

Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023

Comitato Promotore
Celebrazioni Pucciniane

estra

FMPS
Fondazione Monte dei Paschi di Siena

Sei
Servizi ecologici integrati Toscana

adr
Acquedotto del Fiume

CONAD
Persone oltre le cose

LA REDAZIONE

Ecco i cronisti
e i loro docenti tutor



Ecco tutti i membri della redazione della scuola di secondo grado Bettino Ricasoli: Melisa Beharaj, Reana Beharaj, Rejhan Buduri, Francesco Bugio, Gabriele Cantalici, Diletta Cioni, Sara Costa, Alessandro Fineschi, Aurela Islami, Maksim Kravets, Adis Kryezi, Kumar Raj Kalia, Adin Mustafic, Lejla Oruqaj, Marco Francesco Prenza, Yllka Qovanaj, Sofia Vanni.

Dirigente scolastico: Maria Antonia Manetta
Docenti tutor: Trapani Angela, Solito Raffaella, Luzzi Gennaro.
Educatore: Ratti Cristina

Scuola media 'Bettino Ricasoli' di Gaiole in Chianti

L'ulivo, una risorsa del Chianti

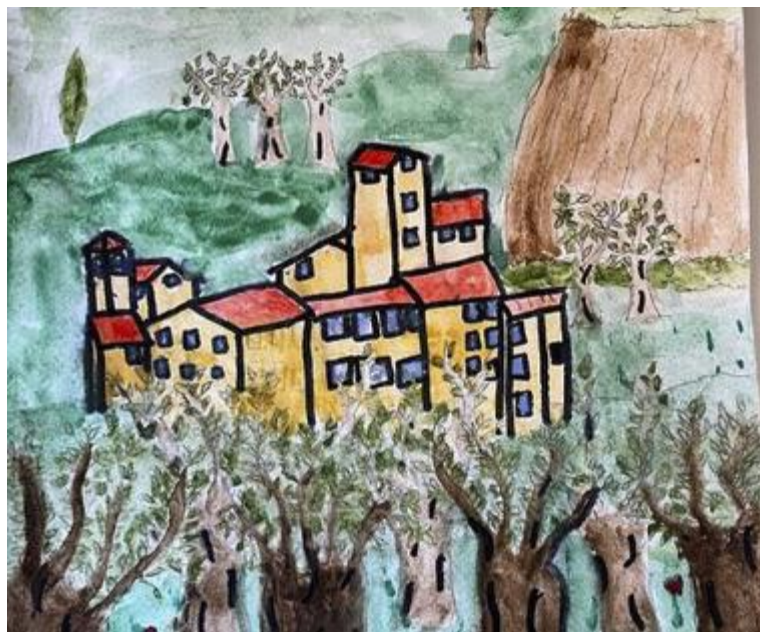
Alla scoperta delle origini e dei cambiamenti dell'olivicoltura che caratterizza il nostro paesaggio

L'ulivo o meglio la varietà selvatica della pianta, l'oleastro, un arbusto spinoso che produce frutti piccoli, amari e non commestibili, è presente lungo le coste toscane, fin dall'età preistorica. L'olivicoltura toscana rappresenta una lenta conquista dell'operosità umana, certamente più lenta e più facile di quella impiegata per la diffusione della vite a causa di una più ridotta capacità di adattarsi al clima e della necessità di un iniziale investimento per l'impianto di un oliveto, che non dà resa per circa vent'anni. In Italia la coltivazione dell'olivo si diffuse inizialmente in Sicilia e nella Magna Grecia, su probabile impulso dei coloni greci (il vocabolario latino ed etrusco dell'olivo e dell'olio è quasi interamente di origine greca).

A partire dal VI secolo a.C. il nome stesso dell'olio - eleiva -

VALORE AGGIUNTO

Di recente c'è stata una crescita delle aree con queste piante pregiate



Disegno realizzato da Adis Kryezi e Alessandro Fineschi

iscritto su un aryballos in bucchero da Cerveteri testimonia la coltivazione dell'olivo e il consumo di olive e di olio in Etruria. Sono stati inoltre ritrovati i resti contenuti in un bacile in una tomba etrusca e i frutti trasportati in un'anfora di produzione etrusca a bordo di una nave naufragata davanti all'isola del Gi-

oglio. Sulla costa tra Liguria e Toscana, ancora oggi nota per il suo olio, diverse testimonianze mostrano come la produzione fosse piuttosto diffusa in epoca romana.

