

Obiettivo... ...Sostenibilità



Il termine sostenibilità...

(dal latino – sustinere – il cui significato è sostenere, difendere, prendersi cura)

Cominciò a diffondersi negli anni '80
adottato ufficialmente nel 1987 a Stoccolma
nel rapporto "Our Common Future" della Commissione
mondiale per l'Ambiente e lo Sviluppo,
del Programma dell'ONU per l'ambiente.

nell'ultima decade è entrato nelle nostre vite a pieno regime,
aumentando la consapevolezza per le problematiche ambientali e sociali e
condizionando le scelte di vita di grandi e piccini.

La **Scuola**, è il luogo per eccellenza deputato all'educazione,
deve fornire le **conoscenze** e gli **strumenti** necessari
per **gestire al meglio l'ambiente circostante**
e sensibilizzare al rispetto e alla preservazione delle risorse comuni.

Obiettivo...Sostenibilità

Giorno dopo giorno,
la Natura dipinge per noi,
quadri di infinita bellezza...



... l'uomo si concede più di quel che dovrebbe



*Ci deve essere un modo migliore per fare le cose...
un modo che non inquiní il cielo, o la pioggia o la Terra.*

OpenDay 2022/2023

*Gli studenti dell'I.I.S. AngeloMariaMaffucci di Calitri
presentano*

*Ognuno può fare la sua parte...
e noi vorremmo fare la nostra,
lasciando un'impronta...*



OpenDay 2022/2023

*Gli studenti dell'I.I.S. AngeloMariaMaffucci di Calitri
presentano*



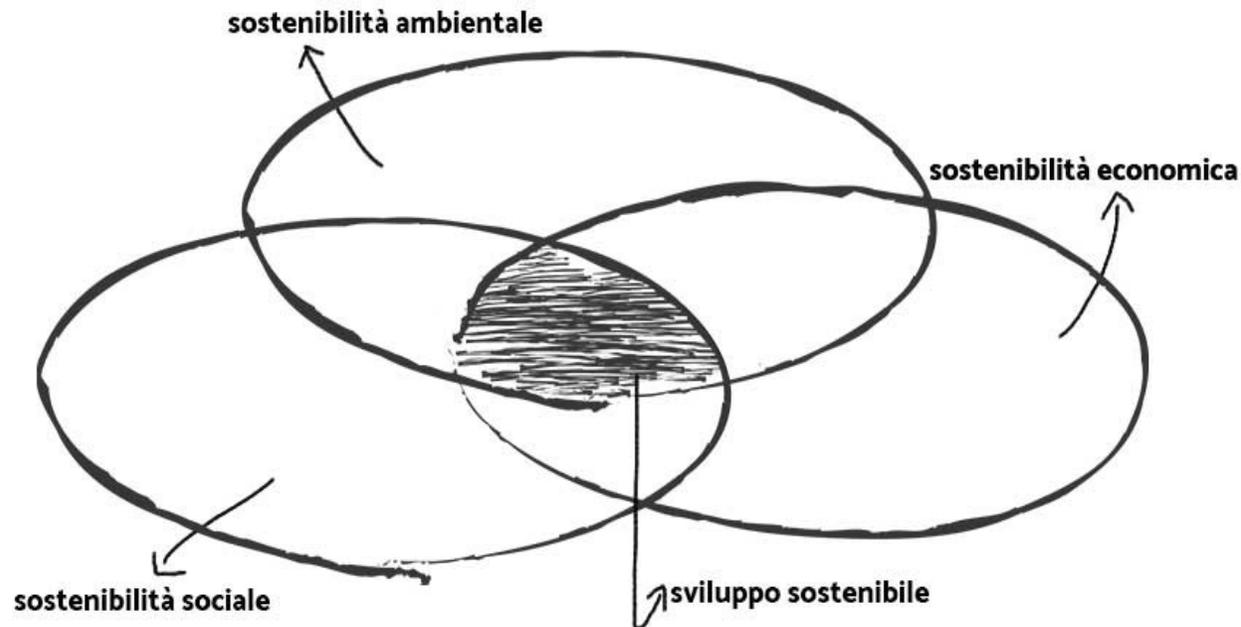
Le vie dell'ulivo: un racconto collettivo

*un progetto nato dalla collaborazione di tutti gli indirizzi:
Liceo Artistico e Scientifico, Istituto Tecnico Economico ed Agrario*



Dalla visione integrata delle tre dimensioni

- 1** - dimensione ecologica: riproduzione delle risorse;
- 2** - dimensione economica: efficienza, crescita;
- 3** - dimensione sociale: equità.



