

# 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.

