



Relazione Progetto "Olio EVO senza Confini"

Anno Scolastico 23/24

Classe VTA IISS Egidio Lanoce, Maglie.

Referente di progetto: Prof. La Mastra Rosario

Soggetti coinvolti: L'azienda agricola Taurino, nella persona della dott.ssa Anna Taurino; L'UIC, Unione Italiana Ciechi sezione di Lecce, nella persona del vicepresidente con delega all'autonomia e mobilità il sig. Giuseppe Quarta.

I luoghi: L'azienda agricola Taurino e Masseria Ogliarola, site in agro di Squinzano; L'Abbazia di Cerrate.

L'attività è stata svolta dalla classe 5TA, guidata dai docenti e dalle persone sopraccitate nell'ambito del progetto Olio in cattedra/Agriool dal titolo "Olio EVO senza confini". Lo scopo del progetto è quello di valorizzare e comunicare il paesaggio olivicolo non solo in funzione produttiva, tecnica o paesaggistica, ma, in ottica di inclusione e fruibilità del paesaggio agricolo nella maniera più autonoma possibile da persone con disabilità.

Presi i contatti con la U.I.C. Lecce e ottenuta la collaborazione del sig. Quarta, la classe ha conosciuto e ha iniziato a familiarizzare con quelle che sono le problematiche della fruizione del paesaggio per le persone con disabilità visiva: la necessità di andare oltre la descrizione figurativa dei paesaggi e dei territori, provando a raccontare le sensazioni tattili, uditive o olfattivo-gustative.

Raccolte le disponibilità dell'azienda agricola Taurino e del sig. Quarta l'attività si è svolta in data 19/02/2024. Dopo una breve introduzione dell'azienda da parte della dott.ssa Taurino, il gruppo si è recato negli oliveti dell'azienda agricola. Sin dai primi passi in campagna le prime sorprese: il sig. Quarta ha spiegato come le persone non vedenti riconoscono le diverse superfici sulle quali stanno camminando grazie alle sensazioni che queste restituiscono al sistema tattile, riconoscendo anche la differenza tra un suolo con più argilla e uno meno strutturato o sabbioso, una superficie lavorata rispetto ad una inerbita. Ha spiegato come una semplice passeggiata in campagna può scoraggiare le persone con disabilità visiva per via delle superfici del terreno poco regolari: la presenza di sassi, di dislivelli e di residui colturali rischiano di far inciampare o cadere.

Durante la passeggiata il sig. Quarta ha spiegato che l'aspetto tattile è fondamentale: toccare le diverse parti della pianta o calpestare il terreno permettono l'evocazione di ricordi nelle persone diventate non vedenti e di costruire nella mente di chi è non vedente dalla nascita l'immagine di un albero.

La classe è stata chiamata, dai docenti a fare osservazioni anche di carattere tecnico sulle tipologie di potatura e forme di allevamento dell'olivo presenti in azienda, sistemi classici e moderni. Il sig. Quarta, che conosceva le forme di allevamento tradizionale, ha dimostrato molta curiosità nei

confronti degli impianti in super intensivo. Ha voluto toccare con mano i tutori, l'impianto di irrigazione e le giovani piante di FS17.

Durante la passeggiata è stato osservato da vicino uno tra gli alberi colpiti da *Xylella fastidiosa sub. pauca*. Un albero scheletrico, senza nemmeno un pollone vivo, completamente disseccato. Il sig. Quarta ha descritto le sue sensazioni tattili e uditive: chiudendo gli occhi e facendo totale silenzio, si percepiva che, tra i rumori di fondo della Statale 16 che scorre poco distante, il suono degli uccelli e il rumore del vento, mancava il suono delle foglie sui rami.

È stata effettuata successivamente una degustazione di olio al buio. Gli studenti e il docente accompagnatore sono stati bendati con delle mascherine chirurgiche ed hanno effettuato la degustazione di due oli prodotti dall'azienda agricola. L'esperienza ha suscitato anche momenti di ilarità e forte convivialità.

Dopo la degustazione è stato visitato il frantoio aziendale, analizzando i macchinari e illustrando le fasi di lavorazione delle olive e il funzionamento macchinari presenti.

La giornata si è conclusa visitando prima la masseria Ogliarola e successivamente gli esterni dell'abbazia di Cerrate, luogo del FAI e distante pochi km dall'azienda Taurino.

Nelle settimane successive alla visita guidata, la classe, divisa in coppie, ha prodotto dei brevi testi e ha registrato le proprie voci per realizzare un'audioguida che raccontasse il percorso, cercando di esaltare più gli aspetti emotivi e sensoriali che non quelli puramente tecnici. La Classe si è cimentata nella realizzazione di un contenuto digitale che riassume le tappe del progetto. Il manufatto digitale è raggiungibile attraverso il link: ["Le vie dell'Olio nella terra di Cerrate" - VTA IISS Lanoce - Maglie \(padlet.com\)](https://www.padlet.com/Le-vie-dell-Olio-nella-terra-di-Cerrate) o fruibile tramite scansione QR Code:



La classe ha individuato, inoltre, le problematiche legate alla fruizione di alcuni spazi, suggerendo delle soluzioni tecniche e/o di comunicazione ai fini di migliorare l'autonomia e la fruibilità dell'oliveto o dell'Abbazia di Cerrate, proponendo per quest'ultimo sito l'adozione di mappe tattili per persone non vedenti.

Per quanto attiene l'adozione di azioni legate all'inclusività e alla valorizzazione del paesaggio e del prodotto, la classe ha proposto, dopo aver raccolto le indicazioni tecniche del sig. Giuseppe Quarta, una cena al buio nei locali di Masseria Ogliarola.

Maglie, 28/03/2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Roberto de Mita".