



SCUOLA  
PRIMARIA  
«PIER DELLE  
VIGNE»  
CAIAZZO  
(CE)  
CLASSE V B



PRESENTA....



LE AVVENTURE

# ALLA SCOPERTA DI OLIO EVO E SOSTENIBILITÀ



DI LIVIA E PAOLO



 *Olio in cattedra*

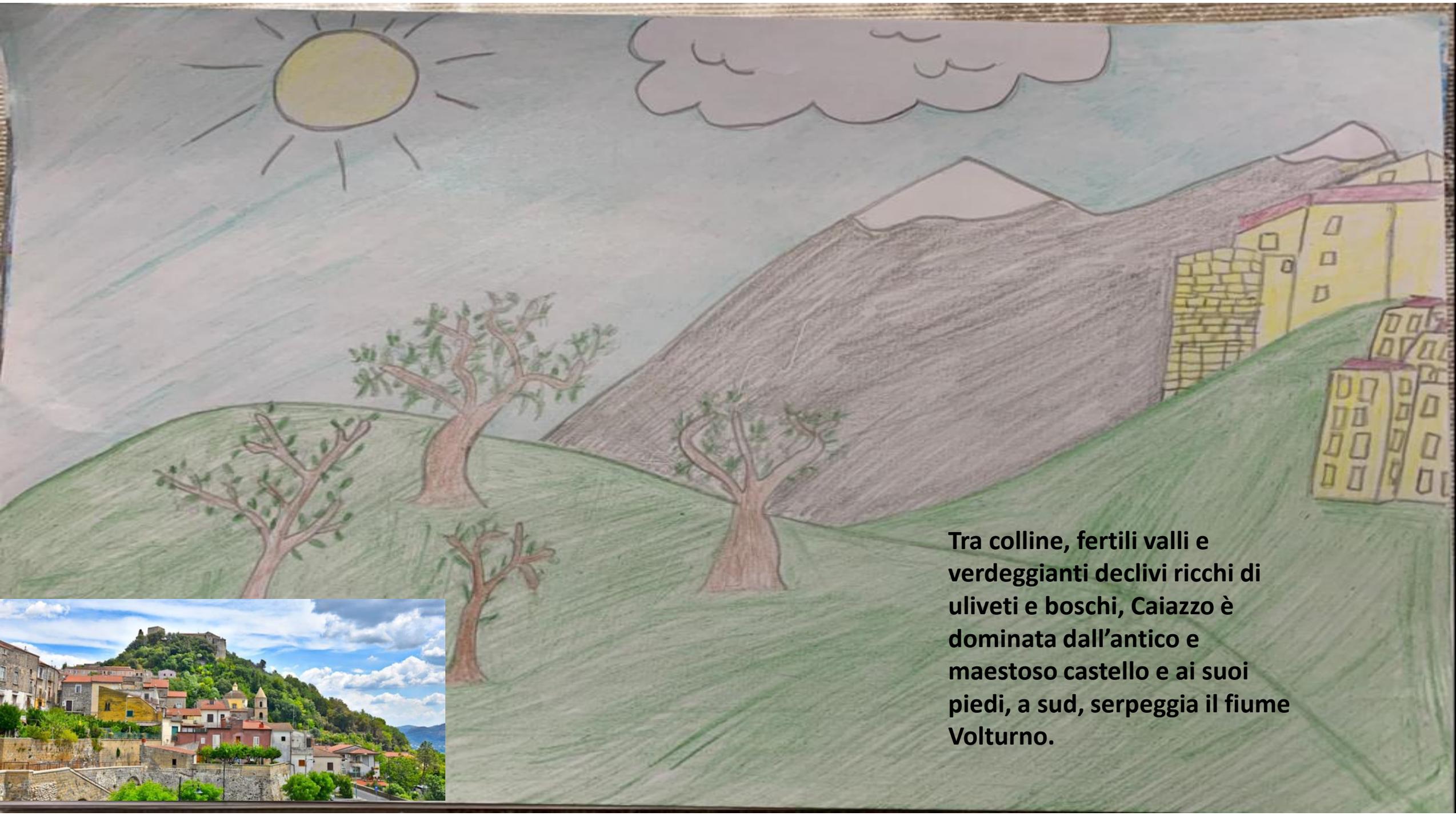


*BOMBÖL*

# L'olio di Caiazzo

**C'era una volta e c'è ancora oggi un territorio nell'alto casertano, Caiazzo, che fin dagli Etruschi