Come promuovere lo sviluppo sostenibile, **economico**, **sociale**, **culturale** e **ambientale** in un piccolo Comune come il nostro?

Le nostre domande?

-Quale modello di economia sostenibile si può applicare alle realtà dei piccoli centri abitati come i nostri?

-Vivere in modo sostenibile può generare, nel concreto, ricadute positive sulla nostra Comunità e sul territorio?

Molti obiettivi ma una sola risposta: *la Rivoluzione Sostenibile*

Alcune parole le evidenziamo in grassetto

...Innovazione, valorizzazione attiva, digitalizzazione, economie di qualità e turismi sostenibili

C'è bisogno di:

- favorire la solidarietà, l'aggregazione sociale, la collaborazione e le relazioni alla pari tra i membri delle comunità;
- alleanze tra i borghi limitrofi, più connessione tra paesi e comunità per condividere le responsabilità e unire le forze;
- superare il campanilismo, l'individualismo, la solitudine;
- migliorare i servizi, creare mobilità sostenibile
- creare ricchezza in un'ottica di economia circolare
- soluzioni green** che preparino il terreno a nuove forme di artigianalità, di turismo e di impresa.
- affacciarsi al mercato della recezione turistica e spingere l'acceleratore** (creazione di alberghi diffusi, riqualificazione del patrimonio edilizio in abbandono e dei terreni adiacenti degradati, conversione di case/fattorie/ dismesse in piste ciclabili sicure, centri di vendita e promozione di prodotti tipici locali, realizzazione di circuiti e itinerari turistico-culturali ed enogastronomici, salvaguardia e recupero dei beni culturali, storici e artistici)
- incentivazione al consumo e alla vendita di prodotti agroalimentari a filiera corta e km zero
- raccontare i prodotti e promuoverne l'unicità**
- rispettare la biodiversità**
- prevenire sprechi e salvaguardare risorse.**



Salvare e raccontare la nostra biodiversità

...le nostre cultivar di Olivo:

L'olivo rappresenta una specie ad elevato valore ambientale e paesaggistico; viene scelto per abbellire giardini, abbazie, parchi, colline...e la nostra Scuola!!!



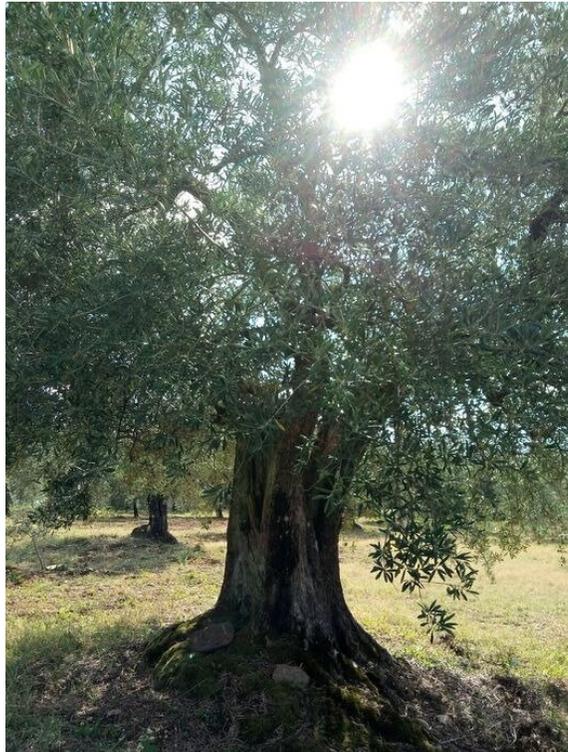
1 *E' importante scegliere genotipi autoctoni, vale a dire piante che hanno acquisito una capacità di ambientamento per quel determinato areale.*

2 *A tutela delle varietà autoctone, la loro reintroduzione nei territori di origine permettono la conservazione della biodiversità, promuovendo al tempo stesso una agricoltura legata al territorio.*

3 *Il binomio cultivar-ambiente può conferire all'olio determinate peculiarità chimiche ed organolettiche.*

Salvare e raccontare la nostra biodiversità

Le nostre cultivar di Olivo:



Varietà «Austegna» o «Marinese»

presente anche a Fontanarosa e nella valle del Calore, a Paternopoli e nei comuni limitrofi.

