

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## LA PIANTA

Leggi la descrizione botanica della pianta di olivo.



*famiglia:* Oleacee (come il gelsomino, il lillà e il frassino)

*portamento:* arbusto sempreverde, molto longevo, che può raggiungere i 10 m di altezza e vivere anche centinaia di anni.

*foglie:* ovali lanceolate, opposte e con un picciolo corto. La pagina superiore di ogni foglia è verde scuro, quella inferiore è più chiara e argentea. Margine intero e che si rivolge leggermente verso il basso.



*fiore:* si chiama mignola, è piccolo, di color bianco crema e ha quattro petali. I fiori sono riuniti in racemi vicino alle foglie di giovani rami.



*frutto:* si chiama oliva. È di forma ovale, ha un nocciolo e una buona polpa ricca.

Scopri di quale zona è originaria la pianta di olivo. Sostituisci ogni simbolo con la lettera corrispondente, poi scrivi sui puntini le parole.

A	E	I	M	N	O	R	S
↗	÷	:	↑	^	↖		≠

↗ ≠ : ↗    ↑ : ^ ↖ || ÷ : .....

Osservare la pianta di olivo e memorizzare le parole chiave.

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## L'ULIVO NELLA STORIA

■ Leggi il testo, poi inventa e scrivi un titolo generale e un titoletto per ogni paragrafo.

.....

.....

L'origine della pianta di ulivo è incerta, risale forse al 6 000 a.C. e si pensa che l'olivo provenga dall'Asia Minore, nel territorio compreso tra il sud del Caucaso, gli altopiani dell'Iran e le coste mediterranee della Siria e della Palestina.

.....

Nell'antico **Egitto** l'olio era considerato un bene di lusso e si usava per le cerimonie sacre, come l'imbalsamazione, ma se ne faceva anche un uso alimentare.

.....

Si pensa che sia dei **Fenici** il merito di aver contribuito a diffondere l'ulivo su tutte le coste mediterranee dell'Africa e del sud Europa, in particolare nelle maggiori isole greche.

.....

Gli **Etruschi** portarono l'ulivo in Italia verso la metà del I millennio a.C., ma furono gli antichi **Romani** a farlo diventare uno dei pilastri dell'economia, organizzando un proficuo commercio in tutto il Mar Mediterraneo; inoltre, ampliarono gli studi sulla coltivazione dell'ulivo e furono i primi a esercitare le pratiche di potatura e di concimazione più efficaci; costruirono strumenti per la spremitura delle olive e perfezionarono le tecniche di conservazione dell'olio. L'olio assunse una funzione strategica nel campo dei commerci e delle attività di scambio tra diversi popoli. Nei principali porti dell'Impero navi cariche di anfore di olio partivano dalle regioni olearie per raggiungere il nord Europa.

.....

Con il crollo dell'Impero Romano e in seguito alle **invasioni barbariche**, la pratica di coltivazione dell'ulivo quasi scomparve. La pianta riuscì a sopravvivere nei **monasteri** e nelle **abbazie** perché i frati utilizzavano l'olio di oliva sia come alimento sia nelle celebrazioni religiose.

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## L'OLIO E I GRECI

**■** Leggi il testo, poi rispondi alle domande in classe.

L'ulivo era alla base dell'economia greca e caratterizzò il paesaggio roccioso della Grecia. Gli antichi Greci usavano l'olio in vari modi: come alimento; come medicamento per curare ferite, scottature e per i "mali del ventre"; per l'illuminazione; come ornamento dei vincitori olimpici; per rendere brillanti i capelli e morbida la pelle del corpo. Gli atleti vincitori delle Olimpiadi di Atene erano premiati con anfore piene di olio di oliva ed erano riccamente ornati con rami d'ulivo.

C'erano leggi severe per chi sradicava una pianta di ulivo, perché nella mitologia greca l'ulivo era il dono di Atena agli uomini. Intorno al primo albero d'ulivo fu costruito un tempio sull'acropoli di Atene, dunque tagliare uno di questi alberi, voleva dire denigrare un dono divino.

rid. e adatt. per esigenze scolastiche da [tipicosalento.it/2021/01/25/storia-dell-olivo](http://tipicosalento.it/2021/01/25/storia-dell-olivo)

- Come usavano l'olio nell'antica Grecia? Oggi si usa nello stesso modo?
- Com'è fatta e di quale materiale è un'anfora?
- Chi era Atena?

