

The Mediterranean begins and ends with the olive tree". It is grown in temperate areas where there is so much sun.

Ecco fatto
le OLIVE e l'OLIO
nella fattoria del parco



Nella fattoria si producono molti cibi appetitosi! Le marmellate, le conserve, i formaggi e l'olio. Sono tutti prodotti naturali, senza aggiunta di conservanti, additivi e grassi industriali che possono danneggiare il nostro organismo.

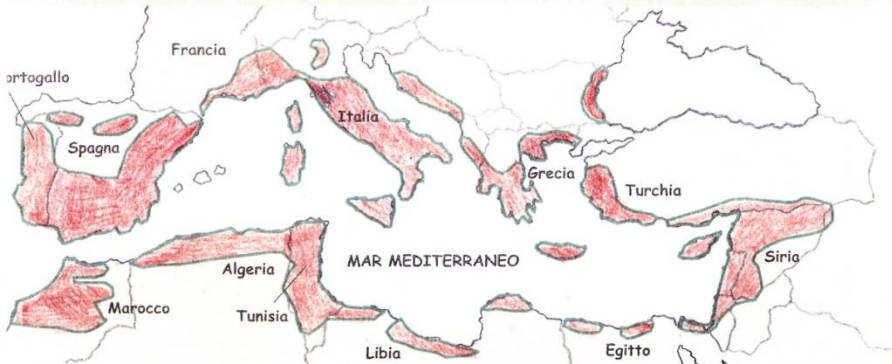
Indovina che cos'è

Sulle tavole italiane è importante come il pane. Ci condisci l'insalata che diventa prelibata. Che dir poi della bruschetta? Non puoi certo farla senza! E se ci frighi la polpetta sentirai la differenza!

È l' **OLIO**

Dove vive l'olivo?

"Il Mediterraneo comincia e finisce con l'olivo" dicevano gli antichi, per distinguere quest'area a clima temperato dalle province fredde e umide a nord e dalle zone desertiche a sud e ad oriente. Colora dentro le linee verdi per sapere dove vive l'olivo!



Il gioco delle 5 S

Un detto contadino narra che l'olivo per crescere ha bisogno di 5 S. Osserva la figura e scrivi le parole giuste!

La **SCALIA** serve per tagliare i rami che non danno frutti.

L'olivo sopporta i **SASSI** nel terreno che impediscono alle altre coltivazioni di crescere.



Vive nel Mediterraneo dove c'è tanto **SOLE**

Nel campo non possono stare in compagnia di altre piante e quindi devono stare **SOLI**

Lo **STALLATICO** deve essere aggiunto al terreno ogni anno per arricchirlo di nutrienti.

SOLUZIONE: scure: sole: soli: stallatico: sassi: sassi

Un anno con l'olivo

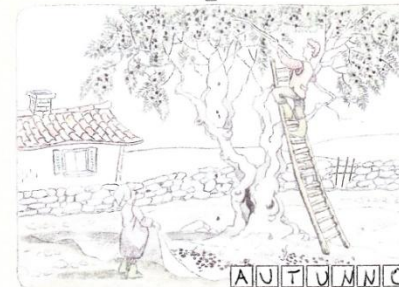
La vita degli olivi è scandita dalle stagioni. Riconosce e scrivi vicino al disegno.



Il terreno viene lavorato per trattenere l'acqua e l'albero viene potato per eliminare i rami vecchi.



A 7 anni di età spuntano i fiori. Il vento, che trasporta la polline da una pianta all'altra, permette la fecondazione.



Le olive diventano viola e aumentano il contenuto in olio. Sono pronte per essere raccolte con i rastrelli o percuotendo le fronde con dei bastoni.

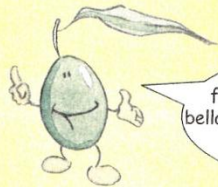


Le olive sono i frutti che nascono dai fiori fecondati; con il caldo crescono velocemente diventando verdi e brillanti.

