

-CONOSCERE PER CAPIRE-


MAGIONE



Attività realizzata da:
Molini Popolari Riuniti Ellera Umbertide



Gruppo:
Max 60 studenti



Durata attività:
2,5/3 ore



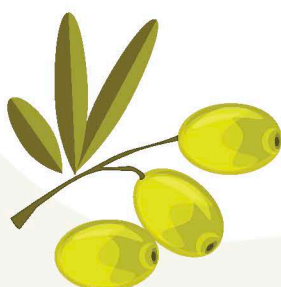
Sede:
Frantoio
via forma nuova 87 - Magione

ATTIVITÀ

Molini Popolari Riuniti, è proprietaria di un nuovo frantoio situato a Magione e vuole offrire un'opportunità interessante per educare le scuole sul processo di produzione dell'olio d'oliva e sulla conoscenza della filiera alimentare strettamente legata al territorio locale.

Le giornate di istruzione possono fornire agli studenti una comprensione pratica e teorica della coltivazione delle olive, della loro raccolta, del processo di estrazione dell'olio e delle fasi di imbottigliamento.

Questo tipo di iniziativa non solo arricchisce il curriculum scolastico, ma promuove anche una maggiore consapevolezza riguardo alla produzione alimentare e all'importanza delle pratiche agricole locali.



-CONOSCERE PER CAPIRE-



PER LA SCUOLA PRIMARIA

Un'esperienza pensata per i bambini delle scuole elementari, che li guiderà passo dopo passo nel magico viaggio delle olive — dal ramo dell'albero fino alla bottiglia d'olio.

Durata della visita: 3 ore

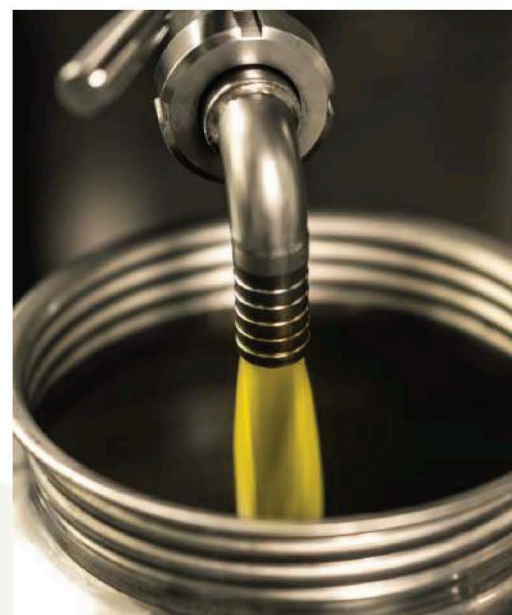
I bambini vengono accolti al frantoio e, tra racconti e profumi, scoprono la storia e l'importanza di questo prezioso alimento. Muniti di piccoli contenitori, partecipano alla raccolta delle olive e imparano come vengono conferite e pesate, diventando per un giorno veri frantoiani. Seguono la trasformazione delle olive in olio, osservando da vicino macine e macchinari, fino all'imbottigliamento, dove possono decorare la propria etichetta personalizzata. La visita si conclude con una gustosa degustazione di pane e olio e la consegna di un opuscolo informativo per continuare il viaggio tra gli ulivi anche a casa.

PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO

Un'esperienza pensata per gli studenti della scuola secondaria di primo grado, alla scoperta del mondo dell'olio d'oliva tra scienza, sostenibilità ed economia locale.

Durata della visita: 4 ore

Dopo l'accoglienza al frantoio, i ragazzi approfondiscono la storia e il valore culturale dell'olio, imparando l'importanza della produzione sostenibile. Attraverso attività e dimostrazioni pratiche scoprono la botanica delle olive, i fattori che ne determinano la qualità e il processo di estrazione, analizzando anche le reazioni chimiche che trasformano il frutto in olio. Si parla di salute e alimentazione, confrontando diversi tipi di oli e le loro proprietà nutrizionali. Infine, si esplora il lato economico e di marketing, con la creazione di un'etichetta sostenibile per un nuovo olio. La giornata si conclude con una degustazione guidata di oli e pane e la consegna di un opuscolo informativo per approfondire quanto appreso.



-CONOSCERE PER CAPIRE-



TRAGUARDI DIDATTICI

- PER LA SCUOLA PRIMARIA: Educare i bambini sul processo di produzione dell'olio d'oliva attraverso un'esperienza pratica e coinvolgente.
- PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I°: Approfondire la conoscenza del processo di produzione dell'olio d'oliva, esplorando le sue basi scientifiche, i benefici nutrizionali e l'impatto economico locale.



Benefit: Distribuzione di una piccola bottiglia di olio gadget 0,25 ml



www.mpr-eu.it

"Visita al Frantoio Il Cantastorie" è a cura di:

MOLINI POPOLARI RIUNITI
 Ellera-Umbertide Soc. Coop. Agr.
 Frantoio via forma nuova 87 Magione

Referenti attività:

Stefano Casagrande
 347 8234269

s.casagrande@molinipopolaririuniti.it

Massimiliano Panico
 328 1099400

m.panico@molinipopolaririuniti.it