e dai Romani ha una tradizione millenaria: la produzione dell'olio EVO. Proprio per questo Caiazzo fa parte delle «Città dell'Olio» d'Italia.**





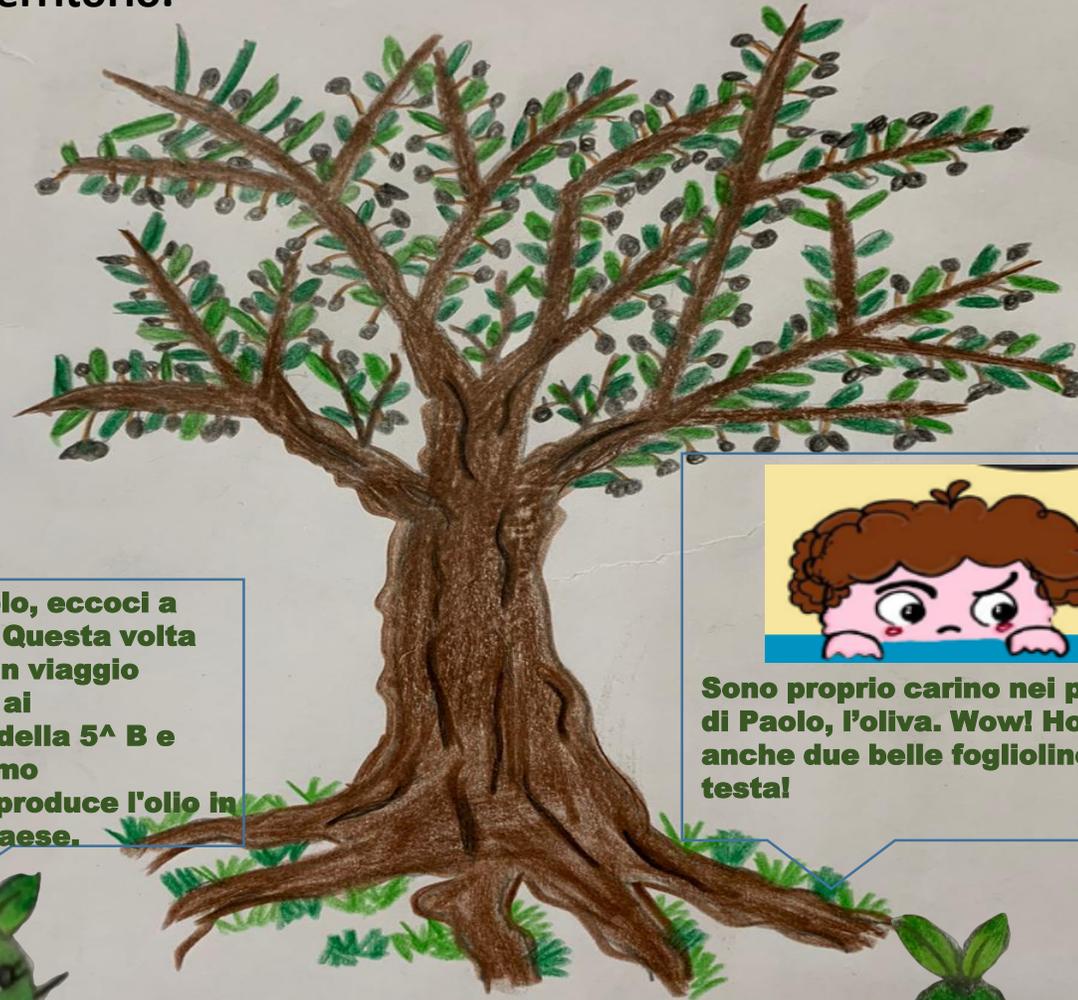
Tra colline, fertili valli e verdeggianti declivi ricchi di uliveti e boschi, Caiazzo è dominata dall'antico e maestoso castello e ai suoi piedi, a sud, serpeggia il fiume Volturno.



