



MO'E LA
FAVOLA DELL'OLIO

EDUCAZIONE ALIMENTARE
E DIETA MEDITERRANEA

LA FAVOLA DELL'OLIO EXTRAVERGINE





Dott. Michele Labarile

Direttore del controllo qualità di Monini

MO'E LA
FAVOLA DELL'OLIO

L'ULIVETO DI MO'E NINI



<https://www.moelafavoladellolio.it>

IL PROGETTO

GIOCA

CONCORSO

Monini torna per il quarto anno nelle scuole con la sua "Favola dell'Olio", raccontata in prima persona dall'olivetta Mo' e dalla sua amica Nini.



SEI UN INSEGNANTE?

CLICCA QUI

Mo' e la favola dell'olio extravergine
d'oliva



Mo' e Nini e la sana alimentazione

Oggi parliamo di:



**LA DIETA
MEDITERRANEA**



**IL PROCESSO
PRODUTTIVO**



**LA TECNICA
DI ASSAGGIO**

Il 7 Maggio, ore 17.00



**CLASSIFICAZIONE
DEGLI OLI**

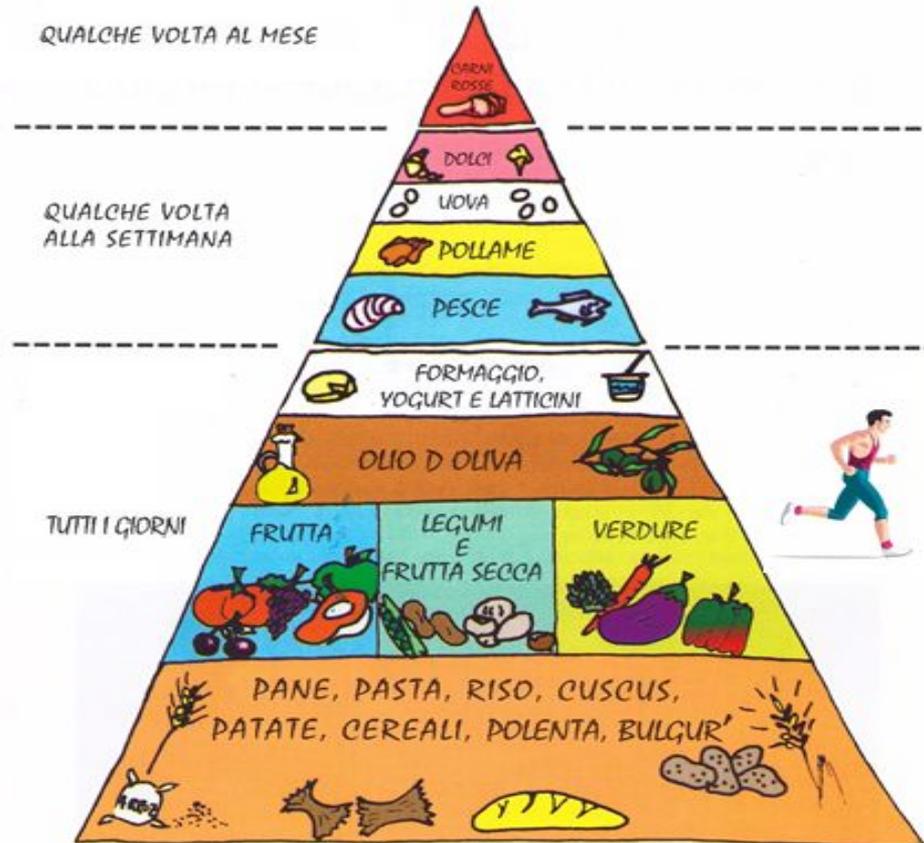


**PROCESSO DI
IMBOTTIGLIAMENTO**



**LE RADICI
DELLA QUALITÀ**

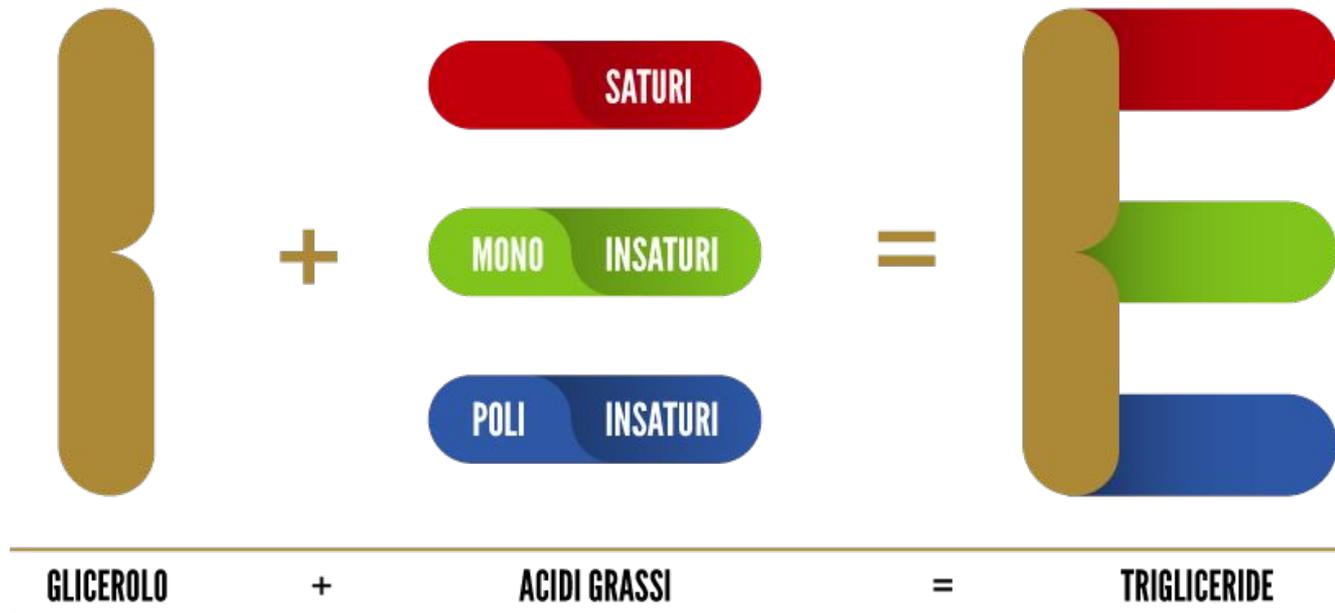
La dieta mediterranea



Cos'è un grasso?



Tutti i grassi, animali o vegetali, hanno la stessa struttura chimica e le stesse calorie! 9 kcal/g



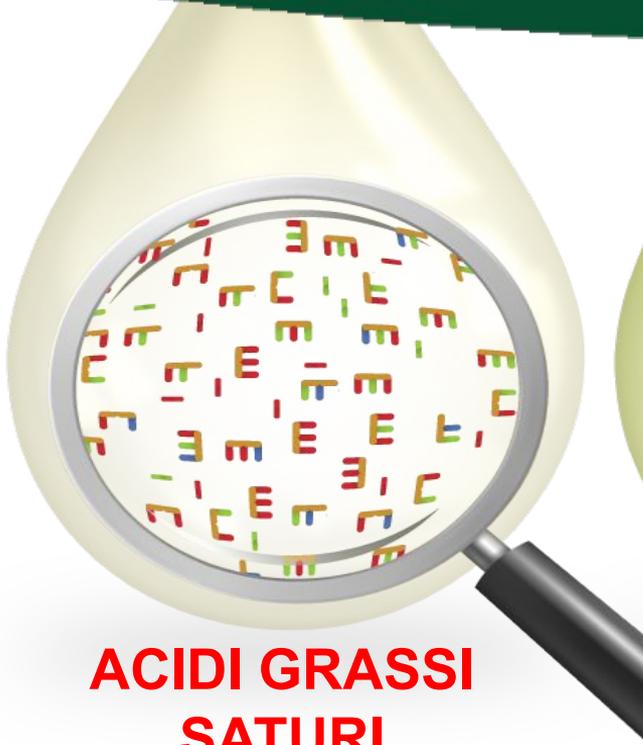
Quanti grassi nella dieta?



