



Le attività alternative dell'istituto agrario Salvo d'Acquisto

Descrizione

L'arrivo dell'autunno porta con sé molte cose, tra cui anche la raccolta delle olive destinate ai frantoi per la realizzazione dell'olio. L'olio di oliva è un prodotto millenario, e le tecniche per la sua produzione vengono perfezionate di anno in anno, integrando strumenti sempre più moderni. Anche quest'anno i ragazzi dell'istituto agrario "Salvo d'Acquisto", hanno dato il via alla stagione della raccolta di questo frutto, tra le eccellenze della nostra agricoltura.

Il vero compito in classe adesso si svolge nei terreni di Bracciano, alcuni sono patrimonio della scuola, dove sono piantati circa 350 ulivi. Di questi, cento sono dell'uliveto storico, poco più in là altri esemplari di "moraiolo", ma anche "leccino" e "frantoio". In questi giorni è in corso una raccolta selettiva, si stanno raccogliendo le olive a seconda dei tempi di maturazione delle piante; in media una classe ogni giorno se ne alterna una diversa e il tutto sotto la direzione di un docente e di alcuni tecnici.

Per raccogliere le olive esistono diversi metodi, che molto hanno a che fare sia con il tipo di pianta che si cresce, sia con le tradizioni e i mezzi degli operatori. La modalità più antica è la cosiddetta "bacchettatura" o "bacchiatura", che consiste nel bacchettare i rami degli ulivi con dei bastoni in modo da far cadere le olive nelle reti disposte a terra; una tecnica che per anni è stata quasi del tutto messa da parte per via dell'alta probabilità di danneggiamento dei frutti. C'è poi la "brucatura"; e la "pettinatura".

Tra le ingegnoserie meccaniche, invece, spiccano la scrollatura e l'impiego di pettini pneumatici, modalità che richiamano quelle più tradizionali ma con un'efficienza inevitabilmente più alta. Il "Salvo d'Acquisto" allarga sempre più il bagaglio tecnico di competenze e saperi: gli studenti vengono eruditi circa i processi più moderni di raccolta e spremitura, nonché in ordine all'analisi dei caratteri degli impianti specializzati, in modo da favorire i diplomati nell'inserimento nel tessuto imprenditoriale locale, nazionale e internazionale, o per porsi in modo brillante verso l'università. La raccolta delle olive destinate alla spremitura è un'operazione delicata che incide direttamente e in modo irreversibile sulla qualità dell'olio: il grado di maturazione dell'oliva, e perciò la scelta del momento di raccolta, determinano in positivo le caratteristiche organolettiche dell'olio; mentre le cure e le attenzioni rivolte alla salvaguardia dell'integrità dei frutti, prevengono le alterazioni negative del suo sapore e della sua qualità finale.

Dunque, un vero e proprio ritorno alla terra. A quella terra abbandonata durante il boom industriale degli anni Cinquanta, a quelle tradizioni contadine dimenticate a forza dei consumi degli anni Ottanta.

E ora il boom Ã¨ un altro, Ã¨ quello che sta vivendo il âSalvo d'Acquistoâ, scuola superiore innovativa che sa cogliere le inclinazioni degli adolescenti e tramutarle in concreti percorsi professionali. Una scuola in cui lâaula si alterna a un vigneto, un uliveto o una serraâ! Con giochi di ruoli affascinanti e divertenti, gli studenti si trasformano in veri e propri olivicoltori: raccolgono le olive, le trasportano e le frangono fino a produrre lâolio. E cosÃ¬, seppure abbandonando i banchi di scuola, i ragazzi hanno comunque appreso la lezione. Ã innegabile che la curiositÃ , lo stupore per i fenomeni e il contatto sensoriale con la terra e i suoi elementi, fanno nascere infinite possibilitÃ di apprendimento.

Prof.ssa Claudia Amoroso

L'agone 2024