

# Cronisti in classe **QN LA NAZIONE** 2022 **20<sup>a</sup> edizione**



## I CRONISTI

### Spirito di squadra con le classi II A e B

**Classe II B:** Andreuccetti Matilde, Aurea Sharon, Barsanti Sara, Bertuccelli Vittoria, Buccianti Viola, Chelini Irene, Ciancimino Lorenzo, De cesari Emanuele, Di Memmo Eleonora, Di Tella Gianmarco, El Aaouni Badr, Manitto Ettore, Martinelli Davide, Mhilly Nik Milea Mattia, Milea Valentina, Niampa Balguissa, Paolinelli Diletta, Samir Anouar, Sesso Emilio, Torre Martina, Venturelli Gabriel.

**Classe II A:** Baldon Daniele, Barsotti Francesco, Bonini Pietro, Borello Greta, Bruno Matilde, Calin Marius Mihaita, Carignani Elisa, Del Dotto Rebecca, Dinelli Gabriele, Fiorini Chiara, Fontana Romeo, Gabrielli Enzo William, Guidi Alessandro, Khalilov Doniyor, Lazzarini Alba, Lonzi Alessio, Martinelli Alessandra, Nannizzi Melissa, Orselli Maddalena, Paolinelli Matteo, Pomponio Chiara, Serra Gabriele, Serra Samuele, Singh Matilde, Spadoni Alessia, Tarantino Chiara.

**Docenti tutor:** Roberta Amari, Graziella Amadei.

**Dirigente Scolastica:** Fabrizia Rimanti.

## Scuola Media Buonarroti di Ponte a Moriano

# Dalla natura un aiuto per il prossimo

L'esperienza della Cooperativa agricola-sociale Calafata che dà lavoro a persone in condizione di marginalità

**Lo scorso 2 febbraio** ci siamo incontrati con Daniele Tuccori, uno dei responsabili operativi della cooperativa agricola-sociale "Calafata", nata nel 2010 con l'intento di produrre vino, olio ed ortaggi nelle nostre meravigliose terre, coniugando l'obiettivo economico con quello, importantissimo, sociale ossia dando lavoro a tante persone in condizioni di marginalità, di difficoltà e svantaggio.

**All'epoca** Lorenzo Citti propose alla Caritas diocesana di Lucca di pensare ad un progetto sociale per recuperare i suoi tre ettari di vigneto: da lì nacque la cooperativa, che ha programmato le sue attività intorno all'idea di riscatto del territorio a rischio di incuria, e delle persone vulnerabili. La cooperativa lavora oggi 8 ha di vigneto, 10 di orto, circa 1000 olivi, alcune arnie per la produzione di miele inoltre ha un settore per il giardinaggio ed uno per i lavori specializzati in vigneto conto terzi ed impiega attualmente dalle ventotto alle trenta persone, di cui dieci a tempo indeterminato e venti tra tempo determinato e borsa lavoro/studio. Nel momento della vendemmia si assumono dalle venticinque alle trenta persone in più: quello è infatti il periodo di maggior lavoro sia nelle vigne di proprietà (situate per lo più nella

## VINO E OLIO

**Ma anche miele, ortaggi e frutta a chilometro zero, in formula biosostenibile**



Dal vigneto al tino, un processo accompagnato con cura all'azienda Calafata

zoni ed impiega attualmente dalle ventotto alle trenta persone, di cui dieci a tempo indeterminato e venti tra tempo determinato e borsa lavoro/studio. Nel momento della vendemmia si assumono dalle venticinque alle trenta persone in più: quello è infatti il periodo di maggior lavoro sia nelle vigne di proprietà (situate per lo più nella

zona della Maolina e in Mulerna) sia in altre aziende vitivinicole del territorio Lucchese, essendo - Calafata - anche prestatrice di manodopera conto terzi. Calafata produce ottimi vini sia bianchi che rossi, esportati per circa il 70% in molti Paesi europei come Germania e Norvegia ma anche extra-europei come Stati Uniti, Giappone