La pianta ha un portamento assurgente, chioma espansa e folta, caratterizzata da vigoria media e produttività abbondante e costante negli anni. L'invasitura è precoce ed i frutti di medie dimensioni. L'olio ottenuto, soprattutto da drupe raccolte precocemente, mostra un fruttato di oliva medio con note verdi di foglia, di mela e di mandorla; al gusto presenta toni di amaro e piccante medi, accompagnati da tenui sensazioni di dolce.

Il complesso profilo aromatico ne consente un impiego versatile in cucina. A causa della precocità dell'invasitura (inizi di ottobre), la varietà è stata trascurata dalle aziende agricole, sia perché dedite, nel mese di ottobre, alla raccolta dell'uva, e sia alla difficoltà di trovare frantoi aperti.

E' una cultivar autoctona e, possiamo dire, che sia in via di "estinzione".

Varietà «Sting'» ha una drupa simile ad una ciliegia rotonda; matura precocemente, a metà ottobre. E' simile al leccino, è poco diffusa e quindi a rischio di estinzione ed essendo autoctona è importante recuperare la cultivar.

Salvare e raccontare la nostra biodiversità

Le nostre cultivar di Olivo:

Varietà «M'legghia» la più diffusa dopo la varietà Carnevale

Questa varietà di oliva è così chiamata in quanto ha una drupa che ha la forma di una mela. dal colore nero, diffusa anche nella zona dell'agro di Matera è una delle varietà di olive più pregiate. Si stacca facilmente dal ramo e la maturazione e invaiatura è precoce. L'olio è molto dolce per cui è importante fare una caratterizzazione non solo genetica ma anche organolettica. Nei terreni argillosi trova le condizioni climatiche favorevoli.



Varietà «Carnevale», la più diffusa,

sulle due sponde dell'Abbazia Benedettina di Santa Maria in Elce

Il CNR di Perugia, la più importante Banca di germoplasma di olivo (oltre 4000 specie), ha caratterizzato genotipicamente questa varietà (omologia di sequenza con la varietà «Sperone di Gallo» molisana).

Ha elevata la resistenza al freddo e agli stress idrici. Gli alberi hanno un portamento espanso.

Particolare è la drupa, che si distingue per la sua forma lunga, liscia, curvata da un lato e convessa dall'altro.

A maturazione avanzata raggrinzisce, prendendo la forma di uno sperone di gallo, da cui prende il nome.

Si tratta di una varietà in via di estinzione pur essendosi conservata.

Manifesta una buona tolleranza ai parassiti quali Rogna dell'olivo (*Pseudomonas Savastanoi*(Smith)) e Occhio di pavone (*Spilocea Oleagina*(Cast.)).

Forse i Monaci Benedettini l'hanno portata a Calitri (diffusa sulle due sponde del territorio dell'Abbadia di S. Maria in Elce) o una famiglia calitrana l'avrebbe importata in Molise da Calitri. Voci popolari affermano che il nome della varietà derivi dal termine «Cardinale» (un Cardinale le avrebbe portate a Calitri) trasformatosi in «Carnevale».

La cultivar «Carnevale» ha i frutti (drupe) di forma allungata e ricurva che tende a raggrinzire.

L'areale di produzione è davvero ristretto. Il colore delle olive di questa cultivar è rosso vinoso. L'olio ha un **gusto deciso**, fruttato mediamente persistente, con note vegetali intense.

È un Olio dal piglio elegante, con **sensazioni piccanti e sapore amaro, quindi ricco di polifenoli**, il cui abbinamento ideale "è con i legumi, le bruschette e il pinzimonio (olio, sale e pepe, per condire verdure crude o arrostate)". L'olio che se ne trae è un bouquet delicatamente erbaceo, l'approccio al palato nel finale rivela cicoria appena raccolta e un tenue accenno piccante. Olio.