Dieta standard (2000 kcal): 1/3 delle calorie devono derivare dai grassi $667\text{cal} = 74,1\text{ g}$



Distinguiamo i grassi



**ACIDI GRASSI
SATURI**

*grasso di bovino, suino,
burro, palma ...*



**ACIDI GRASSI
MONO-INSATURI**

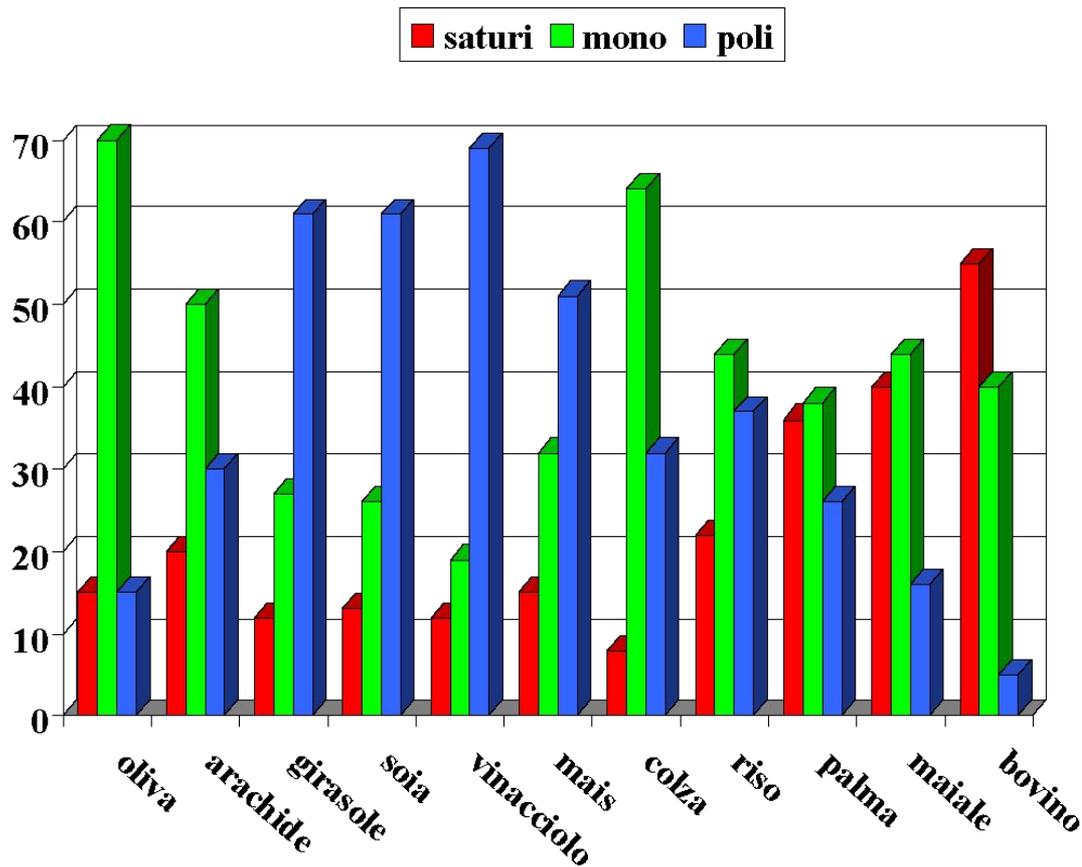
Olio di oliva



**ACIDI GRASSI
POLI-INSATURI**

*Soia, mais, girasole,
colza, ...*

Composizione dei grassi piu comuni



Olio d'oliva: un concentrato di antiossidanti



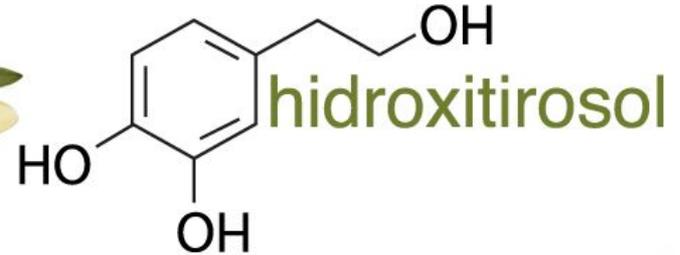
Nei **semi oleaginosi**, il grasso si trova in un ambiente favorevole privo di acqua.

Nell'oliva il grasso si trova nella parte esterna al nocciolo (seme) in ambiente acquoso e sfavorevole. **Ecco perché la natura ha fornito all'oliva i polifenoli**

Cosa sono i polifenoli?



