



96. Tag 🇮🇹 La Raccolta delle Olive



Benvenuto/a alla tua mini-lezione d'italiano di oggi!

In unserem heutigen Unterricht entdecken wir la tradizione della raccolta delle olive in Italia. Andiamo a scoprirla insieme!



Continua il nostro viaggio nelle tradizioni italiane! Dopo la vendemmia (Weinlese), oggi scopriamo insieme come si svolge (ablaufen) la raccolta (Ernte) delle olive.

Le olive

L'Italia è uno tra i Paesi Europei che produce il maggior numero di olive, insieme a Spagna e Grecia. Le regioni italiane con la produzione più elevata di olive sono Puglia, Calabria, Sicilia e, in minor quantità, Campania e Abruzzo.

Il termine tecnico che designa (bezeichnen) le differenti varietà (Arten) di olive è cultivar. Ci sono tantissime cultivar: si differenziano tra di loro dal colore, dal sapore (Geschmack), dal tipo (olive da tavola oppure olive come materia prima (Rohstoff) per la produzione (Herstellung) dell'olio d'oliva) e dalla provenienza (Herkunft).

La raccolta delle olive

La raccolta delle olive avviene generalmente in autunno (Herbst), tra ottobre e dicembre. Questo periodo può variare leggermente a seconda (je nach) della regione e del tempo (Wetter). Quando le olive sono mature (reif), è il momento di raccoglierle (ernten).

Ci sono diversi metodi per raccogliere le olive. Uno dei metodi tradizionali è quello manuale, in cui le persone raccolgono le olive direttamente dagli alberi con le mani. Questo metodo è molto preciso ma può essere faticoso (anstrengend) e richiede molto tempo. Oppure si posizionano delle reti (Netze) alla base degli alberi e poi si scuotono (abschütteln) i rami (Äste) usando dei bastoni (Stöcke) di legno (Holz): in questo modo le olive cadono (umfallen) a terra e vengono raccolte nelle reti.

Nei metodi meccanici invece si utilizzano strumenti (Geräte) come speciali pettini che raccolgono le olive, oppure macchine con sbattitori elettrici che scuotono gli alberi per far cadere le olive. I metodi meccanici sono più veloce (schnell) e permettono (ermöglichen) di raccogliere grandi quantità (Mengen) di olive in poco tempo.

Dopo la raccolta, le olive vengono portate al frantoio (Ölmühle), dove vengono lavate, asciugate e schiacciate (zerdrückt). Da qui si ottiene una polpa (Mark), che viene poi lavorata per estrarre (gewinnen) l'olio dalla parte densa (dicht). L'olio d'oliva appena spremuto (gepresst) viene poi filtrato (gefiltet) e imbottigliato (abgefüllt).

La raccolta delle olive è un'attività che richiede impegno (Mühe), ma è anche un momento di festa e tradizione per molte famiglie e comunità (Gemeinschaft) che da generazioni si dedicano (sich widmen) a questa pratica.

Ed ora un piccolo gioco per te! 😊

[CLICCA QUI PER SCARICARE IL CRUCIVERBA!](#)

Vocabolario del giorno - Wortschatz des Tages

- la vendemmia - die Weinlese
- svolgersi - ablaufen
- la raccolta - die Ernte
- designare - bezeichnen
- la varietà - die Art
- il sapore - der Geschmack
- la materia prima - der Rohstoff
- la produzione - die Herstellung
- la provenienza - die Herkunft
- l'autunno (m.) - der Herbst
- a seconda di - je nach
- il tempo - das Wetter
- maturo - reif
- raccogliere (agricoltura) - ernten (Landwirtschaft)
- faticoso - anstrengend
- la rete - das Netz
- scuotere - abschütteln
- il ramo - der Ast
- il bastone - der Stock
- il legno - das Holz
- cadere - umfallen
- lo strumento - das Gerät
- veloce - schnell
- permettere - ermöglichen
- la quantità - die Menge
- il frantoio - die Ölmühle

- schiacciare - zerdrücken
- la polpa - das Mark (zB. Fruchtmark)
- estrarre - gewinnen
- denso - dicht
- spremere - pressen
- filtrare - filtern
- imbottigliare - (in Flaschen) abfüllen
- l'impegno (m.) - die Mühe
- la comunità - die Gemeinschaft
- dedicarsi - sich widmen

Cruciverba Trova le parole nascoste

Trova le parole nascoste

I	N	F	P	Y	K	K	J	C	X	B	R	F	I
O	X	K	I	Q	F	R	A	N	T	O	I	O	M
L	M	T	C	L	M	B	X	T	S	P	X	X	B
G	A	G	R	O	T	I	R	Q	C	E	R	Q	O
N	T	I	U	J	D	R	X	G	U	S	A	K	T
U	E	M	B	S	S	H	A	A	O	T	C	W	T
Z	R	P	G	Q	T	I	H	R	T	R	C	R	I
Z	I	P	R	N	H	O	N	P	E	A	O	M	G
L	A	W	F	O	Q	L	C	M	R	R	G	N	L
G	P	U	G	A	D	P	V	A	E	R	L	A	I
F	R	Q	Q	G	R	U	I	T	V	E	I	O	A
M	I	L	U	G	A	R	R	U	G	C	E	F	R
D	M	A	N	I	M	R	C	R	X	U	R	I	E
V	A	O	W	A	O	W	J	O	E	C	E	P	B

educolor.it

estrarre	filtrare
frantoio	gusto
imbottigliare	materiaprima
maturo	produrre
raccogliere	ramo
scuotere	

Möchtest du mehr das italienische Sprechen üben?
Klick hier und fordere deine kostenlose Probestunde an!

Kostenlose Probestunde

Aktualisiere deine E-Mail-Einstellungen oder melde dich ab hier

© 2024 Italienisch 365

El Palm Mar Number 2

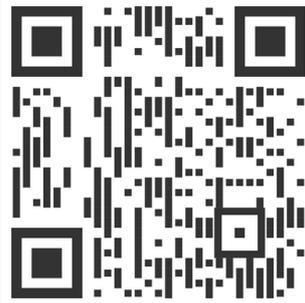
Palm Mar (Tenerife), Arona 38632, Spain

Powered by [beehiiv](https://www.beehiiv.com)



Möchtest du schneller **Italienisch lernen** und fließend sprechen?

Scanne den QR-Code oder besuche unsere Website!



www.italienischonlinelernen.de



info@italienischonlinelernen.de



+49 157 33152946



italienischlernenonline



Italienisch Lernen mit Francesca



Italienisch Lernen mit Francesca

