

# Alla scoperta dell'olio extravergine: una giornata educativa al Frantoio Doria

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Gli alunni della scuola primaria di Santo Janni imparano come nasce l'olio, tra macchinari, profumi e tradizione contadina

Un'esperienza indimenticabile per i bambini della **scuola primaria Fiume Neto Qr Santo Janni** dell' [IC Sala S. Maria Milani - Preti](#), che hanno avuto l'opportunità di visitare il **Frantoio Oleario e Azienda Agricola Doria**, immergendosi nel cuore pulsante della tradizione calabrese.

Durante la visita guidata, i piccoli studenti hanno potuto **osservare da vicino tutte le fasi della lavorazione dell'olio extravergine di oliva**, scoprendo i segreti che si nascondono dietro ogni goccia di questo prezioso prodotto. Dalla raccolta delle olive alla molitura, fino all'estrazione e alla conservazione, ogni momento è stato spiegato con cura e passione dagli esperti del frantoio.

L'attività didattica ha unito conoscenza, curiosità e divertimento: i bambini, accompagnati dalle insegnanti, hanno imparato quanto sia importante **riconoscere la qualità dell'olio**, rispettare il lavoro degli olivicoltori e comprendere il legame profondo che unisce **territorio, salute e cultura alimentare**.

Un ringraziamento speciale va al **Frantoio Doria**, per l'accoglienza e la disponibilità, e alla scuola di Santo Janni, Ds **Cinzia Emanuela De Luca**

che ha permesso ai propri alunni di vivere una **giornata educativa all'insegna della sostenibilità e della valorizzazione delle tradizioni locali**.