Sono una famiglia di sostanze anti-ossidanti, che proteggono dalla ossidazione, **prevenendo l'invecchiamento cellulare** ed il **consumo della vitamina E.**



Alimenti ricchi di antiossidanti



Agrumi

→ **limonene**



Fragole

→ **acido ellagico**

Uva nera

→ **resveratrolo**



Aglio

→ **diallil-solfuro**

Alimenti ricchi di antiossidanti



Broccoli

→ **sulforano**



Pomodori

→ **licopene**

Cavolo verza

→ **indolo-3-carbinolo**



Mirtilli

→ **delfinidina**

Alimenti ricchi di antiossidanti



Curcuma
→ **curcumina**



Fagioli di soia
→ **genisteina**



Tè verde
→ **Epigallocatechina-3-gallato**

Olio d'oliva: benefici per la salute



NATURALMENTE RICCO DI...

POLIFENOLI:

protezione dei lipidi ematici
dallo stress ossidativo

VITAMINA E:

Protezione delle cellule
dallo stress ossidativo

GRASSI MONO-INSATURI:

mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue



**Come ottenere
un olio extra vergine di qualità,
più salutare e ricco
di gusto e polifenoli?**

Le olive



Utilizzare olive sane
e ben coltivate



NO a quelle attaccate da parassiti
o danneggiate dal gelo

Il giusto grado di maturazione



Olive ultra-mature
hanno un basso livello
di polifenoli e producono
oli piatti e privi di aroma