La singolarità di questa cultivar dipende dal perfetto connubio tra clima, varietà locali perfettamente adattate all'ambiente e qualità del terreno a reazione alcalina.

Il risultato finale è una forte caratterizzazione della componente aromatica, conferendo una gradevole sensazione di fruttato armonioso che si esalta con l'estrazione a freddo dell'olio.



Occorre un programma di miglioramento genetico su basi scientifiche, e non solo selezione empirica che spinge l'imprenditore agricolo ad impiantare le varietà di olivo più conosciute o considerate maggiormente produttive.

RACCONTIAMO L'OLIO CON I SENSI



Per comprendere le caratteristiche di un olio vergine è necessario sfruttare il senso della vista, dell'olfatto e del gusto.

Bisogna osservare l'olio controluce, agitandolo all'interno della bottiglia per valutarne la fluidità.

È necessario scaldare l'olio contenuto in un bicchiere con i palmi delle mani. Quindi inalare l'aroma piano, cercando di captare tutte le sensazioni, gradevoli e non.

Durante l'assaggio, bisogna muovere la lingua contro il palato per cogliere meglio tutti i gusti e gli aromi tipici del nostro territorio.

Le nostre idee in campo: il Food Storytelling

-Connettere cibo-cultura e territorio;

-raccontare il territorio con l'unicità di patrimonio, artigianato e produzione agro-alimentare;

-progettare narrazioni il cui protagonista è il cibo (filiera alimentare) o l'artigianato e la produzione locale (es. cosmetica/farmaceutica), con valori profondi, legati alla sua origine, al territorio, all'abilità delle mani artigiane.

-uso delle foglie di ulivo di varietà autoctone (prodotto di scarto) e di elementi della tradizione locale

-sperimentare l'uso di foglie di ulivo, fonte di componenti ad alto valore funzionale, dietetico, terapeutico e nutraceutico. Alcune ricerche ha evidenziato che le foglie sono **una fonte abbondante di biofenoli**, poco costosa e rinnovabile, ad azione antiossidante, antinfiammatoria, cicatrizzante, ipoglicemizzante, in grado di combattere batteri, virus, di prevenire **l'invecchiamento cellulare**, di esercitare un potere preventivo nei confronti delle malattie cardiovascolari ed alcuni tipi di tumore.

-il contenuto di composti salutistici varia in base a fattori **climatici** e **genetici**, e quindi alla **cultivar**; a tale scopo **sarebbe opportuno analizzare qualitativamente e quantitativamente le foglie delle cultivar calitrane**;

*Formaggio stagionato in grotta,
affinato con foglie di olivo (nutraceutica: molecole salutistiche)
in condizioni di aerobiosi ed anaerobiosi (hangar di argilla)*



Caciocavallo Hawaiiano

- Affinare significa trasformare il corredo aromatico-olfattivo di un formaggio di alta qualità, utilizzando erbe, spezie e foglie e lavorandolo in condizioni e in luoghi particolari;
- L'affinamento non è un processo casuale ma studiato;
- L'affinamento valorizza il formaggio conferendogli pregio, gusto equilibrato unico e inimitabile;
- L'affinamento è frutto di esperienza, tradizione rinnovata, sensibilità e creatività dell'affinatore.