**Nel verde delle colline della città di Caiazzo, in provincia di Caserta, in mezzo all'aria pura prosperano le piante di olivo della varietà «caiazzana». Il vero tesoro caiatino infatti è proprio l'oliva. Fanno da sfondo le meravigliose montagne del Matese.**



Paolo, il nostro amico, inizia un nuovo viaggio. Questa volta diventerà anche lui un'oliva per vivere le avventure delle olive del nostro territorio.



**Ciao Paolo, eccoci a Caiazzo! Questa volta faremo un viaggio insieme ai bambini della 5<sup>a</sup> B e scopriremo come si produce l'olio in questo paese.**



**Sono proprio carino nei panni di Paolo, l'oliva. Wow! Ho anche due belle foglioline in testa!**



**Livia**



**Paolo**

**Guarda Paolo, oggi ti porto nei campi per raccogliere le olive «caiazzane» da cui alla fine della giornata estrarremo l'olio EVO.**



**L'olio EVO? Giusto! Quello extravergine di oliva, l'olio di qualità! L'olio che trasmette tutte le proprietà di un territorio davvero incontaminato!**



**Le famiglie, da noi, trascorrono intere giornate in campagna. Il periodo della raccolta delle olive, che si svolge nel mese di ottobre e novembre, è per noi un momento di grande festa.**

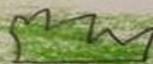


Le persone caricano sulle automobili e sui trattori le cassette piene di olive che raccolgono abilmente dalle piante con scale e teli.



A volte usano macchine elettriche che fanno cadere le olive sui teli. Quando tutte le olive sono state raccolte si alzano i teli e le olive vengono messe nelle cassette.





**E' bello vedere i bambini felici che aiutano a fare la raccolta delle olive. Soprattutto nelle belle giornate... E' proprio il sole l'elemento principale che rende uniche le nostre olive. Il clima asciutto, ventilato e caldo fa crescere sane le nostre olive.**



I bambini e i grandi portano sempre un cestino con buonissimo cibo per un pranzo veloce in campagna. E' così divertente! Sembra un picnic!

Evviva! Finalmente è ora di pranzo!



**Ricorda sempre di conservare i rifiuti del pranzo  
e di non disperderli nel nostro prezioso  
ambiente!**



**Giusto! Non bisogna  
inquinare!**



Esatto! Dobbiamo rispettare i nostri amici animali che abitano qui intorno!



**TASSO**



**ISTRICE**



**GAZZA LADRA**



**VOLPE**



**RICCIO**



**CINGHIALE**



**LEPRE**

Nei nostri territori ci sono moltissimi animali che vivono nei boschi circostanti e ne caratterizzano l'ecosistema locale.

