

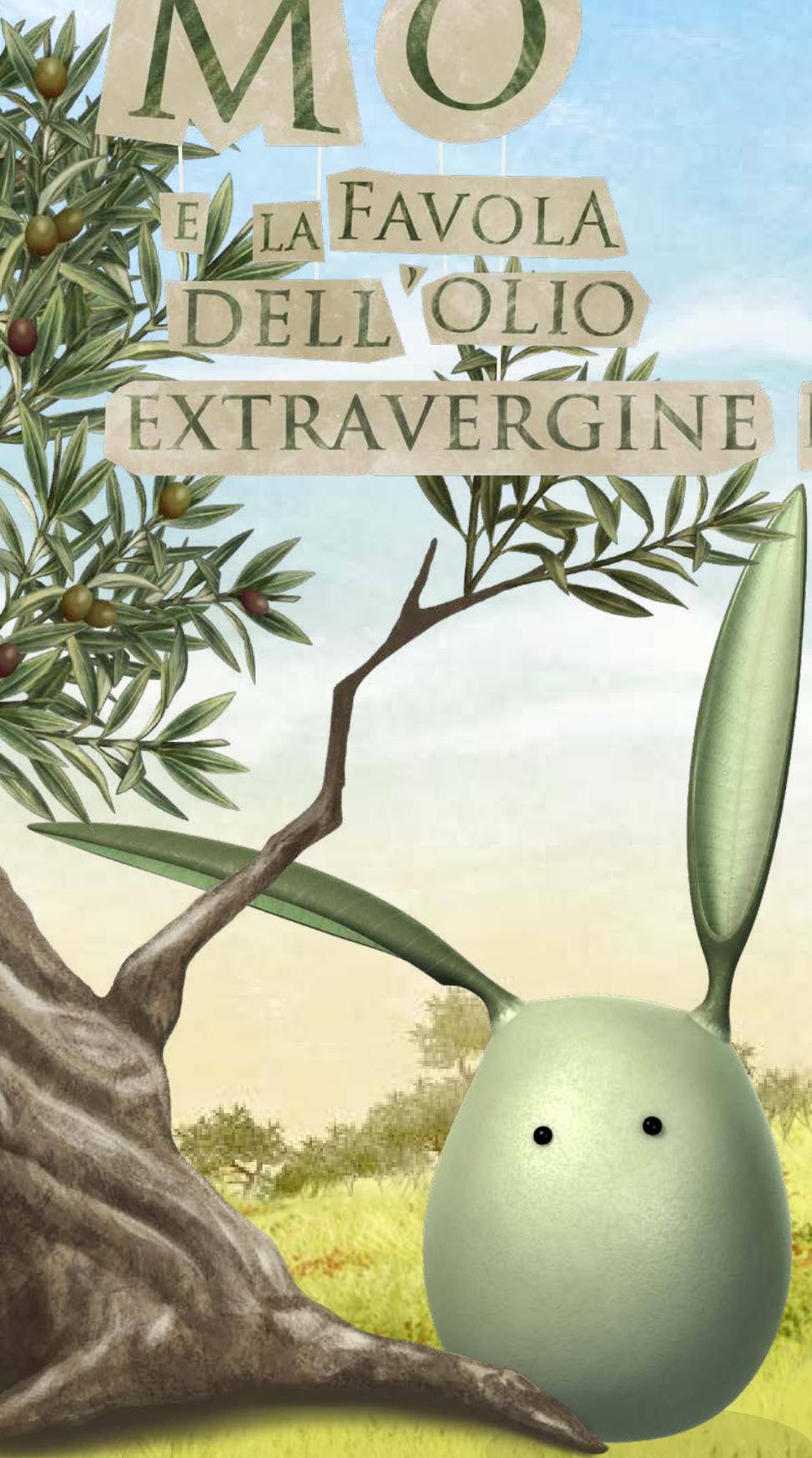


MÖ

E LA FAVOLA  
DELL'OLIO

EXTRAVERGINE D' OLIVA

Guida  
per l'Insegnante



Progetto ludico-didattico di educazione alimentare  
per la Scuola Primaria



Gentile Insegnante,  
mi rivolgo a Lei e ai Suoi colleghi per condividere il grande valore di un simbolo della nostra tradizione alimentare, l'olio Extra Vergine di oliva.  
L'azienda fondata da mio nonno e di cui siamo titolari io e mio fratello Zefferino si impegna dal 1920 nella divulgazione della cultura dell'olio Extra Vergine di oliva di qualità. Parliamo di cultivar selezionati, di sicurezza e sostenibilità dei processi di produzione, di rispetto del territorio e, importantissimo, di nutrizione: l'olio Extra Vergine di oliva, spesso considerato erroneamente un semplice condimento, è un vero e proprio alimento. La composizione bilanciata tra acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, simile a quella dei grassi del latte materno, e la presenza di sostanze antiossidanti e antinfiammatorie ne rendono l'uso fondamentale, soprattutto nell'alimentazione dei bambini.  
Parlare con i bambini e le famiglie di olio Extra Vergine di oliva vuol dire educare alla corretta alimentazione, ma anche aprire la strada a riflessioni assai ampie che toccano il benessere psicofisico, la sfera dell'affettività, l'ambiente in termini di rispetto, sostenibilità e impatto sulla vita del Pianeta e, più in generale, la storia, l'innovazione tecnologica e la stessa identità dei popoli. Non a caso, la Dieta Mediterranea, di cui l'olio Extra Vergine di oliva è una componente essenziale, è diventata Patrimonio dell'Umanità UNESCO.



Maria Fiora Monini



## Una favola nata dall'esperienza Monini

Nella maggior parte delle famiglie si usa l'olio di oliva per cucinare o in tavola come condimento.