Le nostre idee in campo

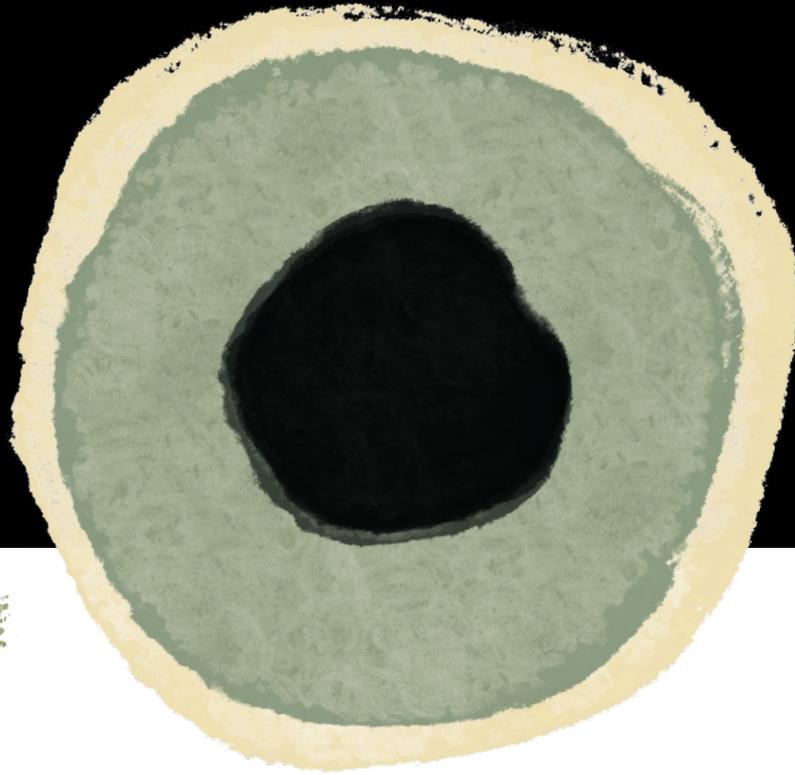
Uso delle foglie di ulivo (prodotto di scarto) e di elementi della tradizione locale

Kali-tra'

*Un amaro di foglie di olivo
corretto con aromi ed erbe medicinali.*

(dalla nutraceutica: le molecole salutistiche)

Etichetta - BRAND???



L' amaro
Kali-trà

Belli...tre volte!



Amaro ottenuto dall'infusione di erbe aromatiche e foglie .

Prodotto nutraceutico

Si consiglia di bere freddo, con ghiaccio.

Ingredienti: Acqua, alcool, zucchero, infuso d'erbe.

Vol. 40%

Made in Calitri (AV) Prodotto dagli studenti dell'IIS A.M. Maffucci

Le nostre idee in campo

Il sapone di Kale-tria'

tre volte belli – con il sapone stagionato in grotta

**prodotto con *argilla varicolori* e con oleoliti di foglie di olivo, di alloro,
con bacche di rosa canina e di alloro e con oli essenziali di lavanda e di limone.**

prodotto artigianale esclusivo e ricercato, con standard di elevata qualità e stile. L'inserimento di elementi riferiti a storia, tradizione e cultura del paese (es. uso di foglie di piante autoctone, di elementi tradizionali come le rose, packaging in creta, produzione e maturazione in grotta) devono contribuire alla creazione di un'identità forte del prodotto e permettere di prolungarne l'autenticità nel tempo. Il concetto di unicità del sapone prende forma nella difficoltà di reperimento del bene: ne consegue una distribuzione limitata ed una disponibilità ristretta a punti vendita selezionati, come **le SPA nelle grotte di Calitri.**



Le nostre idee in campo

Packaging non solo ecosostenibile

prodotto con argilla cotta, con il simbolo delle tre rose

prodotto artigianale esclusivo e ricercato, di design e stile.

L'inserimento di elementi riferiti a storia, tradizione e cultura del paese contribuisce al concetto di unicità (difficoltà di reperimento del bene, distribuzione limitata e disponibilità ristretta) utilizza per il packaging carta e prodotti riciclabili.

Il sapone si unisce ad elementi della tradizione locale:



-come le tre rose

Simbolo di Calitri

-come l'argilla

e di produzione locale

-come il cotone

made in Calitri «Nelle grandi Fauci»