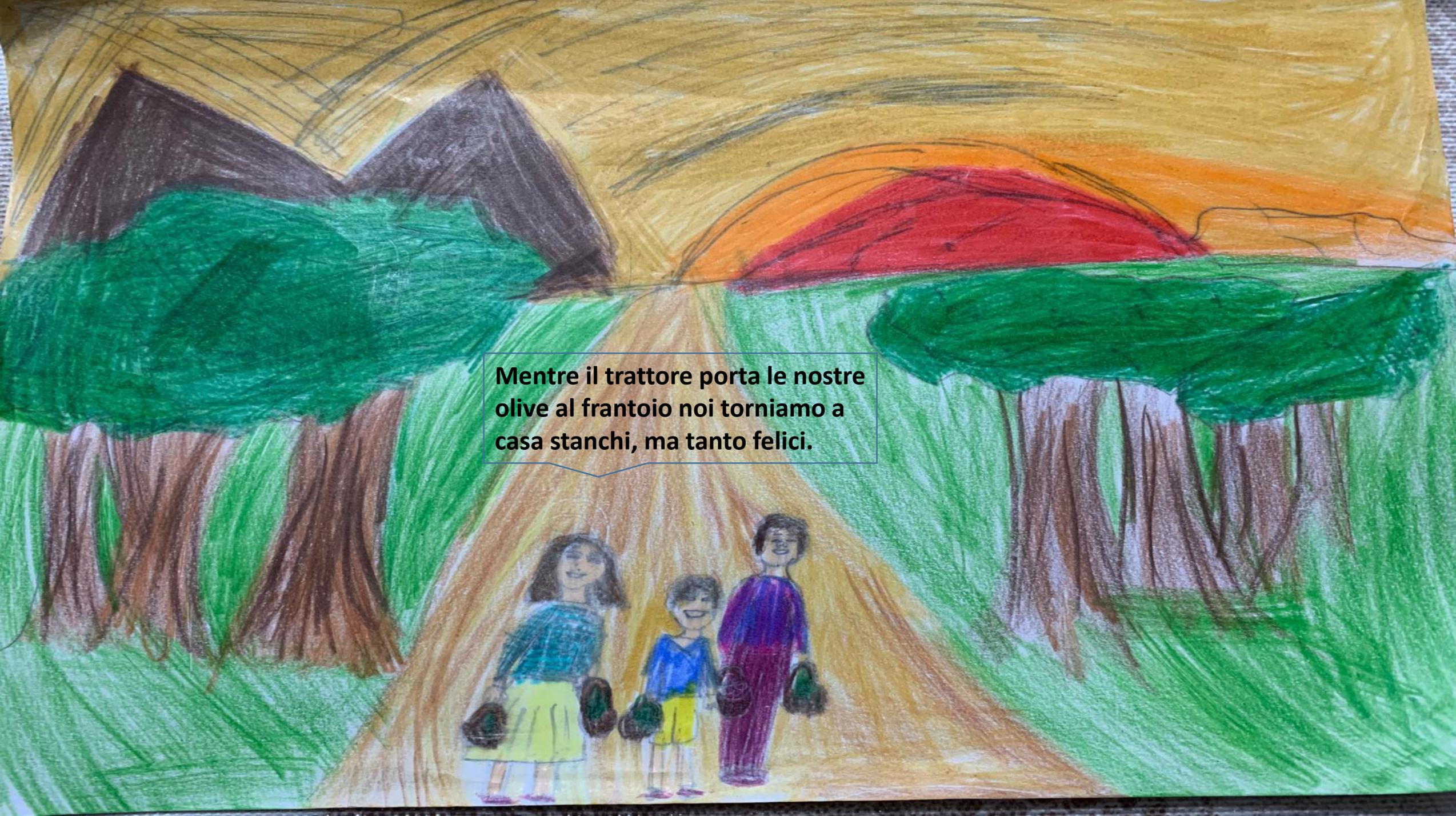




**Paolo, il sole sta tramontando! Finalmente dopo tanto lavoro è tempo di tornare a casa. ...non senza le nostre preziose olive!**

