

Quattro grandi relatori per un momento di grande attenzione sull’Olio Extra vergine d’oliva Toscano e il progetto Erasmus+ “Green Skills for Social Agriculture” dell’ITCG “F. Niccolini” di Volterra. Il seminario, svoltosi ieri, venerdì 10 febbraio alle ore 10:30 al Centro Studi Santa Maria Maddalena, è stato aperto dai saluti del sindaco Marco Buselli, del presidente della Fondazione CRV Augusto Mugellini e dalla dirigente scolastica dell’Istituto Prof.ssa Ester Balducci.

Il primo relatore del seminario, il prof. Giuseppe Nocca, ha introdotto l’argomento con un excursus storico e culturale che ha portato al passaggio lento, ma inesorabile dell’olio, passato da prodotto “profano”, quale unguento per la pelle, cosmetico e terapeutico, a quello “sacro” della religione ebraica prima e cristiana dopo, fino a diventare protagonista assoluto della nostra alimentazione.

Un protagonista tanto indispensabile, prezioso e invidiato da diventare oggetto di contraffazione, arrecando un grave danno sia alla qualità del prodotto sia al lavoro paziente e costante degli olivicoltori. Ed è stato proprio questo il tema affrontato da Fabrizio Filippi, presidente di Coldiretti di Pisa e del Consorzio italiano per la tutela dell’Olio Toscano IGP. Il suo intervento è andato proprio a mettere a fuoco quelle che, in base alla normativa comunitaria per la certificazione dell’olio di qualità e in particolare dell’IGP Toscano, sono le azioni volte a contrastare questa frode, per rivendicare, tutelare e valorizzare la qualità certificata dell’Olio Toscano.

Il seminario è stata anche l’occasione per acquisire maggiore consapevolezza sulle possibilità offerte dalle imprese agricole, cooperative sociali o altre organizzazioni che coniugano l’utilizzo delle risorse agricole con le attività sociali, per sostenere l’inserimento sociale e lavorativo delle fasce di popolazione svantaggiate e a rischio di marginalizzazione: un modo per ritrovare il valore del lavoro non solo come fonte di reddito individuale, ma anche come elemento fondante di una società più giusta, più coesa e sostenibile.

A condividere l’iniziativa del seminario Jonni Guarguaglini, direttore commerciale del “Frantoio dei Colli Toscani”, azienda di riferimento dell’Istituto Niccolini per il progetto Erasmus+. La sua collaborazione è stata preziosa fin dall’inizio del progetto, visto che proprio grazie a lui gli studenti hanno potuto fare l’esperienza diretta della raccolta delle olive e la visita guidata al frantoio. In quella occasione, il supporto competente della proprietaria del Frantoio, Anna Maria Barberini, ha permesso ai ragazzi di essere protagonisti attivi di un laboratorio alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell’olio extravergine, utile per comprendere che un consumatore

poco informato ha maggiori difficoltà ad orientarsi nel distinguere e apprezzare la qualità. Il tema della relazione di Jonni Guarguaglini è stata, infatti, incentrata, su come migliorare la comunicazione sull’olio extravergine e sulle modalità della sua commercializzazione per un mercato corretto, adeguato alla qualità dell’olio, in cui i consumatori siano messi in grado di poter scegliere consapevolmente, conoscendone le proprietà nutrizionali, il gusto e le peculiarità.

Volterra, 11 febbraio 2017

Classi 2AA e 2BA

ITCG “F.Niccolini” Volterra