

**DALLE OLIVE  
ALL'OLIO...**

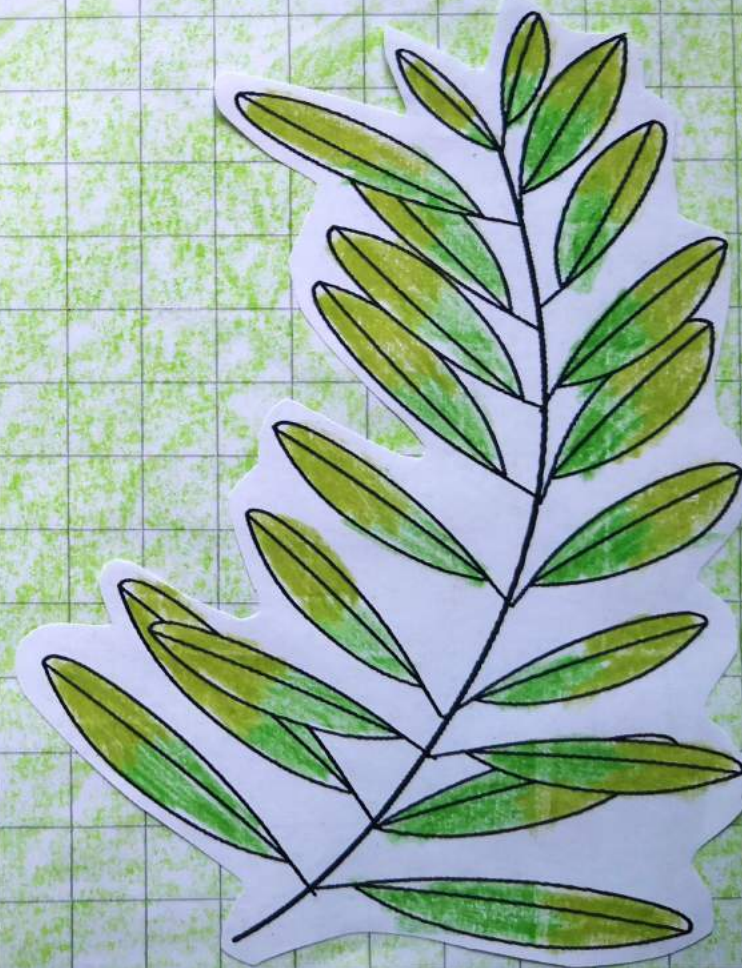
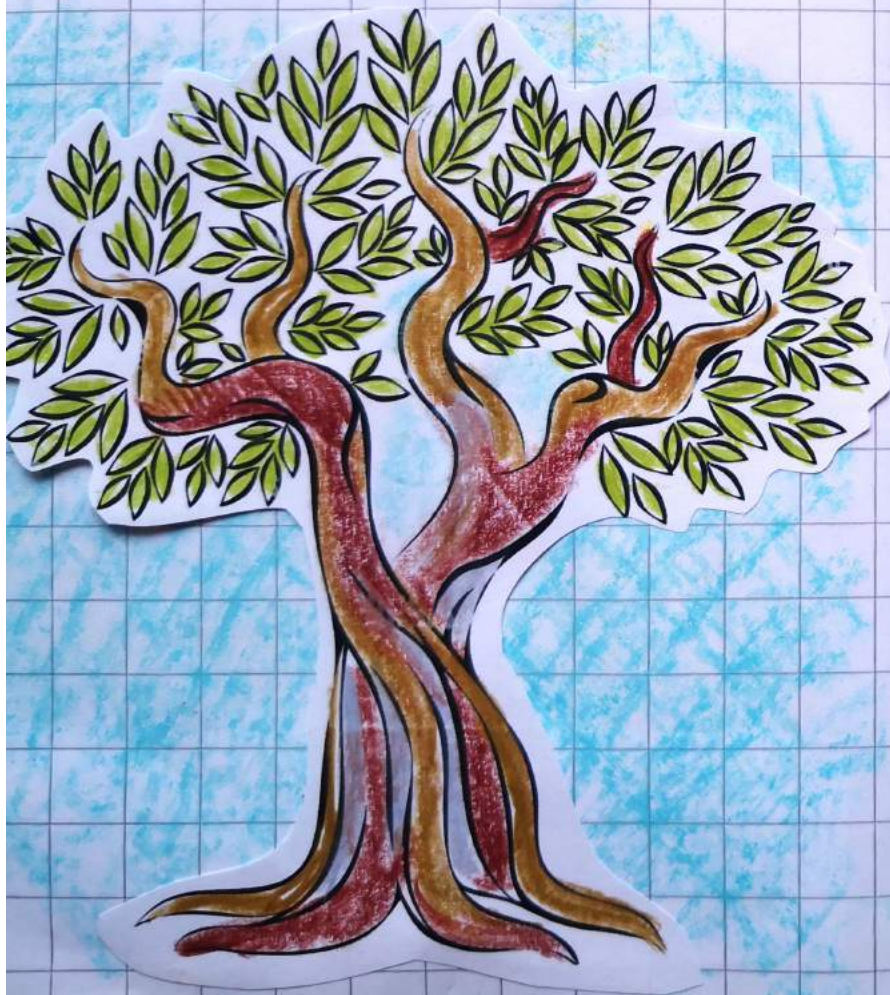