**Dai, carichiamo le cassette sul trattore!**





**Mentre il trattore porta le nostre  
olive al frantoio noi torniamo a  
casa stanchi, ma tanto felici.**

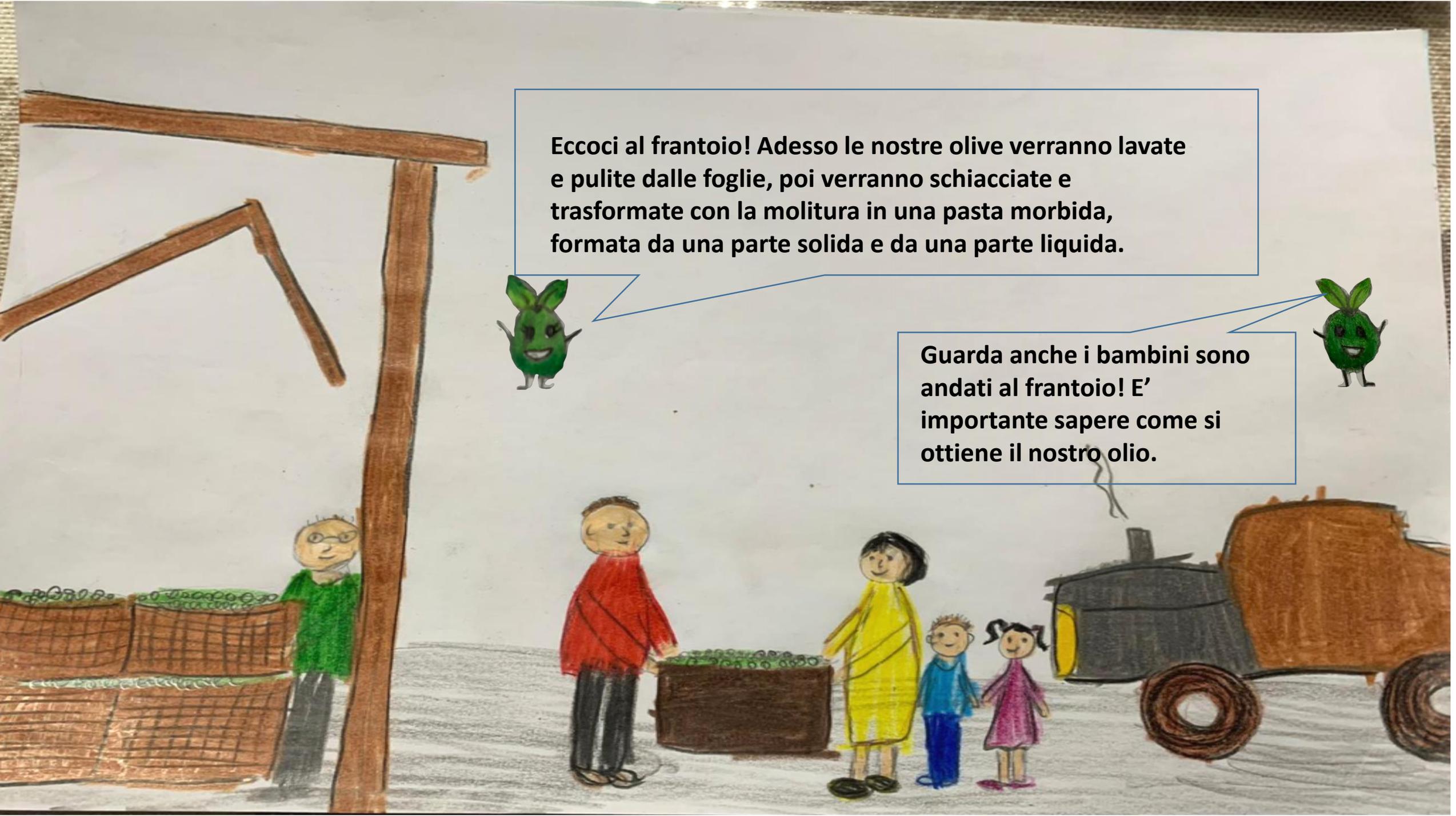


**Eccoci finalmente al frantoio: il luogo dove si trasformano le olive in olio.