**▲** È stato calcolato che ogni cittadino adulto che frequentava il ginnasio consumava più di 55 litri di olio all'anno: scopri com'erano suddivisi, eseguendo i calcoli.

per l'igiene corporea  $100 - 10 = \dots : 2 = \dots - 15 = \dots$  litri

per l'alimentazione  $500 : 2 = \dots - 230 = \dots$  litri

come lubrificante o per l'illuminazione  $90 : 3 = \dots : 10 = \dots$  litri

per usi rituali  $18 - 10 = \dots : 4 = \dots$  litri

come medicamento  $2 : 4 = \dots$  litri

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## DOVE CRESCE L'ULIVO?

A causa delle antichissime origini, della vasta area di diffusione e dell'incrocio fra le varie specie, il numero di varietà di piante di ulivo è enorme; si stima che nel mondo ne esistano circa 2000 varietà. Solo nel Mediterraneo sono presenti più di 1000 tipi di ulivi diversi. In base al clima e alla qualità del terreno, gli ulivi si sono sviluppati in maniera differente per centinaia di anni e alcuni tipi sono limitati a singoli Paesi o zone. L'Italia, grazie alla sua conformazione territoriale e alle condizioni climatiche favorevoli, è uno dei Paesi più ricchi per numero e varietà; tutte le regioni, tranne Piemonte e Valle d'Aosta, hanno solide tradizioni legate alla coltivazione dell'ulivo.

rid. e adatt. per esigenze scolastiche da:  
Michel Montignac, *L'olio d'oliva*, Hobby & Work

- Scopri sulla carta quali sono le regioni italiane che detengono il 60% della superficie nazionale coltivata a ulivo. Scrivi i loro nomi nelle etichette.



Conoscere le aree geografiche adatte alla coltivazione dell'ulivo.

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## LA RACCOLTA DELLE OLIVE

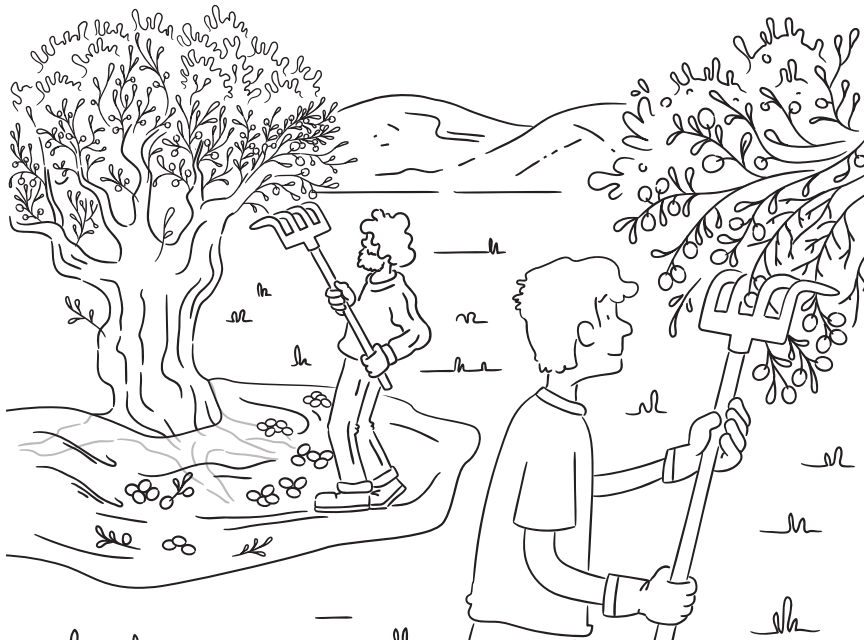
In Italia la raccolta delle olive avviene fra ottobre e dicembre, a seconda delle zone. La raccolta deve essere fatta con cura, per evitare di danneggiare le **drupe**. Le olive possono essere raccolte con vari metodi.

