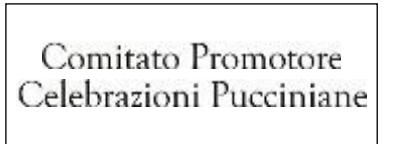


# Cronisti in classe QN LA NAZIONE 2023



## LA REDAZIONE

**Dante Alighieri  
San Sisto (Perugia)**



Gli alunni con entusiasmo e orgoglio hanno voluto raccontare l'attività che ruota intorno alla produzione dell'olio della scuola. Grazie alle tantissime piante di ulivo che circondano l'istituto da anni è nata ed è cresciuta questa attività che coinvolge su tanti livelli, gli alunni, i docenti, i genitori e il personale della scuola. La pagina è stata realizzata dagli studenti della 2^A, 3^C e 3^D coordinati dalle insegnanti Francesca Caizzi, Pamela Fiorucci e Annalisa Materazzi della media Dante Alighieri del Comprensivo Perugia 7 (San Sisto). Il dirigente scolastico è il professor Federico Ferri.

## A scuola una miniera di oro... verde!

Il Comprensivo Perugia 7 è circondato da 150 ulivi. Queste piante rappresentano le radici dell'istituto

**Quando si varca** il cancello d'ingresso della nostra scuola, è impossibile non notarli. Sono lì, belli, solidi, rassicuranti: sono i nostri ulivi. Piantati ben prima della costruzione della Dante Alighieri di San Sisto, ne rappresentano le radici. Le loro curvature, ogni singola fronda ne fotografano la storia. E raccontano la nostra. Diciamolo, la parte green del nostro Istituto, il Comprensivo Perugia 7, è per noi motivo di orgoglio: circa 150 ulivi, non molto giovani, risalenti almeno agli anni '40, ce lo dice la spaccatura centrale del tronco. E non sono lì solo per fare da sfondo alla vita scolastica, tra una lezione di letteratura all'aperto e un'attività di orienteering. Ora sono diventati protagonisti di un grandioso progetto: dal 2019 l'Istituto ha infatti deciso di produrre il proprio olio, un qualcosa di unico, speciale! Una cooperativa volenterosa, Terra fuori mercato, un frantoio dal nome simpatico, il



L'oliveto dell'Alighieri visto dal drone

### PROGETTO GENIALE

**Dal 2019 abbiamo deciso di produrre l'extravergine grazie ad una Cooperativa**

Nocciolino, e il risultato è assicurato: circa 100 litri d'olio d'oliva prodotti quest'anno! Un olio dallo splendido colore ambrato, che ne assicura l'alta qualità. Il processo di produzione è sicuro: le olive vengono raccolte manualmente e scelte per poi essere lavorate. L'attività è stata promossa anche didatticamente; ciò ha permesso agli studenti di

conoscere fin dalla primaria l'olio e il mondo che si nasconde dietro esso. I più "giovani" hanno infatti partecipato alla raccolta delle olive, poi osservato nel frantoio le fasi di produzione. Noi della secondaria ci siamo dedicati al concorso interno "Disegna la tua etichetta: l'oro del mio giardino": ogni studente ha progettato e ideato la

propria e le tre vincitrici sono state applicate sulle lattine d'olio. Che bello! Tutti impegnati nel disegnare l'etichetta più originale, simmetrica, fantasiosa, nell'intento di realizzare un'opera d'arte e vederla stampata e venduta insieme al buonissimo olio.

**Quest'anno**, poi, le lattine sono andate subito a ruba, acquistate da genitori, nonni, ex studenti... Il ricavato della vendita sarà impiegato per la scuola, per progetti e materiali didattici che aiutino gli insegnanti a fornire un'offerta formativa sempre migliore. «Trovo che sia un'attività interessante per formare e coinvolgere gli studenti - afferma il preside Federico Ferri - mi auguro che continui più a lungo possibile». Come ci ha ricordato Michel, del gruppo I contadini di Terra fuori mercato, «gli ulivi fanno parte della cultura umbra, che va assolutamente tenuta in vita, anche per migliorarne la qualità». E la nostra scuola intende farlo: gli ulivi che la circondano tengono salde le nostre radici, ci legano alla natura e rappresentano una certezza che resiste al passare del tempo.

[L'intervista impossibile: parlano Dante, Atena, Virgilio, Iside e San Francesco](#)

## Il poverello d'Assisi: «Durante le messe esaltavo la qualità e l'utilità del buonissimo olio umbro»

Storia tra verità e leggenda di un prodotto conosciuto fin dall'antichità. Come venne diffuso

**Dante Alighieri** il sommo poeta, al quale è dedicata la scuola di San Sisto, pose la domanda ai suoi dotti colleghi: "Chi ha inventato l'olio?". Atena intervenne: "Noi greci abbiamo inventato l'olio nel 2500 a.C., quando durante una gara organizzata da Zeus, io con la mia lancia ho colpito una roccia facendo nascere una pianta di ulivo, capace di medicare le ferite, curare le malattie e offrire un prezioso

nutrimento. Inoltre, noi abbiamo diffuso la coltivazione dell'olio nel Mediterraneo. L'ulivo e l'olio sono merito nostro!" Virgilio rispose: "Voi l'avete diffusa in tutto il Mediterraneo, noi invece l'abbiamo divulgata in tutti i territori dell'Impero fino ai territori del nord Europa, poi abbiamo avuto un'idea geniale, cioè abbiamo reso l'olio d'oliva un metodo di pagamento dei tributi". "E tu Iside dea della Luna, cosa hai fatto per migliorare questo dono? "Io donai agli uomini la capacità di estrarre l'olio dalle olive. Per immortalare questa unione, le foglie dell'ulivo in mio onore sono argentee e ricordano il colore della luna". Sen-



tiamo ora Francesco D'Assisi: "Nel Medioevo grazie a me, vennero recuperati i terreni migliori per la coltivazione dell'olivo, durante le mie messe trattavo l'argomento dell'olio esaltandone la qualità e l'utilità e la mia l'Umbria è ricca di ulivi".

**Il punto**

## Proprietà e benefici del prodotto

Previene i tumori, le malattie cardiovascolari e combatte il diabete. È anche antinfiammatorio

**L'Umbria è un'eccellenza** nella produzione di olio extravergine di oliva e nel territorio sono presenti molti terrazzamenti e frantoi in cui viene prodotto senza processi chimici e utilizzo di mezzi industriali. La scuola secondaria di I grado Dante Alighieri, situata nel quartiere di San Sisto a Perugia, da tre anni porta avanti il progetto di pro-

duzione l'olio ricavato dalle olive raccolte nel giardino della scuola. Spinti dalla curiosità di conoscere in modo più approfondito le caratteristiche dell'olio extravergine, noi alunni della II A abbiamo deciso di documentarci sulle sue proprietà. Forse non tutti sanno che l'olio extravergine d'oliva è fondamentale per il benessere e la salute a tutte le età. Oltre ad essere un perfetto condimento per le pietanze, ha anche innumerevoli benefici: previene i tumori, le malattie cardiovascolari e combatte il diabete; ha proprietà antinfiammatorie e aiuta ad abbassare la pressione. Ha proprietà benefiche per la pelle, rendendola più forte, nutrita ed idratata. Insomma, l'olio è un ottimo alleato della nostra salute e come recita un antico detto umbro: "Dolori, olio dentro e olio fuori!".