

Cutgana

Solarino, successo per l'evento 'Dalla raccolta delle olive al frantoio e alla tavola'

21 dicembre 2011

SOLARINO. Ha riscosso un notevole successo l'evento "Dalla raccolta delle olive al frantoio e alla tavola" che ha visto nei giorni scorsi per protagonisti 40 studenti del terzo anno della scuola superiore di primo grado dell'Istituto comprensivo "Elio Vittorini" di Solarino. Un'iniziativa organizzata dal Cutgana dell'Università di Catania (il centro interfaccoltà diretto da Maria Carmela Failla), ente gestore della riserva naturale integrale "Grotta Monello" con il patrocinio della giunta di Solarino guidata dal sindaco Pietro Mangiafico.



Gli alunni dell'istituto diretto da Anna Messina hanno partecipato a tutte le fasi del processo dell'olio: dalla raccolta delle olive dagli ulivi (alcuni secolari) del parco del centro visite della riserva "Grotta Monello", diretta da Giuseppe Sperlinga, alla produzione dell'olio nel frantoio oleario Amenta. Gli studenti, infatti, hanno raccolto ben 385 chilogrammi di olive per un totale di 40 litri di olio extravergine in parte distribuito agli alunni ed in parte acquistato da genitori e docenti (il ricavato sarà utilizzato dalla scuola per l'acquisto di un contenitore destinato alla raccolta differenziata). Presenti all'iniziativa anche i docenti Concetto Cianci, Giusi Gibilisco, Giuseppe Piccione e Pasquale Calafiore.

L'interessante e formativa esperienza di masseria didattica sull'olio d'oliva è poi proseguita con un seminario sull'importanza dell'olio d'oliva nell'alimentazione umana tenuto, nell'aula magna della scuola, dal tecnologo alimentare Elisa Sperlinga. L'esperta dell'Ateneo di Catania, dopo una breve descrizione botanica della pianta dell'ulivo e del suo frutto, ha messo in evidenza tutte le fasi del processo di produzione dell'olio: dalla raccolta alla molitura, gramolatura, estrazione e così via fino ad arrivare al prodotto finito. Ed ancora sulla descrizione del prodotto finito, sulle condizioni di conservazione e metodologia di classificazione degli oli secondo le normative comunitarie (differenza tra

olio di oliva vergine ed extravergine e distinzione tra denominazioni d'origine, DOP e IGP).