

CULTURA DELL'OLIO: LA DIDATTICA INNOVATIVA DELL'ITT NERVI-GALILEI PRESSO L' OLEIFICIO COOPERATIVO CONTADO di TORITTO (Ba)

Le tante esperienze di didattica laboratoriale dell'indirizzo agrario del Nervi-Galilei di Altamura si sono arricchite sabato 11 dicembre 2021 di nuovi strumenti di didattica innovativa: le classi quinte sono state coinvolte in un ambizioso progetto di 'Educazione cooperativa', esempio fattivo di 'orientamento in uscita' con la finalità di guidare gli studenti verso la conoscenza e i valori della pratica cooperativa.

Il calendario dei lavori colturali del momento prevede la raccolta delle olive tra le operazioni che riempiono di colore, sudore e profumo di olio il mese di dicembre in Puglia.

Il calendario delle attività didattiche dell'indirizzo agrario non poteva non prevedere giornate di approfondimento tematico e piena interazione con una realtà leader nella trasformazione olearia.

Gli studenti hanno vissuto un'esperienza formativa in frantoio, presso l'Oleificio Cooperativo Contado di Toritto (Ba), il cui presidente, il prof. Mario Bartolomeo - in forza come docente all'Agrario di Altamura - grazie alle sue competenze sia professionali nel settore delle scienze agrarie che didattiche come formatore, ha cercato di consolidare una partnership tra il mondo cooperativo e la scuola.



Sin da subito gli studenti hanno compreso che la giornata non sarebbe stata un semplice tour tra le operazioni unitarie di un frantoio, ma un percorso formativo complesso e completo che li avrebbe guidati verso la consapevolezza dell'importanza del fare impresa in forma associata: un coinvolgente dibattito ha avuto come focus l'organizzazione ed il funzionamento di una cooperativa, le modalità di ingresso di nuovi soci, la lettura dello Statuto della cooperativa, l'analisi del *business plan*, le collaborazioni e i progetti con gli enti pubblici con numerosi spunti per riflessioni critiche.



L'intervallo si configura come un momento di svago sensoriale in cui gli studenti hanno degustato bruschette condite con olio extravergine di oliva novello, prima del percorso didattico in frantoio in cui hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con i soci giunti in cooperativa per conferire le olive appena raccolte.

Gli studenti hanno assistito alle operazioni di valutazione del prodotto conferito tramite analisi di piazzale, con determinazione della resa in olio e della percentuale in grassi.

Procedendo nel tour aziendale gli studenti hanno potuto valutare le attività di sostenibilità ambientale realizzate nell'oleificio cooperativo che mirano alla valorizzazione dei sottoprodotti del ciclo di produzione dell'olio quali le acque di vegetazione e la polpa di scarto usate come concime naturale e il nocciolino, recuperato dalla sansa del frantoio e, venduto come combustibile naturale o bruciato direttamente in cooperativa per recuperare energia pulita a supporto della filiera aziendale stessa, realizzando un esempio di azienda virtuosa nell'ottica dell'economia circolare.



Il profumo dell'olio era già noto a tutti così come la conoscenza che la Puglia è la regione regina della produzione olivicola nazionale, ma da oggi gli occhi rivolti al futuro degli studenti, tecnici agrari di domani, sono orientati verso il new green deal dell'olivicoltura e verso le forme di integrazione orizzontale come strategie per promuovere le eccellenze agroalimentari puntando sul fare impresa e sulla sostenibilità ambientale, in linea con la strategia *Farm to Fork* dell'Unione Europea.

Prof.ssa Angela Campanelli

Dipartimento di scienze agrarie ITT Nervi Galilei – Altamura (Ba)