-come le salviette per il viso

realizzate a mano



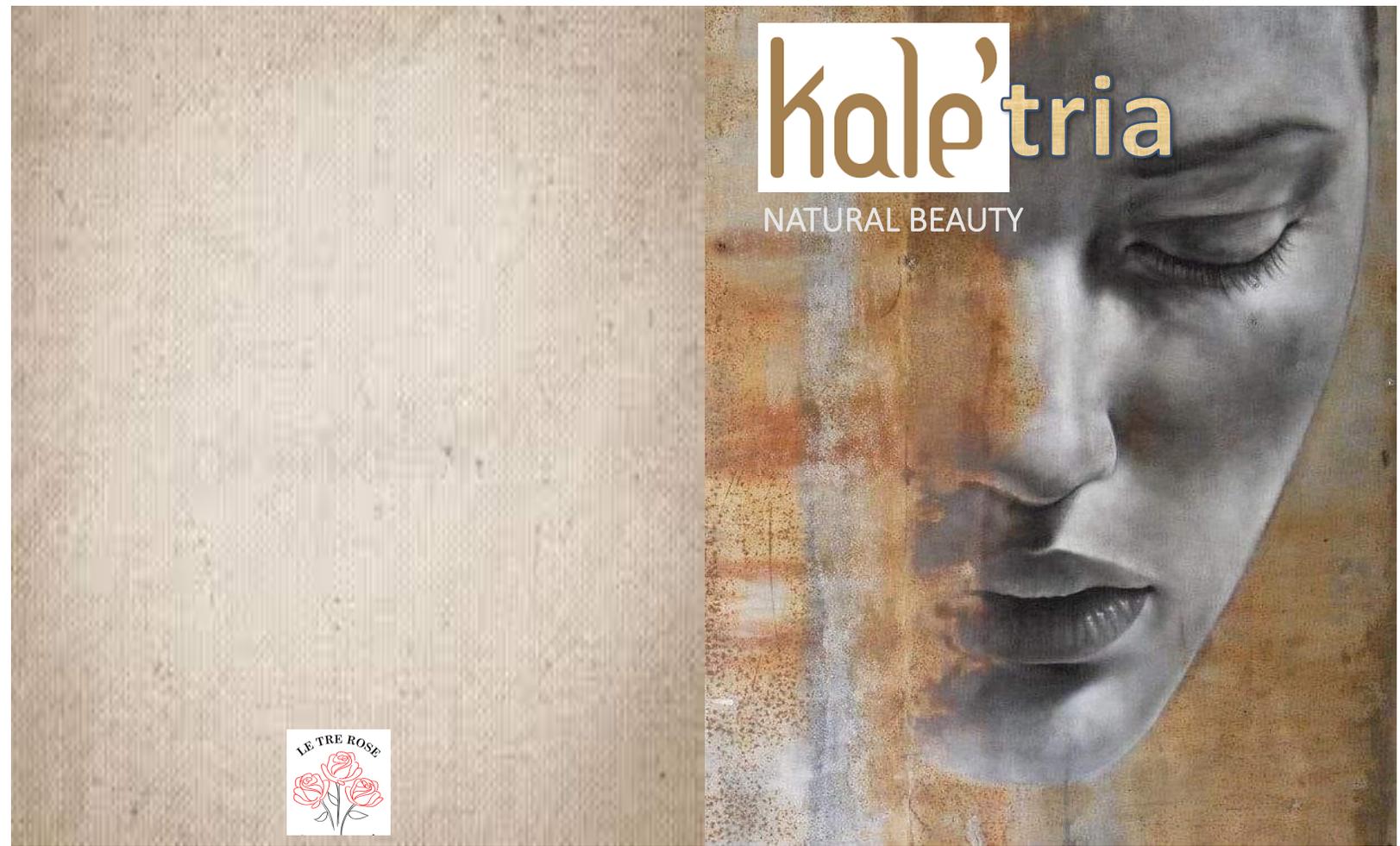
Etichetta - BRAND

*Il sapone di Kale-tria affinato in grotta è la rivisitazione di un sapone naturale di antica origine, da sempre utilizzato per l'igiene della persona: **il sapone di Aleppo**.*

Realizzato con un fitocomplesso di foglie di olivo, di alloro e con bacche di alloro e di rosa canina, contiene un'alta concentrazione di composti che arricchiscono la pelle favorendone la pulizia, la tonicità e rallentando l'invecchiamento.

SOLO INGREDIENTI NATURALI:

ARGILLE LOCALI, OLIO »CARNEVALE«, BACCHE E FOGLIE DI ALLORO E DI ROSA CANINA, LAVANDA, LIMONE.



I docenti
prof.ssa Vincenza Zarrilli
e prof. Carmine Di Vece

ringraziano

le aziende «Il Fienile» e «Nelle Grandi Fauci» di Calitri
e tutti gli alunni

del Liceo Scientifico e Artistico,
dell'Istituto Tecnico Economico ed Agrario

che con le loro competenze hanno consentito la realizzazione del progetto.