Gli uliveti



Raccogliere da uliveti
moderni e razionali



NO da ulivi secolari

La raccolta



La raccolta



Agevolatori meccanici

**macchine raccogliatrici
a vibrazione**

La raccolta



**olive raccolte da terra sono oltremodo mature,
soggette a sviluppo di muffe o “sapore di terra”**

Il trasporto



Trasporto al frantoio
in cassette ben areate

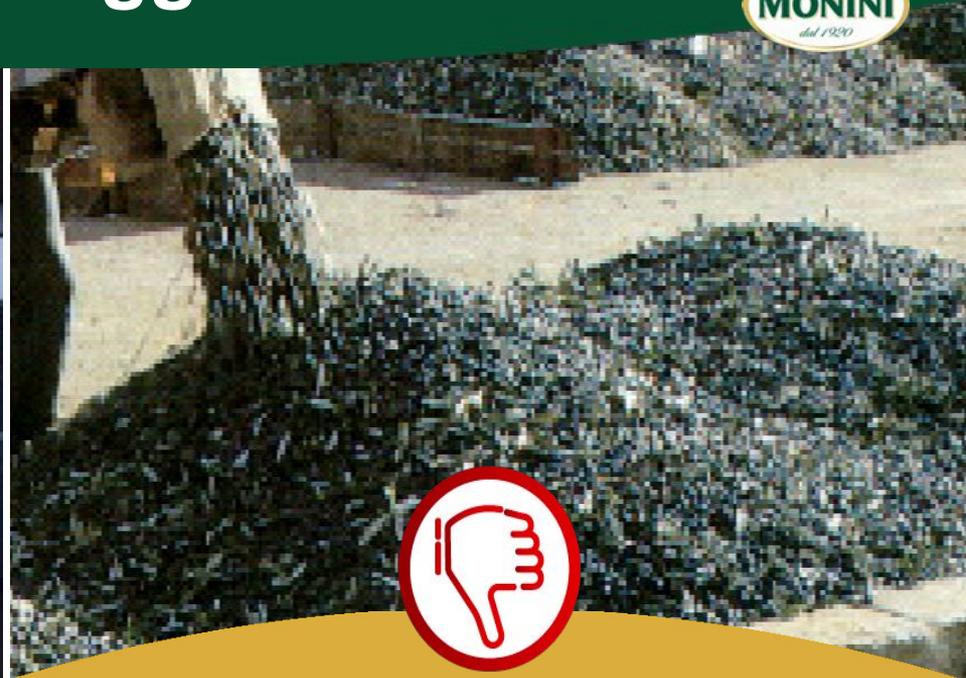


NO ai sacchi che impediscono
la traspirazione favorendo
lo sviluppo di muffe

Lo stoccaggio



Olive ben stoccate e molite
entro 24 ore dalla raccolta



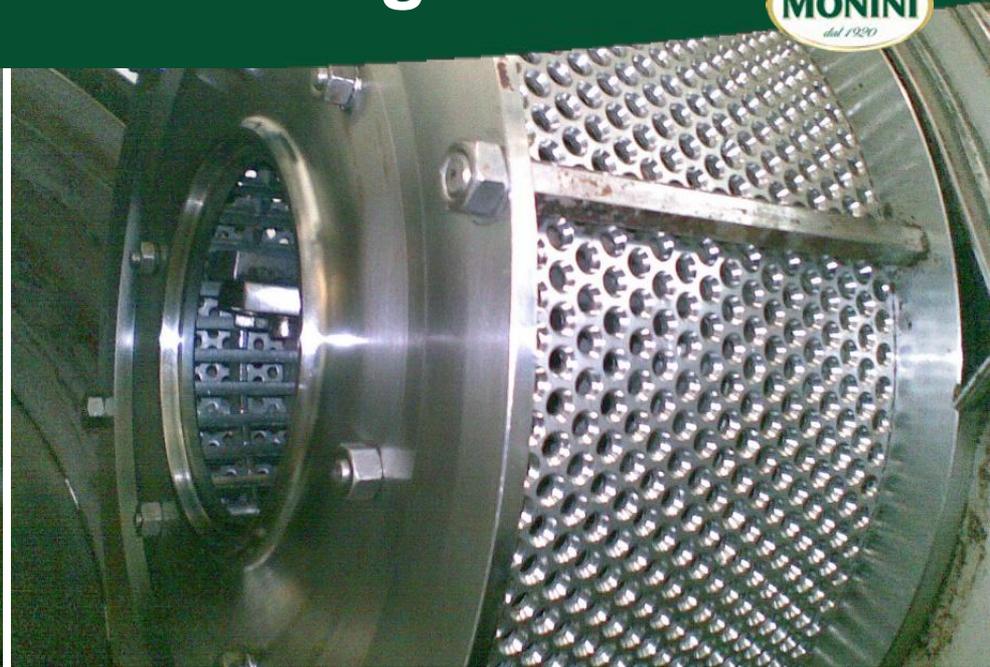
Non ammassate per terra
ed in strati troppo spessi

Estrazione dell'olio: lavaggio e defoliazione



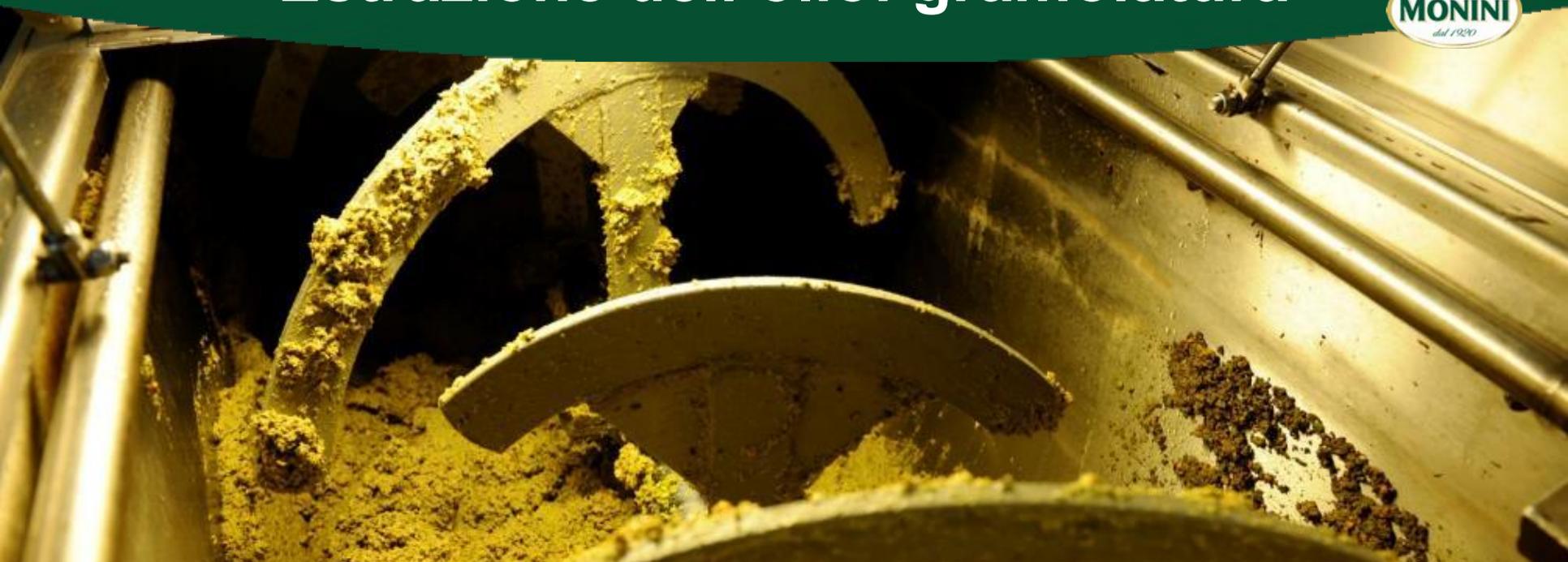
Il lavaggio e la defoliazione sono indispensabili