Scopri i vari tipi di raccolta delle olive, poi scrivi quale metodo è illustrato nel disegno.

**Battitura:** tecnica che prevede di colpire delicatamente i rami degli ulivi con degli appositi bastoni in legno, per far in modo che i frutti cadano sui teli; è il metodo più antico e tradizionale.

**Brucatura:** metodo che prevede la raccolta delle olive esclusivamente a mano. Ogni oliva viene raccolta una a una dall'albero, evitando in questo modo che possano accidentalmente spezzarsi le drupe. Si sale su lunghe scale a pioli di legno e si usano appositi pettini (**pettinatura**) e sacche a tracolla. Si tratta di un metodo lungo ma che dà la possibilità di scegliere i frutti migliori.

**Scrollatura:** un braccio meccanico posizionato vicino all'albero permette di muovere i rami e far cadere le olive sui teli.



.....

**CURIOSITÀ ?!**

Le olive usate per produrre olio sono raccolte quando la buccia raggiunge un colore rosso-vinoso nero, cioè più tardi rispetto alla maturazione fisiologica, perché quando il frutto è naturalmente maturo la spremitura porterebbe a un olio di scarsa qualità!

Conoscere i diversi tipi di raccolta delle olive.

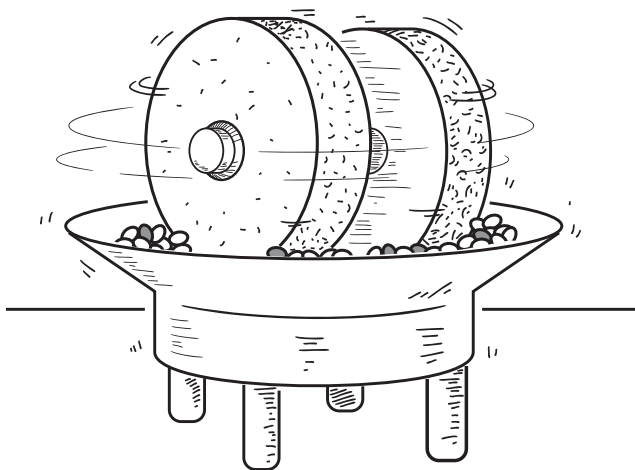
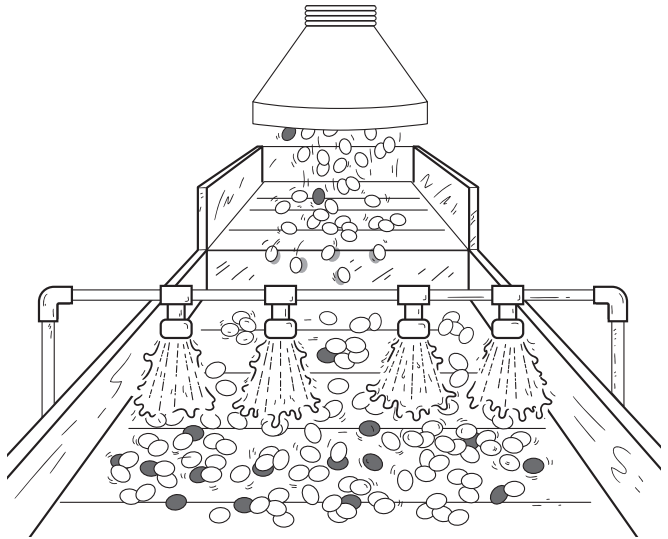
# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## LA LAVORAZIONE DELLE OLIVE (A)

Man mano che le olive vengono fatte cadere, sono raccolte in sacchi di iuta, per evitare che il contatto diretto con il terreno umido possa farle marcire. Lo stoccaggio in sacchi di iuta o casse dev'essere il più breve possibile. L'ideale sarebbe spremere le olive il giorno della raccolta.

■ Leggi le prime fasi della lavorazione in questa scheda e le altre fasi nella scheda 7 (*La lavorazione delle olive B*).

