



# 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.



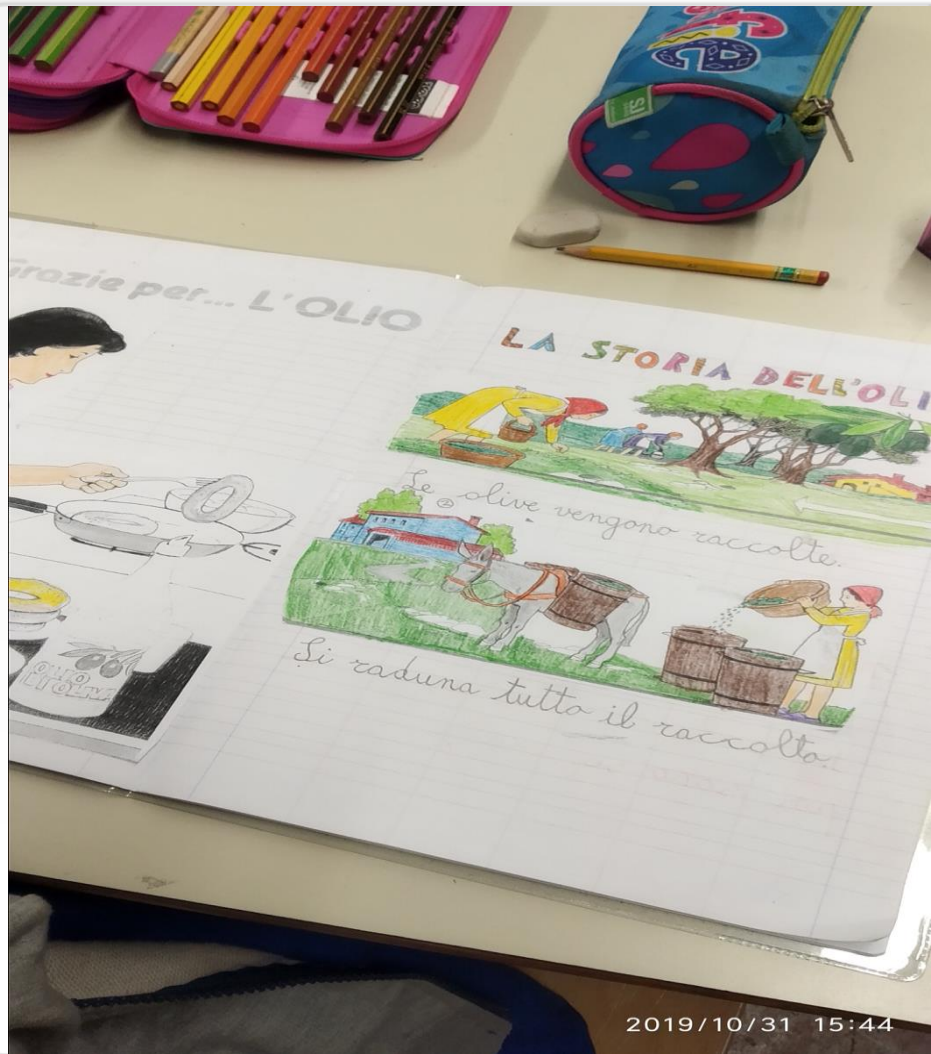
Si raduna tutto il raccolto.