e Singapore, sempre attenta alle regole di una produzione biologica e rispettosa dei valori dell'ambiente e delle persone. Ma come avviene il processo produttivo del vino? Dopo la vendemmia manuale, l'uva viene portata in cassette nelle cantine, dove per prima incontra la "diraspapigiatrice", una macchina che serve per togliere il raspo e per "pigiare" appunto gli acini, che vengono così spaccati per prelevare il mosto e, tramite una pompa, trasportato nei tini di acciaio. Se l'uva è bianca il mosto verrà separato subito dalle bucce tramite una pressa che le "strizza" facendo sgorgare tutto il mosto contenuto al loro interno, mentre se è nera il mosto viene lasciato a contatto con le bucce, le quali verranno pressate alla fine. Fra i vini più conosciuti e venduti da Calafata, ci sono lo Scapigliato, un rosso dal basso grado alcolico, per un totale di circa 8.000 bottiglie annue, il Gronda, un bianco, del quale si hanno circa 5.000 bottiglie, e il Figlioduncane, con una gradazione alcolica più alta, prodotto in numero limitato. Accanto al piacere del vino, Calafata produce olio, miele, ortaggi e frutta: tutti a Km 0, coltivati con passione e biosostenibilità.

## Dall'oliva al frantoio

# Oggi come un tempo, i segreti del re della tavola Il tesoro donato da olivi secolari sui colli di Moriano

**Già alla fine** dell'XI secolo il vescovo di Lucca Rangerio, nel suo poema "La Vita Metrica", descriveva con orgoglio la bellezza e la ricchezza dei colli di Moriano ricoperti di oliveti. Oggi quegli olivi, per lo più secolari, sono ancora a rivestire "le piane" delle nostre colline e tante famiglie, come quella della signora Daniela Melani, che ci ha raccontato la sua esperienza, ne ricavano un genuino, sano e ottimo olio. Daniela si occupa con i suoi familiari di un centinaio di olivi con cui produce olio ad uso personale; è molto orgogliosa delle sue piante. Gli olivi sono tenaci, amano le zone soleggiate, le temperature miti, i terreni ghiaiosi, in cui non rista-

gna l'acqua, resistono tuttavia anche a temperature più basse e a gelate non troppo rigide. Ogni anno, prima della germogliazione, hanno bisogno di essere ripuliti, sfrondati e potati per togliere in particolare "polloni" o "succhioni" che potrebbero indebolirli. La raccolta è forse il momento più bello perché si concretizzano le fatiche del lavoro di mesi: si raccolgono le olive circa all'inizio di Ottobre, decisamente prima rispetto al passato. La raccolta procede solitamente a ridosso di un weekend per recare subito, il lunedì successivo, le olive al frantoio. L'olio è da sempre uno dei beni più preziosi e simbolo di opulenza e di buona e sana tavola: in alcuni trattati quattrocenteschi veniva de-



finito "bene necessario alla vita dell'uomo", ricco di acidi grassi monoinsaturi, utili per prevenire molte gravi patologie, di vitamina E, di squalene, di antiossidanti; l'olio Evo è l'unico condimento che può essere inserito nello svezzamento dei lattanti.

## Vitamine e gusto

# New vision: nuova "veste" alla frutta

E' quella di stagione, disidratata e resa facile da consumare anche per chi fa sport

**Un'altra azienda** che opera sul nostro territorio, nata nel 2021 e gestita dalla signora Sara Dadamukhamedova, è New Vision fruit\_snack, nuova interpretazione della frutta. Produce frutta disidratata di stagione preferibilmente acquistata dai contadini locali, senza zuccheri, conservanti e coloranti aggiunti. La mission dell'azienda è quella di

stimolare i giovani a mangiare uno snack sano che possa sostituire le patatine e le caramelle dannose. Tale dolcezza è un concentrato di vitamine. Inoltre è molto comoda da portare con sé quando si esce con gli amici o si va a fare sport. La signora Sara ci ha spiegato che per prima cosa la frutta viene lavata, asciugata, e successivamente tagliata in modo sottile con delle affettatrici. Successivamente viene posta negli essiccatori (alti 80 cm e contenenti 10 vassoi) per essere disidratata. Il tempo necessario può variare, dalle 12 alle 48 ore (a seconda del prodotto posto ad essiccare) a basse temperature, preservando tutte le vitamine. E' possibile fare anche dei mix: dopo aver mescolato e frullato il tutto, la purea viene versata in dei vassoi provvisti di forme particolari. Una volta terminato il procedimento la frutta frullata assumerà la forma di squisite cialde.