**LAVAGGIO:** arrivate in frantoio le olive sono adagiate nel cosiddetto «tramoggia da carico», un elevatore a nastro per la separazione delle olive dalle foglie. Poi, sono lavate accuratamente per eliminare fango, polvere, terra e tutto ciò che si è depositato sui frutti durante i mesi all'aria aperta. Per ottenere un olio di qualità, le olive devono essere di prima scelta e, prima di essere spremute, non devono subire nessun trattamento oltre al lavaggio sotto l'acqua fredda.



**MOLITURA:** è la fase di frantumazione dei frutti. Serve per ottenere una pasta grezza e densa, dall'odore inconfondibile, chiamata **pasta di olio**. I metodi impiegati per la molitura sono due: la **molitura classica** e la **frangitura**.

### APPROFONDIMENTO

La **molitura classica** è il metodo più antico e avviene per mezzo della **molazza**, uno strumento che permette un'azione meccanica: due grandi ruote compiono un'azione di sfregamento per separare polpa e noccioli. La **frangitura** avviene con il **frangitore a martelli**, un macchinario che permette di comprimere i frutti; è il metodo oggi più utilizzato.

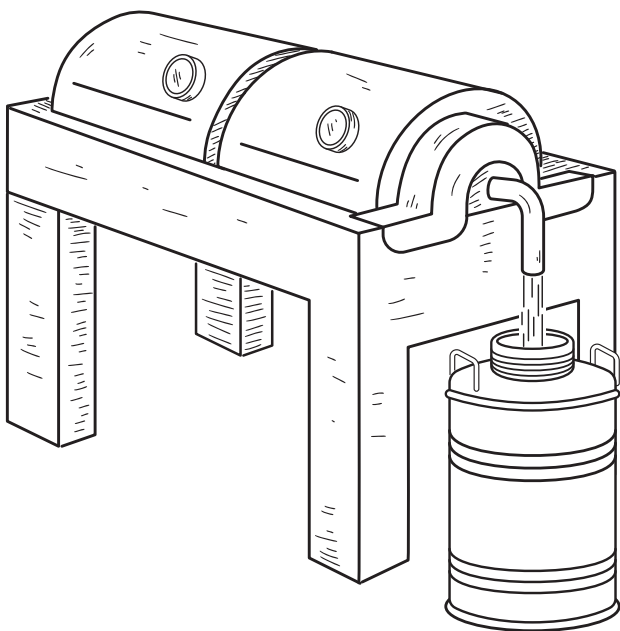
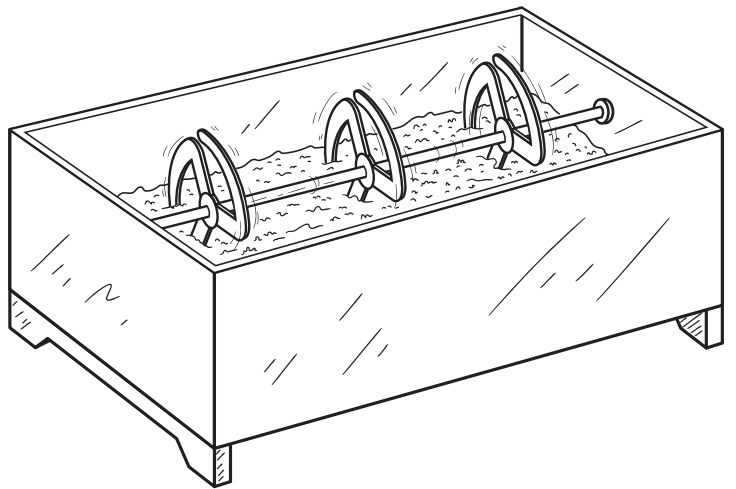


# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## LA LAVORAZIONE DELLE OLIVE (B)

Leggi le altre fasi della lavorazione in questa scheda e le prime fasi nella scheda 6 (*La lavorazione delle olive A*).

**GRAMOLATURA:** serve per separare le particelle di olio da quelle dell'acqua. Avviene nelle **gramole**, che sono grandi vasche in acciaio in cui sono presenti delle pale elicoidali che ruotano lentamente, permettendo la separazione. Deve durare al massimo 40 minuti ed è una fase delicata: un errore può compromettere le proprietà chimico-organolettiche della produzione dell'olio extra vergine; inoltre, la temperatura massima in questa fase non deve superare i 27°C o si avrà un peggioramento del sapore e la perdita di sostanze importanti. Per questo, il migliore olio extra vergine di oliva è quello **spremuta a freddo**.