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

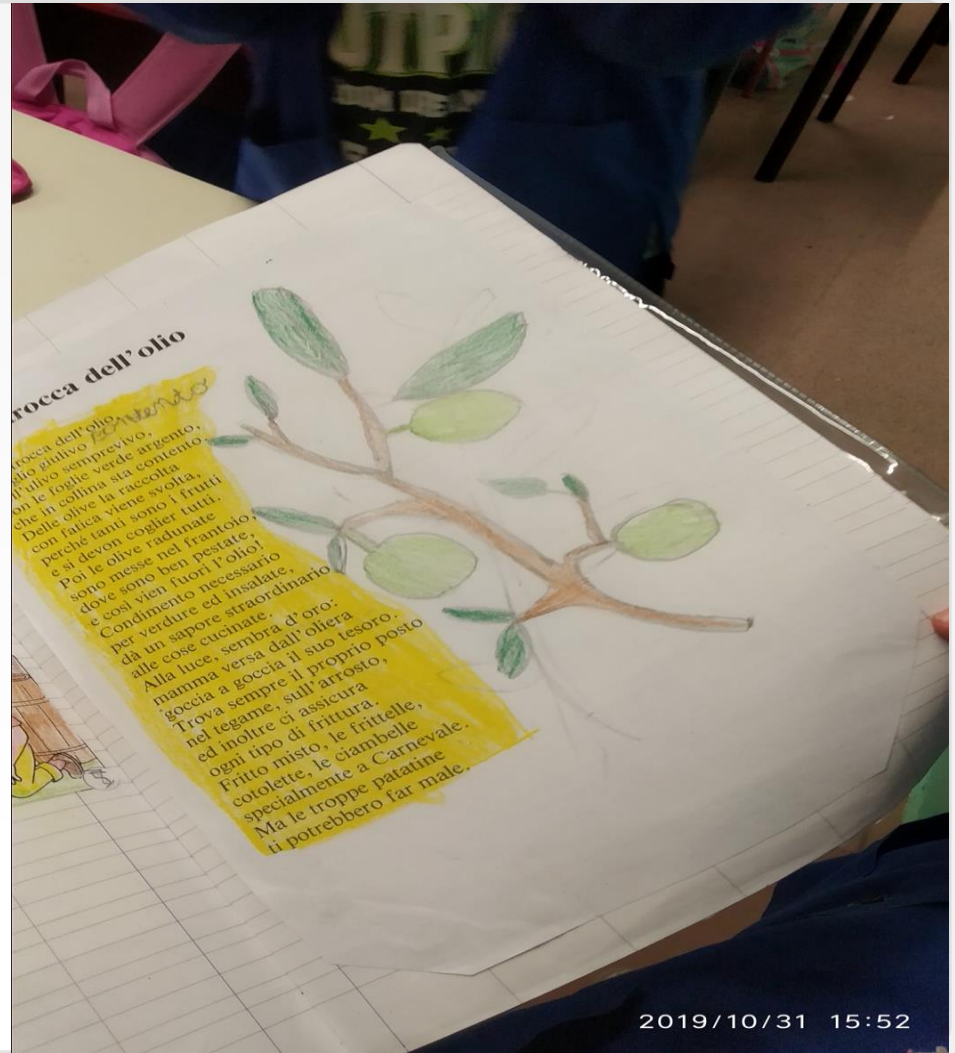
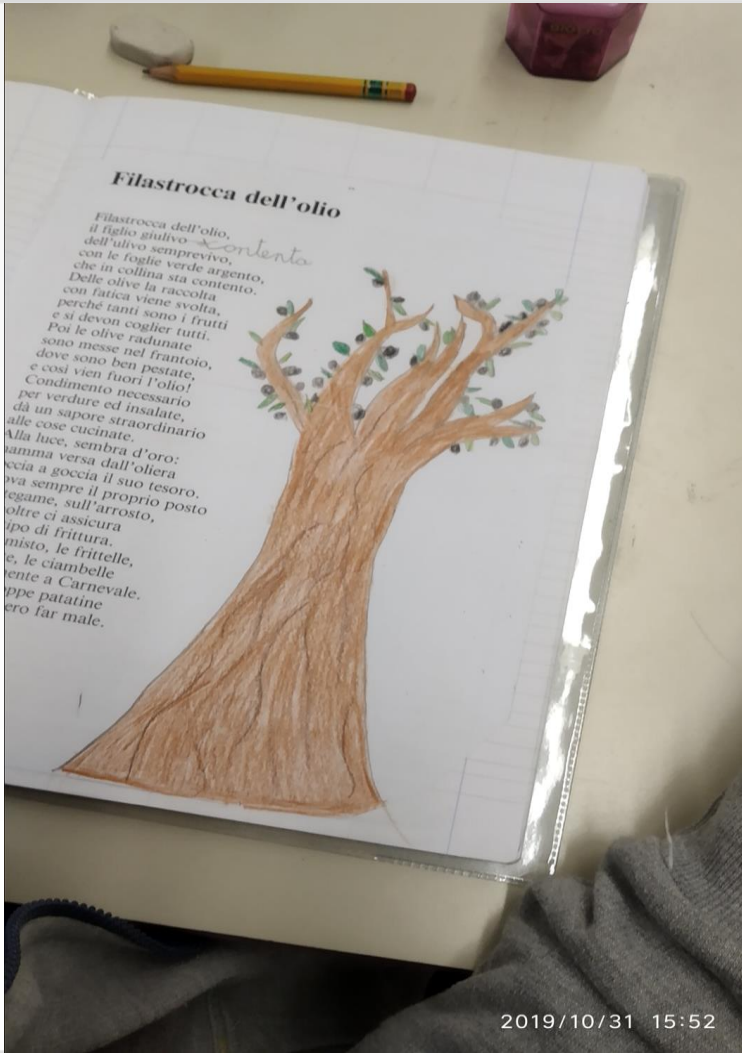
Filastrocca dell'olio,  
il figlio giulivo *contento*  
dell'ulivo semprevivo,  
con le foglie verde argento,  
che in collina sta contento.  
Delle olive la raccolta  
con fatica viene svolta,  
perché tanti sono i frutti  
e si devon coglier tutti.  
Poi le olive radunate  
sono messe nel frantoio,  
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.



