

Bitonto, 18 febbraio 2018

## Il territorio a scuola.

### Serata di studio all'IISS "Volta – De Gemmis" sulla qualità dell'EVO.

**Tutelare l'Ambiente e fare Sistema**, sono le due linee guida emerse con chiarezza durante il seminario **Riconoscere la qualità di un prodotto: l'Extravergine d'oliva**. La serata di studio è stata organizzata da docenti e studenti dei Corsi Serali dell'I.T.T. di Bitonto e si è tenuta venerdì sera, presso l'aula magna dell'I.I.S.S. "Volta – De Gemmis" di Via Matteotti.

Significativo il dato sull'affluenza all'evento che ha visto la registrazione di uno straordinario numero di partecipanti, per la maggior parte persone estranee ai corsi serali e che ha dimostrato l'interesse verso il tema proposto. Un dato significativo se rapportato ai tempi ristretti dedicati alla pubblicazione dell'evento. Ad accogliere gli ospiti e ad averne cura con professionale cortesia, dalla registrazione dei partecipanti fino alla curata degustazione finale a base di prodotti genuini esaltati dal pregiato oro verde delle nostre contrade, c'erano agli stessi studenti serali.

L'evento, inquadrato nell'ormai tradizionale ciclo annuale dei *Seminari sotto le Stelle*, ha avuto inizio con qualche minuto di ritardo proprio per consentire agli studenti impegnati nella registrazione degli ospiti, più numerosi del previsto, di seguire i lavori. In apertura della prima sessione seminariale, **la preside Giovanna Palmulli**, dopo i saluti di benvenuto ha dato lettura integrale del messaggio inviato dal **Sindaco Michele Abbaticchio**, istituzionalmente impegnato a Roma per la concomitante cerimonia di proclamazione della Capitale Italiana della Cultura 2020. *"Ho apprezzato molto l'iniziativa che avete progettato, ringraziando per la consueta sensibilità nell'aver voluto fortemente la presenza della mia persona durante i lavori programmati. – ha scritto il Sindaco di Bitonto, alludendo a due precedenti date saltate per incompleta disponibilità del nutrito Parterre dei relatori – ... non posso che dimostrare quanto siano reali le preoccupazioni sull'inquinamento dell'oro verde, da tempo aggredito da politiche sovra comunali che tentano di abbattere verticalmente la propria dignità nel contesto internazionale della salvaguardia della salute dell'uomo e del cittadino comunitario."* Ha poi concluso, rivolgendosi esplicitamente alla Preside e al Prof. Mundo, intestatari della missiva: *"Vi porgo i miei sentiti ringraziamenti, augurandoVi una serena e proficua continuazione dei lavori."*

Dopo il messaggio del Sindaco, è stato letto quello del **Direttore dell'U.S.R. Puglia, Anna Cammalleri**, impedita da precedenti impegni assunti, che così si è espressa: *"l'evento che mi presenta – rivolgendosi alla Preside - unitamente al cortese invito, testimonia la intensa attività dell'istituzione scolastica affidataLe e il chiaro segno di un forte raccordo con i protagonisti attivi del territorio. Il tema trattato, infatti, ne intercetta le variazioni economiche e sociali, e quindi culturali, vera sintesi del progetto formativo per i nostri giovani. ...Colgo, quindi, nel ringraziarla, l'occasione di portarLe i miei saluti e gli auguri per un successo dell'iniziativa."*

A quello della preside, è seguito l'intervento istituzionale dell'Amministrazione Comunale, autorevolmente rappresentata dall'**Assessore con delega alle Attività produttive, Marianna Legista** che ha portato, oltre ai saluti dell'Amministrazione, anche quelli dell'Assessore alle Risorse ambientali e agricole, **Rosa Calò**, assente giustificata per la mancata partecipazione in quanto impegnata a Corato in una delicata e concomitante riunione tecnica dell'A.R.O. sul ciclo dei rifiuti. *"Sono qui per testimoniare l'attenzione alta e costante, dell'Amministrazione Comunale di Bitonto, anche e soprattutto nella difesa dell'Ambiente: acque sotterranee, suolo e aria che sono elementi essenziali per la produzione della materia prima dalla quale si estrae il nostro E.V.O.. Abbiamo colto con vivo interesse questa lodevole iniziativa – ha poi proseguito l'assessore Legista - che testimonia il fondamentale ruolo che la scuola può svolgere in questo contesto, anche in una ottica di ulteriore sviluppo che vede concretamente proiettarsi la nostra comunità tra le più belle città d'Italia"* – ha concluso l'assessore facendo esplicito riferimento al già menzionato impegno del Sindaco.

