo al centro. Cuocere a 110° per 50'. Una volta fredda, decavare e servire.





Scarcédde de Pàsque

Piacèsse

Che minze rüute de faróine, 150 gràmme de zùcchere, cinghe òure, minze quinde de birre, minze quinde de lätte, la scórze de lemòne grattéute, na büste de levéute de birre se féuce u 'mbàste. Pòue se tirene trè stàise, s'ngertèscene e se chengertàisce la scarcédde. Sàupe a chèsse se mèttene trè jòuve e se spàgne nu vèile de zùcchere. Seschàffe tütte jinde àu fúrne pe dèice menüte e... vite cè te mänge!



ВЕСЕЛА
ПОСЛАВІА



calzàune de Sà'n Gesèppe

Piacèsse

Sàupe àu fùrne de na tièdde sestemóisce la stàise,
ze mitte, pòue, re cepòdde lónghe senza sfrutte, re
rmeccidde lesséute, r' alóje virde senza nùzze, re
sue. Cünze che nu pisciue d'ùgghie e achiute tutte
e nu àlte sfùgghie de stàise, fà re bòchere che na
cióine e sàupe jünge d'ùgghie.
Mitte pòue la tièdde jinde àu fùrne e fàlla còuce
na ménzàure.





Il calzone di cipolle fa ingrassare,
ma è buono da mangiare.
Si gusta a San Giuseppe
insieme alle seppollette.
A Bitonto il 19 marzo è
sempre preparato
perché tutti scontentino il
loro palato.

U calzone de San
Giuseppe



INGREDIENTI



OLIO EVO
100 ml



CIPOLLE
LUNGHE
1Kg



ACQUA



FARINA
500g



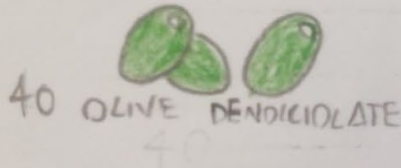
SALE
2 cucchiaini



100 ml



6 POMODORI



40 OLIVE DENUCIOLATE



SPAGHETTI
200g



PEPE
quanto
basta



acciughe

1) Per la sfoglia: versare la farina a fontana e aggiungere l'olio, il vino, il sale e l'acqua quanto basta a rendere l'impasto sodo. Mettere a riposare per circa 30 minuti.

2) Per il ripieno: pulire le cipolle e tagliarle a pezzi lunghi circa un cm e lasciarle per 1 ora in ammollo in acqua.

3) In una padella versare qualche cucchiaio di olio di oliva, le cipolle e cuocere per 30 min.

4) Cuocere gli spaghetti in acqua salata, scolarli al dente.

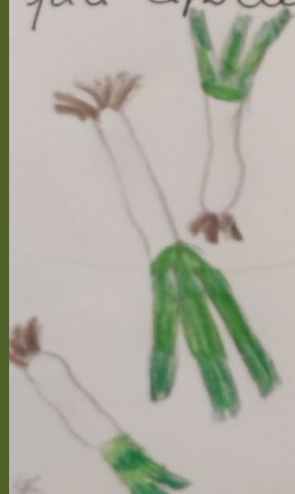
5) Unire alle cipolle cotte gli spaghetti, le scoglie, le olive.

6) Stendere con un matterello l'impasto e ricoprire due sfoglie.