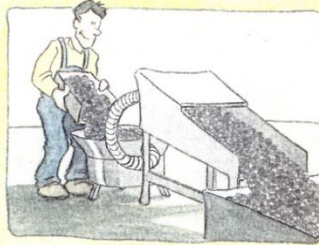
Cosa avviene nel frantoio?

Nel frantoio le olive vengono trasformate in olio... vediamo come!

1



Arriviamo al frantoio impolverate e una bella doccia è quello che ci serve prima di iniziare la trasformazione!



LAVAGGIO

2



Veniamo triturate e ridotte in pasta! Ora saranno le gocce d'olio che diventano sempre più grandi a parlare per noi. Ciao!

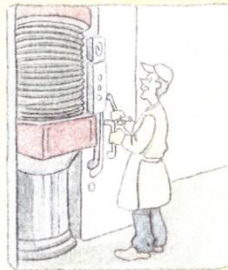


FRANGITURA

3



La pasta ottenuta viene spremuta, ma tra me e le mie compagne ci sono ancora tantissime gocce d'acqua.

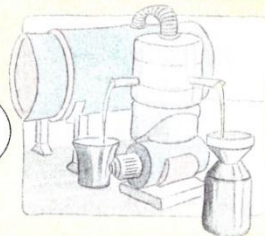


SPREMITURA

4



Poiché l'acqua e le altre impurità sono più pesanti di noi gocce d'olio, loro vanno a fondo e noi, finalmente, potremo galleggiare tutte insieme!



DECANTAZIONE

5



Finalmente unite, per profumare e condire i vostri cibi e per arricchirli di tante vitamine, dobbiamo stare lontano dalla luce e dal caldo.



IMBOTTIGLIAMENTO

Fastidiosa come una mosca

E' una piccola mosca la peggior nemica dell'olivo e dell'olio! Parti dall'1 e cerca nel labirinto la strada che deve fare per arrivare all'uscita! Ma attento, il contadino cercherà di intrappolarla!!!

1

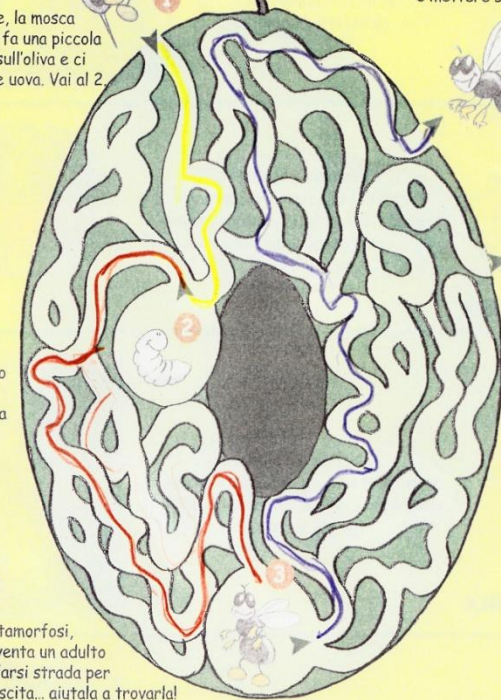
In estate, la mosca dell'olivo fa una piccola puntura sull'oliva e ci depone le uova. Vai al 2.



Finalmente siete arrivati all'uscita! Ora la mosca è pronta per volare via e mettere su famiglia.

2

Dalle uova nascono le larve che mangiano e scavano gallerie: segui la strada giusta per arrivare al 3.



Peccato, sei finito in trappola! Gli agricoltori le mettono per controllare quante mosche attaccano le olive! Quando le mosche sono troppe, sono costretti ad intervenire con dei trattamenti.

3

Con la metamorfosi, la larva diventa un adulto che deve farsi strada per trovare l'uscita... aiutala a trovarla!

La mosca fastidiosa fa l'olio acido

Lo sapevate che la qualità dell'olio dipende dalla sua acidità?!
Ma perché l'olio diventa acido? E forse nervoso?



Quando le larve scavano nelle olive, o le olive si ammaccano cascando per terra, o la spremitura avviene troppo tempo dopo la raccolta, la polpa delle olive si ritrova a contatto con l'aria e alcune sostanze si modificano aumentando l'acidità.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA si ottiene dalla prima spremitura delle olive e deve avere un'acidità inferiore all'1%.

