

La rivista che racconta l'olio nel nostro paese

# LA SETTIMANA OLIVISTICA

di  
Castellana Grotte



Ridente cittadina in provincia di Bari, famosa per le sue Grotte, immersa tra gli ulivi secolari dai tronchi nodosi e dai folti rami, che si aprono al cielo. E proprio gli ulivi ci donano i loro ricchi frutti dai quali si ottiene l'olio, l'"oro verde", nostro immenso tesoro.

Così, in questa rivista abbiamo raccolto giochi e cruciverba, dedicati a tutto ciò che ci parla di olio: le nostre campagne, i nostri piatti tipici, le nostre tradizioni.

# IL SIMBOLIO DELLE CAMPAGNE DI CASTELLANA GROTTE

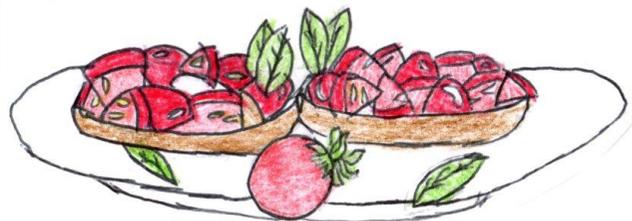
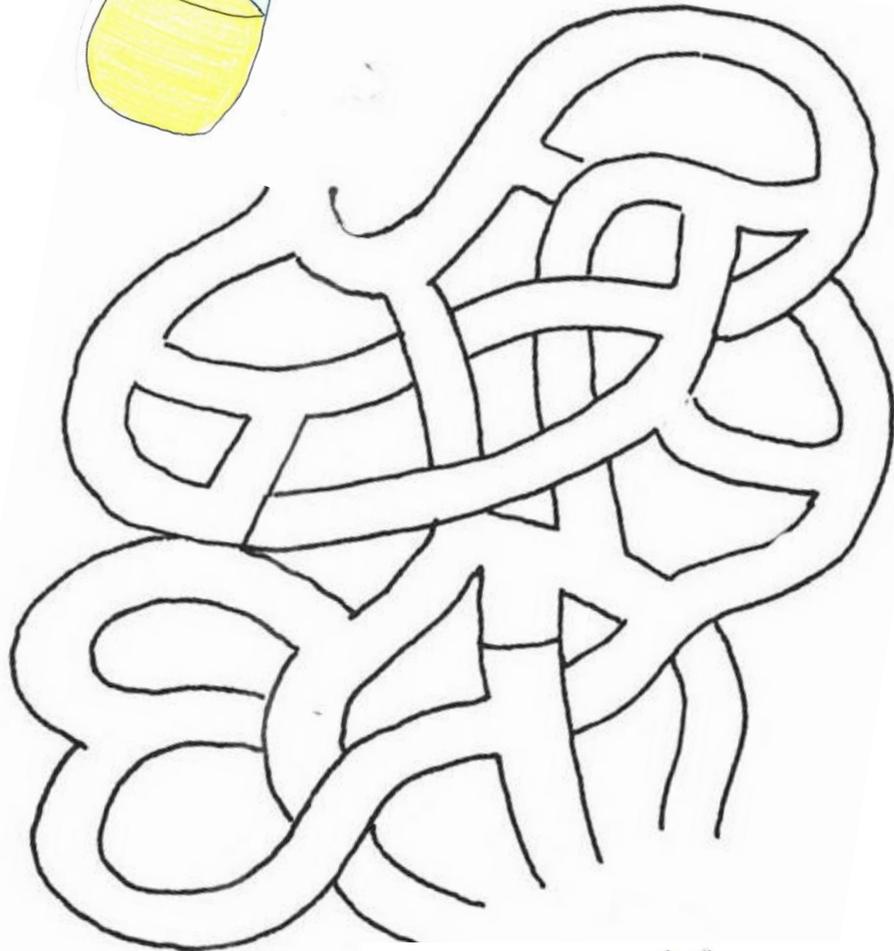
L'albero che hai realizzato è l'.....  
È il simbolo delle nostre campagne, che  
ne custodiscono tanti di inestimabile  
bellezza. Si lasciano modellare dal vento,  
che soffiava sulle colline castellanesi,  
mantenendo le foglie sempreverdi.

Unisci i puntini da 1 a 50 e comparirà un  
albero, che ci dona il suo pregiatissimo  
olio.