**...UN PREZIOSO  
DONO.**



L'OLIVO O ULIVO È UNA **PIANTA DA FRUTTO SEMPREVERDE**; CRESCE SULLE COLLINE SOLEGGIATE E VIVE MOLTISSIMI ANNI. HA UN **TRONCO** NODOSO E CONTORTO, CHE DIVENTA GRIGIO CON IL PASSARE DEGLI ANNI.

LE **FOGLIE** DELL'ULIVO HANNO LA FORMA DI UNA LANCIA; HANNO DUE DIVERSE SFUMATURE DI VERDE NELLA PARTE SUPERIORE E IN QUELLA INFERIORE.

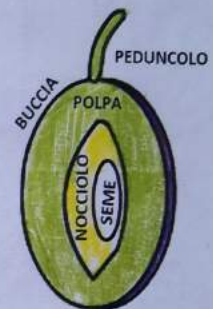
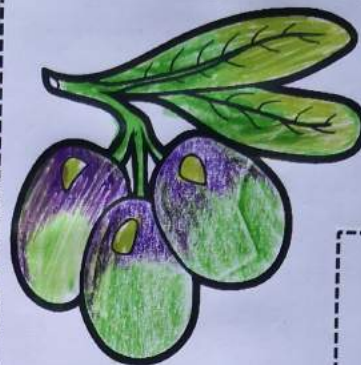




IL FIORE DELL'ULIVO SI CHIAMA **MIGNOLA**; È PICCOLO, DI COLOR BIANCO CREMA E HA QUATTRO PETALI.



IL FRUTTO DELL'ULIVO SI CHIAMA **OLIVA**. È DI FORMA OVALE, HA UN NOCCIOLO E UNA BUONA POLPA RICCA. L'OLIVA DAPPRIMA È DI COLORE VERDE POI, MATURANDO, DIVENTA VIOLA.



GRAZIE AI POLIFENOLI, I BENEFICI DELL'OLIO DI OLIVA SONO DAVVERO TANTI...

1. COMBATTE E PREVIENE LE MALATTIE.
2. MIGLIORA LE FUNZIONI CEREBRALI.
3. AIUTA A PERDERE PESO.
4. IDRATA LA PELLE.
5. AMMORBISCE I CAPELLI.
6. RIDUCE L'ACNE.
7. ALLEVIA LE INFIAMMAZIONI.
8. PREVIENE L'ARTRITE REUMATOIDE.
9. TIENE LONTANO I PIDOCCHI.
10. CALMA GLI ECZEMI.
11. COMBATTE LA DEPRESSIONE.
12. E' ANTIAGE PER LA PELLE.
13. FAVORISCE LA DIGESTIONE.
14. E' IDEALE PER MASSAGGIARE.
15. E' UNO STRUCCANTE NATURALE.
16. FUNZIONA COME BURROCCAO.
17. RIDUCE LA FORFORA.



