



La storia dell'olio

Dino Campana
Classe II C
Anno scolastico 2019/2020

LA STORIA DELL' OLIO



disegni di Sergio

6 - LE BOTTIGLIE E LE LATTINE DI OLIO SI VENDONO NEI NEGOZI.



5 - L'OLIO VIENE PORTATO AGLI STABILIMENTI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO



3 - LE OLIVE SONO TRASPORTATE ALL'OLEIFICIO DOVE CI SONO I FRANTOI.



4 - NEL FRANTOIO LE OLIVE SONO MACINATE. L'IMPASTO, PRESSATO, FA COLARE OLIO E ACQUA, CHE POI SONO SEPARATI

2 - ... POI SI RADUNA TUTTO IL RACCOLTO.



1 - LE OLIVE VENGONO RACCOLTE...



1- Le olive vengono raccolte.

2-Si raduna tutto il raccolto.

3-Le olive sono trasportate al frantoio.

4-Nel frantoio le olive sono macinate. L'impasto pressato, fa colare olio e acqua , che poi sono separati.

5-L'olio viene portato agli stabilimenti per l'imbottigliamento.

6-Le bottiglie e le lattine di olio si vendono nei negozi.

LA STORIA
DELL'OLIO.



Le olive vengono raccolte.



Si raduna tutto il raccolto.



Le olive sono trasportate
al frantoio



Nel frantoio le olive sono
macinate. L'impasto pressato,
fa colare olio e acqua, che
poi sono separati.