I bambini hanno probabilmente avuto occasione di assaggiare olive, verdi o nere, acquistate nei barattoli e portate in tavola come aperitivo o aggiunte a una pietanza.

*Ma quanti di loro ne conoscono l'origine?  
Quanti saprebbero riconoscere una pianta di ulivo  
o hanno avuto modo di visitare,  
almeno virtualmente, un frantoio?*

Monini si è rivolto a un'azienda specializzata che ha realizzato l'originale cartone animato **Mo' e la favola dell'olio Extra Vergine di oliva**.

La favola animata racconta il processo di produzione dell'olio Extra Vergine GranFruttato Monini, ripercorrendone tutta la filiera sostenibile:

la pianta, il frutto, il frantoio, il lavoro, il prodotto, il consumo a tavola.

Sarà lo spunto per attivare in classe, e a casa con la collaborazione delle famiglie, divertenti e graduali percorsi per avviare i bambini a **conoscere un ambiente agricolo** che caratterizza il paesaggio italiano, l'uliveto, a **maturare comportamenti** di amore della natura e di interazione con il territorio, a **intuire concetti complessi** come processo, trasformazione, lavoro, ad **assumere stili alimentari e di vita salutari**.



3





# 1. La natura e i suoi frutti

## • PRIMO LIVELLO

**1** Riproduciamo in 3D il particolare tronco dell'albero di ulivo proposto nell'album di classe usando fogli di quotidiano o carta da cucina immersi in acqua e colla vinilica, attorcigliati su se stessi, intorno a un'anima di legno o di cartone. Ritagliamo sagome di foglie d'ulivo, coloriamole come nell'album, incolliamo sui rami della sagoma dell'albero che abbiamo precedentemente realizzato. Appallottoliamo la carta crespata verde per simulare le olive e incolliamo tra le foglie.

**2** Come l'ulivo, anche tutte le altre piante hanno il loro frutto: costruiamo un bel gioco con carte da abbinare scoprendole a turno, metà con disegni di piante e foglie, metà con relativi frutti alimentari (ulivo/oliva, vite/uva, arbusto/mora, piantina/fragola, melo/mela...).

