

MO

E LA FAVOLA
DELL'OLIO

EXTRAVERGINE D' OLIVA



Progetto ludico-didattico di educazione alimentare
per la Scuola Primaria



Gentile Famiglia,

condividere l'amore e la passione per l'olio Extra Vergine di oliva, far conoscere, apprezzare e gustare le sue qualità uniche è per me e mio fratello Zefferino una missione quotidiana: e da oggi vorremmo condividerla anche con i vostri figli.

A scuola approfondiranno le origini dell'olio e la tecnologia olearia, ma soprattutto apprenderanno che l'olio non è un semplice condimento ma **un vero e proprio alimento**. Questo perché la composizione bilanciata tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi simile a quella dei grassi del latte materno, la presenza di sostanze antiossidanti e antinfiammatorie, lo rendono fondamentale nell'alimentazione, soprattutto quella dei bambini.

Per avvicinare anche i più piccoli alla cultura dell'olio abbiamo creato un personaggio, la simpatica olivetta Mo', e realizzato un cartone animato: **Mo' e la favola dell'olio Extra Vergine di oliva**.

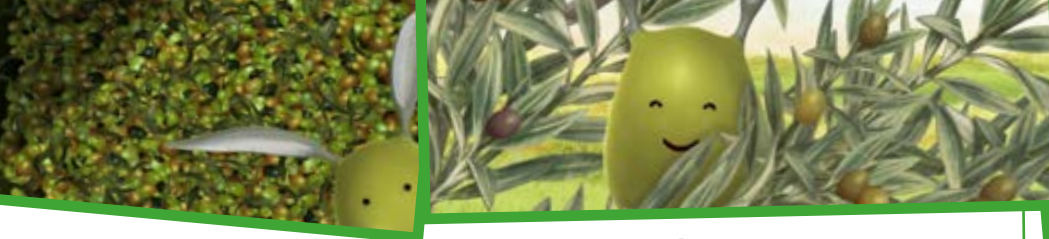
Mo', con le sue due tipiche foglioline, svela i segreti del processo di produzione dell'olio Extra Vergine, e accompagna in un divertente viaggio alla scoperta dell'olio Extra Vergine GranFruttato Monini, dalla raccolta fino alla tavola.

Vi auguriamo buona visione.



