ISTITUTO COMPRENSIVO EDUARDO DE FILIPPO - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
MORCONE
(BENEVENTO)

BENVENUTI NELLA FATTORIA APERTA

L'Assessorato regionale all'Agricoltura e le Attività Produttive della Campania, nell'ambito del Programma di Comunicazione ed Educazione Alimentare, ha indetto la prima edizione di "Fattorie Aperte".
La manifestazione si è tenuta sabato 31 marzo 2007 con lo scopo di promuovere momenti di incontro tra le Fattorie Didattiche, iscritte all'Albo regionale, ed i consumatori, in primis il mondo scolastico...

UNA GIORNATA ALLA"MASSERIA"

La Regione Campania ha istituito una giornata, cioè il 31 marzo 2007, in cui tutte le fattorie o masserie sono aperte per essere visitate, specialmente dalle scolaresche.

Il nostro Istituto ha aderito all'iniziativa, e noi ragazzi delle classi seconde di Morcone e Santa Croce del Sannio ci siamo ritrovati a trascorrere una giornata all'aria aperta, per una lezione diversa da tutte le altre.

Ci hanno accompagnato: la prof.ssa Gagliardi, il prof. Bonetti, la prof.ssa Cardo e il prof. De Lucia.

*L'azienda che siamo andati a visitare è la "**Masseria Frangiosa**" situata in contrada Torrepalazzo nel comune di Torrecuso.*

Questa masseria agrituristica è gestita a titolo familiare.

Nasce nell'anno 1925 da una famiglia numerosissima, dove ogni componente faceva la sua parte di lavoro.

Inizialmente essa si basava solo sull'allevamento del bestiame poi nel dopoguerra, più precisamente negli anni 70-80, grazie alla modernizzazione delle macchine, tutto cambiò e l'allevamento fu sostituito dalla coltivazione del tabacco.

Negli ultimi anni sono sorte delle novità: serre che servono a proteggere gli ortaggi durante la stagione invernale e un laghetto artificiale dove è possibile praticare anche la pesca sportiva.

Tutte queste notizie storiche ce le ha fatte conoscere il titolare dell'azienda signor Antonio Frangiosa.

Ma ora passiamo al vero fiore all'occhiello di questo agriturismo e cioè l'olio

extravergine d'oliva.

Il signor Antonio ci ha spiegato, servendosi anche di alcune diapositive, tutti i segreti per riconoscere la bontà e saper conservare l'olio d'oliva.

Pensate che il signor Frangiosa ha vinto vari premi anche a livello nazionale.

Tanto per cominciare ci ha detto che per far un buon olio, l'oliva non deve essere né troppo matura ma neanche troppo "giovane".

I principali sapori dell'olio che si sentono subito sulla lingua sono il piccante e l'amaro, ad essi si aggiungono con meno importanza i seguenti sapori: il fruttato e il sapore delle erbe

- Piccante: quando l'olio è buono, si riconosce perchè pizzica alla gola

- Amaro: con le macchine di oggi, l'oliva segue una lavorazione particolare,e se vengono lavate per molto tempo si riscaldano perdendo il loro sapore naturale.

In secondo luogo quando l'oliva viene raccolta che non è ancora matura.

Continuando il titolare ci ha detto che per assaggiarlo si deve prima di tutto, mettere in un bicchierino apposito un cucchiaio di olio; poi mettersene un pò sulla lingua tenendolo in bocca; aspirare infine ingoiare

Il signor Frangiosa ci ha spiegato, inoltre, che non si deve mai giudicare l'olio in base al colore.

Infine ci siamo tutti recati nella sala da pranzo dove abbiamo degustato un ottimo olio che si è sposato, poi, anche con delle ottime bruschette.

Il titolare a molti di noi ha fatto esprimere le proprie considerazioni ed opinioni sull'olio di sua produzione.

Dopo esserci improvvisati "sommelier dell'olio" abbiamo mangiato un ottimo pranzo. COMPLIMENTI ALLE CUOCHE!!!!!!!!

