“L’OLIO D’OLIVA DALLA TERRA ALLA TAVOLA”



6° CONCORSO FOTOGRAFICO REGIONALE

ISTITUTO COMPRENSIVO PESCARA 6

CLASSI 2°C – 2°A

Referente:

Prof.ssa Fiorenza Cervignani

L’ARSSA in collaborazione con il gruppo fotografico “La Genziana” ha organizzato il VI Concorso Fotografico Regionale “L’Olio d’Oliva dalla Terra alla Tavola”. La manifestazione di premiazione si è tenuta il giorno 7 dicembre alle ore 10.30 presso l’Istituto d’Istruzione Superiore CUPPARI di Alanno (PE).





Ad ogni classe premiata è stata consegnata una targa, una confezione con due bottiglie d'olio d'oliva, una pergamena ed una medaglia ricordo. Al termine tutti a rifocillarsi con un buffet, che dato il tema del concorso, che non poteva essere se non con pane ed olio extravergine d'oliva.

Dopo ……. tutti a casa

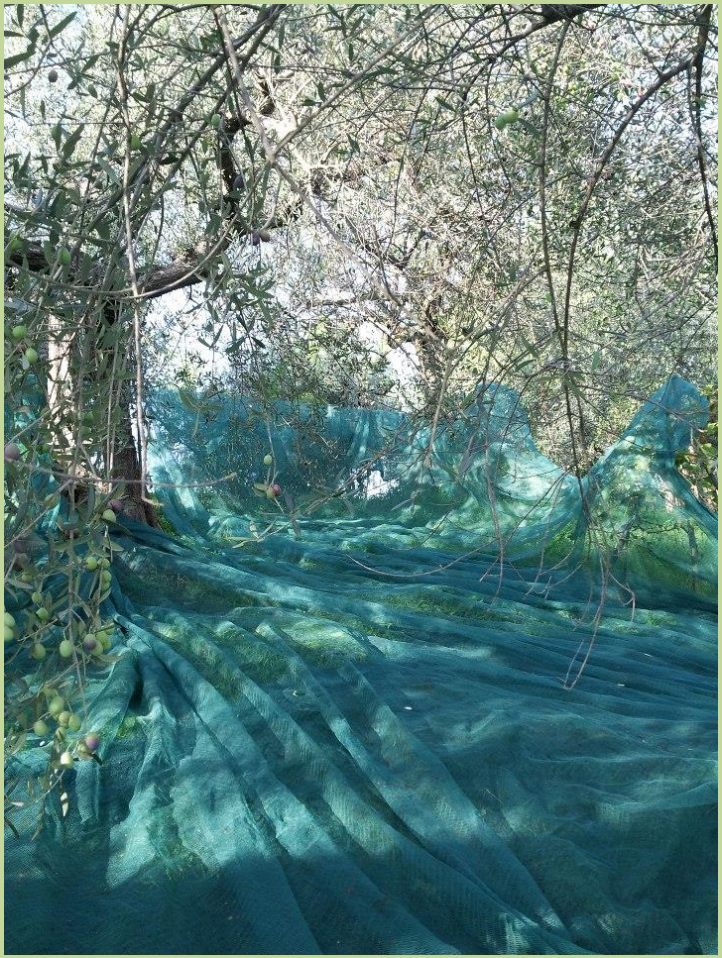




La scuola è la strada giusta per veicolare messaggi di utilità sociale che, come in questo caso riguardano la “**Salute a tavola**”dei nostri ragazzi.



