

Ad Imperia i corsi per assaggiatori d'olio e "maestri di frantoio"

Dai banchi alle aziende agricole, per capire come funziona il mondo produttivo, come si gestisce un frantoio, una cantina, per diventare assaggiatore d'olio. L'alternanza scuola-lavoro all'Istituto Ruffini di Imperia, polo della formazione agroalimentare, non avviene sulla carta per rispettare un obbligo. Gli studenti scelgono questo indirizzo perché credono in un futuro nel mondo delle produzioni locali: un'attenzione confermata dai dati economici del settore dall'ultimo studio di Coldiretti (nel 2016 il settore agricolo ha visto crescere del 12% la quota di under 35; in Liguria, le aziende under 40 attive registrano nel 2016 un +2% rispetto al 2015, a Imperia +4,3%). «Sono necessari quasi tre mesi per imparare ad assaporare l'olio, a conoscerne la sua composizione tecnica, le normative comunitarie e nazionali, ma anche a prendere coscienza sui giusti abbinamenti tra i piatti e le tipologie di olio migliori - spiega la docente Natalia Riccò - Ed è questa l'attività di alternanza scuola-lavoro predisposta in collaborazione con l'Oal per gli studenti del 4° e 5° anno del corso di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (periti agrari). Un corso che mira non solo a formare i suoi partecipanti per farli diventare degli ottimi assaggiatori d'olio, ma che si fa carico anche dell'estrema necessità di promuovere un prodotto così importante per la nostra provincia».

Il corso è tenuto in conformità alle norme stabilite dal Consiglio Oleicolo Internazionale (Coi). Alla fine del corso, organizzato con la collaborazione del presidente dell'Oal (Assaggiatori Liguri) Iginò Gelone e del capo panel Stefano Roggerone (presidente Cia) agli studenti verrà rilasciato, a seguito di superamento prove, un attestato di partecipazione e il "Certificato di idoneità fisiologica all'assaggio": è quest'ultimo uno dei requisiti per l'iscrizione all'elenco nazionale di "Tecnici ed esperti dell'olio di oliva vergine ed extravergine".

Iginò Gelone, presidente dell'Oal, riassume le caratteristiche del corso, nel quale sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni, svolte in collaborazione con i docenti delle materie tecnico-agronomiche sul quadro normativo nazionale e comunitario oltre ad approfondimenti delle tematiche svolte durante le lezioni curricolari (metodi di coltivazione, tecniche di trasformazione e conservazione e sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali): «Si imparerà così a "scoprire" e "riconoscere" i pregi e i difetti degli oli esaminati, esaminando anche le proprietà nutrizionali e il rapporto con la salute del consumatore».

Questa attività verrà affiancata per gli alunni della classe quinta, da un progetto nato dalla collaborazione con l'Aifo Liguria (Associazione Frantoiani Oleari) formalizzato da una convenzione firmata dal presidente Federico Fresia con il dirigente scolastico Giovanni Poggio: «Da dicembre a maggio si alterneranno lezioni in classe e attività in aziende olivicole e frantoi - spiegano - L'obiettivo è quello di formare e fornire un bagaglio professionale a futuri "Maestri di Frantoio", una figura capace di gestire in maniera ottimale tutte le dinamiche produttive e commerciali dell'olio di oliva».



Ma perché i ragazzi scelgono l'indirizzo agroalimentare? «Il ritorno alla terra credo sia una buona soluzione - dice Nicole Ruma». «Ci sono buone opportunità di lavoro - aggiungono Riccardo Bado, Andrea Di Muro, Michele Conversano. «Ho scelto questa scuola per il futuro, per le materie interessanti - spiegano Luca Pardini e Giorgia Gismondi - e perché in famiglia lavoriamo nel settore agricolo». Lo dice anche Davide Lanteri: «E' un corso vicino alla mia realtà, abito in un paesino circondato dal verde e che basa la sua attività sulla coltura dell'olivo, settore in crescita» C'è Denis Ramoino che sta ultimando il corso e sogna di poter aprire un'azienda. Riccardo Luppino è al terzo anno di università - studia a Parma tecnologie alimentari - e dell'indirizzo specifico del Ruffini mette in luce preparazione, esperienze sul campo, stage in aziende. «Io non ho aziende, non ho terreni - dice Emanuele Cuffaro ora iscritto a scienze agrarie a Piacenza - ho iniziato per caso e finito con passione e continuerò i miei studi con la stessa passione. Una scelta, un futuro».

Uno sguardo sul biologico e sull'agricoltura rispettosa e sostenibile e un grande amore per la natura e gli animali: è la scelta di Matteo Cologgi, Elena e Luca Pellegrini, Giorgia Valgera, Matteo Cafaro.

FONTE: IL SECOLO XIX