

PRESENTAZIONE DELLA MOSTRA “COLORI, ODORI E SAPORI DELL’OLIO DI CALTABELLOTTA”

Questa mostra che abbiamo allestito sull'olio d'oliva e che abbiamo chiamato “Colori, odori e sapori dell'olio di Caltabellotta” ha lo scopo di far conoscere ed apprezzare un prodotto che rappresenta un'eccellenza del nostro territorio e della nostra cultura.

L'olivo è un albero millenario che ha avuto un ruolo fondamentale nella storia della civiltà mediterranea. Il suo olio, sin dai tempi antichi, è stato utilizzato per l'alimentazione, la cosmesi, la medicina e l'illuminazione.

In questa mostra potrete scoprire i segreti della produzione dell'olio d'oliva, dalle diverse varietà di olive alle tecniche di coltivazione e di frangitura. Potrete ammirare gli antichi strumenti utilizzati per la produzione, la conservazione e la vendita dell'olio e conoscere le proprietà benefiche di questo prodotto.

L'olio d'oliva è un alimento prezioso per la nostra salute. È ricco di acidi grassi, che aiutano a ridurre il colesterolo cattivo e a proteggere il cuore. Contiene anche vitamine e antiossidanti che combattono i radicali liberi e aiutano a prevenire l'invecchiamento.

L'olio d'oliva è un prodotto versatile che può essere utilizzato in cucina per condire piatti freddi e caldi, per friggere e per preparare dolci e conserve. È anche un ingrediente fondamentale della dieta mediterranea, considerata una delle più sane al mondo.

Con questa mostra, vogliamo celebrare l'olio d'oliva e il suo valore per la nostra cultura e la nostra economia.

Vi invitiamo a visitare la mostra e a degustare i diversi oli d'oliva in esposizione. Siamo sicuri che apprezzerete il loro sapore e la loro qualità.

La mostra userà il linguaggio dei sensi e si potranno vedere, ascoltare e toccare le diverse installazioni, infatti oltre a celebrare l'olio d'oliva e il suo valore, questa mostra si impegna a essere inclusiva e accessibile a tutti.

Ecco alcune delle caratteristiche che la rendono tale:

Scritte in Braille:

Tutte le informazioni e i testi della mostra saranno disponibili anche in Braille, permettendo alle persone non vedenti di fruire appieno dei contenuti.

Linguaggio dei sensi:

L'allestimento della mostra terrà conto del linguaggio dei sensi, con installazioni che coinvolgono l'olfatto, il tatto e l'udito.

Visibilità, ascolto e tatto:

I visitatori potranno non solo vedere le diverse varietà di olive e gli strumenti di produzione, ma anche ascoltare i suoni della frantoio e toccare le diverse texture degli oli.

Inoltre:

- La mostra sarà accessibile alle persone con disabilità motorie.
- Sarà disponibile un' audioguida in diverse lingue (italiano, rumeno, francese e inglese).

L'obiettivo è quello di creare un'esperienza coinvolgente e accessibile a tutti, indipendentemente dalle capacità o dalle esigenze individuali.

Questo è il link per visionare, ma soprattutto ascoltare l'audioguida della mostra, realizzata con la risorsa digitale gratuita IZI.travel. Per un funzionamento ottimale consigliamo di scaricare l'App.

Cliccare sul seguente link

<https://izi.travel/it/browse/513c1296-1d57-4897-84f5-855e6d1d9de0>

o inquadrare il Qr code



Segue in dettaglio la descrizione delle installazioni della mostra:

Installazione 1

Accoglienza

Benvenuti alla mostra "Colori, odori e sapori", curata dagli alunni della Scuola Secondaria di I grado "Edmondo De Amicis" di Caltabellotta.

Caltabellotta fa parte dell'Associazione Nazionale Città dell'olio che intende garantire la creazione di una comunità finalizzata a valorizzare l'olio e l'olivicoltura come patrimonio fondamentale per il territorio. Questa mostra, stimolata dal progetto Olio in Cattedra ha l'obiettivo di promuovere nei giovani la consapevolezza che l'olio extravergine è un'eccellenza della gastronomia italiana ma anche un forte elemento culturale ed identitario.

Abbiamo allestito questa mostra che intende raccontare il nostro territorio e il suo patrimonio olivicolo con l'obiettivo di renderla accessibile a più persone possibili: per chi non vede è stata destinata un'audioguida che spiegherà le diverse installazioni e sono state previste delle scritte in Braille, per chi non sente le nostre hostess attraverso la LIS, la lingua dei segni, garantiranno l'accoglienza e per chi non può muoversi in autonomia la progettazione degli spazi della mostra ha posto particolare attenzione all'accessibilità. Questa audioguida è disponibile anche in lingua rumena per la minoranza presente nel territorio caltabellottese e in inglese, lingua veicolare.

Installazione 2

L'olio nella nostra tradizione

Caltabellotta conserva immutato nei suoi vicoli, nei suoi monumenti, nei suoi paesaggi un fascino senza tempo. Terra ricca di storia e di mistero, in epoca romana fu chiamata Triocala per la sua inespugnabilità, per la ricchezza delle sue acque e anche per la fertilità delle terre. E in queste terre da millenni, si coltivano gli ulivi e in particolare la Cultivar Biancolilla molto apprezzata per la grande produttività. L'olio, che si ricava da questa varietà autoctona, è famoso fin dai tempi remoti per le peculiari caratteristiche organolettiche e per la particolare bontà che si devono alla posizione geografica del territorio e al clima.

Dall'antichità fino ad oggi, la raccolta delle olive segna la nostra civiltà contadina e continua ad essere al centro della produzione, del consumo e, quindi della vita di tutti i giorni.