SONDAGGIO IN CLASSE

**TUTTI PAZZI...  
...PER L'OLIO DI OLIVA.**

10  
9  
8  
7  
6  
5  
4  
3  
2  
1

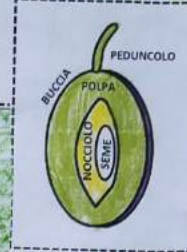




IL FIORE DELL'ULIVO SI CHIAMA  
**MIGNOLA**; È PICCOLO, DI COLOR  
BIANCO CREMA E HA QUATTRO PETALI.



**IL FRUTTO DELL'ULIVO SI CHIAMA OLIVA.**  
È DI FORMA OVALE, HA UN NOCCIOLO E  
UNA BUONA POLPA RICCA. L'OLIVA  
DAPPRIMA È DI COLORE VERDE POI,  
MATURANDO, DIVENTA VIOLA.



TRA IL MESE DI OTTOBRE E NOVEMBRE I  
CONTADINI RACCOLGONO LE OLIVE, CHE  
VERRANNO PORTATE AL FRANTOIO.



## GLI ATTREZZI PER LA RACCOLTA

PER TRADIZIONE ALCUNE PERSONE USANO  
ANCORA UNA RETE, IL BASTONE, IL RASTRELLO  
OPPURE LA VERA E PROPRIA RACCOLTA MANUALE.

NEL TEMPO GLI ATTREZZI PER LA RACCOLTA DELLE OLIVE SI SONO EVOLUTI, INFATTI SI USANO SCUOTITORI E ABBACCHIATORI ELETTRICI, PER EVITARE ANCHE DANNI ALLE PIANTE E PER ACCORCIARE I TEMPI.

LE OLIVE CADUTE NELLA RETE VENGONO MESSE NELLE CASSETTE E PORTATE AL FRANTOIO ENTRO 24 ORE, AL MASSIMO 48 ORE.



L'IMPASTO VIENE SPREMUTO CON IL TORCHIO E L'OLIO OTTENUTO VIENE MESSO NELLE BOTTIGLIE, POI CONSERVATE IN UN LUOGO BUIO E FRESCO.

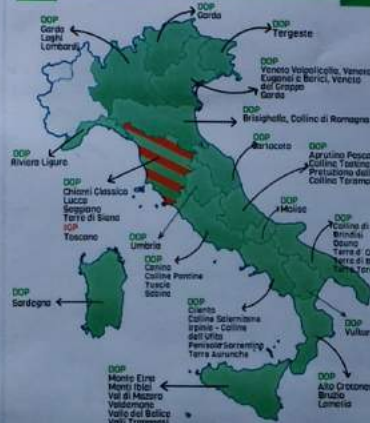


## CURIOSITÀ

L'ITALIA POSSIEDE LA MAGGIOR VARIETÀ DI  
COLTIVAZIONI DI ULIVO AL MONDO:  
OLTRE 700. LA SPAGNA NE HA SOLTANTO 20.

SOLO L'UMBRIA POSSIEDE 35 VARIETÀ DI  
COLTIVAZIONI D'OLIVO.

**OLIO D'OLIVA  
D.O.P. e I.G.P. ITALIA**





**L'OLIO DI OLIVA E' UN VERO TESORO,  
PREZIOSO ANCOR DI PIU' DELL'ORO.**



**DAL COLORE DORATO E LUCENTE,  
NUTRE IL CORPO E LA MENTE.**



**PURIFICA, SGRASSA E DONA GIOVENTU',  
CON ESSO LA VITA DURA DI PIU'.**



**NASCE DA UNA PICCOLA OLIVA VANITOSA,  
CHE IN TUTTO IL MONDO E' MOLTO FAMOSA.**



**QUEL CHE SI DICE SULL'OLIO E' PURA REALTA'  
INFORMATEVI E SCOPRIRETE TANTE QUALITA'.**