**3** Ma sappiamo come è fatta l'oliva? Portiamo a scuola grosse olive, apriamole a metà e osserviamone le parti, denominandole semplicemente: nocciolo, polpa, buccia. Cos'altro è fatto così? (albicòcca, prugna...). Osserviamo, conversiamo, conveniamo che l'oliva è un frutto.

**4** Ispirandoci alla struttura di normali carte d'identità, realizziamo una carta d'identità dell'ulivo da appendere in classe. Riproduciamola più piccola, da incollare sul quaderno e da affiancare con i risultati di attività di osservazione nell'ambito delle scienze o con una divertente ricerca lessicale.



## • SECONDO LIVELLO

**1** Facciamo diventare l'oliva in tutte le sue varianti protagonista di un piacevole laboratorio multisensoriale. Portiamo da casa olive verdi e nere, fresche e conservate in vari modi. Sintetizziamo le osservazioni e le scoperte in una serie di schede, una per prodotto. Raccogliamo in uno schedario.

**2** Quanti ulivi nell'arte: osserviamo immagini, rileviamo somiglianze e differenze, osserviamo le tecniche pittoriche. Dipingiamo noi ispirandoci agli ulivi di grandi artisti, come per esempio Van Gogh e Monet.

**3** In palestra: con le braccia in alto siamo ulivi nell'uliveto. Allunghiamoci per farci illuminare dal sole, ondeggiamo al vento, scrolliamo i rami per far cadere le olive nella rete... ora siamo olive: accovacciati rotoliamo nella rete senza scontrarci e poi saltelliamo per finire nel cesto (un cerchio per terra).

**4** L'ulivo si coltiva in molte zone dell'Italia. Facciamo un'indagine geografica. Che tipo di clima e di terreno è adatto alla coltivazione? In quali "forme" viene coltivato? Raccogliamo tutte le informazioni che servono a conoscere meglio la pianta. Serviranno per un grande cartellone da appendere in classe.





## 2. L'uomo e il territorio

### • PRIMO LIVELLO

L'ulivo è simbolo di pace: seduti in cerchio ascoltiamo il racconto di Noè alla fine del diluvio.

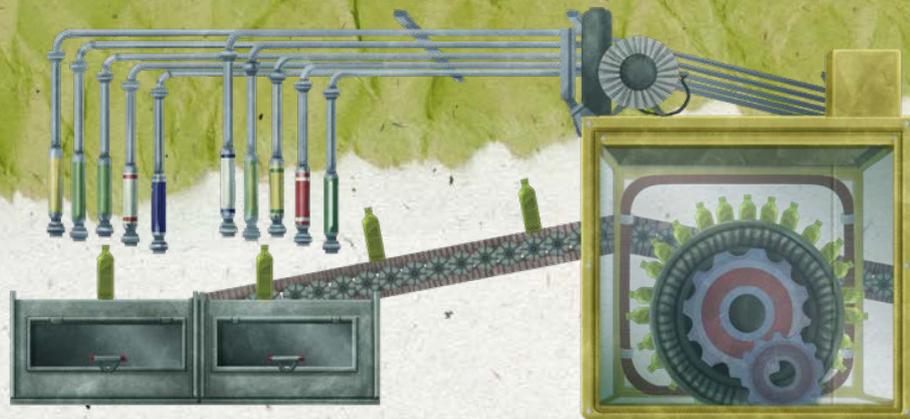
**1** In palestra organizziamo una divertente staffetta a squadre: facciamo finta di essere bianche colombe e trasportiamo le foglie che abbiamo costruito da un cesto a un altro cesto sistemato all'estremità opposta della palestra. Quale squadra ne porterà di più nel tempo stabilito?

**2** Riproduciamo antichi sistemi di illuminazione: la lampada a olio. Costruiamone una ecologica: svuotiamo mezza arancia salvando il filamento centrale (sarà lo stoppino). Riempiamo di olio fino a due terzi. Accendiamo il filamento: che luce e che profumo!

