

2
2

“Vetonde, d’ugghie e r’aloje



A partire già dall’VIII sec. a.C. a Bitonto si coltiva l’olivo. L’olio che se ne ricava è conosciuto in tutto il mondo per il suo pregio, tanto da far meritare alla città l’appellativo di “città dell’olivo”. Lo stile di vita e l’organizzazione socio-economica odierni fanno sì che le nuove generazioni si avvicinino con poca consapevolezza a questa nostra ricchezza. Si aggiunga, inoltre, che spesso le famiglie preferiscano acquistare oli dalla dubbie qualità organolettiche, ingannati da pubblicità fraudolente. Si coglie la necessità, quindi, da un lato di avvicinare i più giovani all’antica tradizione olearia bitontina, entrando nel merito delle metodologie produttive dell’oro giallo, dall’altro di studiarne le proprietà nutritive e i molteplici usi nella pratica culinaria.



- 1 C’era una volta: la favola dell’albero dell’olivo
- 2 Marchi DOP e panel test sull’olio
- 3 Visita al Museo della civiltà contadina e ad un frantoio

Nota: almeno 2 classi partecipanti



Ulivo, Popolazioni del Mediterraneo, Olivo e arte, Olivo e leggende, Olivo e religione, Tradizioni socio-culturali del passato,



8 ore



10 € per studente



Primarie (4-5)
Secondarie di 1° grado