Poi, completa la coloritura del disegno.



# IL LABIRINTO DELLA FRISELLA



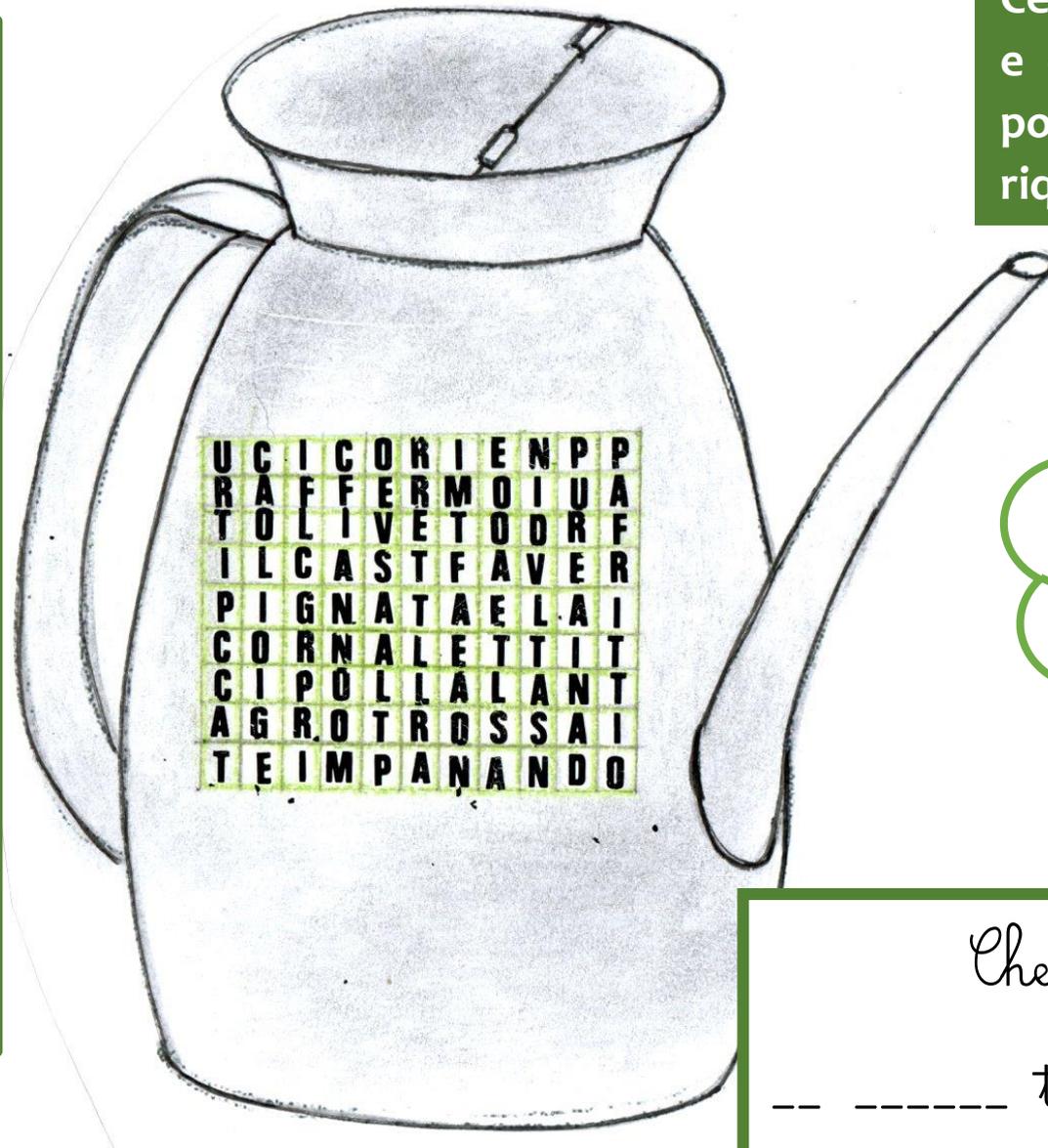
Lo sapevi?

La frisella è un tarallo di grano duro cotto al forno, tagliato a metà in senso orizzontale e fatto biscottare nuovamente in forno. In passato in Puglia si usava bagnare le friselle in acqua di mare. Oggi, si bagnano con l'acqua e si condiscono con pomodoro e un filo d'olio. A Castellana, le friselle non mancano mai nelle cene estive e nelle sagre di prodotti tipici.

