

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

L'ulivo, gigante della natura Alberi custodi della storia

L'oro verde protagonista del Mugello. Un alimento millenario che non passa mai di moda
CLASSE II E - SCUOLA SECONDARIA «GIOVANNI DELLA CASA» (BORGO SAN LORENZO)

FIRENZE

L'olio di oliva è un alimento tra i più importanti, ma è anche un elemento simbolo di cultura, di storia e di comunità. Il suo valore va oltre la cucina, poiché è stato utilizzato in modi diversi fin dall'antichità. Ancora oggi, l'olio mantiene un forte legame con la tradizione e con il territorio. In Toscana, ed in particolare nella provincia di Firenze, fu la famiglia dei Medici a incentivare la piantagione dell'olivo, ma già gli Etruschi ne praticavano la coltivazione fin dal VI secolo a.C. Ogni zona produce un olio con caratteristiche diverse che dipendono da differenti fattori. In molte regioni italiane viene fatta la raccolta delle olive e questa rappresenta un momento molto importante, un rito antico che anche molti di noi, qui in Mugello, hanno la possibilità di vivere in prima persona, perché quasi tutti abbiamo piccoli terreni dove crescono meravigliosi ulivi dai quali estraiamo «l'oro antico». **Qualcuno** dice che l'olio del Mugello è apprezzato per il suo gusto fruttato, leggermente piccante e profumato di erba fresca. C'è da crederci! Raccogliere le olive è un'attività faticosa, ma anche divertente, soprattutto quando si lavora insieme e si condividono pasti semplici, ma genuini. A proposito di condivisione, abbiamo fatto in classe un'esperienza speciale.



L'olio è un tesoro della nostra terra

Abbiamo assaggiato diversi tipi di olio provenienti da diverse zone del Mugello e non solo, anche da regioni diverse e Paesi diversi, perché la diversità ci contraddistingue e nello stesso tempo ci unisce. All'inizio pensavamo che «L'olio fosse solo olio», ma ci siamo accorti che ogni territorio dà un gusto diverso. Abbiamo considerato come la «fettunta», nella sua semplicità, sia invitante e gustosa, mangiarla in compagnia, poi, la rende imbattibile; nessuna merenda può reggerne il confronto! E' stato un momento di convivialità durante il quale abbiamo scambiato le nostre opinioni e par-

lato di Educazione Alimentare. Infatti l'olio, in particolare l'olio extravergine d'oliva, è uno degli alimenti principali delle diete più equilibrate e salutari, come la dieta mediterranea, oggi probabilmente meno seguita rispetto al passato a causa del consumo di fast food e cibi industriali. Essa va valorizzata e mantenuta viva perché rappresenta una parte importante della cultura e della salute del nostro Paese.

L'olivicoltura, inoltre, rispetta la Natura e protegge la biodiversità. L'olio è gustoso, nutriente e salutare; è un bene universale, prezioso e dietro una bottiglia di olio c'è tanto lavoro e tanta cura.

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

La classe II E dell'Istituto comprensivo di Borgo San Lorenzo - scuola secondaria «Giovanni Della Casa»: Pietro Arcangeli, Elion Advulla, Gaia Baccianti, Yannis Andrei Caia, Adiel Josue Delgado Meneses, Enes Demaci, Martina Dervishi, Nour Islam Echcharqaoui, Vera Faddouelle, Giorgia Genovieri, Kevin Gyzari, Lorenzo Grazzini, Mario Jerevja, Oscar Landi, Emma Marucelli, Francesco Materassi, Andrea Pananti, Bianca Ginevra Pellecchi, Samuele Ronconi, Francesco Saletti, Petra Sorelli, Costanza Townsend, Matilde Vinci, Miko Ylade
I docenti che hanno seguito i ragazzi nella realizzazione della pagina sono Elisabetta Del Tufo (Ed. Arte e Immagine) Maria Potenza (Italiano)



Una ditta storica a Borgo San Lorenzo, l'Oleificio Landini

Fare olio, una tradizione di famiglia dal 1910

Landini è il titolare dell'azienda omonima che da oltre un secolo confeziona olio, soprattutto olio extravergine di oliva. «Oliandoli» in Borgo San Lorenzo da tre generazioni. L'incontro in classe con Antonio Landini ci ha fatto scoprire un aspetto poco conosciuto: il ruolo delle aziende confezionatrici che si dedicano a diversi momenti: selezione e controllo della qualità dell'olio, conservazione in condizioni adeguate, imbottigliamento e confezionamento, etichettatura e distribuzione. Questo lavoro garantisce che l'olio arrivi al consumato-

re mantenendo intatte le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali. La conservazione deve essere fatta con cura, poiché la luce, il calore e l'ossigeno possono degradare, nel tempo, i polifenoli sostanze antiossidanti, benefiche per la salute, che conferiscono all'olio quel sapore leggermente amaro. Ha parlato del Panel Test, l'analisi sensoriale eseguita da un gruppo di esperti assaggiatori che stabiliscono la classificazione dell'olio (extravergine, vergine, lampante) attraverso dei parametri precisi. Ogni bottiglia, inoltre, è control-

lata e dotata di fascette prodotte dal Poligrafico dello Stato per garantire autenticità e impedire la frode. E' chiaro che dietro una bottiglia d'olio extravergine non c'è solo il lavoro nei campi, ma anche un'importante fase di selezione, controllo e confezionamento. L'intervento è stato istruttivo perché conoscere da vicino un'azienda locale ci ha fatto comprendere quanto impegno, competenza e organizzazione siano necessari per valorizzare un prodotto. In questo modo l'olio diventa non solo un alimento, ma un simbolo del territorio e della sua tradizione.



Antonio Landini

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA

CASA
CLEARIA
CARAPELLI.
FIRENZE
1893

ChiantiBanca

Publiacqua

CONAI
CONSIGLIO NAZIONALE IMBALLAGGI

FONDAZIONE
CR FIRENZE

COMUNE DI
FIRENZE

HEUI
HISTORICAL
ARCHIVES OF THE
EUROPEAN UNION