Ci siamo "abbuffati" di prelibatezze tradizionali, dopo un breve relax abbiamo fatto una passeggiata immersi nei profumi e nei colori della campagna.

Tirando le somme possiamo dire di essere rimasti molto soddisfatti della bella giornata trascorsa, anche perché, abituati allo smog delle macchine, un po' di aria pulita non ci ha potuto che far bene!!

Mariacristina Di Brino e Michela Mucciacciaro
classe 2^ sezione A

L'arrivo alla "masseria"

FATTORIE APERTE FATTORIE APERTE FATTOR

Il giorno 31 Marzo 2007 tutte le classi seconde della scuola secondaria di I grado di Morcone e di Santa Croce del Sannio hanno avuto il piacere di assistere ad un incontro con il proprietario della fattoria didattica "Masseria Frangiosa" di Torrecuso (BN). Una volta lì il signor Antonio, proprietario dell'agriturismo, ci ha accolto in un locale, dove ci ha parlato del percorso dell'olio e delle fasi della sua degustazione. Non credevamo che un così semplice prodotto alimentare richiedesse l'utilizzo di molteplici macchinari e che fosse frutto di un lavoro accurato e impegnativo da parte di tante persone.

Abbiamo avuto anche l'opportunità di assaggiare il loro prodotto, altamente nutritivo e al quale fino ad allora non attribuivamo speciali qualità. Abbiamo scoperto che l'olio è assimilato molto facilmente dall'organismo ed è l'alimento base della dieta mediterranea, capace di diminuire l'incidenza di infarti e di malattie cardiovascolari. Oltre che come buon protettore delle arterie, l'olio di oliva assume anche grande importanza nella prevenzione del cancro ed è raccomandato per la frittura dei cibi, perché più resistente alle alte temperature rispetto ad altri oli. Siamo stati generosamente ospitati a pranzo e noi alunni abbiamo assaporato,

come dei degustatori di professione, piccoli quantitativi di olio, avendo l'accortezza prima di tutto di riscaldare con le mani il bicchiere, perché l'olio, se intiepidito, sprigiona maggiormente le sue caratteristiche organolettiche. Dopo il piacevole pranzo siamo stati guidati dal signor Antonio nella sua fattoria, dove abbiamo osservato gli animali allevati, che per noi di Santa Croce del Sannio non sono certo una novità!

Dopo questa passeggiata il proprietario ci ha dato modo di godere delle bellezze della campagna.

Siamo partiti alla volta di Santa Croce del Sannio esausti e tristi di aver dovuto lasciare un tale "paradiso". Ringraziamo il signor Antonio e la sua famiglia per averci fatto trascorrere una giornata indimenticabile e istruttiva e ci auguriamo che la cosa si possa ripetere al più presto.

Silvia Cristofaro, Annarita Di Maria e Valeria Prozzillo
classe 2^ sezione D

NELL'AULA DIDATTICA

LA DEGUSTAZIONE

I professionisti degustatori di olio si chiamano panel. Per svolgere questo lavoro c'è bisogno di seguire un corso dalla durata di 2 anni.

Per la degustazione dell'olio esiste un apposito bicchiere. Questo bicchiere è ampio inferiormente e più stretto nella parte superiore; esso è anche di colore blu per evitare che la giuria, durante la valutazione dell'olio, possa essere influenzata dal suo colore. Quando si degusta l'olio bisogna svolgere 5 operazioni:

1. versare nel bicchiere un cucchiaio (da tavola) di olio;
2. far riscaldare l'olio tenendo il bicchiere nel palmo della mano;
3. annusarlo intensamente;
4. assaporandolo tenendo qualche secondo in bocca;
5. inspirando intensamente con la bocca in modo che l'olio arrivi vaporizzato in gola;

Infine dopo aver degustato l'olio bisogna compilare il modulo con le caratteristiche.

