

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**



Sulle orme dell'«oro verde» Storia di un prodotto-prodigio

Alla scoperta del Frantoio Ercolanetti. L'azienda a conduzione familiare produce ottimo olio
CLASSE IIC DELLA SCUOLA "ALESSI" (SANTA MARIA DEGLI ANGELI)

Ad accoglierci, in una mattina piuttosto fredda, ma dal cielo limpido, sono stati due giovani fratelli: Francesco e Luca, che con grande simpatia e professionalità, dopo averci divisi in due gruppi, ci hanno accompagnato nel singolare viaggio che dalla pianta porta all'alimento principe di tutte le nostre tavole. Il paesaggio intorno alla struttura è circondato da un abbraccio di ulivi di diverse qualità (la più prestigiosa è il Moraiolo che produce un olio dal sapore armonico, amaro e piccante al contempo) ma anche il Frantoio o il Leccino sono dei cultivar molto apprezzati e diffusi in Italia centrale. Di fronte a quegli alberi maestosi abbiamo respirato un'atmosfera dal sapore antico, di radici formate e cresciute su mani sapienti a cui hanno attinto non solo i nostri genitori, ma anche i nostri nonni, bisnonni e generazioni delle quali non abbiamo memoria e credevamo di continuare in questo percorso, magari vedendo pesanti macine di tempi remoti, ma con enorme sorpresa i nostri occhi si sono spalancati aprendosi alla meraviglia e all'emozione, non appena abbiamo varcato la soglia del frantoio: sembrava di soggiornare in una navicella spaziale. Ovunque la modernità ci ha ricevuto con macchinari ad alta tecnologia. I fratelli Ercolanetti, con brio, vivacità e competenza ci hanno illustrato tutte le fasi che dalla raccolta delle olive e il conseguente lavaggio, portano alla frangitura e gramolatura, in cui la pasta di olive, ottenuta trami-



Gli studenti reporter dell'Alessi in visita al Frantoio Ercolanetti

te la spremitura, viene preparata per la successiva fase di estrazione ovvero la centrifugazione (che divide la parte solida dalla liquida) fino allo stoccaggio e all'imbottigliamento dell'olio. Abbiamo imparato che occorre fare attenzione a tre fattori che possono compromettere e rovinare il prodotto: la luce (è per questo motivo che i contenitori sono sempre scuri); l'ossigeno (nei macchinari non circola l'aria) e il caldo (a proposito è predisposto un congegno che abbassa la temperatura delle olive). Le spiegazioni ci hanno così coinvolto da portarci a scoprire i molteplici usi delle olive. Per esempio, dal nocciolo questa azienda ricava il "nocciolino", un biocombustibi-

le ad alto potere calorifico utilizzato per alimentare stufe, caldaie, forni. Addirittura si realizzano, usando l'olio come principale ingrediente, anche eccellenti prodotti legati alla cosmetica e alla cura della persona. Insomma, ci siamo ritrovati in una sorta di laboratorio magico avveniristico che ad un certo punto si è palesato in una favola antica quando, davanti ad un meraviglioso focolare, che sembrava vestire i panni di un patriarca, ci siamo messi in fila per la degustazione della squisita bruschetta. Inoltre abbiamo compreso l'importanza dell'olio e quanto siamo fortunati a vivere in un territorio dove lo si ricava realizzando un prodotto di eccellenza.

LA REDAZIONE

I protagonisti Ecco i nomi

L'articolo è stato realizzato con il contributo degli alunni: Giulia Olanda; Babarelli Edoardo; Qosqia Florian; Laura Piedimonte; Bacconi Caterina; Tagliolini Gaia; Violini Asia; Gabriele Vannoni; Lorenzo D'Agostino; Falcinelli Cecilia; Dogani Asia; Ferretti Soraya; Angelica Pergalani; Degli Innocenti Kimberly; Abate Elisa; Nucari Edoardo; Pazmino Thiago; Cairoli Alice, Patrick Destiny; Barone Alessandro; El Bouraoui Amira; Amato Flavio; Fuga Alessia. Infine si ringrazia il docente di tecnologia: Landrini Moreno, il professor Ciancabilla Federico e la tutor professoressa Nucciarelli Milva.



Un rito gastronomico popolare. Come nasce un pasto sano e gustoso

La bruschetta: bontà semplice che si tramanda

Da che deriva il termine "bruschetta"?

«Il vocabolo deriva dal termine "brusco", di origine romanesca, che fa riferimento al pane "abbrustolito" che a contatto con il caldo rilascia un profumo incredibile ed un sapore unico. La croccantezza esterna della fetta di pane e la morbidezza all'interno della mollica, fa della "bruschetta" uno dei piatti più semplici e più gustosi della tradizione rurale».

Un metodo che nasce anche dalla saggezza contadina?

«La necessità, per i contadini, nasceva dal fatto di dover conservare il pane il più tempo possibile, evitando inutili sprechi e cucinando con le poche provviste che si avevano a disposizione in casa come: il pane, l'olio, il sale e l'aglio. La prelibatezza della bruschetta era dovuta alla modalità dei contadini di tostare il pane direttamente sulla brace, e ciò

ne esaltava indubbiamente il gusto».

Un cibo che comunque anche nell'era della contemporaneità ha sempre il suo fascino...

«Oggi è più raro assaporare il pane "abbrustolito" sulle braci di un caminetto, ma se esso è condito con un ottimo olio, la bontà rimane immutata. L'Umbria, capitale dell'extravergine di eccellenza, può vantare ottime bruschette».



Le tappe della molitura