Visita al frantoio di Cerbaia











Filastrocca dell'olio

Filastrocca dell'olio

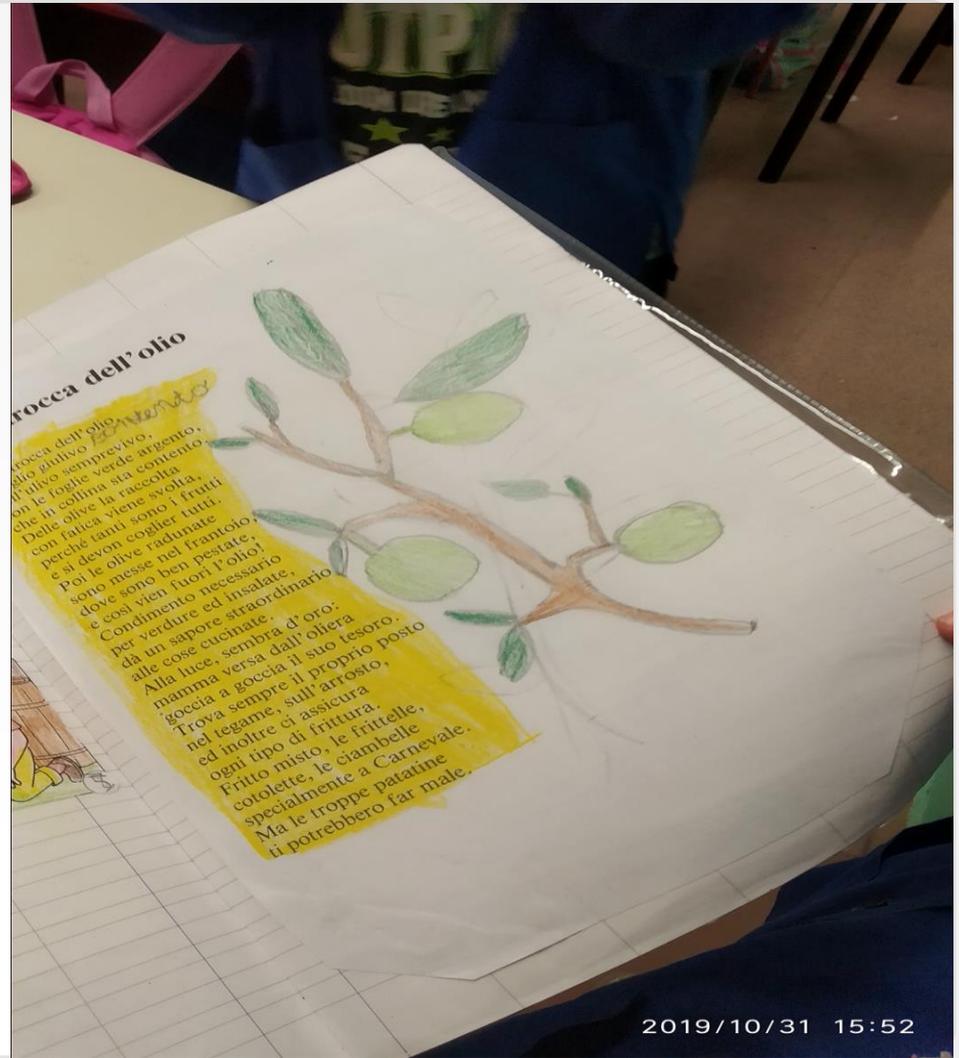
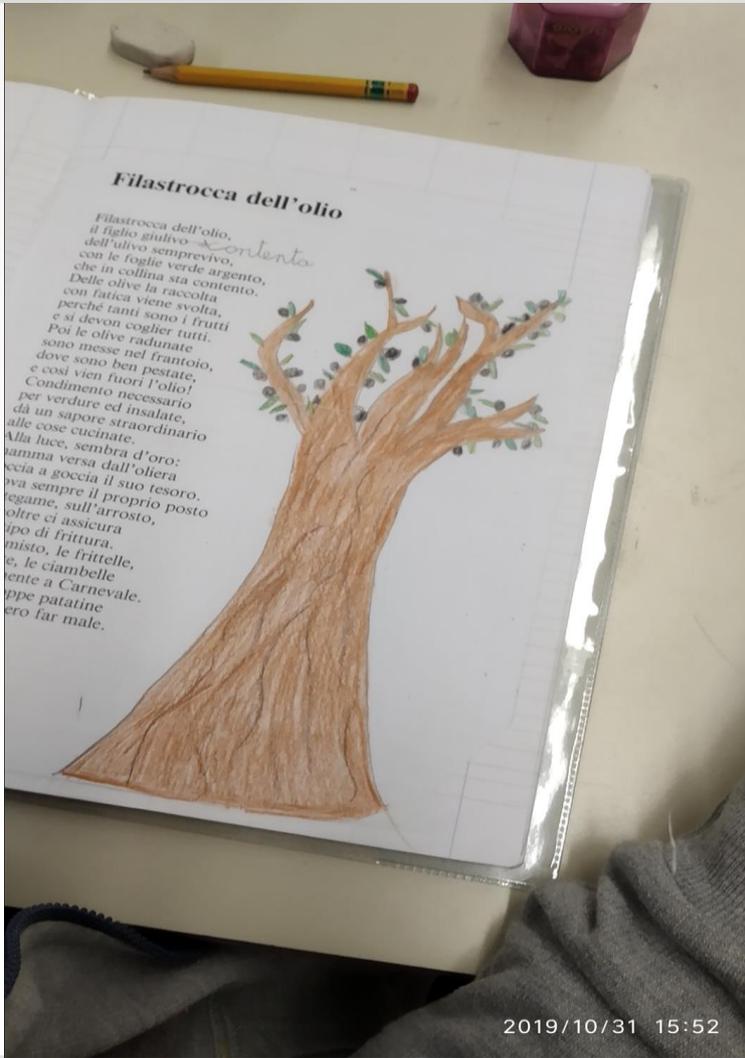
Filastrocca dell'olio,
il figlio giulivo *contento*
dell'ulivo semprevivo,
con le foglie verde argento,
che in collina sta contento.
Delle olive la raccolta
con fatica viene svolta,
perché tanti sono i frutti
e si devon coglier tutti.
Poi le olive radunate
sono messe nel frantoio,
dove sono ben pestate,
e così vien fuori l'olio!
Condimento necessario
per verdure ed insalate,
dà un sapore straordinario
alle cose cucinate.
Alla luce, sembra d'oro:
mamma versa dall'oliera
goccia a goccia il suo tesoro.
Trova sempre il proprio posto
nel tegame, sull'arrosto,
ed inoltre ci assicura
ogni tipo di frittura.
Fritto misto, le frittelle,
cotolette, le ciambelle
Carnovale.