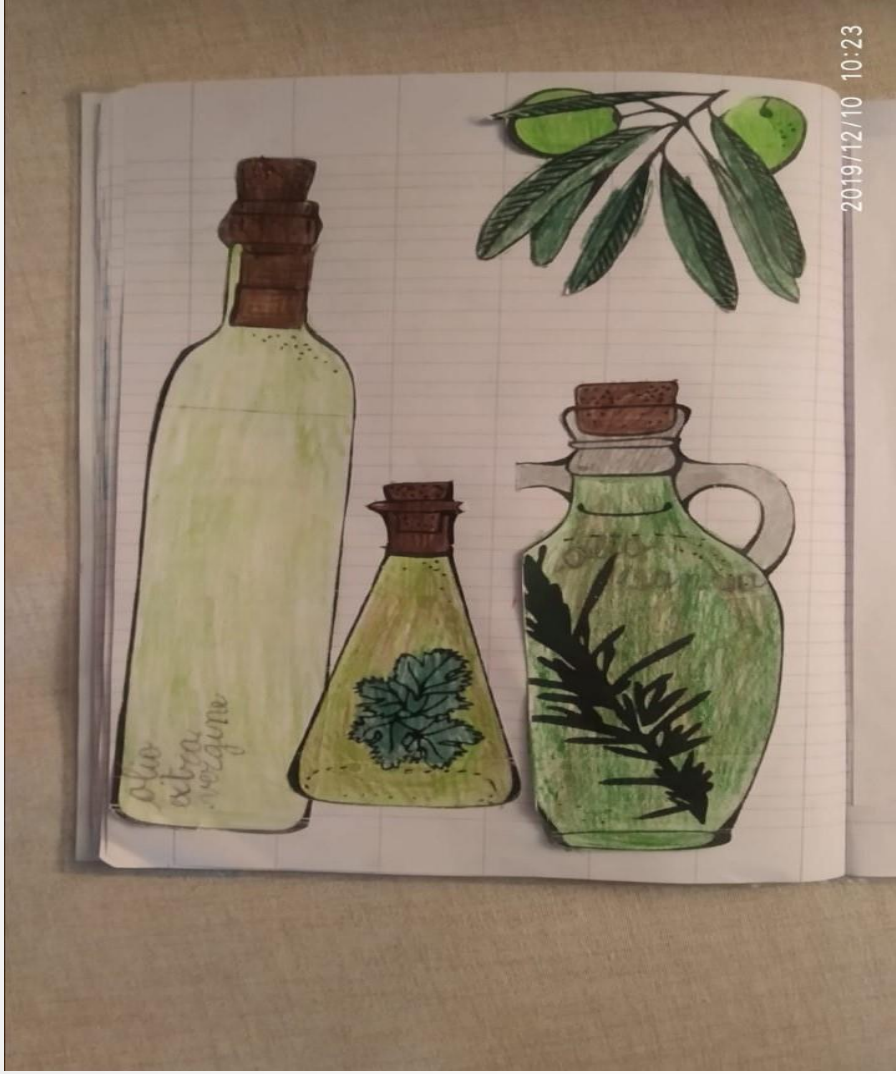
## Grazie per... L' OLIO



2019/12/10 10:26







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

“

”