



SER.A.F. Servizi Associati
dei Comuni del Frosinate



Istituto di ricerca sulla
formazione-intervento

Associazione SERAF
Regione Lazio
Istituto di Ricerca sulla Formazione-Intervento

Progetto
EUREKA



PROGETTO di Formazione-Intervento per la creazione di schede da pubblicare on-line per rappresentare SERRONE

L'olio

Scuola: Primaria Istituto Comprensivo di Serrone
Gruppo di progetto: Classi IV e V
Metodologi ins. Bernardini Maria Giulia Corbi Fabiola

LA LEGGENDA DELL'ULIVO

Molte sono le leggende che raccontano la nascita dell'ulivo e una delle più antiche riguarda la fondazione di Atene.

Athena, dea della saggezza, e Poseidone, dio del mare, si contendevano il possesso dell'Attica. Zeus, re degli dei, intervenne alla disputa e stabilì che sarebbe stata assegnata a chi dei due avesse presentato il dono più utile per gli uomini.

Poseidone colpendo una roccia con il suo tridente fece sgorgare una fonte di acqua salata e un cavallo veloce come il vento.

Athena, invece, creò e piantò un albero nuovo, brutto e contorto nell'aspetto, ma utile all'uomo per Zeus non ebbe dubbi e dichiarò Athena vincitrice dell'insolito duello. Essa divenne la protettrice di una nuova città che prese il suo nome: così nacque Atene.

*Braccia nodose vestite di un
sussurro verde argento
accarezzano il cielo senza
tempo.*

*Lo stormire delle foglie
racconta degli uomini,
della fatica, del lavoro mentre
fili di perle ondeggiavano al
vento, ricca promessa
di oro verde.*



*All'ombra della casa siede la donna
Taglia il pane con gesto lento,
Versa un filo d'olio, un po' di sale
e mangia guardando lontano, Verso
quel mare azzurro, che è solo una
striscia di colore
all'orizzonte.*

Oliveti: chiome e reti di raccolta



Nel periodo di maturazione l'oliva assume colorazioni diverse (**invaia**), dal colore verde al giallo al viola ed infine al nero o quasi, e la polpa diviene molle: questo processo è progressivo e lento, specie con minore irradiazione solare; nell'ultimo stadio di maturazione la polpa raggrinzisce e perde di peso.



La raccolta dell'oliva deve avvenire quando essa è pienamente sviluppata, al punto giusto di inolizione e contenuto di antiossidanti, e proprietà organolettiche migliori , prima della caduta dei frutti maturi, per permettere di raccogliere il maggior numero di olive per pianta e per avere la massima resa di olio, e di migliore qualità: tale momento varia a seconda delle zone, della varietà di oliva e del clima.

L'epoca di raccolta delle olive nell'Italia Centrale cade in genere fra novembre e dicembre, nel momento in cui hanno raggiunto le massime dimensioni, il massimo di inolizione, e la polpa perde un poco di consistenza.



Con il sig. Amelio Proietto (URP) al frantoio



Donne al frantoio, in attesa del loro turno di macinazione



Il Presidente della Cooperativa sig . Vincenzo Testa risponde alla nostra intervista



Etichetta ufficiale Cooperativa Olearia Scalambra



Il Ciclo produttivo



All'arrivo al frantoio le Olive vengono pesate e immagazzinate

Le olive raccolte vengono immagazzinate in cassette forate e poi portate in ambienti aerati e freschi per non più di 2 giorni, e quindi lavorate al frantoio.



Lavori e macchinari del frantoio



Le Presse

e da questa macchina ...



...Finalmente l'olio



SERAF