# IL GIORNALE DI TARSIA

Mercoledì 9 marzo

Articolo 1


LA SCUOLA INCONTRA L'AZIENDA BIO DEL DOTTORE LENTO

## ALLA RICERCA DELL'OLIO E.V.O. E DELLA SUA SOSTENIBILITA'

**I RAGAZZI DELLE SCUOLE MEDIE DI TARSIA SCOPRONO "L'ORO VERDE"**

### I RAGAZZI DELLE MEDIE SI RECANO AL FRANTOIO LENTO.

Giorno 9 Marzo, le classi della scuola secondaria di primo grado di Tarsia, si sono recate presso il frantoio "LENTO" di Tarsia (CS) con l'entusiasmo e desiderio di scoprire nuove informazioni su uno dei prodotti più amati delle cucine italiane e del mondo! L'uscita didattica ha avuto lo scopo ben preciso di capire come il concetto di sostenibilità, tema ormai ricorrente in svariati ambiti, sia in stretta connessione anche con tale prodotto alimentare. Era una giornata soleggiata, con una brezza fresca e leggera. Il dottore Lento, dopo l'accoglienza nel frantoio, ha invitato alcuni alunni a fare delle domande.

Francesca La Russa

## QUALE PUO' ESSERE IL RUOLO DELL'OLIVICOLTURA DI QUALITA' PER LA COSTRUZIONE DI UN FUTURO MIGLIORE?

Dal punto di vista agrario, l'olivicoltura per l'Italia rappresenta un patrimonio millenario. L'olivicoltura non contribuisce in maniera eccessiva alla produzione di anidride carbonica anzi favorisce la mitigazione del cambiamento climatico. Il cambiamento climatico rivela una stretta correlazione fra l'aumento dei gas serra e l'aumento della temperatura. L'anidride carbonica non ha un effetto negativo sulle piante di oliva, l'aspetto preoccupante è l'effetto sugli olivi dell'aumento delle temperature. Inoltre il cambiamento è legato alla degradazione del suolo e all'inquinamento. L'olivicoltura italiana ha registrato cali di rese a due cifre nelle regioni olivicole italiane sia per i danni causati dalla siccità alla fioritura, sia per l'alta presenza della mosca delle olive favorita da un clima caldo-umido. Il cambiamento climatico causa, quindi, forti stress idrici, anche per eccesso di acqua.


Mercoledì 9 marzo

Articolo 2


## DOMANDE DEGLI ALUNNI.

Emilio Sannuto

**Che sostanze si usano per alimentare le macchine dell'olio? Sono sostenibili?"**

Per far funzionare le macchine dell'olio si utilizza solo l'energia e l' acqua e sono SOSTENIBILI.

Diego Castiglia

**Rendere l'olio aromatizzato rientra nei parametri della sostenibilità?**

Rendere l'olio aromatizzato rientra nei parametri della sostenibilità perché il processo è invariato, aggiungendo gli aromi la sostenibilità non viene intaccata.

Valentina Bufano

**Quali sono i processi specifici che non causano l'alterazione dell'olio e che mantengono le caratteristiche dell'oliva?**

Le olive vanno raccolte ancora verdi quando non sono mature per ottenere un prodotto migliore: per questo la spremitura delle olive deve avvenire con processi specifici che non superano i 27°/28° al fine di ottenere un prodotto di alta qualità che rispetti la sostenibilità dell'olio EVO.

Luca De Leo e Mariapia Cipolla

## Quanto tempo rimane buono l'olio EVO?

L'olio EVO ha una durata di 18 mesi, solo se filtrato. L'olio dalla sua lavorazione può essere utilizzato anche a distanza di due anni, però non avrà lo stesso sapore. L'olio può avere diverse variazioni: fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Dopo 3 anni, non è molto consigliato per uso alimentare. La sua durata può avere diverse variazioni, avendo una migliore quantità di polifenoli, avrà una durata di 12 mesi.

## IL frantoio rientra nei parametri della sostenibilità?

Le aziende sono abbastanza sostenibili ma non al 100% per quando riguarda la corrente elettrica nessun frantoio è sostenibile, ma in questo periodo sarebbe importante provvedere al mantenimento elettrico.

Nicola Filippelli

## Quali sono i sistemi di coltivazione dell'ulivo, sono sostenibili con l'ambiente?

L'azienda biologica, non fa utilizzo di fitofarmaci, pesticidi e cerca di rimanere in simbiosi con l'ambiente, anche per la lavorazione, viene fatta una semplice trinciatura, in modo da non intaccare l'ecosistema. Si prediligono delle lavorazioni standard che sono solite nell'olivicoltura come la potatura e la raccolta meccanizzata.

Maria Karmen Frustaci

# Dove si trovano gli ulivi? Ci sono posti specifici? Il territorio è scelto a caso o ci sono delle regole rispetto al paesaggio?

Ci sono terreni che sono più vocati all'olivicoltura e terreni un po' meno vocati ad essa. Il territorio di Tarsia, ad esempio e dei paesi limitrofi, è tutto idoneo all'olivicoltura, non è presente il problema paesaggistico. Le piante d'ulivo, infatti, rispettano il paesaggio.

Maddalena Filici

## L'ulivo ha bisogno di meno acqua rispetto alle altre piante per farlo crescere? Di conseguenza, i sistemi di irrigazione sono realizzati in modo da evitare uno spreco della risorsa di acqua?

Non si usa acqua per gli ulivi grandi, invece ai piccoli si dà acqua in abbondanza per farli crescere. Per cui, per quando riguarda le piante più grandi basta la pioggia, di conseguenza, non ci sono né sprechi d'acqua né eccessivi consumi.

Gli alunni della scuola secondaria di primo grado plesso Tarsia