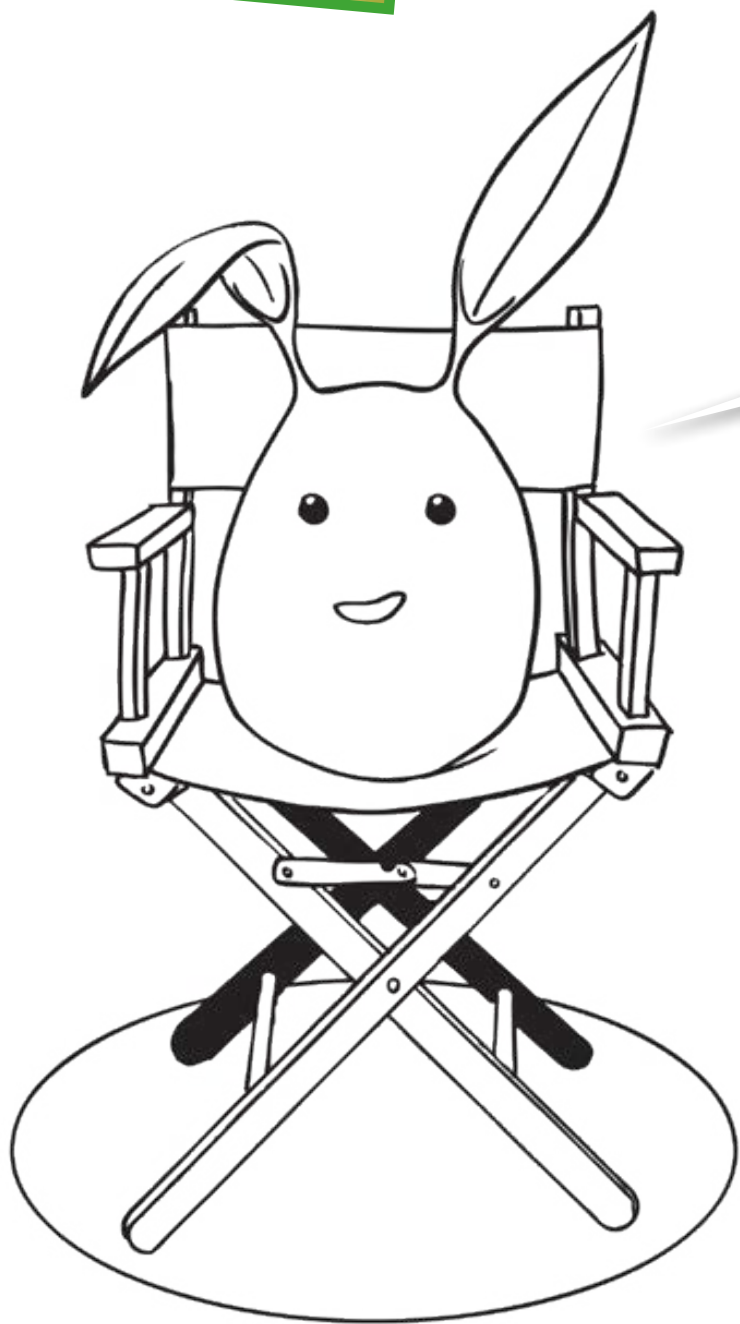
Maria Flora Monini





Il cartone animato *Mo' e la favola dell'olio Extra Vergine di oliva* spiega in modo semplice ma completo il processo di produzione dell'olio Extra Vergine. Il viaggio inizia nell'uliveto, prosegue nei macchinari del frantoio, passa dal controllo e dall'assaggio e termina nelle case, sulle nostre tavole.

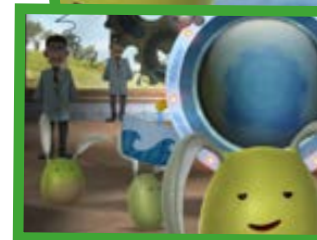
**CIAO,
DIVERTIAMOCI
A SCOPRIRE INSIEME
I SEGRETI DEI BUONI ALIMENTI
CHE FANNO CRESCERE BENE.**



**GUARDA E ASCOLTA IL MIO RACCONTO
NEL CARTONE CHE I GENITORI AVVIERANNO
CON L'AIUTO DEL DISEGNO QUA SOTTO.**

**POI, COMPLETA LE PAGINE DELL'ALBUM
CON TANTA FANTASIA
E CON L'AIUTO DEI TUOI FAMILIARI.**

**COLORA DOVE SERVE (ANCHE ME
E LA MIA SEDIA DA REGISTA!), INCOLLA
RITAGLI DI CARTA, PEZZETTI DI STOFFA,
FILI DI LANA, RAMETTI E FOGLIE, RISOLVI I GIOCHI.**





LA NOSTRA STORIA INIZIA NELL'ULIVETO. CI AIUTI?
COLORA E COMPLETA GLI ULIVI DAI QUALI SIAMO NATE. PUOI FARE UN COLLAGE CON RISO, PASTA,
RITAGLI DI CARTA COLORATA, RAMETTI...

La storia dell'ulivo è intimamente legata alla storia delle civiltà che si sono succedute nel bacino del mare Mediterraneo. Ancora oggi l'olio è un componente fondamentale della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come "patrimonio dell'umanità". Studi condotti fin dagli anni '70 hanno dimostrato che questo regime alimentare determina una aspettativa di vita per gli adulti tra le più alte del mondo; con drastiche riduzioni per le incidenze relative alle malattie coronariche, ad alcuni tipi di tumore e anche a molte altre malattie, tutte correlabili allo stile alimentare.