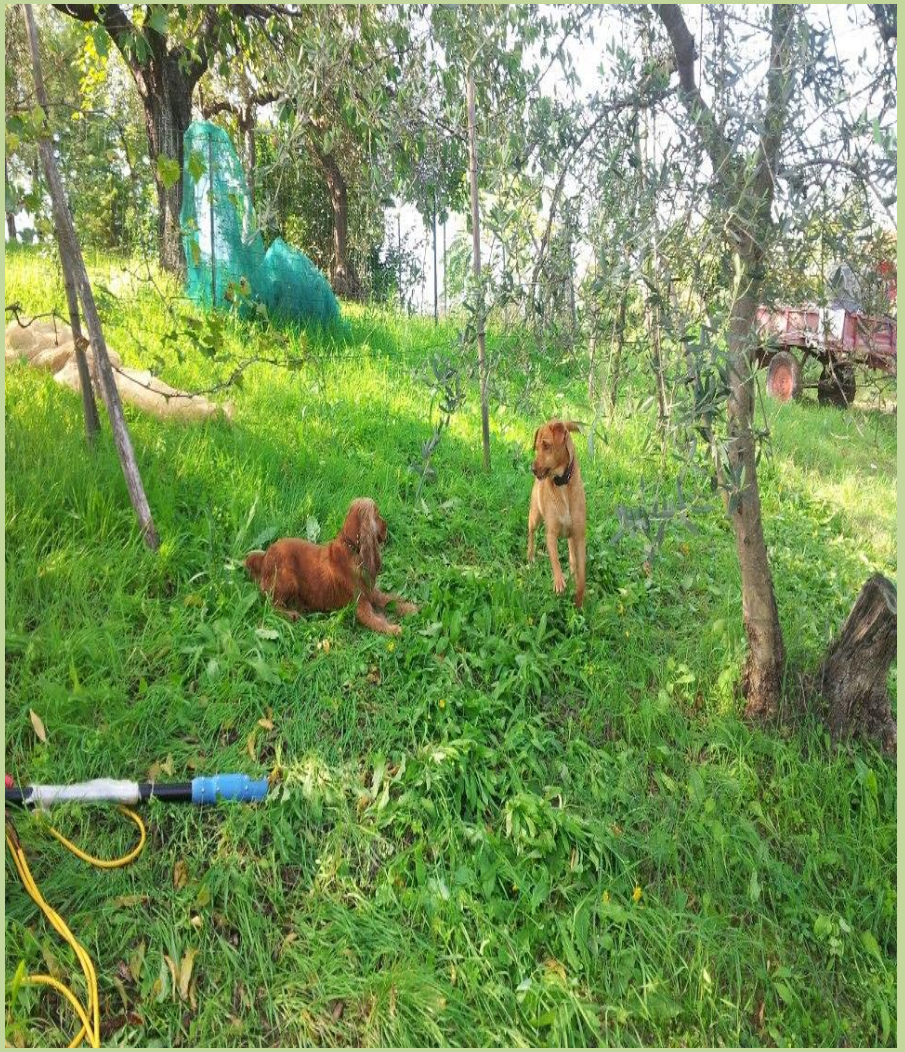
La ***raccolta*** delle olive





Siria e Palestina, 6000 anni fa. Qui iniziano le prime coltivazione di piante di ulivo che verranno poi diffuse in tutta l’area mediterranea grazie ai mercanti fenici.





Le olive sono tradizionalmente raccolte battendo i rami con bastoni flessibili, in modo da provocare il distacco dei frutti che, dopo essere caduti su apposite reti, vengono poi raccolti. Una tecnica più moderna prevede l'utilizzo di abbacchiatori meccanici che scuotono i rami, ma con un maggiore danno per la pianta, e provocano la caduta delle olive su una rete predisposta a terra che permette poi di raccoglierle più rapidamente e con minore fatica.





Il frutto dell'ulivo si chiama **drupa**, la cui epidermide cambia colorazione nel corso della sua maturazione. La parte interna (**mesocarpo**), contiene quasi il 70% della sostanza grassa che serve alla produzione di olio di oliva, mentre il restante 30% è custodito dal nocciolo o **endocarpo**





L’olivo cresce in terreni asciutti, ben soleggiati e lontani dal rischio di gelo, condizioni che ben si trovano in Italia, maggior produttrice di olio nel mondo.





Dal lago di Garda alla Sicilia, prosperano coltivazioni dalle chiome argentee adornate con perle verdi, gialle, violacee o nere a seconda del loro grado di maturazione





Il periodo di raccolta delle olive è compreso tra ottobre e dicembre, a seconda della temperatura, del grado di maturazione e dell'uso che se ne vuole fare.



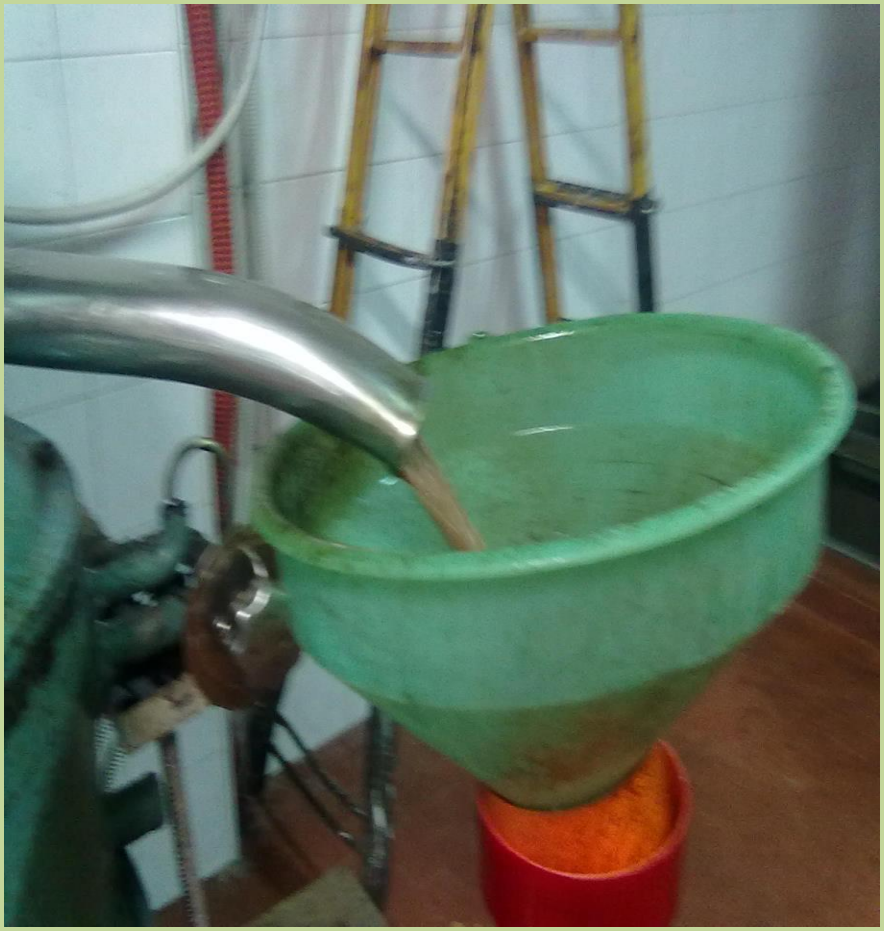


Esistono numerose varietà di ulivi con conformazioni particolari: piante a cespuglio o a cono, che svettano verso il cielo o si sviluppano orizzontalmente a seconda delle caratteristiche del terreno e dei metodi di raccolta usati





Al termine della raccolta olive si conservano per massimo tre giorni in ceste ben areate e si portano al frantoio, dove dopo essere state lavate, subiscono le operazioni di **frangitura e gramolazione**.





L'**olio di oliva** è un olio alimentare , si ricava dalla spremitura meccanica dell'oliva