Aiuta l'oliera a raggiungere le friselle, affinché il suo filo d'olio le renda delicate e gustose

# PUZZLELIA CON IMPANATA

IMPANANDO  
PIGNATA  
CICORIE  
PUREA  
FAVE  
PANE  
OLIO  
RAFFERMO  
CORNALETTI  
FRITTI  
CIPOLLA  
ROSSA  
OLIVE



Cerca nell'oliera le parole dell'elenco e cerchiale. Con le lettere rimaste potrai rispondere alla domanda nel riquadro. Sei pronto?

Se vuoi saperne di più  
sull'impanata vai alle pagine delle  
*"Informazioni interessanti"*

Che cos'è l'impanata?

----- tipico -----

# LO SCARABEO DELL'OLIO DELLA MADONNA DELLA VETRANA

Queste caselle di sillabe nascondono un breve racconto sull'utilizzo che dell'olio venne fatto nel lontano 1600 a Castellana Grotte. Per scoprire quale, dovrai riordinare i riquadri nella giusta sequenza, inserendoli uno alla volta nelle caselle vuote. Armati di pazienza e di un foglio di brutta; arrivare alla soluzione non sarà facile! Dovrai procedere per tentativi, finché non troverai tutti gli incastri corretti! Per aiutarti abbiamo posizionato alcune caselle, ora continua tu!



Vai alle pagine delle  
"Informazioni interessanti"

DONNA AP	LATI CHE	GNO A	GERE L'	RATA DAL
•	COSÌ CA	PADA	91 LA MA	SUL COR
E DIS	OLIO DEL	STELLANA	COSPAR	LA SUA
NEL 16	LA PE	SE DI	FU	PO
SO	LAM	DEI MA	RIRONO	LIBE
GUA	PARVE IN	STE	•	DUE PRETI

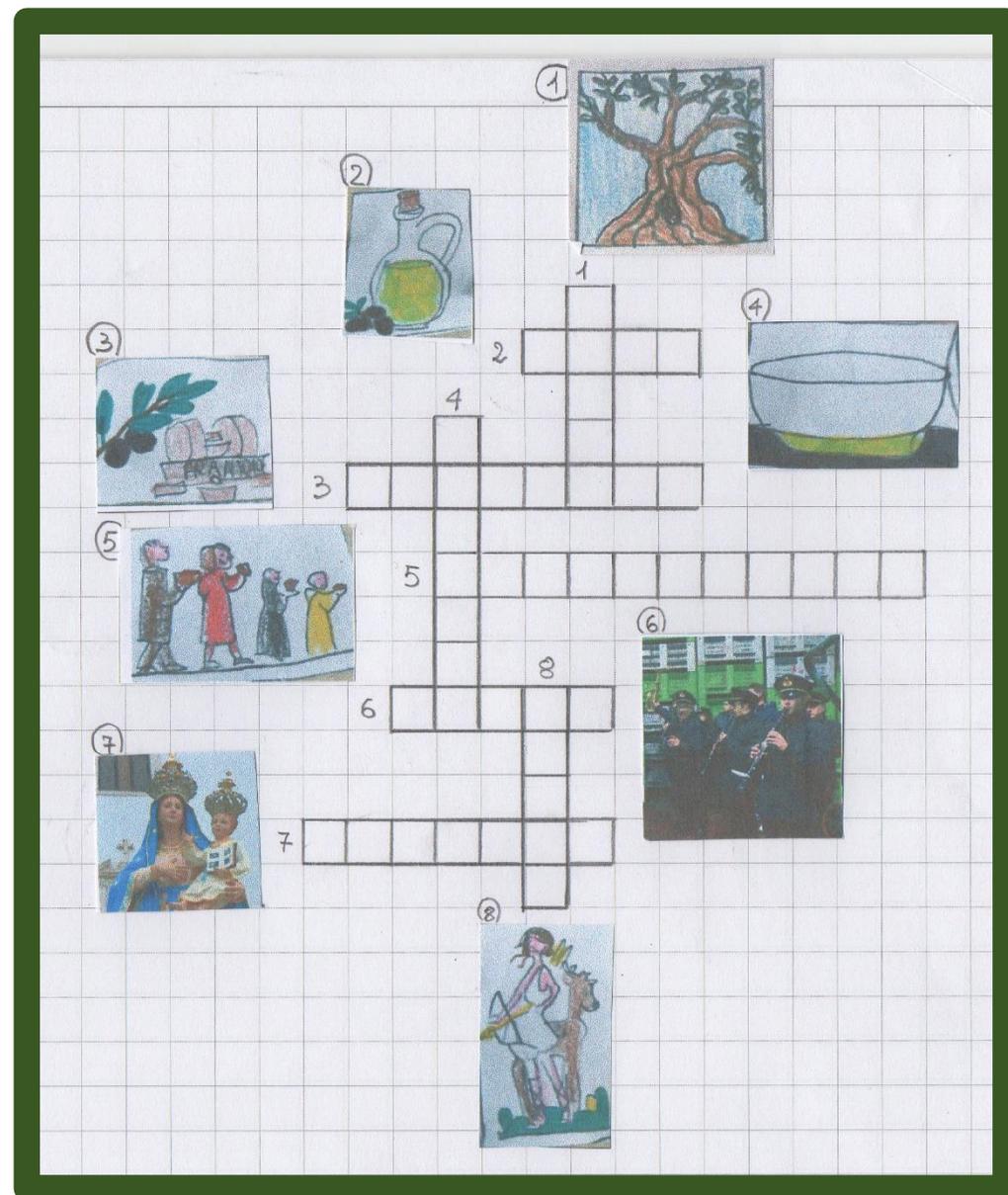
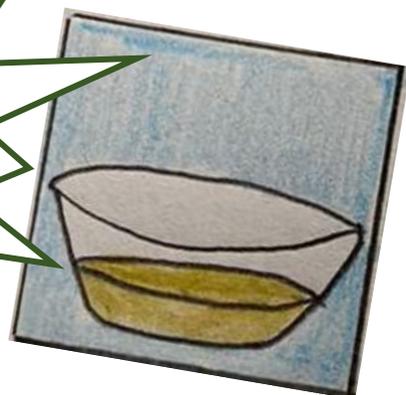
NEL 16						DUE PRETI
E DIS						PADA
SUL COR					•	
COSÌ CA						•