Estrazione dell'olio: frangitura



L'oliva intera (con il nocciolo) viene frantumata istantaneamente in un **frangitore** a martelli, al riparo dall'ossigeno e temperatura ambiente

Estrazione dell'olio: gramolatura



È una fase preparatoria a quella di estrazione: un lento rimescolamento della pasta riunisce le goccioline di olio in gocce di più grandi dimensioni

Estrazione dell'olio: gramolatura



Durante 30-40 minuti la temperatura è costantemente monitorata al di sotto di 28°C

Estrazione dell'olio: la centrifuga



Il decanter ruotando a 3350 rpm separa istantaneamente l'olio dall'acqua di vegetazione e dalla sansa

Estrazione dell'olio: il separatore a olio



Rimuove dall'olio
un'ulteriore parte di acqua

La torbidità dell'olio



• NON FILTRATO •



• FILTRATO •



La torbidità dell'olio



LUCE



CALORE

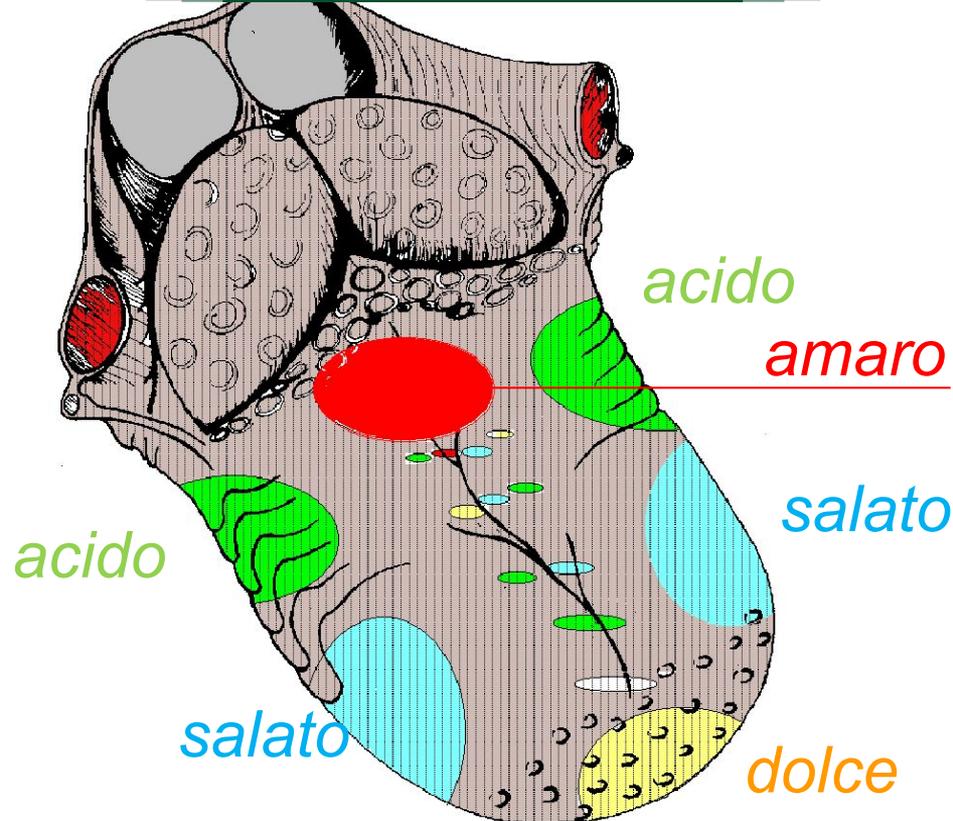


OSSIGENO