**3** Facciamo come una volta! Con striscioline di cartoncino intrecciate costruiamo cestini per il trasporto delle olive. Poi, per trasportare l'olio, una volta si usavano anfore. Costruiamone anche noi con la creta o con la pasta di sale, decoriamole con incisioni, coloriamole e regaliamole ai genitori.

**4** Detti, modi di dire, proverbi con protagonisti l'ulivo, l'oliva, l'olio. Facciamoci aiutare in famiglia per organizzarne una raccolta. Illustriamo i più originali giocando tra realtà e metafora: pensiamo a "olio di gomito", "stare sopra come l'olio"...

## ● SECONDO LIVELLO



1 L'ulivo compare in miti, leggende, storie. Per esempio, si narra che ad Atene esistesse un ulivo ritenuto il primo del mondo: si dice fosse nato dalla lancia della Dea Atena e per questo era considerato sacro e protetto da soldati.

Scopriamo altri racconti su <https://www.monini.com/it/miti-e-leggende> e proviamo a drammatizzarne uno come se fossimo a teatro.

2 Il vetro è riciclabile al 100% e questo rende la bottiglia dell'olio molto preziosa. Approfondiamo il percorso di riciclo industriale del vetro. Riusiamo anche in classe o a casa una bottiglia d'olio trasformandola in un oggetto artistico. Usiamo colori, nastri, spaghi: ecco un vaso decorato per ospitare un bel fiore.

3 Olio non solo in tavola. Scopriamo intervistando i familiari, osservando sugli scaffali durante la spesa al supermercato, navigando in rete con l'aiuto di un adulto che l'olio è il prezioso ingrediente di saponette, è usato in prodotti farmaceutici. Raccogliamo etichette per un originale collage.

4 La storia dell'olio si perde nella notte dei tempi e ancora oggi sono numerose le feste locali che vedono olio e ulivo protagonisti. Facciamo una ricerca e raccontiamo con disegni, immagini, parole le feste più originali. Inventiamo la nostra festa dell'ulivo di scuola!



## 3. Il lavoro

### PRIMO LIVELLO

1

Proviamo a realizzare in classe una rudimentale spremuta di olive? Dopo aver pestato in una ciotola alcune olive più finemente possibile, avvolgiamo la pasta ottenuta in una garza o in un tessuto leggero. Facciamo prendere a due bambini sistemati ai capi opposti le due estremità. Poniamo sotto un contenitore, trasparente per osservare meglio. Facciamo torcere le due estremità, l'una in senso contrario all'altra, e osserviamo la fuoriuscita dell'olio. Se si bagna il tessuto con acqua tiepida il succo esce più facilmente.

2

Con il contagocce e una bacinella colma d'acqua, giochiamo con le caratteristiche di galleggiamento dell'olio e il fenomeno dell'emulsione. Lasciamo cadere gocce d'olio: è facile raccogliercle con un cucchiaino. Ancora gocce sull'acqua. Sbattiamo con una forchetta: la macchia si divide, si riunisce, galleggia ancora... non si scioglie. Altre sostanze invece si sciolgono? Limone, succo d'arancia, di fragola... Sperimentiamo e registriamo in una tabella i risultati e le osservazioni.

3

L'albero di ulivo ha bisogno della luce del sole per produrre i suoi frutti, ma l'olio si conserva in bottiglie dal vetro scuro. Perché? Per lo stesso motivo per cui noi dobbiamo passare molto tempo all'aria aperta, ma non dobbiamo osservare direttamente il sole, e al mare dobbiamo proteggerci con la crema solare e il cappellino... Prepariamo un poster con sole sì e sole no, per noi e per l'olio!

4

Diventiamo piccoli artisti con la Spin art, grazie alla forza centrifuga. Sul fondo di una centrifuga per insalata collochiamo un disco di cartoncino bianco o un piatto di carta, lasciamo cadere grosse gocce di tempera fluida ma non liquida sul disco, chiudiamo con il coperchio e giriamo velocemente. Estraiamo il disco e lasciamo asciugare in piano.