QUANTE FOGLIE NEI CAMPI DEL MEDITERRANEO! COLLEGA OGNI FOGLIA AL NOME DELLA SUA PIANTA



PREZZEMOLO



SALVIA



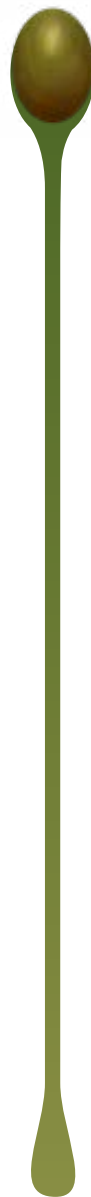
ULIVO



ALLORO



VITE

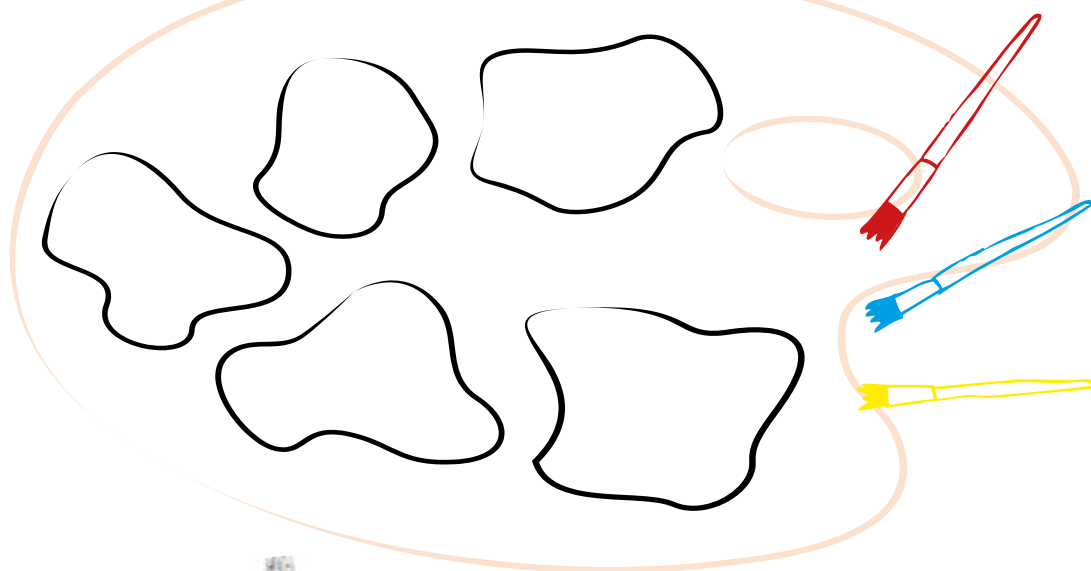


FILASTROCCA DEI 5 COLORI



ARGENTO CHIARO E SOPRA SCURO,
FOGLIE D'ULIVO DI SICURO.
PRIMA VERDE, DOPO NERA,
È L'OLIVA CHE MATURA.
CON IL SOLE DELL'ESTATE,
NASCE L'OLIO PROFUMATO!

HAI TROVATO I COLORI NASCOSTI NELLA FILASTROCCA?
USALI PER RIEMPIRE LA TAVOLOZZA.



Monini si impegna per l'educazione alimentare dei bambini con questo progetto ludico-didattico per la Scuola Primaria



LE OLIVE SI RACCOLGONO
CON DEI GROSSI PETTINI.



OPPURE CON SPECIALI TRATTORI CHE AFFERRANO
IL TRONCO DELL'ULIVO E LO SCUOTONO DOLCEMENTE.

Sulle colline di Spoleto dove sorge il Frantoio del Poggiolo è piantumato un uliveto di circa 25 ettari, composto da un impianto secolare di 5.500 ulivi e 1.500 piante del nuovo impianto. Si tratta di varietà diverse e selezionatissime, alcune autoctone altre importate, che permettono di studiare con attenzione ogni momento e ogni variabile che interviene nella coltivazione, raccolta e lavorazione dell'Extra Vergine Monini. Per dare equilibrio alla fragranza dell'Extra Vergine, per raggiungere quella complessità che dà un gusto nobile, bisogna di volta in volta scegliere con cura le cultivar giuste. Il blend ideale si ottiene solo con una ricetta che miscela con sapienza le migliori produzioni di oli di quella particolare annata.

**INIZIA LA RACCOLTA DELLE OLIVE.
SERVONO ALCUNI ATTREZZI.
MA QUI C'È UN INTRUSO.**

TROVALO!



E QUI COSA MANCA?



MANCANO LE OLIVE!

**PENSACI TU:
DISEGNALE, RITAGLIALE DAI GIORNALI
O COMPILE CON LA CARTA CRESPA,
POI INCOLLALE NEL CESTO.**



•.....
**NELLO STESSO GIORNO DELLA RACCOLTA, SI PORTANO LE OLIVE AL FRANTOIO.
VENGONO RIPULITE DALLE FOGLIE E DAI RAMETTI, LAVATE NELLE VASCHE E SCIACQUATE
CON UNA DOCCIA VELOCE.**

Le grandi invenzioni dell'uomo sono state di volta in volta applicate alla produzione dell'olio d'oliva, fino alle attuali moderne tecnologie che rispondono adeguatamente alle esigenze di qualità, igiene e sicurezza. La filiera di produzione Monini è certificata anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale: l'Azienda è stata la prima in ordine di tempo tra le grandi imprese del settore a poter vantare per i suoi prodotti il marchio EPD (*Dichiarazione ambientale di prodotto* – per i dettagli vedi www.monini.com/it/la-certificazione-epd).