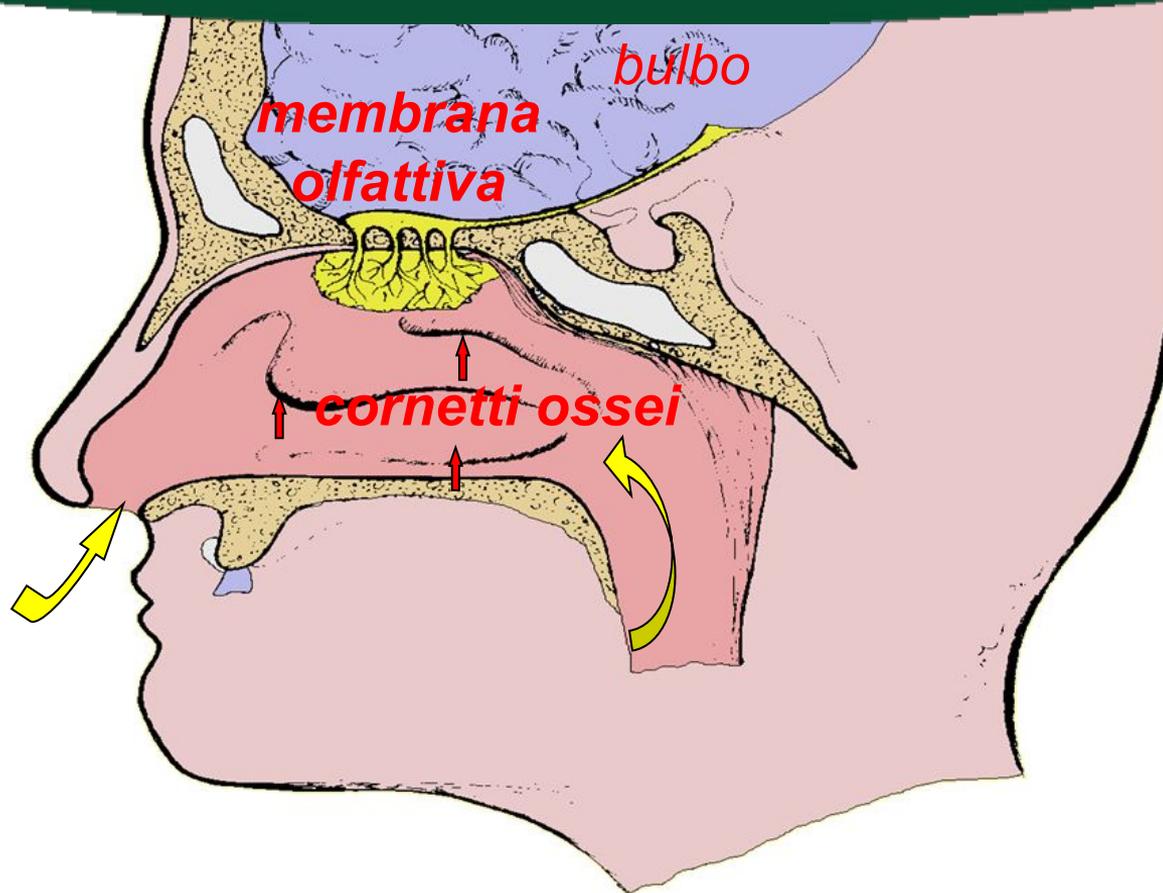


La tecnica di assaggio

La valutazione sensoriale



La valutazione sensoriale



La sala PANEL TEST



La tecnica dell'assaggio



La tecnica dell'assaggio



La tecnica dell'assaggio



La tecnica dell'assaggio



La tecnica dell'assaggio



La tecnica dell'assaggio



COSIMO BRUNETTI 2000

Vocabolario sensoriale



PREGI

**FRUTTATO
AMARO**

PUNGENTE/PICCANTE

ERBACEO

POMODORO VERDE

MANDORLA

FLOREALE

Colore: dal verde al giallo

DIFETTI

**VINOSO, ACETICO, ACIDO
MUFFA,
TERRA BAGNATA
RISCALDO, MORCHIA,
ACIDO FENICO,
RANCIDO,
UNTUOSO, GRASSO**

Colore: sfumature rossastre

Occorrente



Login

Registrazione



L'uliveto di Mo' e Nini



Registrazione

La registrazione a Scuola.net è dedicata **esclusivamente ai docenti** e permette di fruire dei contenuti digitali, partecipare ai corsi di formazione e scoprire tutte le iniziative in corso.