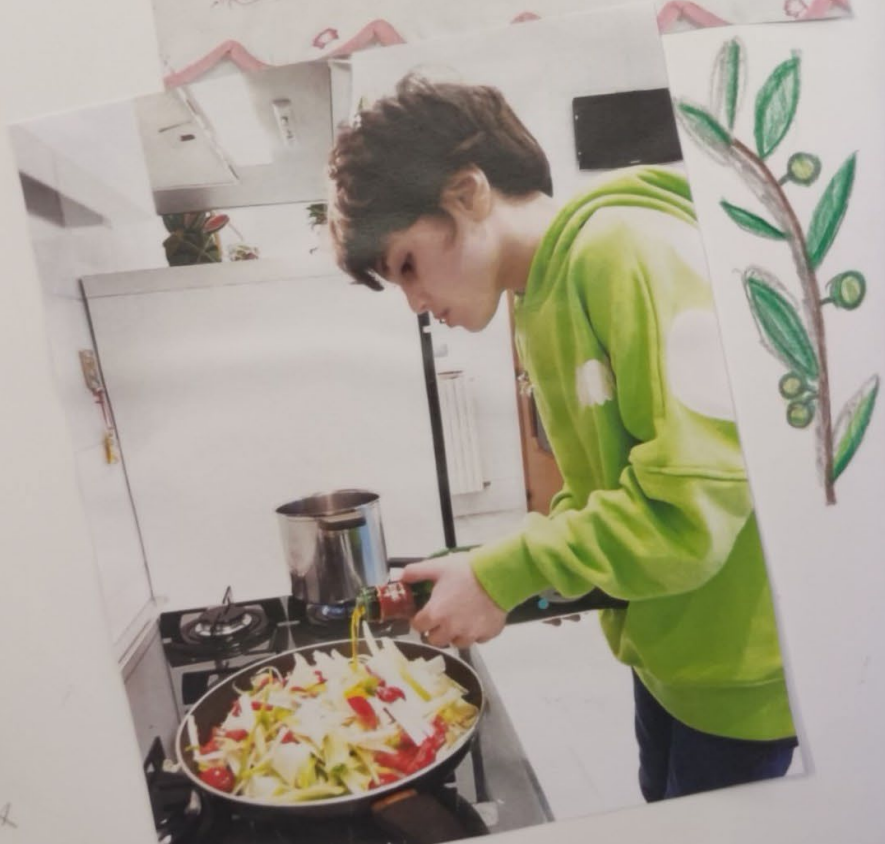
Ungerla di olio la teglia e adagiarvi il disco di pasta, distribuirvi il ripieno, richiuderla con il 2° disco

IL CALZONE DI CIPOLLE TRA STORIA E TRADIZIONE

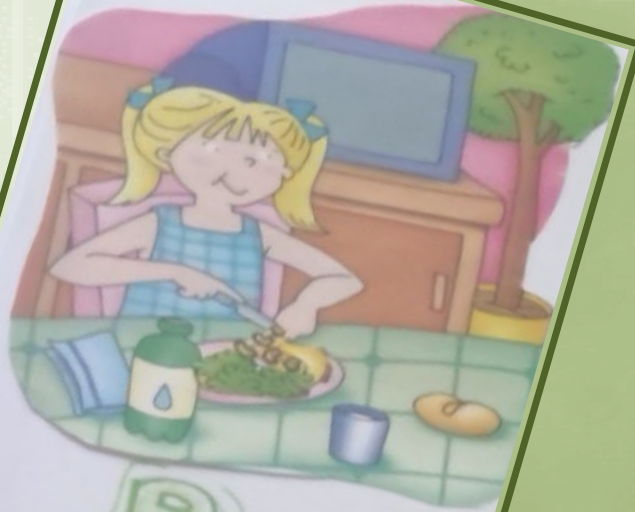
Il calzone di cipolle si pensa nasce per far divertire il bambino mentre la mamma preparava il pane in casa. Infatti davano loro un pezzo di pane che veniva riempito con ingredienti semplici come olive, pomodori e cipolle. Il suo profumo inebria tutti i vicoli del centro storico di Bitonto. Infatti "gli sponsali", che sono l'ingrediente principale del ripieno, hanno il sapore e l'odore delle cipolle ma sono leggermente più dolci. Si dice, inoltre, che il calzone ebbe dato il nome agli "sponsali" ai più cipollotti pugliesi perché era servito