SEGUI IL FILO GIUSTO

**PER ENTRARE
NEL FRANTOIO.**

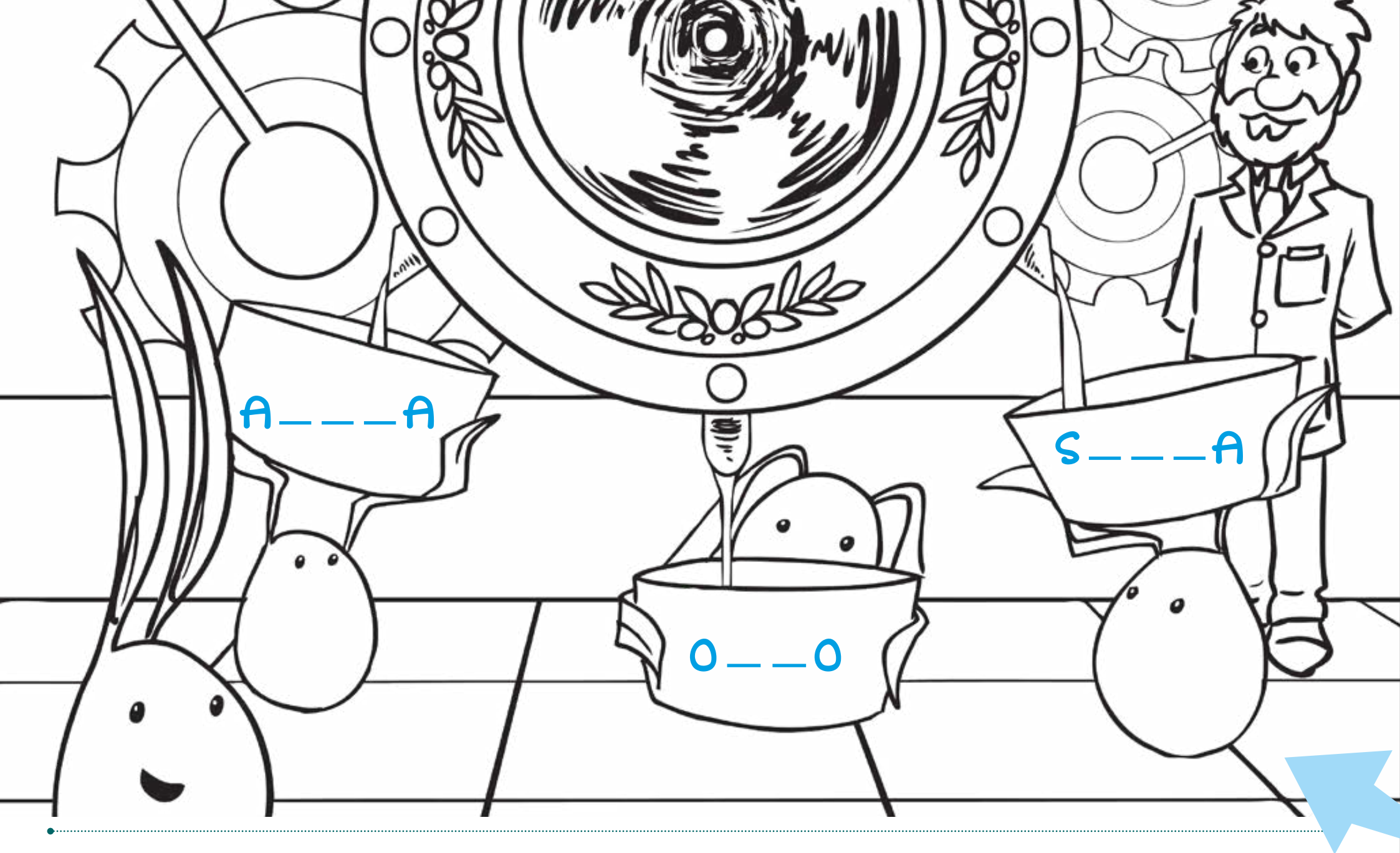


FAI SCINTILLARE L'ACQUA.

**USA CARTA LUCIDA, DI CARAMELLA,
QUELLA ARGENTATA DELLA CUCINA...
RITAGLIA ALTRE GOCCE DA INCOLLARE
SOTTO LE DOCCE.**



Scopri di più sulla tecnologia applicata alla scienza olearia sul sito Monini, nella sezione Cultura dell'olio > Storia dell'olio

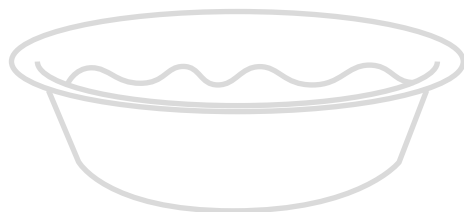


LE OLIVE VENGONO MACINATE E TRASFORMATE IN UNA PASTA CHE MESCOLOTA LENTAMENTE FORMA GOCCE D'OLIO SEMPRE PIÙ GRANDI.
POI UNA CENTRIFUGA SEPARA L'OLIO DALL'ACQUA E DALLA SANSÀ.

Consultando il sito www.monini.com, nella sezione Cultura dell'olio > Il benessere nell'extravergine, si trovano approfondimenti sia sui valori nutrizionali standard che contraddistinguono l'olio Extra Vergine e lo rendono preferibile agli altri grassi e oli, sia sulle caratteristiche, puntualmente indicate da Monini in etichetta, che permettono di riconoscere l'olio Extra Vergine di qualità.