Nome *

Cognome *

[Il progetto](#)[Gioca](#)[Concorso](#)[Video](#)[Classifica](#)[Attività didattiche](#)

MO'E LA
FAVOLA DELL'OLIO

L'ULIVETO DI MO'E NINI

[IL PROGETTO](#)[GIOCA](#)[CONCORSO](#)

Monini torna per il quarto anno nelle scuole con la sua "Favola dell'Olio", raccontata in prima persona dall'olivetta Mo' e dalla sua amica Nini.



SEI UN INSEGNANTE?

[CLICCA QUI](#)



[Il progetto](#)

[Gioca](#)

[Concorso](#)

[Video](#)

[Classifica](#)

[Attività didattiche](#)



MO'E LA FAVOLA DELL'OLIO

LOGIN

Studente

Insegnante

Studente

Insegnante

Username *

L'username deve contenere almeno due lettere e due numeri!

Codice classe *



LOGIN



Benvenuto su Mo' e la favola dell'olio!

L'iniziativa ha lo scopo di promuovere la **cultura dell'Olio Extravergine di Oliva** attraverso un viaggio ludico-didattico che parte dall'impianto dell'uliveto, ripercorre la filiera di produzione dell'olio Extravergine d'Oliva finisce al consumo finale in casa.

COME POSSO PARTECIPARE?

1. CREA LA CLASSE e scopri il codice univoco a te associato
2. Comunica il CODICE UNIVOCO ai tuoi studenti
3. Ciascun studente utilizzando il codice classe potrà iscriversi su questo sito www.moelafavoladellolio.it e giocare accumulando olive virtuali e contribuendo alla vincita della classe.

Le classi che avranno raccolto 1000 punti potranno partecipare al concorso educativo *Appuntamento all'uliveto* che mette in palio **1.000 euro in forniture didattiche per la scuola**.

Questo è l'elenco delle tue classi, stai partecipando con la scuola **Scuola Secondaria di 1 Grado ALESSANDRO MANZONI - Via PORTELLA, 1, ALESSANDRIA DELLA ROCCA**.

Nuova classe

Nome *

AGGIUNGI

Nome Classe	Codice univoco	Punteggio	Moduli	Data creazione
PROVA23	85F-2WU-TEL	167 / 1.000	Raggiungi 1.000 punti per poter partecipare al concorso	December 10, 2019 12:10
ad34	ZWU-6HV-GXW	0 / 1.000	Raggiungi 1.000 punti per poter partecipare al concorso	December 10, 2019 14:45
classe4	WVC-4BZ-PHU	5 / 1.000	Raggiungi 1.000 punti per poter partecipare al concorso	December 16, 2019 18:03



Il progetto

Gioca

Concorso

Video

Classifica

Attività didattiche



MO'E LA FAVOLA DELL'OLIO

LOGIN

Studente

Insegnante

Username *

L'username deve contenere almeno due lettere e due numeri!

Codice classe *



LOGIN

[Il progetto](#)[Gioca](#)[Concorso](#)[Video](#)[Classifica](#)[Attività didattiche](#)[Logout](#)

MO' E LA FAVOLA DELL'OLIO

GIOCA

Benvenuto asda321



Mettiti alla prova con il codice classe che ti ha dato l'insegnante. **Gioca** tutte le volte che vuoi e fai giocare anche i compagni e i familiari. Più olive riuscite tutti insieme a raccogliere più possibilità avrà la scuola di **vincere i premi del concorso!**

Completa tutti i percorsi. Se sbagli torna all'inizio e controlla i contenuti.

1

NASCE L'ALBERO



0 punti

2

CULTIVAR E



0



Contatti

Numero verde 800.175247

moelafavoladellolio@lafabbrica.net

Gli argomenti del prossimo evento

7 Maggio, ore 17.00:



CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI



PROCESSO DI IMBOTTIGLIAMENTO



LE RADICI DELLA QUALITÀ