L'OLIO DI OLIVA può avere un'acidità superiore e viene ottenuto da spremiture successive.

Paese che vai... olio che trovi!

L'olio di oliva si usa soprattutto nei paesi mediterranei ed è l'unico che deriva dalla spremitura della polpa di un frutto. Altri olii, che vengono prodotti in altre zone della Terra, derivano da semi o frutti secchi (noce di cocco, palma, mais, arachide, soia, girasole). Per estrarre l'olio da questi ultimi, è necessario trattarli con delle sostanze che sciolgono i grassi, dei derivati della benzina.

Arachide ●
Africa, Asia, Sud America

Mais ●
Europa, Nord, Centro e Sud America

Soia ●
Cina, Nord e Sud America

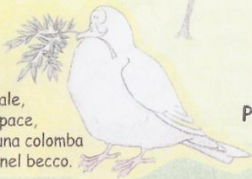
Cocco ●
Africa, Asia, Sud America

Girasole ●
Europa, Nuova Zelanda

CURIOSITÀ

Perché l'olivo è simbolo di pace?

Nell'Antico Testamento la fine del diluvio universale, simbolo del ritorno della pace, fu segnato dall'arrivo di una colomba con un ramoscello d'olivo nel becco.



Palma

Africa, Asia, Sud America

Prova a colorare la mappa secondo le indicazioni

Magiche combinazioni

Conoscendo il clima della tua regione scopri la magica combinazione che serve per poter coltivare l'olivo. Metti una x nei box giusti!

CLIMA

tropicale **temperato** polare

ALTITUDINE

mare **collina** montagna

TERRENO

sabbioso **sassoso** argilloso

PIOGGIA

scarsa **stagionale** continua

SOLUZIONE: collina, temperato, sassoso, stagionale

L'olio, una risorsa per mille usi

Nell'antica Grecia un cittadino che faceva il Ginnasio in un anno usava l'olio nelle quantità indicate qui sotto. Indovina per cosa!

30 l per **Bellezza**

come unguento, arricchito con profumi ricavati da erbe e fiori.



2 l per **Onorare**

gli Dei. Anche nella religione cristiana l'olio è considerato sacro. Lo sapevate che nella lingua ebraica Cristo vuol dire "l'unto"?



1/2 l come **Medicamento**

nelle pomate e balsami per curare ferite, prurito, ustioni e da bere per curare i casi di avvelenamento e di stitichezza.



3 l per **Illuminare**

da bruciare nelle lanterne.



20 l per **Alimentare**

per condire i cibi.



SOLUZIONE: bellezza; medicamento; illuminare; alimentare

Giganti viventi

Un olivo vive 150 anni circa, ma alcuni esemplari hanno raggiunto 3.000 anni! Uno di questi vive nel Lazio, a Canneto Sabino, ed ha raggiunto i 7 metri di circonferenza. Dicono che gli alberi parlino tra loro attraverso il vento: prova a immaginare quante ne ha sentite l'olivo di Canneto, nel corso della sua lunga vita!

Collega gli avvenimenti agli anni giusti!

Scoperta dell'America → 1492 d.C.

Nascita di Gesù Cristo → anno 0

Costituzione italiana → 1945 d.C.

Unità d'Italia → 1861 d.C.

Sei nato tu! → 1945 d.C.

Nascita di Roma → 753 a.C.

Nascita della civiltà etrusca → 800 d.C.

Incoronazione di Carlo Magno → 800 d.C.

Nascita di Giulio Cesare → 100 a.C.

SOLUZIONE: 1000 a.C./Nascita della civiltà etrusca - 753 a.C./Nascita di Roma - 100 a.C./Nascita di Gesù Cristo - anno 0/Nascita di Giulio Cesare - anno 0/Nascita di Gesù Cristo - 800/Incoronazione di Carlo Magno - 1492/Scoperta dell'America - 1870/Unità d'Italia - 1945/Constituzione Italiana