

Cutgana

Motta Sant'Anastasia, successo per il progetto 'L'olio d'oliva nell'alimentazione umana'

16 dicembre 2011

MOTTA SANT'ANASTASIA. Conoscere, consumare e valorizzare i prodotti del territorio mottese: vino, arance rosse e olio d'oliva. Ed in questo contestato è stato inserito il progetto "L'olio d'oliva nell'alimentazione umana" che ha registrato ieri l'adesione di 40 studenti delle sezioni A e B della Scuola superiore di I grado dell'Istituto comprensivo statale "D'Annunzio" guidati da Giovanna Cavallaro, referente di Educazione alla salute, coadiuvata dai colleghi Antonio Marino e Giuseppe Gibilisco, con la collaborazione scientifica del Cutgana dell'Università di Catania (il centro interfacoltà diretto da Maria Carmela Failla).



Gli studenti, nella prima fase dell'attività di masseria didattica svolta nell'uliveto del terreno comunale di via Zuara, hanno raccolto le olive dai plurisecolari alberi di ulivo presenti nel piccolo polmone verde alle porte del paese. Presenti all'iniziativa il vicesindaco Antonino Zuccarello, l'assessore alla Cultura, Vito Caruso, e Giuseppe Sperlinga, direttore della riserva naturale "Grotta Monello" gestita dal Cutgana.

Dopo la fase di raccolta, le olive (80 chilogrammi) sono state trasportate nel locale frantoio dell'oleificio "Agrilnova '87". Martedì 20 dicembre gli studenti assisteranno alle varie fasi della produzione dell'olio extravergine di oliva, dalla eliminazione delle foglie al lavaggio, alla gramolatura. Il progetto si concluderà con il seminario tenuto da Elisa Sperlinga, tecnologo alimentare e dottore di ricerca dell'Università di Catania, sul tema "Importanza dell'olio d'oliva nell'alimentazione dell'uomo". A seguire degustazione di pane e olio extravergine di oliva. Prevista anche una devoluzione in beneficenza di olio alla Caritas locale.