**FAI UN ESPERIMENTO E DOCUMENTALO CON FOTOGRAFIE E COMMENTI,
DA VERO SCIENZIATO.**

**RIEMPI D'ACQUA
UNA BACINELLA.**



**VERSACI DENTRO
UN CUCCHIAIO D'OLIO.**



COSA SUCCEDDE?

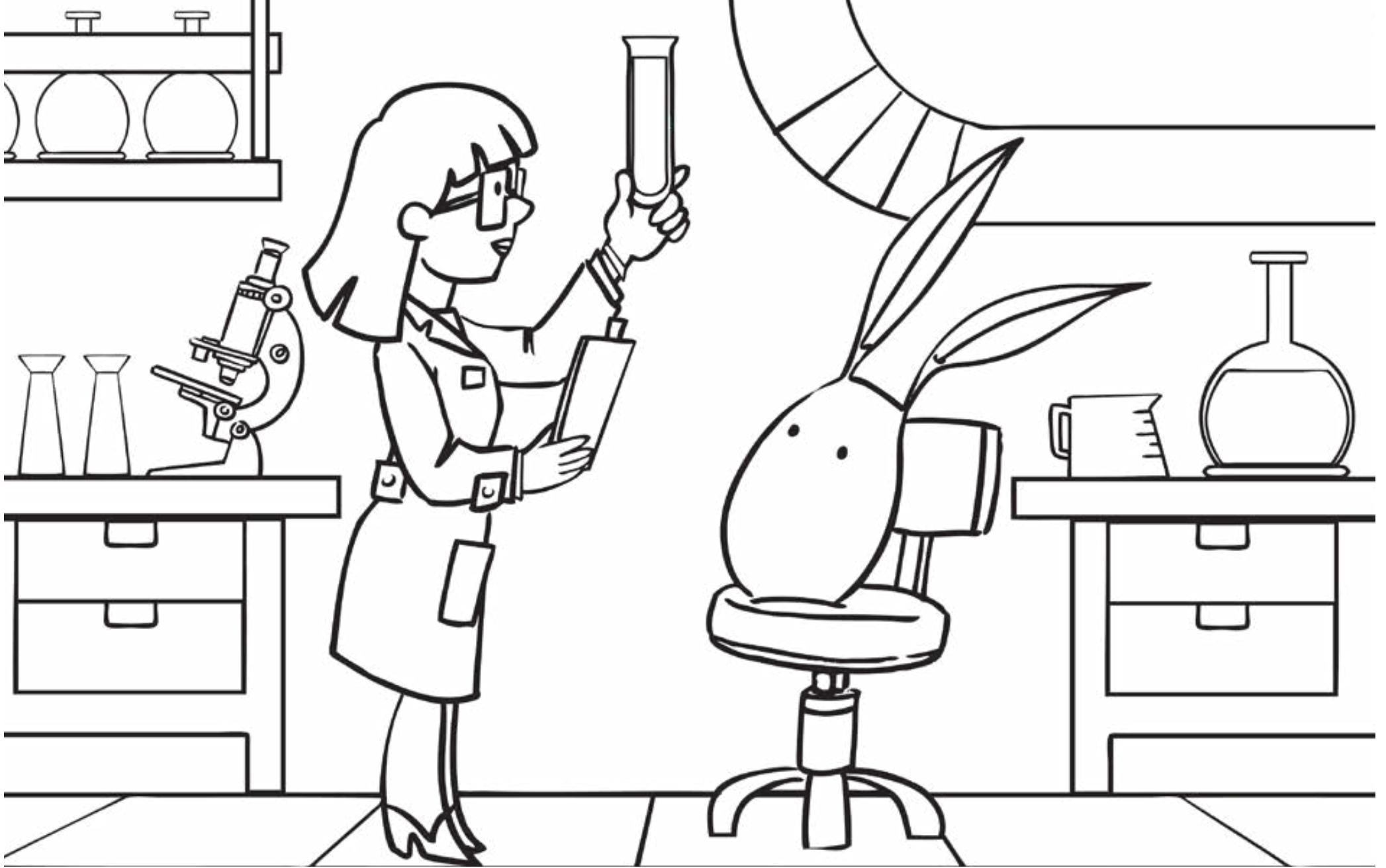
HAI DIMOSTRATO CHE L'OLIO

G _ _ _ _ _ **A SULL'ACQUA**

**COMPLETA LE SCRITTE
SUI RECIPIENTI!**



Sul sito Monini, nella sezione Cultura dell'olio > Storia dell'olio > La tecnologia olearia oggi puoi vedere dal vivo tutto il processo di produzione.



LA SCIENZIATA CONTROLLA IN LABORATORIO LA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRA VERGINE.

