



Percorso formativo: *L'oro della Liguria – Olio extra vergine di oliva.*

Obiettivo Generale: Fare conoscere l'ulivo ed i suoi frutti.

Obiettivi didattico formativi

1. Formare bambini e ragazzi sull'educazione alimentare facendo scoprire e riscoprire le tradizioni e l'identità del territorio e promuovere un patrimonio di saperi e sapori.
2. Scoperta e conoscenza della pianta dell'olivo dalla radice all'oliva.
3. Come si raccolgono le olive.
4. I metodi di lavorazione delle olive e la produzione di olio.
5. Riconoscere, tramite l'assaggio, le caratteristiche fondamentali dell'olio le qualità olfattive ed il profilo sensoriale.
6. Esplorazione dell'ambiente ascoltando i veri suoni e rumori della natura nell'uliveto.

Descrizione delle fasi e metodologia

1. Visita all'oliveto.
2. Tecniche ed osservazione, con coinvolgimento diretto, della raccolta delle olive.
3. Lezione interattiva diretta sulla defogliazione e pulizia delle olive.
4. La spremitura dell'oliva e l'ottenimento dell'olio.
5. L'assaggio dell'olio.
6. L'olio come sostituto del burro nella preparazione di torte e dolci.

Strumenti

1. Secchiello per la raccolta delle olive.

Consigli

1. Guanti.
2. Abbigliamento adatto: scarponcini, maglione, kway.
3. Bottiglietta d'acqua.

Informazioni

1. Il pranzo è al sacco ed è possibile comprare i nostri prodotti.
2. L'azienda è coperta da assicurazione di responsabilità civile.
3. **OBBLIGO** di comunicare la presenza di bambini con eventuali allergie (fieno, graminacee, polline) o con intolleranze alimentari, in modo da prevenire situazioni di rischio.
4. Il costo della visita di mezza giornata è di €10,00 a persona.
5. Responsabile della visita **GIANNI' Paolo**
6. Contatti: 3487966111 – 3358428478 – info@canaiella.it



P
r
o
g
r
a
m
m
a

Ore 9,00 – Arrivo in azienda

Ore 9,30 – Accoglienza di benvenuto

- Presentazione degli spazi in cui si lavorerà
- Presentazione dei conduttori
- Presentazione del percorso e del lavoro che si farà insieme

Ore 9,45 – Visita all'oliveto

- Caratteristica della pianta dell'olivo.
- Tecniche di raccolta dell'oliva.
- I bambini si cimenteranno nella raccolta delle olive.
- Pulizia e defogliazione delle olive.

Ore 10,30 – Merenda

- Panino condito con olio nuovo dell'azienda.

Ore 11,00 – Degustazione olio

- Tutti i bambini assaggeranno l'olio, verranno spiegate le modalità di assaggio e saranno specificate le qualità olfattive ed il profilo sensoriale dell'olio.

Ore 11,30 – Trasformazione delle olive

- Molitura. Le olive mediante il frantoio vengono schiacciate e si forma una specie di pasta.
- Gramolazione. La pasta delle olive viene mescolata continuamente per facilitare la separazione dell'olio.
- Separazione. Si separa la parte solida (sansa) delle olive da quella liquida ottenendo l'OLIO.

Ore 12,00 – Pranzo a sacco

Ore 13,00 – Conclusione ed impressioni dei bambini

Ad ogni singolo bambino verrà consegnata una piccola bottiglia, con il suo nome, contenente l'olio prodotto.