Il prof. **Francesco Mundo**, responsabile dei Corsi serali e moderatore dell'intero evento, ha poi introdotto gli interventi dagli stakeholder di settore. Il primo è stato quello di **Paquale Mastandrea**, Presidente della Coop.va **Cima di Bitonto**, che ha sottolineato l'importanza che la meccanizzazione della produzione agraria ha *“a cominciare dalla raccolta della materia prima per poi proseguire con il processo di trasformazione. Questo consente oggi di rispettare e ridurre notevolmente i tempi di lavorazione, un fattore importante per ottenere prodotti di qualità elevata”*.

*“L'elevata qualità dell'EVO è un valido strumento sul quale puntare per soddisfare le esigenze dei consumatori da un lato e garantire un reddito decente ai nostri produttori dall'altro, in un mercato oleario caratterizzato dalla rigidità e dalla frammentazione dell'offerta. Un mercato difficile nel quale operare e troppo spesso condizionato da strane manovre commerciali che trovano sponda anche su incoscienti e pericolosi sofisticatori.”* – gli ha fatto eco **Giuseppe Siragusa**, Presidente della Coop.va **Produttori Olivicoli**.

*“La difesa del lavoro dei produttori dalle speculazioni commerciali e dalle frodi, la si ottiene facendo sistema, educando alla qualità i consumatori, puntando sul marketing”* – ha dichiarato il Presidente nazionale del C.N.O., **Gennaro Sicolo**, nel suo appassionato intervento. Un intervento molto atteso il suo, in un momento particolarmente delicato per il settore oleicolo, viste le pretese d'importanti cordate commerciali estere, spagnole, in particolare, che vorrebbero eliminare il Panel Test dalle analisi obbligatorie e necessarie per classificare l'olio estratto dalle olive. *“Ci opporremo con ogni mezzo lecito in ogni sede per scongiurare questa irrazionale proposta* – ha dichiarato Sicolo – *così come abbiamo fatto nel recente passato per smascherare colossali frodi perpetrate ai danni dei consumatori e dei produttori.”*

L'intervento di Sicolo, ha reso ancor più opportuna la relazione fuori programma dell'Ispettore **Emanuele Castro** in rappresentanza del Dott. Pietro Quaranta, Direttore **dell'I.C.Q.R.F. (Ispettorato Antifrodi) di Bari**. Il Dott. Castro oltre a spiegare l'ambito di competenza del suo Ufficio, impegnato quasi sempre in azioni sinergiche con la Magistratura e le altre Forze dell'Ordine come i N.A.S., i Carabinieri Forestali e la G.d.F., ha relazionato per grandi linee sulla normativa relativa agli olii d'oliva e sulle norme relative all'etichettatura delle confezioni nonché sul regime sanzionatorio. Temi questi che saranno approfonditi, in uno con aggiornamenti sulla tenuta dei registri S.I.A.N., in un prossimo evento che si terrà nella sede di Terlizzi dell'IISS Volta - De Gemmis, fra qualche settimana, subito dopo la scadenza elettorale del 4 marzo.

Il termine della prima sessione del seminario, ha dato l'opportunità al prof. Mundo di salutare e ringraziare, fra gli ospiti intervenuti, Dea Saulle, Presidente della 2<sup>a</sup> Commissione Consigliare del Comune di Palo del Colle che tra le sue competenze ha le risorse ambientali, il Preside Giuseppe Paciullo, la Dott.ssa Tonia Bonasia, responsabile della Farmacia Ospedaliera del locale presidio sanitario, Paolo Dellorusso, imprenditore oleario e altri autorevoli rappresentanti della filiera e dell'indotto.

Non meno interessante, ma soprattutto pregna di un elevato contenuto tecnico-scientifico e coinvolgente, è stata la seconda parte del seminario: **la Sessione Tecnica**.