**



**Non vedo l'ora di assaggiare l'olio nuovo sul pane caldo! Gnam!!**





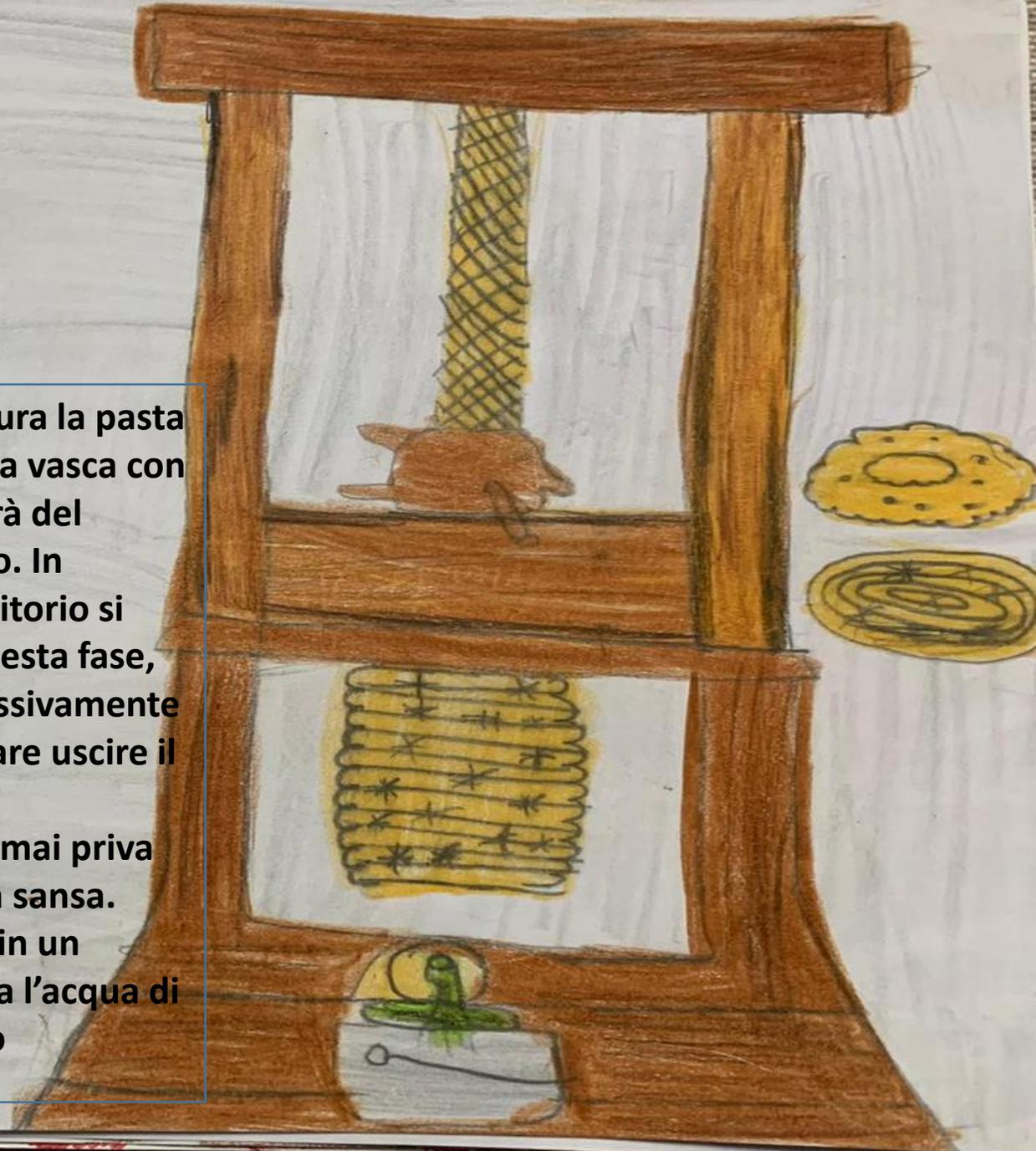
**Eccoci al frantoio! Adesso le nostre olive verranno lavate e pulite dalle foglie, poi verranno schiacciate e trasformate con la molitura in una pasta morbida, formata da una parte solida e da una parte liquida.**