Più tardi, alla fine del Medioevo, in Toscana ci fu un importante incremento dell'olivicoltura, soprattutto per i territori del fio-

rentino e del senese, grazie ai proprietari urbani con i loro poderi a mezzadria. Si recuperarono così terreni impervi, anche con la costruzione di terrazzamenti. Nel corso degli anni il paesaggio toscano divenne agrario, costituito prevalentemente da soli olivi o da olivi e vite. Furono così trasformate ampie zone boschive in vigneti e oliveti, favorendo l'esaltazione dello straordinario paesaggio compreso tra le città di Firenze e Siena. Col tempo, lentamente, il consumo dell'olio, inizialmente diffuso soprattutto tra nobili e benestanti, crebbe anche fra i ceti popolari e contadini che se ne servivano per condire le verdure crude e per friggere, in alternativa allo strutto. Nel secondo dopoguerra si registrò un rallentamento della crescita dell'olivicoltura toscana in particolare a seguito delle disagiate condizioni di vita nelle campagne e del conseguente fenomeno dell'abbandono dei fondi rustici. Solo recentemente si assiste a un ripopolamento delle aree rurali e a un crescente interesse economico verso l'olivo e l'olio E.V.O.

L'iniziativa didattica

Scopriamo i segreti del prodotto: intervista della 2C ai proprietari dell'agriturismo Crocino a Lecchi

Alessandra e Adamo ci spiegano le fasi della produzione dell'olio di oliva EVO

Alessandra e Adamo spiegano le fasi della produzione dell'olio d'oliva Evo. Il nostro inviato Raji della 2C è andato all'agriturismo 'Crocino in Chianti' e ha intervistato i proprietari Alessandra e Adamo.

Come si fa l'olio d'oliva?

«Come prima cosa si raccolgono le olive dall'albero, mentre in un secondo momento si procede allo stoccaggio, cioè la conservazione in un deposito per

un breve periodo. Il terzo passaggio è il lavaggio e la defogliazione del frutto. Il quarto passaggio è la molitura ovvero un processo meccanico nel quale le olive vengono compresse per far fuoriuscire l'olio grezzo; segue la gramolatura che ha lo scopo di rompere l'emulsione fra l'acqua e l'olio. Il penultimo passaggio è l'estrazione dell'olio dai noccioli dell'olivo. Alla fine si ripete la fase dello stoccaggio e poi si imbottiglia»

L'olio ha una scadenza?

«L'olio ha un tempo minimo di conservazione, questo periodo non è molto lungo infatti è preferibile consumarlo entro 12/18 mesi da quando è avvenuta



l'estrazione».

Quale è il segreto per ottenere un olio d'oliva di qualità?

«L'olio si fa con il lavoro di squadra, da una parte la pianta e dall'altra l'agricoltore. Maggiore è il rispetto in questo rapporto, migliore il risultato finale.»

Cosa dice la scienza

Gli effetti benefici Piatti più gustosi Alleato della salute

La saggezza popolare:
«Olio di oliva, aceto, pepe e sale sarebbe buono perfino uno stivale»

L'olio di oliva, rappresenta uno dei costituenti più importanti della dieta mediterranea. Negli ultimi decenni, studi scientifici hanno dimostrato che nella sua composizione ci sono numerosi composti che hanno un'azione protettiva nei confronti di diverse patologie.

L'effetto benefico dell'olio di oliva è attribuibile alla sua parti-

colare composizione chimica: gli acidi grassi mono- e polinsaturi, la vitamina E e i polifenoli. Tra i polifenoli che sono responsabili del 'bouquet', cioè delle caratteristiche olfattive-gustative dell'olio d'oliva, l'idrossitirosole in particolare ha dimostrato in numerosi studi recenti di avere importanti proprietà benefiche. Questa sostanza è un potente antiossidante, è in grado cioè di contrastare la formazione di molecole che danneggiano il dna, le proteine e i lipidi delle cellule. È stato dimostrato che l'idrossitirosole, protegge l'apparato cardiovascolare, svolge un'importante azione di prevenzione dei tumori del colon, ha un'azione neuroprotettiva e di contrasto all'invecchiamento delle cellule nervose oltre ad avere una naturale azione antinfiammatoria.