Il dottore agronomo **Giovanni Primavera**, citando Plinio e la classificazione dell'olio d'oliva fatta dai Romani in cinque categorie, ha spiegato perché chiamiamo volgarmente “oro verde” l'Extravergine d'oliva. *“Più di duemila anni fa – ci ha ricordato - l'olio di prima qualità fa si chiamava 'Ex albis ulivis' ed era l'olio più pregiato perché ottenuto da olive verde chiaro. A questo seguiva il 'Viride', ottenuto da olive che cominciano ad annerire quindi a maturare. Poi decrescendo per qualità, seguivano il 'Maturum' ottenuto da frutti maturi e il 'Caducum', quest'ultimo, prodotto da olive di cascola e riservato ai più poveri o agli schiavi. Il 'Cibarium' era l'ultima categoria, destinato solo agli schiavi, ed era ottenuto da olive bacate.”* Evidente l'inganno del termine cibarium (cibo) riservato ad una materia pessima destinata agli ultimi. Primavera, ha poi proseguito spiegando sinteticamente i moderni processi estrattivi di sintesi che caratterizzano olii di bassissima qualità e che spesso, in maniera fraudolenta, vengono miscelati con altre sostanze e spacciati per EVO. *“L'EVO è sensibile alla luce, all'ossigeno contenuto nell'aria e ad odori che ne possono compromettere la qualità e accelerare l'invecchiamento. Diffidate quindi di 'evo' contenuto in bottiglie chiare a prezzi bassi”*, è stato il suo suggerimento. È stata poi la volta di **Gaetano Bonasia**, dottore agronomo e Responsabile della Qualità del consorzio FINOLIVA, nonché assaggiatore qualificato, il quale dopo aver ricordato brevemente le

principali proprietà organolettiche dell'EVO, ha poi spiegato sia le caratteristiche salutistiche dei polifenoli, sia come gli stessi stimolino gli organi sensoriali olfattivi del nostro corpo. Questo intervento è stato utile ad introdurre la prova d'assaggio che ha coinvolto tutti i presenti compresa la Preside, gli studenti e i docenti. La prova è stata condotta magistralmente da **Nicola Perrucci**, Capo Panel riconosciuto dal M.P.A.A.F. (Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), molto noto e stimato professionista del settore oleario. Ai presenti è stato distribuito un primo campione che è stato prima sorseggiato in piccola dose sulla lingua e poi aspirato con una gestualità adatta a stimolare le papille gustative. Successivamente è stato somministrato un secondo campione ripetendo la stessa operazione. Il primo campione è stato apprezzato per il suo inconfondibile "fruttato" e per l'avvertita "piccante" presenza dei polifenoli dell'olio fresco, mentre il secondo ha mostrato subito al palato uno strano sapore di rancido misto ad un sospetto e sgradevole retrogusto. Immane, tra gli applausi dei presenti, i ringraziamenti della Dott.ssa Palmulli rivolti ai Relatori intervenuti ed ha infine aggiunto: *"Le sedi del nostro Istituto sono aperte al territorio, alle cooperative, ai soggetti della filiera olearia e alle associazioni di categoria interessate a diffondere la cultura di questo prezioso e nobile prodotto della nostra terra, fornendo le aule e i laboratori, nel comune intento di migliorare e aggiornare le conoscenze e le competenze di uomini e donne di qualsiasi età, volte a sviluppare concrete prospettive professionali e lavorative per i nostri giovani"*.

Al termine dei lavori, agli studenti dei corsi diurni, anche degli altri plessi, è stato rilasciato dalla segreteria del seminario, coordinata dal Prof. Michele Laquintana, un attestato di partecipazione utile per il conseguimento di crediti formativi e valido come certificazione per le attività di alternanza scuola-lavoro. Attività svolta mentre il Sig. Michele Noviello, socio decano della Coop.va Cima di Bitonto, intratteneva i presenti con i suoi racconti giovanili legati alla tradizione della raccolta e alle antiche pratiche di frantoio. Nel frattempo, gli studenti preposti all'allestimento della degustazione hanno freneticamente completato un invitante buffet a base di olive salate nere e olive bianche in salamoia, pane cotto in forno a pietra e bruschettato, crostini farciti con olive e preparati in casa con farina di tritordeum (cereale naturale risultato dall'incrocio di grano duro e orzo selvatico), purea di fave secche e fagioli cotti in coccio, pomodori secchi e peperoni freschi sminuzzati (la c.s.d. pisticcina) sott'olio e le immane crudité di stagione: carote, sedani e finocchi. Il tutto condito con un eccellente Extravergine novello, vero Re della serata. L'asciutto e sincero vino rosso casereccio, ha completato e allietato il finale convivio offerto dalla magnifica famiglia serale dell'ITIS, composta da studenti, docenti e personale ausiliario.

Meritatissimo il finale applauso della preside Palmulli, del prof. Mundo e di tutti i docenti presenti, agli studenti che con matura correttezza e compostezza, hanno svolto i compiti loro assegnati rendendo esemplare una serata di studio e di crescita culturale per tutti.