Annualmente infatti, da settembre a dicembre, si ripetono antichi riti, legati alla raccolta di questi preziosi frutti della terra, nelle faticose ma gratificanti giornate di lavoro. Come nel passato sotto le chiome degli ulivi, in autunno, continua ad esserci un notevole fermento: le olive sono ormai mature, le reti, seguendo un vecchio rituale, vengono sistemate in modo ordinato sotto gli alberi e i contadini si affaccendano a raccogliere i frutti per trasformarli in olio.

La raccolta in passato veniva effettuata manualmente: gli agricoltori arrampicati sulle scale di legno appoggiate ai tronchi o ai rami utilizzavano bastoni per la bacchiatura o i "pettini" cioè dei rastrelli che, dall'alto verso il basso, facevano cadere le olive sulle reti. Successivamente venivano raccolte tutte su un'unica rete per essere ripulite dalle foglie e messe nei sacchi.

Nei tempi passati la raccolta si prolungava per mesi, anche oltre Natale. Non si perdevano neanche i frutti che cadevano a terra a causa del vento o della pioggia, il recupero delle olive cadute, prima che le reti venissero stese, era un compito delle donne che le radunavano nel grembiule tenuto a sacco o nei cestini di vimini.

Il pranzo frugale, per non perdere tempo prezioso, si consumava velocemente sotto gli alberi: un tozzo di pane, pomodori secchi, un pezzo di formaggio, frutta.

In questa istallazione sono presenti i cartelloni realizzati dagli alunni, in cui vengono rappresentati miti legati all'ulivo, detti e proverbi della tradizione contadina, le caratteristiche della pianta dell'ulivo ma anche gli oggetti e gli utensili legati alla coltivazione delle piante di ulivo e al consumo dell'olio.

Istallazione 3

Vedo, tocco e ascolto l'albero di ulivo

Quelle presenti in questa istallazione sono diverse piante di ulivo, come la cultivar Biancolilla, la più diffusa nel territorio caltabellottese. Prova a toccare, annusa e ammira le foglie e i loro colori che vanno dall'argento al verde scuro.

Istallazione 4

L'olio in medicina e in cosmesi

In questa istallazione possiamo conoscere diversi utilizzi dell'olio in campo medico e cosmetico. Nella medicina antica e fino all'immediato secondo dopoguerra, l'olio di oliva era impiegato come lassativo ed anti-ulcera, l'olio caldo sulla fronte, invece, se accompagnato da un segno di croce, si riteneva efficace contro il mal di testa e l'emicrania; nella medicina popolare siciliana venivano usate diverse varietà di olio; ricordiamo l'ògliu di pircò, i fiori della pianta di iperico venivano messi a macerare nell'olio di oliva per mesi e veniva usato per curare le bruciature, le irritazioni e le ferite della pelle; ògliu di nivi, olio in cui si scioglieva la neve usato per medicare le ferite; ògliu di carta rimedio contro le malattie infiammatorie cutanee come l'impetigine; ògliu di linusa, olio di linosa usato per le artromialgie; olio e albume d'uovo per curare dermatiti e irritazioni della pelle.

Le proprietà cosmetiche dell'olio extravergine di oliva sono note da tempi antichissimi. Impacchi, unguenti e balsami a base di olio venivano utilizzati nella vita quotidiana degli antichi romani e costituivano il segreto di bellezza delle donne di ogni estrazione sociale.

Con un mix straordinario di acidi grassi essenziali, in particolare acido linoleico, che rende la pelle elastica e luminosa, l'olio extravergine di oliva è un vero portento per la nostra bellezza. È ricco in vitamina E, antiossidante indispensabile per prevenire la formazione dei radicali liberi, fra i maggiori responsabili delle rughe, e in polifenoli, tra i più potenti antiossidanti prodotti in natura in grado di contrastare lo stress ossidativo delle cellule e proteggere dai danni causati dagli agenti inquinanti.

Maschere, creme, peeling o massaggi, i trattamenti a base di olio extravergine di oliva sono oramai un vero e proprio must in tutto il mondo.

L'olio extravergine di oliva costituisce un'alternativa sana e a impatto zero per coccolare la nostra pelle, da utilizzarsi in purezza oppure miscelato in creme e composti naturali con ingredienti come oli vegetali, miele, glicerina vegetale e limone.

L'olio extravergine di oliva può essere utilizzato per mantenere la pelle morbida e sana, per contrastare le prime rughe, in particolare sulla zona perioculare sede delle odiate "zampe di gallina", per rigenerare le aree sensibilizzate della cute in caso di lesioni a seguito di trattamenti estetici troppo intensi, per idratare profondamente e districare i capelli secchi, per alleviare le smagliature e rinnovare la pelle, avendo incredibili proprietà elasticizzanti, ed è l'ingrediente ideale

per rilassanti massaggi muscolari mescolato con acqua calda, oppure in abbinamento a oli essenziali.

Istallazione 5 **Foto e immagini**

In questa istallazione sono esposte foto di diversi autori tutte relative al tema olio, ulivo e territorio caltabellottese.

Istallazione 6 **Proiezioni video**

In questa istallazione si susseguono diversi video sul territorio caltabellottese, sulla raccolta e sulla molitura delle olive nel passato e nei giorni d'oggi.

Istallazione 7 **Angolo degustazione**

E ora deliziamo il nostro palato gustando fragrante pane condito con olio extravergine d'oliva di Caltabellotta. Sulla tavolo sono presenti olive verdi e nere in salamoia preparate con le ricette della tradizione locale e gustosi pat .

Questa   la piantina della mostra