**SPREMITURA:** l'olio è separato dalla **sansa** (la pasta d'olio), cioè dagli scarti (frammenti di noccioli, bucce...). Nell'estrazione per centrifugazione, la sansa è centrifugata in un tamburo conico rotante chiamato **decanter**.

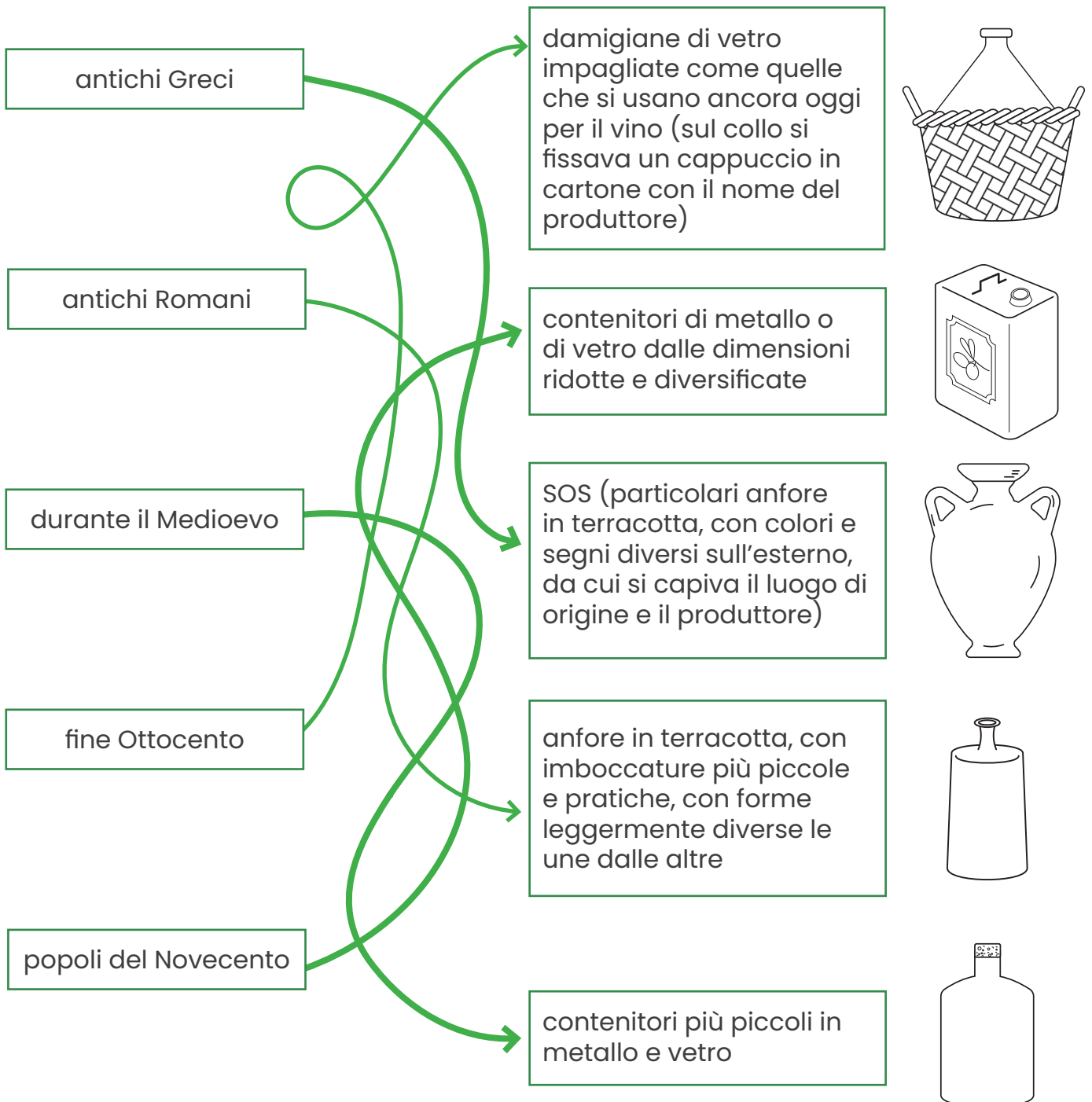
In attesa di essere imbottigliato, l'olio è conservato in contenitori d'acciaio, a contatto con un'atmosfera d'azoto, per preservarne intatte le qualità organolettiche (cioè sapore, odore, consistenza, colore...).

