

# Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

## Olio, l'oro verde di Prato

### «Un vero tesoro toscano»

Dalle colline un prodotto che racconta la passione e la tradizione di un intero territorio  
Elemento di eccellenza, buono per la salute frutto del lavoro di famiglie e aziende locali

PRATO

La Toscana, terra di colline e ulivi, regala da secoli un tesoro prezioso: l'olio extravergine d'oliva. Nel cuore di questa regione, la nostra provincia di Prato si distingue per la produzione di un olio di qualità superiore, frutto di una tradizione millenaria e dell'impegno di tante famiglie e aziende. L'olio di Prato è speciale, secondo noi bambini di classe quinta della scuola Santa Gonda. Gli ulivi crescono sulle colline e le olive danno un olio dal colore verde dorato, con un sapore fruttato e un po' piccante. Le varietà più coltivate sono il Frantoio, il Moraiole, il Leccino e il Pendolino, che si adattano perfettamente al clima mite e al terreno della Toscana. La coltivazione dell'olivo ha radici antiche, risalenti all'epoca degli Etruschi. L'olio d'oliva è sempre stato importante per la nostra alimentazione. Le nostre famiglie lo usano da sempre in cucina. La raccolta delle olive avviene in autunno, spesso ancora manualmente per preservare la qualità dei frutti. **Le olive** vengono raccolte con cura e poi portate al frantoio per essere spremute, entro poche ore dalla raccolta, per mantenere intatte le proprietà organolettiche dell'olio. L'olio extravergine d'oliva toscano e, in particolare, quello pratese, è un prodotto di eccellenza, spesso contraddistinto dalla denominazione Igp (Indicazione Geografica Protetta), che ne garantisce l'origine e la qualità. L'Igp è un marchio importante, perché ci dice che l'olio è fatto proprio qui,



La foto a corredo della pagina è stata realizzata dagli alunni della VA di Santa Gonda

da noi. Ma come si riconosce un buon olio extravergine d'oliva toscano? Il colore deve essere verde o giallo dorato. L'odore deve essere fresco e il sapore può essere dolce o piccante. Un olio più scuro indica un gusto fruttato, tipico delle olive raccolte più mature. L'olio Evo toscano è un ingrediente fondamentale della cucina regionale. Lo usiamo per condire la bruschetta, la minestra di pane, la ribollita, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino e anche per il pinzimonio, con le verdure fresche. Ma l'olio non è solo per mangiare. Si può usare anche per la pelle e i capelli come cosmetico. Nella provincia di Prato, la produzione di olio d'oliva è diffusa sia a livello in-

dustriale che familiare. Ci sono aziende importanti che fanno l'olio, ma anche tante famiglie che hanno i loro ulivi. Tra le aziende più note del territorio pratese, ci sono l'Azienda Agricola Puro Carmignano, l'Agriturismo Carminius, il Frantoio Carmignani Umberto, Artimino, Azienda Agricola Corboli, Azienda Agricola Rigoccioli, Cappezzana e il Borgo De' Medici. L'olio di Prato è un tesoro da proteggere. È un prodotto sano, buono e che fa bene al cuore. Ricco di antiossidanti, vitamina E e acidi grassi monoinsaturi, simbolo della dieta mediterranea e un vanto per il territorio pratese. Un oro verde che racconta la storia, la cultura e la passione di una comunità.

#### LA REDAZIONE

#### Santa Gonda Classe 5A

La pagina che pubblichiamo è stata realizzata dagli alunni cronisti della 5A della scuola elementare Santa Gonda. Ecco l'elenco degli alunni che hanno scritto articoli e realizzato le immagini a corredo della pagina:

Niccolò Bartolini,  
Martina Begliomini,  
Riccardo Bettoli,  
Miriam Buccelli,  
Ana Patricia Andrade De Sousa,  
Federico Di Giovine,  
Binta Diagne,  
Ambra Hajdari,  
Tommaso Larese,  
Massimo Macelli,  
Ginevra Mascolo,  
Stivi Nurhiana,  
Elena Pieraccini,  
Sofia Rosati,  
Sofia Russo,  
Denis Marian Sarghie,  
Lamberto Tafuri,  
Alessandro Tiba.

Gli studenti sono stati coordinati dalla insegnante tutor  
Federica Alberti.



L'olio delle colline toscane

#### Il progetto

### Un gustoso scambio Erasmus con la Spagna

La scuola Santa Gonda si prepara ad accogliere un gruppo di studenti spagnoli per un entusiasmante scambio culturale Erasmus. Al centro di questo incontro, un prodotto che accomuna i nostri paesi: l'olio extravergine d'oliva. Noi bambini delle classi quinte abbiamo studiato a fondo l'olio di Prato e siamo pronti a confrontarlo con quello spagnolo. Siamo curiosi di scoprire le differenze. Sappiamo che anche in Spagna ci sono molte varietà di olive e

che è il maggior produttore mondiale di olio d'oliva, con una crescente attenzione alla qualità. L'olio di Prato, con le sue varietà Frantoio, Moraiole, Leccino e Pendolino, ha un sapore fruttato e un po' piccante, e un colore verde dorato. Il nostro olio è speciale perché viene dalle colline toscane. Le olive crescono qui e il clima è perfetto per loro. Ma anche la Spagna ha una lunga tradizione nella produzione di olio d'oliva, con molte regioni come l'Andalusia,

la Catalogna e la Castiglia-La Mancia. E anche lì ci sono tante famiglie che coltivano gli ulivi. Durante lo scambio, noi presenteremo ai nostri amici spagnoli l'olio di Prato, raccontando la sua storia, le sue caratteristiche e i suoi utilizzi in cucina. Faremo assaggiare loro la bruschetta e il pinzimonio con il nostro olio. Ma non solo assaggi. Vogliamo anche imparare a conoscere l'olio spagnolo, sapere come lo producono, quali sono le loro varietà di olive e come lo usano



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana



Publiacqua

