

CLASSE 2[^]S

Buon giorno ragazzi, innanzi tutto voglio dirvi che mi mancate molto e successivamente assicurarmi che voi tutti stiate bene (sia fisicamente che psicologicamente).

Visto il protrarsi della situazione vorrei che vi cimentiate nel capitolo riguardante L'OLIO DI OLIVA da soli.... (io sono comunque sempre raggiungibile via mail martalampugnani@cfpcanossa.it)

Cerchiamo di fare buon uso di questo tempo che ci è concesso in maniera un pò alternativa dai!

Quindi **sul vostro libro "scienza e cultura dell'alimentazione" da pag. 211 a pag. 218 (metà pagina) trovate il capitolo relativo all'olio di oliva, dovete leggerlo, capirlo come meglio potete e rispondere alle domande di seguito:**

1. *Cos'è l'oliva e come si compone?*
2. *Cos'è l'invasatura delle olive?*
3. *Come vengono raccolte le olive?*
4. *Spiega come avviene la fase di estrazione dell'olio dalla pasta di olive*
5. *Che differenza c'è tra gli oli di oliva vergini e gli oli di oliva ricavati con altri procedimenti?*
6. *Quali sono le principali caratteristiche nutritive dell'olio di oliva?*
7. *Quali sono le indicazioni obbligatorie che devono essere presenti sull'etichetta dell'olio di oliva?*
8. *Scrivi almeno 2 frodi più comuni riguardanti l'olio di oliva*

Avete tempo fino al **23 Marzo** per inviarmi le risposte e farmi tutte le domande che volete!

Vi ringrazio per l'attenzione e mi raccomando.... STATE A CASA, FATELO PER LA VOSTRA SALUTE, PER QUELLA DEI VOSTRI CARI, DEI NONNI, DEI BAMBINI E ANCHE PER ME (CHE CON IL MIO PANCIONE NON POTREI CURARMI).

Un bacione

Marta