

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

L'oro verde svela i suoi segreti Proprietà e produzione dell'olio

Progetto didattico multidisciplinare sulle fasi di lavorazione dell'extravergine umbro
CLASSI IV A - IV B, DELLA SCUOLA ELEMENTARE "RODARI" (COSPAIA)

Avete mai pensato a quanto sia importante l'olio d'oliva per la nostra dieta e la nostra salute? L'olio non è solo utile come condimento o per dare gusto alle nostre ricette ma ha anche tante altre proprietà lenitive e curative. Lo abbiamo scoperto grazie al progetto didattico "L'olio ci insegna" svolto nella prima parte di questo anno scolastico e diviso in due fasi, una di ricerca e l'altra di esperienza diretta. Il progetto è iniziato con un questionario proposto alle famiglie tramite il quale volevamo sapere tipi di uso e consumi dell'olio d'oliva, ma anche vecchi proverbi e modi di dire popolari dell'Alta Valle del Tevere dove la coltivazione dell'ulivo e la produzione di "oro verde" ha radici secolari (potete leggere gli interessanti risultati nel nostro articolo di fondo). La nostra esperienza diretta, invece, è iniziata il 31 ottobre mattina quando siamo andati a raccogliere le olive a casa di nonno Bruno che possiede un magnifico uliveto con oltre cento ulivi nel vicino paese di Cospaia, l'ex Repubblica situata a pochi passi dalla nostra scuola. Appena arrivati al campo di nonno Bruno abbiamo subito respirato la piacevole aria di collina e ammirato il panorama dell'Alta Valle del Tevere. La rilassante camminata che abbiamo fatto ha stimolato il nostro appetito al quale ha posto rimedio nonna Pietrina che, per rimanere legati al tema della giornata, ci ha offerto una colazione a base di pane toscano e olio casarecci. Ragazzi, mangiare una colazione del genere all'aperto è davvero favoloso, se non lo avete mai fatto dovrete provarlo! A pancia piena e con il



Ecco i cronisti in classe di Cospaia

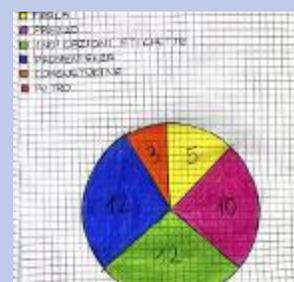
morale alle stelle ci siamo avviati all'uliveto. Qui nonno Bruno ci ha raccontato che una volta le olive venivano "rastrellate" manualmente, ramo per ramo, mentre adesso vengono utilizzate tecnologie avanzate, come il battitore automatico, che consentono di risparmiare tempo e fatica. Quindi, dopo tanta teoria, ci siamo messi all'opera e, spostandoci da ulivo ad ulivo, abbiamo prima steso le reti e poi iniziato la raccolta in maniera manuale. Il lavoro è stato faticoso ma appagato dalle numerose ceste colme di bellissime olive verdi. La seconda fase dell'esperienza si è svolta il 15 Novembre quando ci siamo recati presso il frantoio Buzzichini, una struttura molto

vicina alla nostra scuola raggiunta a piedi dopo una bella e salutare passeggiata di un paio di chilometri. Ad aspettarci abbiamo trovato Francesca, la dipendente, che ci ha fatto assistere a tutte le fasi della lavorazione dell'oliva e ci ha mostrato le moderne macchine per produrre l'olio. Dell'oliva non si butta niente: i noccioli vengono tritati per ottenere un combustibile naturale, usato per il riscaldamento proprio come accade con il pellet. Invece l'acqua di scarto, detta anche acqua di vegetazione, viene utilizzata come fertilizzante per concimare i terreni visto che contiene sostanze nutritive rilasciate dalle olive durante le fasi di lavaggio e di risciacquo.

LA REDAZIONE

I protagonisti Ecco chi sono

Hanno partecipato all'iniziativa cronisti in classe gli alunni e le alunne delle classi IV A e IV B, della scuola elementare di Cospaia Gianni Rodari. Dirigente Scolastico: Elio Boriosi. Docenti tutor: Michele Morini, Loretta Zazzi, Emanuela Tarducci e Marta Pigolotti. I nomi dei reporter: Lawrence, Alessandro, Clizia, Gaia, Benedetta, Alice, Elia C., Meriam, Francesco, Ave, Leonardo, Edoardo, Thomas, Elia S., Amelia, Manuel, Mrco, Maria Chiara, Dalida, Neri, Camille, Asia Awa, Bianca, Hamza, Emma, Pietro L., Pietro M., Anna, Elisa, Luna.



Pane, olio e sale: spuntino buonissimo e sano

Saggezza popolare: "sono l'oliva... coi suoi modi di dire"

«L'olio e la verità tornano sempre a galla»

In classe abbiamo lavorato con un questionario somministrato alle famiglie sulla raccolta delle olive e sull'utilizzo dell'olio. Alla domanda dove viene comprato l'olio, è emerso che le famiglie lo acquistano al supermercato, poi dal produttore e infine una buona parte sono diretti produttori. L'olio di oliva viene utilizzato per la maggior parte per condire alimenti e preparare le pietanze, non si rileva l'impiego per friggere. Nell'acquisto al supermercato vengono influenza-

ti maggiormente dalla provenienza, dalle indicazioni sull'etichetta e dal prezzo. Abbiamo riscontrato una conoscenza equiparata tra l'olio extravergine e l'olio vergine di oliva. Nell'alimentazione quotidiana utilizzano principalmente olio di oliva con una quantità annuale che si aggira tra i 15 e 25 litri. Una volta analizzati i dati, sono stati realizzati in ambito matematico dei grafici (istogrammi, aerogrammi e ideogrammi). A livello linguistico sono stati rielaborati dei proverbi e modi di dire lega-

ti alla tradizione dell'olio nel nostro territorio giocando con le rime e con il nostro dialetto. "Sono l'oliva e sono un tesoro, preziosa di più, bello, splendido oro"; "L'olio dorato e lucente, nutre il corpo e anche la mente"; "Un cucchiaino di olio al giorno, toglie il medico di turno"; "Gli fa come l'olio al lume"; "L'olio e la verità tornano sempre a galla"; "L'olio con altri ingredienti rende le pelli lisce e splendidi ed i capelli, anche i più nervosi, diventano lucidi e morbidosi".