Nell'olio Extra Vergine di qualità devono essere assolutamente assenti difetti dovuti alla cattiva o prolungata conservazione dei frutti, o all'estrazione dell'olio con frantoi inadeguati. Le analisi chimiche verificano parametri quali la qualità (grado di freschezza dell'olio), la purezza (assenza di contaminazione con oli di diverso tipo o qualità) e la sicurezza (assenza di contaminanti, per es. pesticidi).

**AGUZZA LA VISTA E TROVA NEL RIQUADRO
LE TRE PAROLE IMPORTANTI
PER L'OLIO EXTRA VERGINE DI QUALITÀ:**



FRESCHEZZA

PUREZZA

SICUREZZA



SAI COS'È UN ACROSTICO?

**DEVI COMPORRE 4 PAROLE PARTICOLARMENTE ALLEGRE E GUSTOSE.
OGNUNA DEVE CONTENERE UNA DELLE 4 LETTERE DI OLIO.
PUOI SCEGLIERE DI METTERLA ALL'INIZIO, IN MEZZO, O ALLA FINE.
È DIVERTENTE, USA LA FANTASIA PER CREARE UNO O PIÙ ACROSTICI!**

O

L

I

O



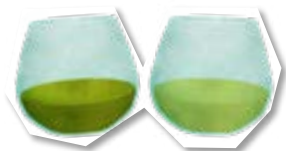
Sul sito Monini, nella sezione Monini > Qualità e Trasparenza > Il processo produttivo scopri le procedure corrette di selezione, analisi e stoccaggio dei diversi tipi di oli Monini, per capire come mai un prezzo eccessivamente basso dovrebbe mettere in allarme il consumatore attento.



.....
**L'ESPERTO ASSAGGIATORE DIVIDE L'OLIO SECONDO I VARI GUSTI:
PIÙ FORTE E PROFUMATO SE LE OLIVE ERANO VERDI.
PIÙ DOLCE E DELICATO SE LE OLIVE ERANO SCURE.**

Un olio di qualità è caratterizzato dal gusto intenso di oliva, unito a sensazioni più o meno intense di amaro e piccante, che testimoniano il sapore fresco dell'oliva. Per sentire il sapore è utile provare tipi di olio Extra Vergine diversi. Per esempio l'olio Extra Vergine di oliva Monini Delicato, nato da olive raccolte a un grado di piena maturazione, e il Gran Fruttato, che invece nasce da olive lievemente acerbe da cui si estrae una minore percentuale di olio, ma ricchissima di antiossidanti (polifenoli) che gli conferiscono stabilità e ne esaltano vivacità di profumo e fragranze.

PRIMA DI ASSAGGIARE, SENTI IL PROFUMO DELL'OLIO.



1

RIEMPI CON DUE TIPI
DI OLIO EXTRA VERGINE
DUE BICCHIERINI.

2

SCALDALI TRA LE MANI
ROTEANDO LENTAMENTE
(COSÌ SI RIESCE A SENTIRE
MEGLIO IL PROFUMO).



3

ANNUSA PRIMA UNO,
POI L'ALTRO, CON PICCOLI RESPIRI
E POI PIÙ PROFONDAMENTE.



QUALI SENSAZIONI TI ARRIVANO?
RACCONTALE ALLA MAMMA CHE TI AIUTERÀ A SCRIVERLE.

.....

.....

.....

ORA ASSAGGIA I DUE TIPI DI OLIO EXTRA VERGINE.
PER SENTIRE IL SAPORE METTILI CRUDI
SU UNA FETTA DI PANE.



DI NUOVO RACCONTA ALLA MAMMA:
CHE TIPO DI SAPORE HAI SENTITO?

.....

.....

.....



Sul sito di Monini, nella sezione Cultura dell'olio >
Guida alla degustazione trovi una guida dettagliata all'assaggio
dell'olio Extravergine di Oliva.



●.....
**L'OLIO EXTRA VERGINE SI USA IN CUCINA PER LA PREPARAZIONE DI MOLTISSIMI PIATTI
E SQUISITE MERENDE.**

Il GranFruttato va rigorosamente usato a crudo per condire zuppe, carni alla brace, insalate e verdure in pinzimonio; è gustosissimo sulle bruschette. E solo poche gocce sanno esaltare il sapore delle pietanze. Dal punto di vista nutrizionale, l'olio Extra Vergine di oliva apporta al nostro organismo 9 kcal per grammo, come tutti i grassi. Ma è da preferire agli altri grassi di origine sia animale sia vegetale per il tipo di grassi in esso contenuti: ricco di acidi monoinsaturi e con un quantitativo limitato di grassi saturi e polinsaturi.