VALUTAZIONE

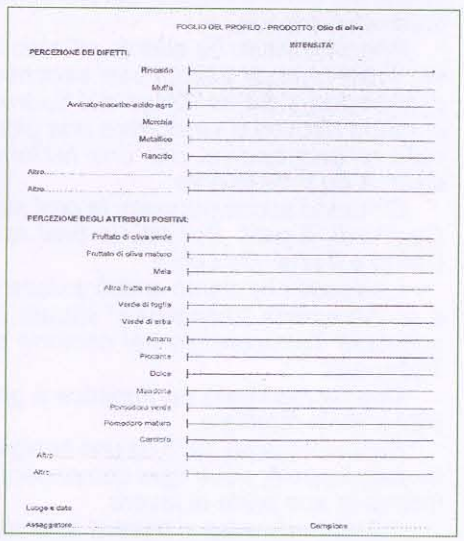
Dopo aver degustato l'olio bisogna valutarlo e quindi capire se si tratta di un olio buono o meno buono. Possiamo effettuare questa valutazione grazie a dei sentori.

CARATTERISTICHE DI UN OLIO BUONO:

- sentore di carciofo;
- sentore di erba;
- sentore di frutta varia (mela, pera, noce, mandorle,....)
- leggero pizzicare in gola.

CARATTERISTICHE DI UN OLIO MENO BUONO:

- sentore di vino;
- sentore di muffa;
- sentore di morchia;
- sentore di terra;
- sentore di cotto;
- sentore di acqua di vegetazione;
- sentore metallico.


FOGLIO DEL PROFILO - PRODOTTO: Olio di oliva

INTENSITA'

PERCEZIONE DEI DIFETTI:

Rinosidio
Muffa
Avvinato-inacetito-acido-agro
Morchia
Metallico
Rancido
Altro.....
Altro.....

PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI:

Fruttato di oliva verde
Fruttato di oliva maturo
Mela
Altra frutta matura
Verde di foglia
Verde di erba
Amaro
Piccante
Dolce
Mandorla
Pomodoro verde
Pomodoro maturo
Carciofo
Altro:
Altro:

Luogo e data
Assaggiatore..... Compilore .....

La scheda per la valutazione

I PREGI ORGANOLETTICI
CARATTERISTICHE SEMPRE GRADEVOLI

Fruttato armonico, aroma che ricorda l'odore e il gusto del frutto fresco al giusto grado di maturazione che rimane intatto nel corso nello stoccaggio delle olive e dell'estrazione dell'olio.
Fruttato intenso, aroma dello stesso tipo con caratteristiche più pronunciate.
Fruttato verde, aroma dell'olio ottenuto da frutti ancora verdi.
Fruttato maturo, aroma dell'olio ottenuto da frutti maturi generalmente di olio smorzato a sapore dolce.

Fruttato stanco o spento, aroma dell'olio delle caratteristiche organolettiche molto tenui a causa della perdita dei componenti aromatici.

SENZAZIONI PIU' O MENO GRADEVOLI

(in funzione dell'intensità, da non considerare difetti, ma influenzanti l'armonia del fruttato)

Mela, odore dell'olio che ricorda questo frutto.
Dolce, sapore gradevole dell'olio nel quale, senza essere esattamente zuccherino, non primeggiano gli attributi amaro, astringente e piccante.
Erba, odore caratteristico do alcuni oli che ricorda l'erba appena tagliata.
Foglia, odore dell'olio ottenuto da olive eccessivamente verdi o che siano state macinate con foglie e rametti.
Amaro, sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o appena invaiate dovuto ai fenoli complessi; può essere più o meno gradevole, secondo l'intensità.
Aspro, sensazione caratteristica di alcuni oli che, all'assaggio, producono una reazione orale tattile di astringenza.
Piccante, sensazione di gusto pungente, caratteristica degli oli ottenuti all'inizio della campagna, essenzialmente da olive ancora verdi; è dovuta all'azione di alcune sostanze fenoliche sulle terminazioni del nervo trigemino che si estendono a tutta la cavità orale.