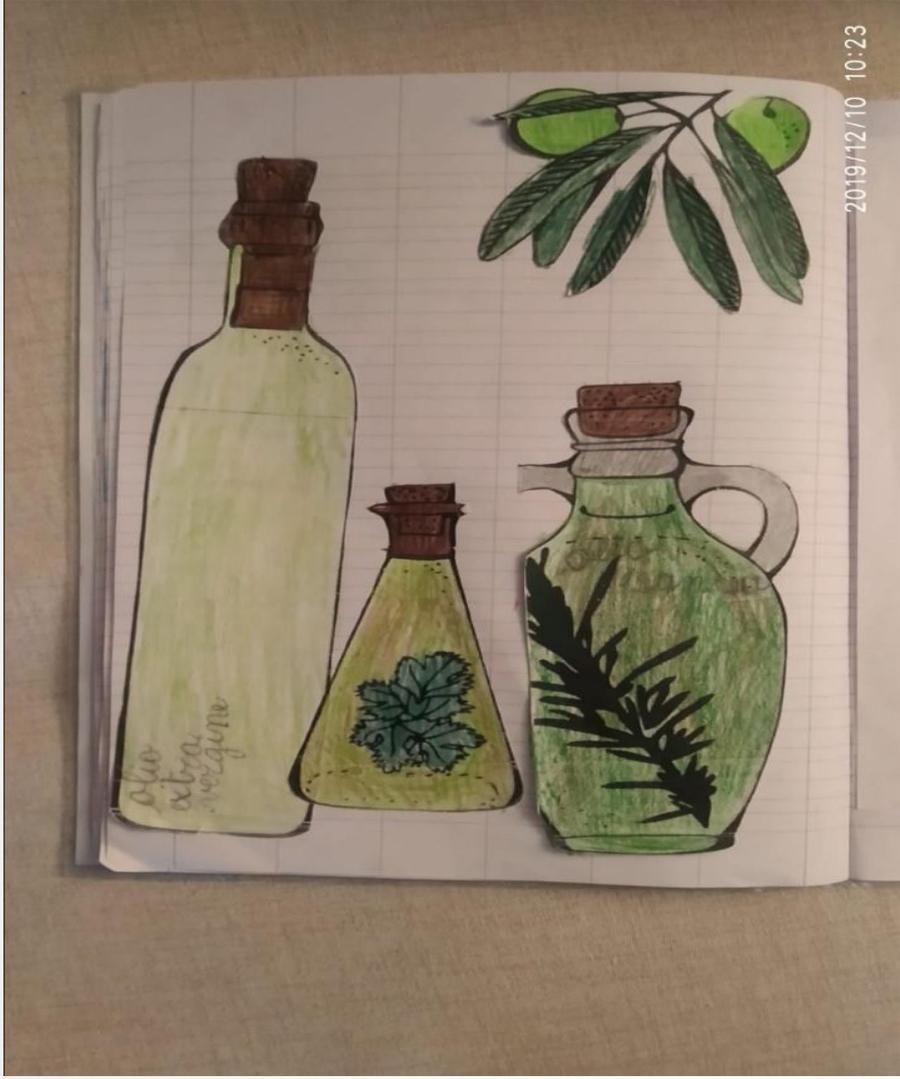


Grazie per... L' OLIO



2019/12/10 10:26





**Alla fine è andata tutto
liscio come l'olio.**

“

”