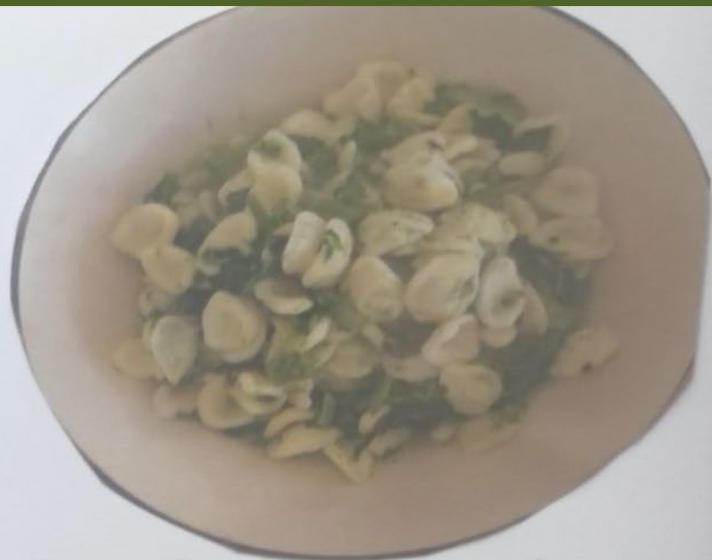
come buon auspicio nel corso delle promesse di matrimonio dei futuri sposi, appunto gli "sponsali". Il calzone è un'usanza delle tavole in particolari occasioni: Carnevale, 19 marzo, giorno di San Giuseppe.







PLEASE FEED
THE FISH



Orecchiette con le cime
di rapa

A Bitonto si mangiano
le rapa cotte o stufate
e, a volte, si chiamano
in soccorso "gli strascinati"
per preparare piatti
prelibati.

PASTA ALLE CIGHE DI ROME...



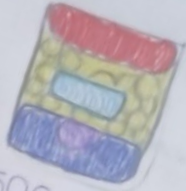
INGREDIENTI:



1 capollo



1 Kg di cime di rape



500 g di ravioli



olio q.b.

sale q.b.



pepe q.b.

FASI:

- 1 Pulire le cime di rape eliminando le foglie esterne e pulendo con un coltellino (o con le mani) solo le foglie interne e il fiore.
- 2 Una volta pronte scuoquatele.
- 3 poi scolatele.
- 4 aragatole bene e tenete da parte. Intanto mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, salata a piacere, che scuoia per lessare successivamente le cime di rape.
- 5 In una pentola ampia versate 30 gr di olio e la cipolla tagliata a striscine e lasciatela soffriggere fino a quando non sarà ben dorata, quindi aggiungete il brodo bollente le cime di rape pulite in precedenza dovranno cuocere per circa 5 minuti. Tirate a 5 minuti di cottura dalle cime, aggiungete nella stessa pentola le anche le ravioli e cuocete per altri 5 minuti. Infine scolate le ravioli e le cime di rape dovranne nella pentola



