

La mandorla in tutte le sue declinazioni



Il bel tempo ed il sole a fare da guida ad una giornata dedicata all'approfondimento hanno reso l'attività di alternanza della classe V.a.a. dell'Istituto Tecnico Agrario del Nervi Galilei di Altamura una vera occasione di confronto con i temi della filiera mandorlicola in tutte le sue articolate proposizioni.

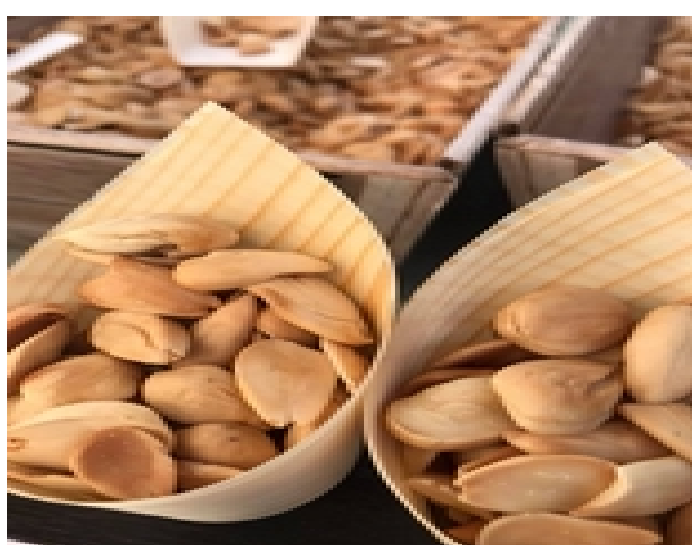
La genesi:

- lo studio delle coltivazioni arboree quale curricolo scolastico;
- la concomitante stagione di raccolta della mandorla, appartenente alla "famiglia" della frutta secca che completa la sua maturazione nel mese di settembre;
- la presenza di un territorio, quello del comune di Toritto, che dedica tutte le sue energie propositive imprenditoriali alla coltivazione di tale specie arborea ed in questo la struttura Cooperativa "Contado" che ha messo al centro della sua *mission* la valorizzazione, trasformazione, commercializzazione e promozione della Mandorla di Toritto.

Da qui la motivazione della presenza di studenti, prossimi tecnici agrari, ad un confronto motivato con una realtà territoriale, unica nel suo genere, guidati dai proff. Dipalo e Bartolomeo.

La stagione della raccolta ha consentito agli studenti di assistere in diretta alla fase di trasformazione, prima con la **filiera del verde**, consistente nella **defogliazione e smallatura**, per la separazione del guscio (**endocarpo**) dal proprio mallo, (**epicarpo**) e successiva **cernita ed essiccazione** delle stesse ed in seguito, con la **filiera del bruno o nero** consistente nella **sgusciatura, calibratura ed insacchettamento** del seme tal quale previa **selezione e separazione delle impurità**.

La filiera del verde è il frutto della organizzazione di macchine ed attrezzature in un sistema coordinato di attività ed operatività un connubio indissolubile che consente la ordinata gestione delle operazioni di trasformazione (*fosse di ricezione, nastri trasportatori, defogliatori pneumatici, smallatori, contenitori raccoglitori e carrelli di smaltimento del mallo e foglie quale sottoprodotto di lavorazione*).



Mentre la *filiera del bruno* si completa con macchine *sgusciatrici*, dotate di organi meccanici di *rottura e separazione del seme* (*mandorla*) dal guscio , successiva *calibratura* ed a seguire *selezione e pulizia* delle mandorle da impurità (polveri , parti di gusci e corpi estranei), *eventuale condizionamento e confezionamento*.

Non poteva mancare una degustazione , al fine di incidere nei palati di astanti e curiosi , le caratteristiche organolettiche e sensoriali della **Mandorla di Toritto** , varietà **Filippo Cea** , che annovera primati universalmente riconosciuti in dotazione di **oli e polifenoli** unici in termini di quantità e di qualità che la fanno primeggiare su tutte le altre varietà in contesti mondiali.

Anche questo è fare scuola, il confronto , l'analisi, il discernimento e la scoperta di nuovi mondi appartenenti alla grande varietà di produzioni tipiche dei nostri territori. Noi ci siamo.

Prof. Mario Bartolomeo