**SCRIVI SULLA LAVAGNA IL NOME DI UN PIATTO
CHE TI PIACE E PER IL QUALE USI
L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.**

**ADESSO FAI UN BEL SELFIE INSIEME AI TUOI GENITORI
O FRATELLI MENTRE REALIZZATE LA PIETANZA
O MENTRE LA MANGIATE.**

**POI STAMPA LA FOTO
E INCOLLALA QUI.**

Servono idee per una ricetta?
Cercatele su www.monini.com, sezione Ricette.



Nel 1920 nasce a Spoleto, nel cuore dell'Umbria, un'azienda destinata a diventare un'eccellenza alimentare italiana, la **Monini**.

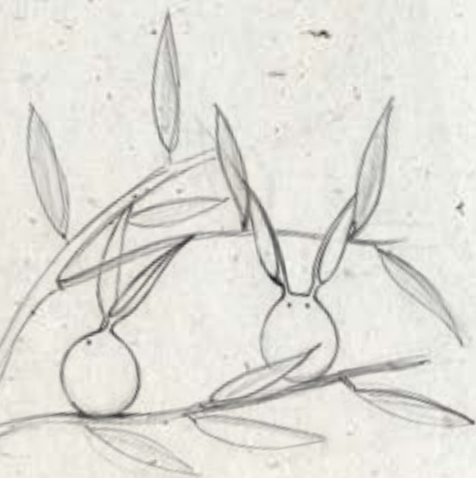
La missione del fondatore Zefferino Monini, ancora oggi portata avanti dai nipoti, era ed è basata sul principio che **ogni prodotto deve essere qualitativamente ineccepibile e uguale nel tempo**.

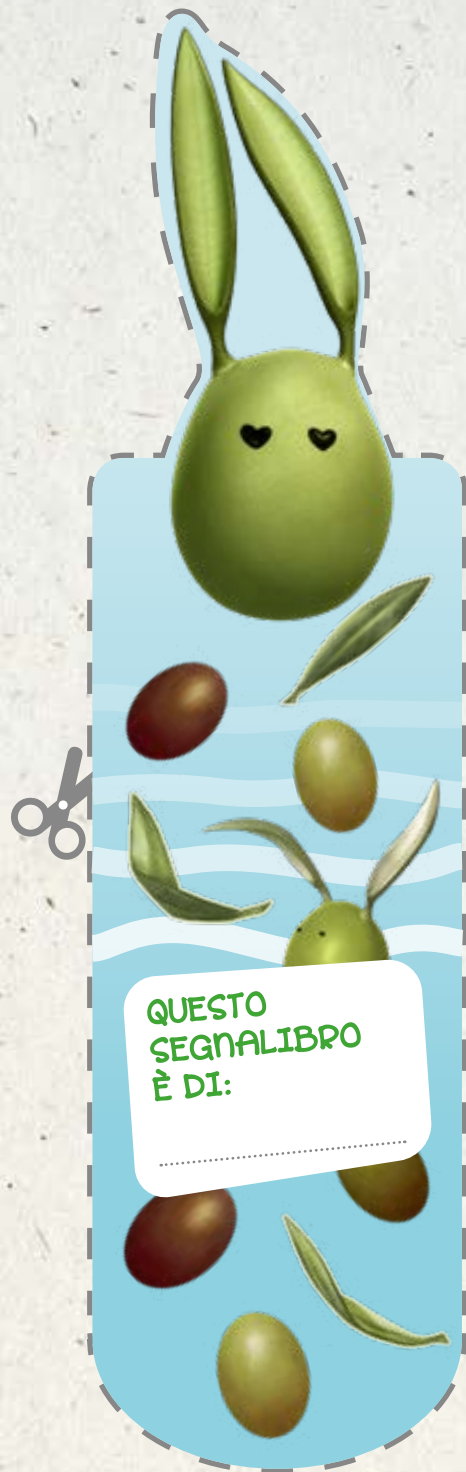
Per questo, ogni giorno dopo i test di laboratorio, Zefferino Monini, nipote del fondatore, insieme a suoi fidati collaboratori assaggia gli oli per selezionare quelli che diventeranno Extra Vergine Monini, mantenendo la promessa di un sapore buono, fresco e costante nel tempo.

La famiglia Monini sa che il segreto della qualità dell'olio Extra Vergine è nella capacità di **selezionare la materia prima, di lavorarla valorizzandone le fragranze e armonizzandone profumi e sapori**. Ecco perché Monini non solo interpreta e soddisfa le esigenze dei consumatori, ma rappresenta nel panorama italiano una voce importante nell'opera di diffusione della conoscenza dell'olio Extra Vergine.

La vocazione alla divulgazione della cultura dell'olio Extra Vergine è ben rappresentata anche nel **Frantoio del Poggiolo Monini**, dove a un moderno frantoio sono affiancati un laboratorio e aree dedicate alla degustazione. Presso il Frantoio, valori e storia si intrecciano alle tante iniziative Monini a sostegno del territorio e della cultura dell'olio Extra Vergine.