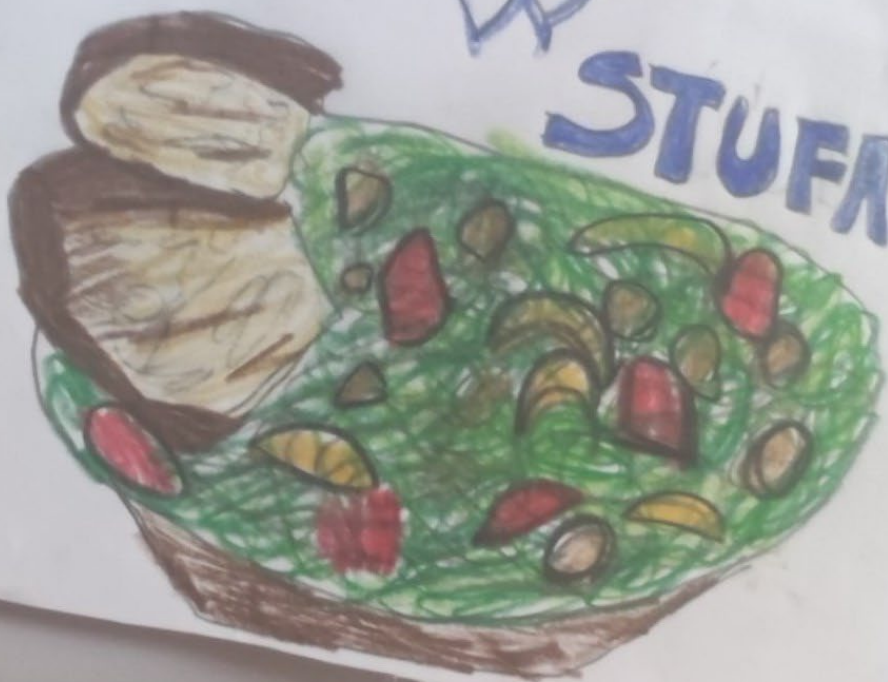




RAPE



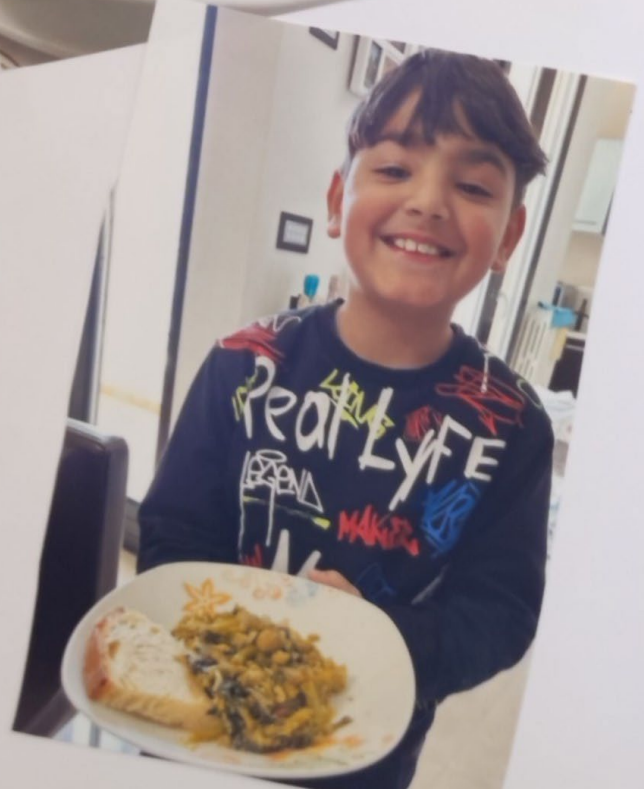
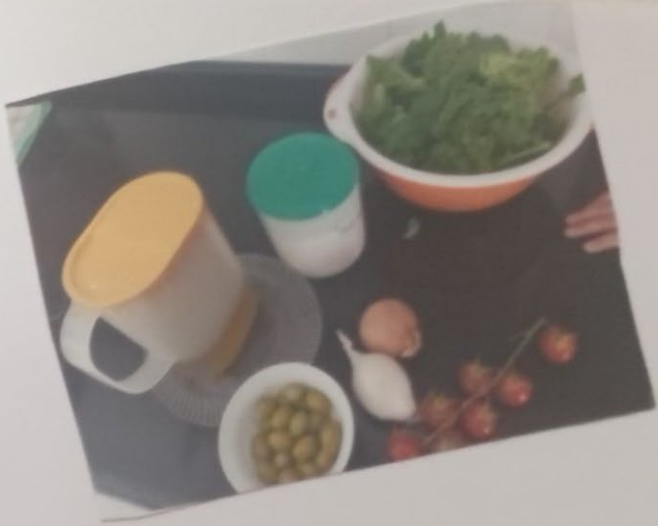
STUFATE



PIZZA

Prendere le rape, pulire, lavare, spezzolare. Nel tegame mettere l'olio extra vergine d'oliva, cipolle, pomodori, rape e ditta. Nel tegame mettere aggiungere le rape e ripetere il procedimento. Infine aggiungere l'acqua e metterlo in cottura.





