

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



Le nostre eccellenze a tavola Maremma che bontà!

Abbiamo fatto una ricerca sui cibi di qualità che vengono prodotti in provincia: sono tantissimi
SCUOLA MEDIA DI CAPALBIO

CAPALBIO

Durante questo anno scolastico, noi alunni della 2ª media di Capalbio dell'Istituto Comprensivo 'Al-di' di Manciano, insieme alla professoressa Manuela Menichetti, abbiamo creato un sito per la promozione e la valorizzazione dei prodotti *Made in Italy*, in particolare *Made in Maremma*.

Il sito ha documentato e approfondito sia il settore agroalimentare che tessile, con lo scopo di farci conoscere e valorizzare le eccellenze del territorio.

Per raccogliere le informazioni necessarie, ci siamo documentati relativamente alle aziende presenti, ai tipi di prodotti coltivati e alle realtà imprenditoriali.

Siamo rimasti molto sorpresi nel vedere che la terra di Maremma è ricca di piccole e medie imprese che operano e valorizzano i prodotti della nostra terra: dai prodotti Dop e Igp, alla realtà Slow Food, e il Distretto biologico della Maremma.

Abbiamo approfondito il valore del Dop, soprattutto nei prodotti del caseificio, e dell'Igp, dove il nostro olio ha diverse certificazioni. Non ci siamo limitati ad inserire l'agroalimentare, ma anche una parte relativa al brand made in Maremma, la cui materia prima è derivata da prodotti naturali del territorio: 'Il Buttero', 'Antica Sartoria di Maremma', 'Capalbio abbigliamen-



La Maremma è un territorio ricco di eccellenze alimentari, anche per il biologico

to'.

Collegando il tutto ad un lavoro fatto l'anno passato, sull'orto scolastico rigorosamente coltivato con specie autoctone a rischio di estinzione, i cui semi sono stati ritirati dal banco del Germoplasma terre Regionali Toscane.

Non solo si è parlato della qualità dei prodotti, ma abbiamo anche evidenziato l'importanza che hanno verso la tutela del consumatore e dei processi di lavorazione tradizionali e tipici del territorio.

Tra le eccellenze spicca il Pecorino di Manciano, prodotto nel caseificio di Manciano, abbiamo avuto anche l'occasione di incontrare

il presidente: Carlo Santarelli, a cui abbiamo rivolto delle domande relativamente alla storia e all'evoluzione del caseificio e dei suoi prodotti.

Da una ricerca storica è emerso che questo prodotto era molto apprezzato anche sui tavoli della famiglia dei Medici.

Dai dati raccolti e rielaborati in una tabella statistica, relativi al Dop-Igp, sventa l'Italia con 266 marchi, come maggiore produttore in Europa.

Il nostro sito è piaciuto veramente tanto, da essere anche premiato all'interno del concorso che promuove lo sviluppo delle imprese e del *Made in Italy*: un successo!

LA REDAZIONE

Gli studenti giornalisti

La pagina è stata realizzata dagli studenti Arcoria Vittoria, Bellagamba Sebastian, Cesarini Chiara, Conti Rosanna, De Santis Tommaso, Dolhescu Iustin, Franci Zaira, Lupinetti Sebastiano, Marzaroli Alessandro, Ordog Sara Anamaria, Pizzoferrato Filippo, Ristariu Giulia Maddalena, Rrahishta Anabel, Rrahishta Gabriel, Santarelli Lucrezia, Schiano Dalila, Tellini Leonardo, Teodoli Gaia, Vacarciuc Leonardo, Zicchieri Gaia. Insegnante tutor la professoressa Cecilia Ballini, dirigente scolastica Francesca Iovenitti.



Incontro con il direttore del Caseificio di Manciano

Pecorino Dop toscano: giochiamo in 'casa'

CAPALBIO

Uno dei prodotti più conosciuti ed apprezzati del nostro territorio è senza alcun dubbio il pecorino toscano. Abbiamo avuto l'opportunità di conoscere e intervistare il presidente del caseificio e del consorzio di tutela del pecorino Dop Toscano: Carlo Santarelli. La sua storia nasce nel 1961 come società agricola cooperativa all'interno del

paese per volontà di 21 allevatori locali e attualmente con 220 allevatori.

Adesso il caseificio è una cooperativa ricca di strumenti per la lavorazione dei prodotti che partono dalla mungitura fino alla stagionatura rispetto. Il signor Santarelli ci ha detto che prima era una piccola struttura nel centro storico di Manciano che produceva poche caciotte di formaggio al giorno, oggi una realtà industriale.

Uno dei formaggi più gustosi è il pecorino toscano Dop, è un formaggio molto saporito ed è fatto con il latte di pecora e il caglio di vitello, sicuramente non può mancare nei menù dei nostri ristoranti, affiancato a marmellate e miele per esaltare il sapore.

Purtroppo il caseificio sta affrontando le nuove sfide legate ai fattori economici e soprattutto ambientali, ma sicuramente la qualità avrà la meglio.



Carlo Santarelli