



L'olio prodotto dall'Istituto Professionale Agrario B. Ferrarini di Sasso Marconi (sede distaccata dell'Istituto Serpieri) ha ricevuto il secondo premio nazionale del concorso PANDOLEA, organizzato insieme a GAMBERO ROSSO

Il riconoscimento è stato consegnato a insegnanti e ragazzi durante una cerimonia a Roma presso il Ministero dell'Agricoltura il 20 aprile scorso, quando l'extra-vergine di Sasso Marconi è stato selezionato e premiato con il "Diploma d'Argento" come secondo miglior olio evo italiano tra quelli prodotti dalle scuole di agraria.

Si tratta di un blend ricavato dai frutti di una ventina di ulivi di qualità Moraiolo, Leccino e Ascolano, oltre ad alcune varietà autoctone del bolognese (coltivate in due campi sperimentali), piantumati una decina di anni fa nel terreno della scuola e curati dagli studenti dell'Istituto

Ferrarini nell'ambito delle attività didattiche.

Da un paio d'anni gli alberi danno frutti sufficienti per una piccola produzione (una trentina di litri), gli studenti si occupano della cura del terreno, delle piante e della raccolta, mentre per la spremitura ci si avvale del frantoio del CNR di Bologna.

L'area di Sasso Marconi era storicamente vocata alla coltivazione dell'ulivo, interrotta intorno al '700 per inverni troppo rigidi e grandi necessità di foraggio, che fecero propendere gli agricoltori locali verso altre colture. Nei primi anni 2000 incentivi alla reintroduzione dell'ulivo hanno reso possibile tornare a produrre olio di qualità anche sulle colline marconiane e l'IPAA Ferrarini di Sasso Marconi ha preso la nuova sfida molto seriamente.

L'occasione è dunque interessante per festeggiare insieme alla scuola questo importante riconoscimento, per assaggiare il frutto del lavoro di ragazzi e insegnanti e per approfondire il valore della biodiversità e della produzione tipica in un contesto di economia locale e di marketing territoriale.

Redazione