## ● SECONDO LIVELLO

1 Inviatura, abbacchiatura, scrollatura, brucatura... È curioso il “vocabolario” della raccolta delle olive! Completiamolo con una ricerca sul sito **www.monini.com** e proviamo a realizzarne uno illustrato, a schede, raccolte in una scatola da scarpe decorata da tenere in classe o nella biblioteca della scuola.

2 Cerchiamo in rete e guardiamo alla LIM un video sui processi di lavorazione che trasformano l'oliva in olio. Oppure, se ne abbiamo la possibilità, andiamo a visitare un frantoio. Realizziamo un cartellone che sintetizzi le fasi del processo o una mappa multimediale (per esempio realizzata con **www.edynco.com**), magari da pubblicare sul sito della scuola

3 Dobbiamo a Cristoforo Colombo i pomodori che oggi mettiamo in tavola. Forse non tutti sanno che, in direzione contraria, l'olio di oliva ha raggiunto le Americhe nel 1492, stivato nella Nina, nella Pinta e nella Santa Maria. Andiamo a caccia di curiosità sull'olio nella storia. Realizziamo un colorato e interessante opuscolo o costruiamo un gioco a quiz da fare tutti insieme.

4 Giochiamo in giardino o in palestra a ripetere le esperienze delle olivette di Mo' come percorso a squadre. Prima una coppia di bambini tiene un foulard per le estremità mentre a turno i compagni di squadra, da dietro una linea, lanciano palline da ping pong che devono finire nel foulard, proprio come le olive che cadono nella rete. Poi tutti di corsa a fare, senza esagerare, il gioco della centrifuga: sui materassini o sui tappetini, prendiamoci per mano e... gira gira, lascia, tutti giù per terra!





## 4. Un alimento prezioso per la crescita

### PRIMO LIVELLO

- 1 Raccogliamo, ben distinti, in un cartellone illustrato alimenti che contengono grassi vegetali e grassi animali. Con l'aiuto delle informazioni nutrizionali su <https://www.monini.com/it/benessere-nell-extravergine> approfondiamo il tema e conversiamo insieme sulla funzione nutritiva dei lipidi e sulle differenze tra i diversi tipi di grassi.
- 2 Vogliamo fare un ricettario per raccogliere le ricette di casa che usano l'olio di oliva? Con l'aiuto dei genitori fotografiamo le fasi di preparazione di una pietanza tradizionale e incolliamo su cartoncini colorati piegati a fisarmonica. Aggiungiamo il nome originale.
- 3 Oppure raccogliamo su <https://www.monini.com/it/r>, o da riviste tante ricette e pietanze. Incolliamo su piatti di cartone dove possono essere scritte filastrocche inventate insieme. Disponiamo i piatti uno sull'altro in una scatola decorata.
- 4 Inventiamo in giardino o in palestra il nostro gioco di Mo'. Per esempio fingiamo di essere l'oliva che salta nella rete, poi rotoliamo fino al cesto e così via, sperimentando schemi motori diversi. Lasciamo libera la fantasia dei bambini per inventare tanti altri divertenti giochi.



## ● SECONDO LIVELLO

1 Su <https://www.monini.com/it/benessere-nell-extravergine> approfondiamo il legame fra olio Extra Vergine d'oliva e salute. Ora costruiamo il calendario di Mo'. Mettiamo a fuoco 12 caratteristiche significative sul piano nutrizionale. Ogni pagina, un mese con l'immagine di una fase di lavorazione, dall'ulivo all'olio, e una informazione nutrizionale.

2 Per parlare di stili di vita corretti si può ricorrere a due famose immagini: la "piramide alimentare" e "la piramide del movimento". Cerchiamole in Internet e riproduciamole con collage di foto o disegni dei bambini. Attenzione: dove si colloca l'alimento olio nella piramide alimentare? E in quali attività motorie si riconoscono i bambini?