Scrivi le fasi della lavorazione delle olive per produrre l'olio, poi spiegale a voce.

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## L'OLIO E I SUOI CONTENITORI

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





# DALLE OLIVE ALL'OLIO

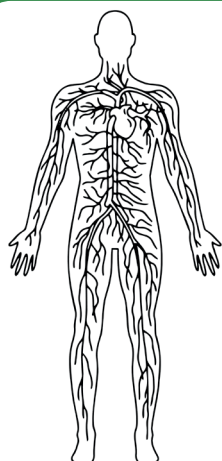
## I BENEFICI DELL'OLIO D'OLIVA

Leggi e commenta in classe.

L'Italia è uno dei massimi produttori, ma anche esportatori al mondo, di olio extra vergine di oliva: solo nel 2020 sono state raccolte più di 200 mila tonnellate di olive destinate per la produzione di olio.

Si definisce extravergine di oliva l'olio ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche.

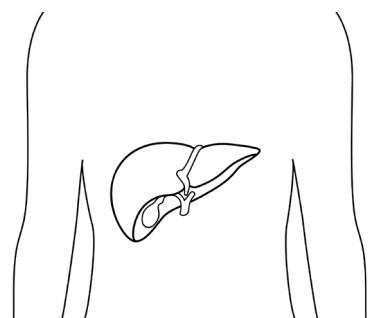
I benefici che l'olio extravergine di oliva apporta alla salute sono stati dimostrati in molte ricerche scientifiche. Scopri i più importanti.



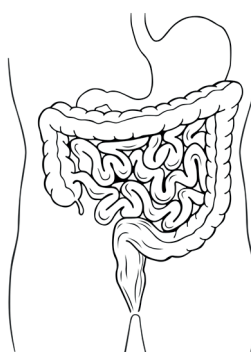
Svolge un effetto protettivo sulle arterie e previene l'arteriosclerosi, l'infarto e l'insufficienza renale.



Grazie alla vitamina E, ha un'azione antiossidante riducendo i segni dell'invecchiamento sulla pelle.



Svolge un effetto protettivo sul fegato e migliora la sua funzionalità.



Migliora la funzionalità gastrica e intestinale.

**CURIOSITÀ ?!**

L'olio d'oliva può essere usato anche per produrre sapone di ottima qualità!

# DALLE OLIVE ALL'OLIO

## TUTTO OLIO

 Rispondi alle domande.

- Ti piacciono le olive?

.....

- Quanti tipi di olive conosci? Di che colore sono?

.....

- Pensi che ci sia differenza fra le olive da tavola e quelle da olio?

.....

- Hai mai assaggiato l'olio extravergine d'oliva? Come descriveresti il suo gusto?

.....

 Leggi le affermazioni e cancella quelle false.

- L'ulivo è una delle più antiche e fondamentali colture dei popoli del Mediterraneo.
- In Italia la raccolta delle olive avviene fra ottobre e dicembre.
- Il metodo di raccolta manuale delle olive si chiama **brucatura**.
- La raccolta delle olive può avvenire soltanto a mano, per non rovinare la pianta.
- È importante che intercorra molto tempo tra la raccolta delle olive e la loro lavorazione.
- La sansa è il nome della pasta d'olio ottenuta con la molitura.
- L'olio extravergine di oliva apporta molti benefici alla salute.

 Riordina le 5 fasi della lavorazione delle olive, poi spiega sul quaderno oppure a voce.

SPREMITURA • RACCOLTA • MOLITURA • GRAMOLATURA • LAVAGGIO

Educazione alimentare: riflettere sul sapore di olive e olio.  
Conoscere parole chiave e fasi della coltivazione delle olive e della produzione di olio.