

DIREZIONE DIDATTICA STATALE DI SANTA TERESA DI RIVA
(ME)

Plesso di Barracca

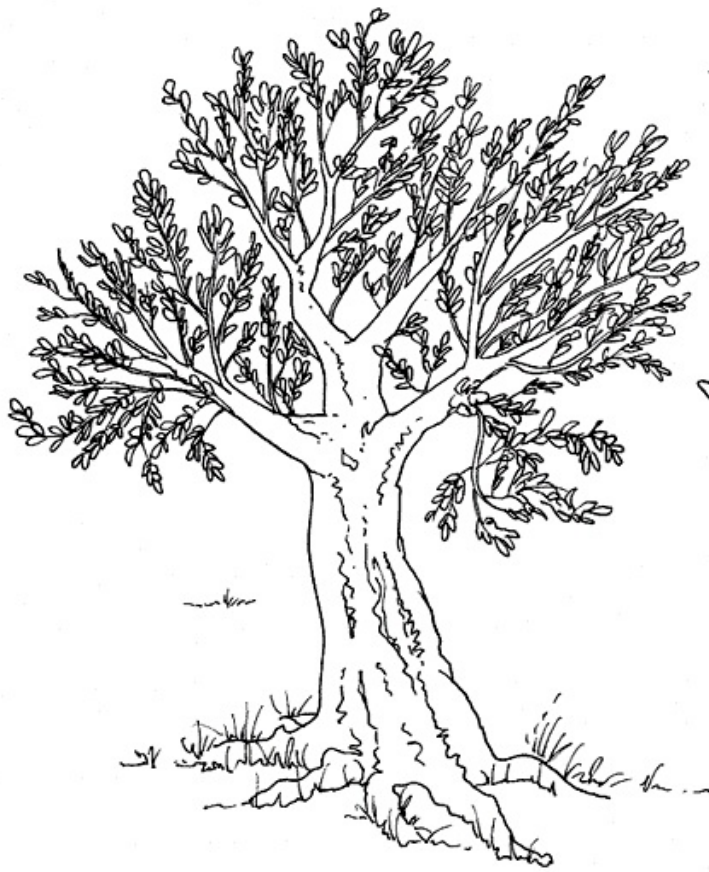
A.S. 2016/17

IL CICLO DELL'OLIO:
dalle olive all'olio extravergine di oliva



Con la collaborazione di:
AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI MANDANICI (ME)
FRANTOIO LENZO di Antonino Lenzo
SIG. DI STEFANO CONCETTO GIUSEPPE - Olivicoltore

L'ULIVO



L'olivo o ulivo è **una pianta da frutto sempreverde**; cresce sulle colline soleggiate e vive moltissimi anni.

Ha un tronco nodoso e contorto che diventa grigio con il passare degli anni.

Le foglie dell'olivo hanno la forma della punta di una lancia; hanno due diverse sfumature di verde nella pagina superiore e in quella inferiore.

Il fiore dell'olivo si chiama mignola; è piccolo, di color bianco crema e ha quattro petali.

Il frutto dell'olivo si chiama oliva. È di forma ovale, ha un nocciolo e una buona polpa ricca. **L'oliva dapprima è di colore verde poi, maturando, diventa viola.**

RACCOLTA DELLE OLIVE



La raccolta delle olive **ha inizio solitamente nel mese di novembre**. Vengono usati: **lunghi bastoni, rastrellini, scuotitori, tendoni o reti**.

LAVORAZIONE DELLE OLIVE

Un tempo ...



Il funzionamento di un antico frantoio

Con l'aiuto degli animali (muli o mucche) venivano fatte ruotare le **molazze in pietra** per la preparazione della **pasta delle olive**.

Il composto ottenuto veniva depositato sulle **bruscole**, dischi fatti di corda che poi venivano collocati l'uno sull'altro e pressati con un torchio che l'uomo azionava con fatica.

Dopo una prima pressione, si invertiva l'ordine dei dischi che venivano bagnati con acqua calda, quindi si continuava a pressare per far uscire ancora del liquido, **un misto di acqua e olio**.

Successivamente il liquido veniva raccolto e lasciato depositare per qualche periodo in delle vasche in muratura, in modo tale che l'olio, che pesa meno dell'acqua, riaffiorasse in superficie.

Infine, con l'aiuto della **tazza** o **nappa**, un operaio esperto, detto **frantoiano**, toglieva l'olio senza prendere l'acqua e lo conservava nella **giara**.

Oggi



Processo di estrazione dell'olio di oliva

Lavaggio: Le olive raccolte vengono lavate con acqua e separati da rametti, foglie e pietre.

Molitura o frangitura: Le olive vengono frantumate e ridotte in una pasta densa e profumata.

Gramolatura: La pasta di olive viene rimescolata continuamente al fine di permettere la separazione fra l'olio e l'acqua.

Pressatura: La pasta delle olive viene spalmata sui **fiscoli**, dischi metallici che servono per spremere la pasta ed ottenere così un liquido detto **mosto**.

Centrifugazione: Il mosto viene portato nelle centrifughe per separare completamente l'acqua dall'olio.