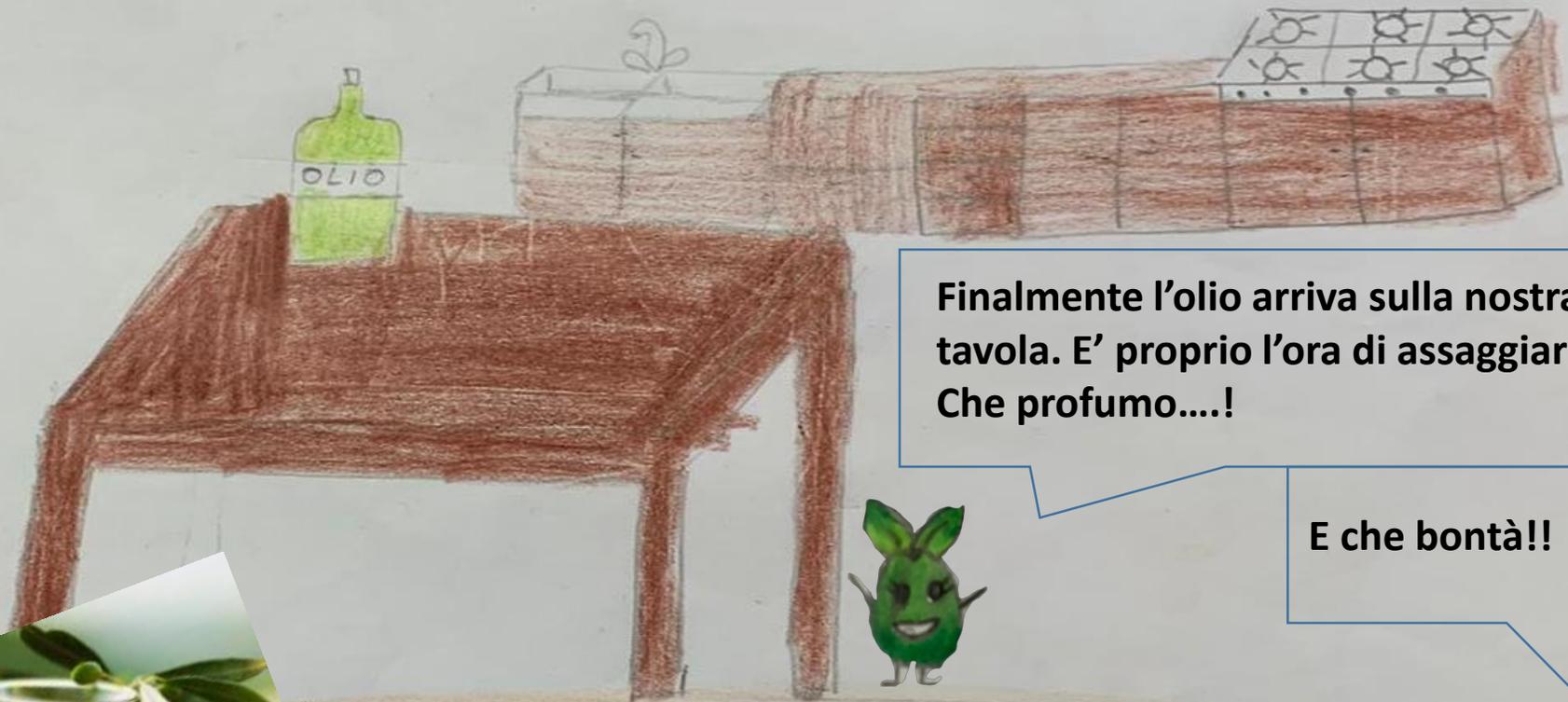
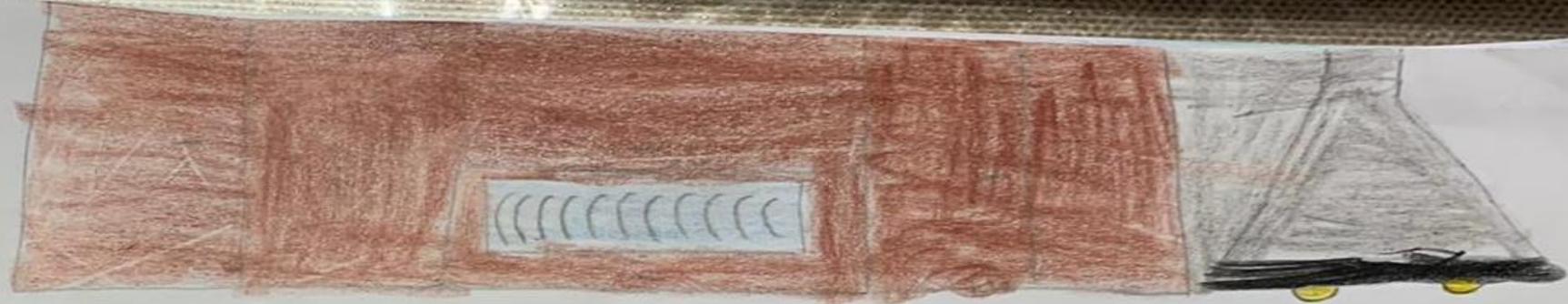
**Guarda anche i bambini sono andati al frantoio! E' importante sapere come si ottiene il nostro olio.**



