



ISTITUTO STATALE "Raffaele Lombardi Satriani "

LICEO SCIENTIFICO DI COTRONEI

Benessere: sport, alimentazione e cultura 2

Progetto PON FSE : "Per una scuola della cittadinanza e della democrazia" -

10.2.5A – FSEPON – CA – 2018 – 317 – A.S. 2018/2019

VISITA GUIDATA OLEIFICIO (NICOLAZZI – PETILIA POLICASTRO

Il programma del percorso didattico si è sviluppato su 3 differenti fasi:

- **Visita al Frantoio**
- **Tecniche di estrazione**
- **Degustazione olio**

Dopo una piccola presentazione dell'ulivo e dei suoi frutti dal punto di vista scientifico si passa alla visita al frantoio e alla descrizione completa di tutte le fasi del ciclo di produzione, dalla raccolta delle olive fino alla loro spremitura nel frantoio, all'imbottigliamento, al consumo.

Il percorso didattico viene dunque concluso approfondendo il legame tra olio e cultura e tradizione, e con una degustazione del prodotto. Sono state evidenziate le notevoli proprietà benefiche dell'olio extra vergine d'oliva e le sue diverse tipologie presenti sul mercato.



FASI DI PRODUZIONE DELL'OLIO DALLA RACCOLTA ALL'ESTRAZIONE



Fase di imbottigliamento ed etichettatura



Controllo dei parametri chimici dell'olio