Per saperne di più su di noi, sulle qualità nutrizionali, sulla storia e sui tanti usi dell'olio, visitate le diverse sezioni del sito **www.monini.com**



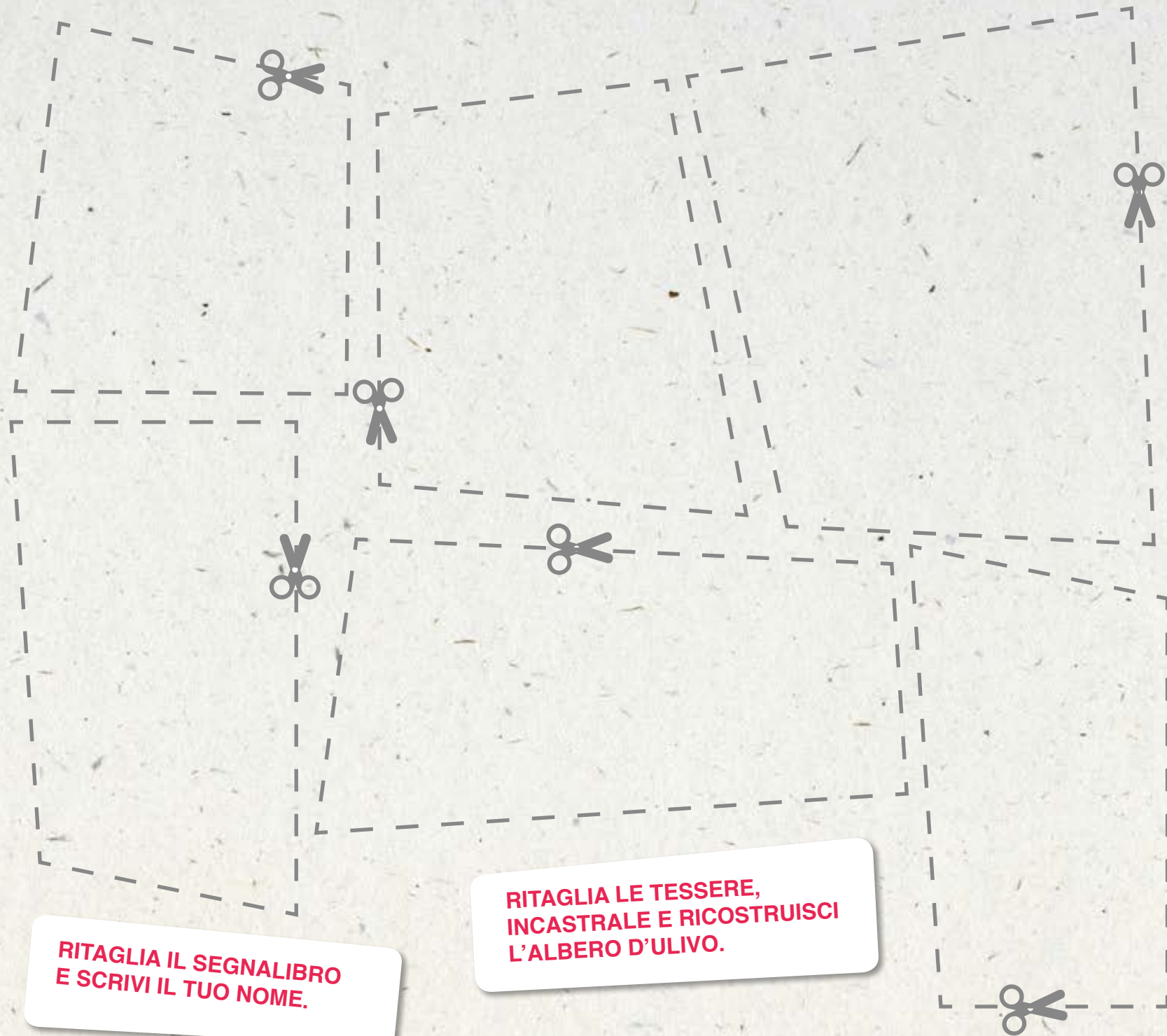


QUESTO
SEGNALIBRO
È DI:

.....

RITAGLIA IL SEGNALIBRO
E SCRIVI IL TUO NOME.

RITAGLIA LE TESSERE,
INCASTRALILE E RICOSTRUISCI
L'ALBERO D'ULIVO.





LaFabbrica

PROGETTO DIDATTICO MONINI PER LA SCUOLA

La Fabbrica Spa - Viale Monza 259, 20125, Milano

moniniperlascuola@lafabbrica.net - Numero verde: 800.17.52.47 www.moniniperlascuola.it