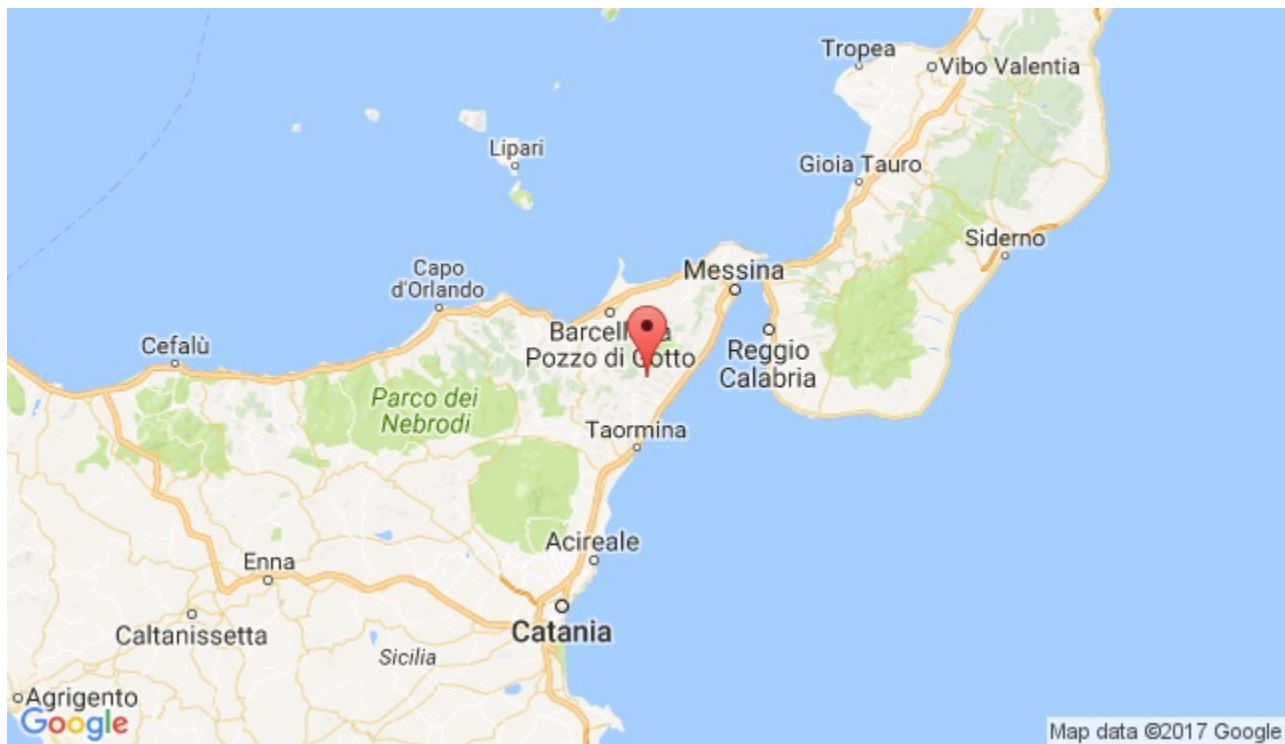
Filtrazione: È l'ultimo passaggio che serve per eliminare i residui di polpa e di tutte le sostanze che possono rendere intorbidito l'olio extravergine così ottenuto.

La nostra esperienza ...

*Innanzitutto noi alunni della scuola dell'infanzia e primaria di Barracca abbiamo abbacchiato gli alberi di ulivo presenti nel cortile circostante la scuola, grazie all'aiuto del **Sig. Di Stefano Concetto Giuseppe, olivicoltore.***



*Poi ci siamo recati a **Mandanici, Città dell'olio di oliva**, per vedere da vicino come veniva prodotto l'olio extravergine.*



*Qui, presso il **Frantoio del Sig. Antonino Lenzo**, abbiamo assistito alle varie fasi di lavorazione delle olive.*







*Siamo stati anche in visita presso la **Sede Municipale del Comune di Mandanici**, dove abbiamo visto i vari uffici, compreso quello del **Sindaco, Armando Carpo**.*



A seguire un giro per le vie del paese per ammirare i numerosi monumenti presenti in paese, luoghi ricchi di fascino e di storia.

Il Duomo di Santa Domenica V.M.



La Chiesa della SS. Trinità,

conosciuta anche come
Chiesa di San Giuseppe



La Chiesa del SS. Salvatore,
oggi Museo Etnoantropologico



Palazzo Longo - Mastroeni,
oggi Biblioteca Comunale



Palazzo Scuderi



La Chiesa di S. Antonio



Via Lombardo,
uno dei più antichi vicoli del
paese



Le fonti d'acqua:
ricchezza di Mandanici



E molto altro ancora ...



E dopo tanta cultura, è arrivato il momento di andare a divertirsi al ...

Parcogiochi



Ma lo stomaco brontola, la fame comincia a farsi sentire, e allora ... andiamo al Monastero a mangiare del buon pane caldo casereccio con l'olio prodotto durante la mattinata.

*Il Monastero Basiliano
di Maria SS. Annunziata,
situato nella frazione Badia*



*Qui abbiamo degustato anche la **cuzzola**, pasta di pane fritta, tipica del posto.*

Abbiamo pure giocato.



Infine, nel pomeriggio, abbiamo fatto ritorno a casa con la nostra bottiglietta d'olio.



Che dire? Un'esperienza davvero entusiasmante!!!