Attraverso la gramolatura la pasta viene fatta girare in una vasca con grandi pale da cui uscirà del liquido: il mosto oleoso. In passato nel nostro territorio si usava la pressa, per questa fase, che schiacciava progressivamente la pasta morbida per fare uscire il mosto oleoso.

I residui della pasta, ormai priva di liquido, diventano la sansa. Il mosto oleoso va ora in un macchinario che separa l'acqua di scarto dal prezioso olio extravergine di oliva.





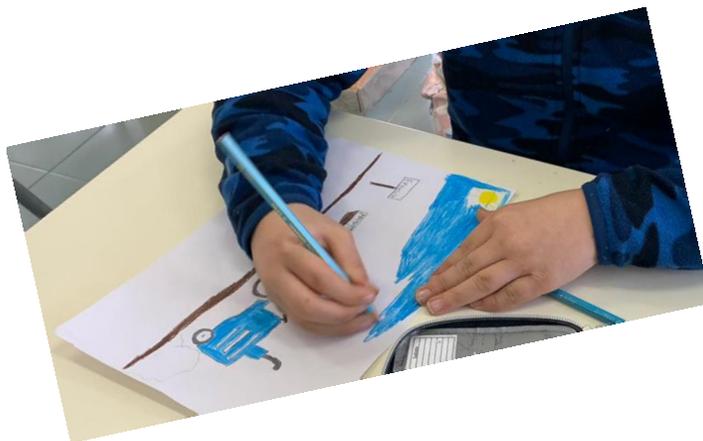
**Finalmente l'olio arriva sulla nostra tavola. E' proprio l'ora di assaggiarlo! Che profumo....!**

**E che bontà!!**



**BACKSTAGE**

**5<sup>^</sup> B**



**Grazie per aver letto il nostro fumetto. Ci siamo divertiti tanto a raccontare la storia del nostro olio e a colorare i nostri disegni che fanno da sfondo alla storia. Abbiamo scoperto moltissime cose nuove e apprezzeremo ancora di più l'olio del nostro territorio.**



**Ciao da Livia, Paolo e dalla classe 5<sup>^</sup> B di Caiazzo (CE). «Buono olio» a tutti!**

