NEWS - 29 NOVEMBRE 2018

A Sestri Levante 550 bambini partecipano alla raccolta delle olive di piante recuperate nei pressi della scuola

Cinquecento alunni dell'Istituto comprensivo di Sestri Levante coinvolti nella raccolta delle olive con un progetto che unisce educazione alimentare e attenzione al territorio. Ben 23 classi fra cui cinque di Casarza Ligure e Leivi, hanno partecipato al Concorso indetto nell'ambito della rassegna "Pane & Olio". I bambini sono stati protagonisti anche della proiezione del video realizzato dagli studenti e dagli insegnanti della 2C della primaria "Papa Giovanni XXII" premiato dal Politecnico di Milano nell'ambito del progetto Policultura 2018, proiettato l'8 e il 9 dicembre all'ex convento dell'Annunziata e durante il laboratorio "Pan per focaccia", dove, insieme a un genitore, hanno imparato dal bakery chef Ezio Rocchi i segreti per preparare la focaccia, i grani giusti e come riconoscere un pane buono da uno che non lo è. Infine, hanno preso parte alle visite guidate dall'Organizzazione Assaggiatori Liguri e dalla Cooperativa olivicoltori sestresi. "Quattro anni fa è iniziato il recupero di venticinque piante abbandonate che si trovano vicino alla scuola. Insieme alla Cooperativa olivicoltori sestresi **Mauro Battilana, consigliere nazionale dell'Associazione Città dell'Olio**, le ha potate e rimesse in sesto. Così ogni anno, insieme alle insegnanti, gli alunni partecipano alla raccolta delle olive, che vengono poi portate al frantoio per diventare olio extravergine e dopo essere stato imbottigliato, viene acquistato dalle famiglie e dalle insegnanti stesse e il ricavato viene investito negli attrezzi utilizzati sia per l'uliveto che per l'orto sinergico della scuola. «Quest'anno abbiamo raccolto 4 quintali di olive — racconta Mauro Battilana – dopo tanti anni di abbandono, le piante si sono rivelate produttive. Per molti bambini, questa è l'unica occasione per vedere come nasce l'olio».