# OLIO... CHE TRADIZIONE!

In questo cruciverba non ci sono definizioni, ma immagini relative alla storia e alla tradizione castellanese della Diana, in onore della Madonna della Vetrana, Santa Patrona del paese.

La Diana è la suggestiva visita notturna ai frantoi oleari di Castellana per la raccolta dell'olio, destinato ad alimentare la lampada della Vergine della Vetrana.

Per saperne di più...vai alla pagina delle "Informazioni interessanti"



## Informazioni interessanti sulle tradizioni del nostro paese

### I Fanòve

Da 330 anni, la notte tra l'11 e il 12 gennaio a Castellana Grotte si svolge una spettacolare manifestazione, in cui devozione religiosa e tradizione popolare si fondono.

Grandiose cataste di legna "I Fanòve" ardono in tutta la Città, per rievocare il miracolo fatto dalla Madonna della Vetrana che, nel 1691, salvò Castellana dalla peste. La rievocazione di questo prodigioso evento avviene mediante l'accensione di quasi 100 falò, attorno ai quali si gustano cibi fritti con olio dei nostri frantoi e buon vino.





# L'impanata

Da trentasette anni dalla sua prima edizione, si svolge ogni anno la sagra dedicata alla regina della tavola castellanese: "l'impanata", una semplice quanto straordinaria pietanza della tradizione contadina. Una ricetta, rimasta immutata, che punta su ingredienti squisitamente locali: cicorie selvatiche, purea di fave, pane locale raffermo, olive e olio di oliva extra-vergine. Dalle tavole semplici dei meno ricchi, l'impanata si è diffusa su tutte le tavole per le sue proprietà nutritive; è ricca, infatti, di proteine vegetali, carboidrati, fibre e grassi



Attività realizzata dagli alunni  
delle classi quarte sez. **A B C D E**

della Scuola Primaria "Andrea Angiulli"

guidati dalle inss. Casulli Patrizia, Beatrice Mariella, Russo Giusy,  
Spartano Elvira, De Bellis Rifino Rosy

Istituto Comprensivo "Angiulli - De Bellis" - Castellana G. (Ba)  
Dirigente Scolastico, Dott. Gerardo Magro