I DIFETTI E ... LA LORO ORIGINE

... LE OLIVE

Terra, aroma caratteristico di oli ottenuti da olive raccolte a terra o infangate e non lavate.
Secco, aroma caratteristico di oli ottenuti da olive molto secche o da olive gelate
Muffa, aroma caratteristico di oli provenienti da olive nelle quali si sono sviluppati funghi e lieviti per essere rimaste ammassate molti giorni, particolarmente in ambienti umidi o mal areati.
Avvinato-Inacetito, aroma caratteristico di oli ottenuti da olive non fresche che hanno subito la fermentazione alcolica ed acetica con conseguente formazione di etanolo, acido acetico ed acetato di etile.
Riscaldo, aroma caratteristico di oli ottenuti da olive conservate a lungo in strati di un elvato spessore, o in sacchi, che hanno subito diverse fermentazioni e, principalmente, la fermentazione lattica.

... IL FRANTOIO

Metallico, aroma caratteristico di oli ottenuti con impianti nuovi p utilizzati per la prima volta all'inizio della campagna.
Fiscolo, aroma caratteristico di oli ottenuti per pressione con setti filtranti sporchi di residui fermentati.
Cotto, aroma caratteristico dell'olio dovuto ad un eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante la frantumazione e la granulazione della pasta di olive.
Acqua di vegetazione, aroma caratteristico acquisito dall'olio a causa di cattiva decantazione e prolungato contatto con le acque di vegetazione.

... LA CONSERVAZIONE

Rancido, aroma caratteristico di olio ossidato; il fenomeno è favorito dal prolungato contatto con l'aria, l'esposizione alla luce ed a temperature relativamente alte.
Morchia, aroma caratteristico di oli rimasti per lungo tempo a contatto con i propri fondami.
Putrido, aroma caratteristico di oli lasciati a contatto con i propri fondami e che hanno subito fermentazioni.

Bernardino Arianna (2^B) e Nicola Bollella (2^A)

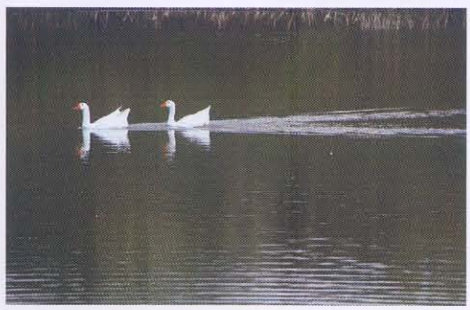
VISITA ALL'AZIENDA VISITA ALL'AZIENDA VISITA ALL'AZIENDA VISITA ALL'AZIENDA

HANNO PARTECIPATO

sezione A
Bao Nadia, Bao Sara, Bollella Nicola, Cioccia Federica, Delli Veneri Giorgia, Di Brino Mariacristina, Di Muccio Luca, Di Muccio Nadia, Di Muccio Rocco, Fortunato Antonello, Galeazza Marika, Guerrera Giuseppe, Lombardi Gianni, Marro Simona, Mucciacciaro Michela, Oliveto Nicola Emilio, Parlapiano Alfredo, Zapparelli Nicola.

sezione B
Arianna Bernardino, Cusano Michele Maria, Catalano Denise, Di Brino Marco, Frotunato Gianfranco, Giordano Nicole, Iuorio Leonardo, Longo Angelo, Maselli Anna, Ocone Roberta, Perugini Antonio, Pilla Sonia, Prozzo Teresa, Solla Antonio, Taccarello Deborah, Visconti Annarita.

sezione D
Barone Veronica, Capozzi Antonella, Cristofaro Silvia, Di Maria Annarita, Di Maria Romina, Di Mella Manuel, Forgione Armando, Parlapiano Angelica, Prozzillo Valeria.



un affettuoso saluto finale...

REALIZZATO IN PROPRIO NEL LABORATORIO DI ARTI GRAFICHE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "EDUARDO DE FILIPPO" DI MORCONE/BN