3 Grandi e fantasiose insalate nel laboratorio cucina. Facciamo prima una ricerca, a casa con mamme, papà e nonni e in Rete. Verdure crude e cotte, cereali, frutta, formaggi... tante mescolanze completate da olio Extra Vergine d'oliva? Prepariamo insieme ai bambini ciotole con collage di insalate fantasia.

4 Facciamo una ricerca sulla composizione dell'olio Extra Vergine d'oliva per scoprire perché fa bene. Per esempio, è composto per il 99% da grassi vegetali. Cosa li caratterizza? Poi c'è la vitamina E. A cosa serve? E cosa sono i "polifenoli"?





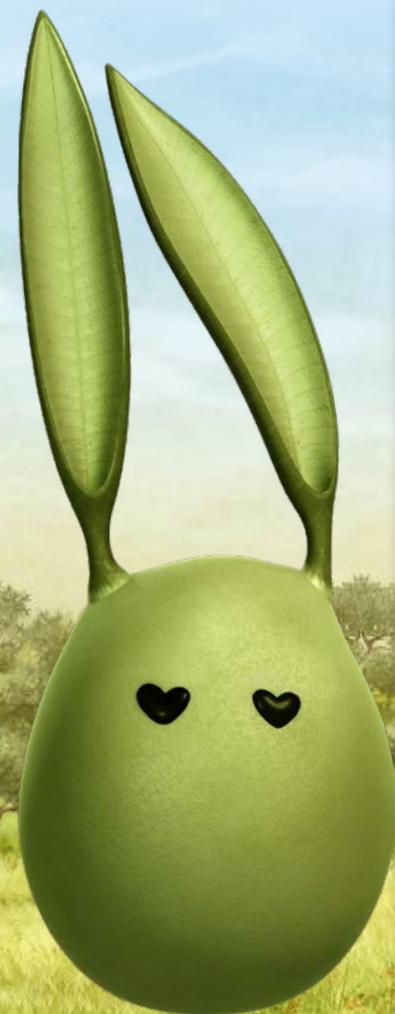
In Umbria, terra di antiche tradizioni, nasce nel 1920 nei pressi di Spoleto l'azienda familiare Monini, da allora affermata nel mondo come marchio di olio Extra Vergine di oliva di alta qualità.

Una storia che si intreccia alle tante iniziative Monini a sostegno della cultura dell'olio Extra Vergine, simbolo di salute, benessere e strategie di produzione ecosostenibile.

Una cultura ben rappresentata dal Frantoio del Poggio Monini, dove a un moderno frantoio sono affiancati un laboratorio e aree dedicate alla divulgazione e alla degustazione.

Qui, produzione, ricerca e diffusione della cultura dell'olio Extra Vergine vengono supportate da tecnologie innovative, nel pieno rispetto della tradizione, e dal costante miglioramento dell'efficienza energetica nel ciclo produttivo. Installazioni fotovoltaiche presso lo stabilimento, adozione di led per l'illuminazione, acquisto di energia da fonti rinnovabili certificate, insieme all'uso di bottiglie ecosostenibili in vetro riciclato, fanno di Monini un'impresa green. Un esempio di eccellenza italiana che sa declinare in strategie aziendali concrete la valorizzazione del territorio, la qualità alimentare e l'innovazione ecocompatibile.

**Per conoscerci meglio: [www.monini.com](http://www.monini.com)**





Il progetto educativo **Mo' e la favola dell'olio Extra Vergine di oliva** è proposto da **Monini**, la famosa azienda olearia di Spoleto che rappresenta un'eccellenza alimentare italiana e una voce importante nell'opera di diffusione della conoscenza dell'olio Extra Vergine. La famiglia Monini, unica proprietaria dal 1920, 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 interpreta e soddisfa le esigenze dei consumatori.

Il percorso didattico si conclude con un grande concorso educativo che premia la creatività dei bambini.