Bollettino d'Ateneo
bda.unict.it

Cutgana

Motta Sant'Anastasia, masseria didattica sull'olio d'oliva

13 gennaio 2012

MOTTA SANT'ANASTASIA. Con il seminario sull'importanza dell'olio d'oliva nella dieta mediterranea si è conclusa la terza fase dell'attività di masseria didattica su "L'olio d'oliva: dalla raccolta al frantoio alla tavola" inserita nel progetto di "Educazione alla salute" organizzato dall'Istituto comprensivo "D'Annunzio" con il patrocinio del Comune e la consulenza scientifica del Cutgana dell'Università di Catania diretto da Maria Carmela Failla.

E ieri, nella sala della biblioteca comunale, il tecnologo alimentare Elisa Sperlinga - alla presenza del sindaco Angelo Giuffrida, dell'assessore Vito Caruso, del dirigente scolastico Daniela Di Piazza, della coordinatrice del progetto Giovanna Cavallaro e del direttore della riserva naturale Grotta Monello, Giuseppe Sperlinga - ha tenuto un seminario soffermandosi su tutte le fasi del processo di produzione dell'olio: dalla raccolta alla molitura, gramolatura, estrazione e così via fino ad arrivare al prodotto finito, l'olio di oliva.

La dottoressa Sperlinga ha evidenziato i metodi di estrazione e separazione, la descrizione e le condizioni di mantenimento del prodotto finito, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali e il metodo di classificazione degli oli secondo le normative comunitarie mostrando ai ragazzi la differenza tra olio di oliva vergine ed extravergine. Nel corso dell'incontro il tecnologo alimentare si è soffermato sulle denominazioni d'origine (Dop e Igp) spiegando le differenze e la procedura per il riconoscimento degli importanti marchi di qualità.

Il progetto, che ha coinvolto 45 alunni delle terze classi della scuola secondaria di primo grado dell'Ic "D'Annunzio", ha preso il via nel mese di dicembre scorso con la raccolta di

ben 85 chilogrammi di olive dagli alberi secolari del futuro parco comunale di via Zuara - alla presenza degli assessori Antonino Zuccarello e Vito Caruso, e del direttore di riserva naturale del Cutgana, Giuseppe Sperlinga - per poi proseguire con il trasporto delle olive al frantoio dell'oleificio "Agrilnova '87" di Giuseppe Di Dio.