Piacès

Strascenèute e cime de réupe

Pelizze re réupe, l'avele e farre còuce jinde
all'acque che re sséule. Dòppe ca jhonne
assiute a balle, sciünger re strascenèute e farre
checenéus. 'Mbrotànde léur e n' alóice,

smenezziscere e farre fróisce jinde a na larme
d'ügghie de Vetònde

Dòppe ca si squéute strascenèute e cióime,
cünzere che n' alóice e n' ònze de pàipe a
piacèire



Nelle case bitontine
a Pasqua nelle mattine
non può mancare il tarallo
ingnocchiato
in segno di devozione per
il Signore glorificato.

TARALLI

INGNOCCIATO





500 gr. di
farina



100 ml
di olio



100 gr. di
zucchero



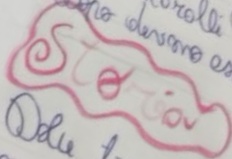
2 UOVA

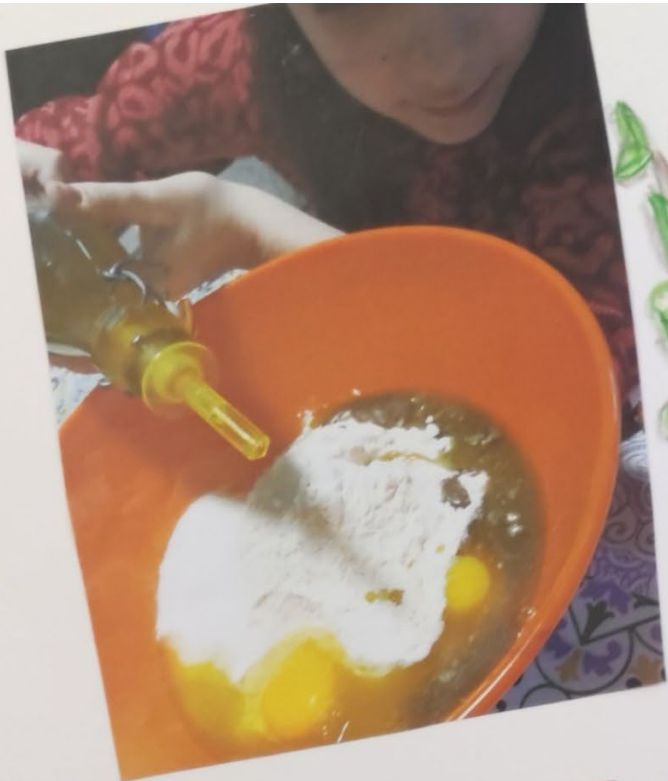
INGREDIENTI

RICETTA

In una ciotola mettere mezzo chilo di farina, 2 uova, 100 ml di olio, 100 gr di zucchero. Dopo aver creato con la mano degli impasti, i torcilli devono polvere in acqua. Prerogative: ordoli e occupati. Dopo devono essere infornati a 130° gradi per 45 minuti.

Della tipico bilantimo e poggiale dove il suo nome oleo somiglianza delle gomme imbracciate di goni in oleo.







I TORRELLI INCROCIATI

Questo dolce tipico del periodo pasquale a Bitonto è molto particolare sia per il suo aspetto inconfondibile, sia per la sua preparazione davvero unica. La storia legata a questo dolce sembra avrebbe risale addirittura ai tempi biblici. La leggenda, infatti, dice che questi torrelli devono il loro nome alle somiglianze delle loro forme alle gambe incrociate di Gesù in croce.

TRA
STORIA
LEGGENDA

Questo percorso ci ha fatto
capire
quanto l'olio possa servire.
È utilizzato a Bitonto in
particolare
perché c'è il clima giusto per
coltivare l'ulivo in particolare
È stata un'esperienza da ricorda
re
perché ci ha fatto tanto divertire
e molto imparare

Gli alunni delle
4^e G