

L'olio extravergine toscano entra a scuola, iniziativa speciale a Rosignano con tre istituti professionali

FIRENZE - L'olio extravergine toscano sale in cattedra. Lunedì 11 novembre, ore 12.30, a Rosignano Solvay, presso l'Istituto statale di istruzione superiore Mattei (Via Allende 1), gli studenti di tre istituti superiori professionali dimostreranno con un menu ad hoc tutte le qualità dei nostri migliori oli, quelli della "Selezione regionale degli oli extravergine di oliva DOP e IGP".

L'iniziativa è stata promossa dalla Regione attraverso le Direzioni "Agricoltura e Sviluppo rurale" e "Istruzione e Formazione Lavoro", per valorizzare e favorire la conoscenza dell'olio extravergine di oliva toscano di qualità certificata.

Gli Istituti Superiori professionali coinvolti in questo progetto "sperimentale" sono l'Istituto Superiore "E. Mattei" di Rosignano Solvay (Li), l'Istituto Tecnico Agrario "Busdraghi" di Mutigliano (Lu) e l'Istituto Superiore "Einaudi- Ceccherelli" di Piombino (Li).

Gli studenti si sono 'formati' a questo appuntamento frequentando incontri e educational che sono serviti loro a conoscere da vicino gli oli extravergine toscani DOP e IGP, partendo dalla coltivazione degli olivi per proseguire attraverso le fasi di produzione, conservazione ed utilizzo di questo prodotto che, assieme al vino, fa della Toscana una delle regioni italiane più famose al mondo.

Nel corso dell'iniziativa di Rosignano gli studenti in collaborazione con i propri insegnanti di riferimento e l'Unione Regionale Cuochi Toscani presenteranno un menu speciale in cui per tutti i piatti sarà importante il ruolo dell'olio. Gli oli a disposizione saranno quelli della selezione: si tratta di 47 oli extravergine di oliva DOP e IGP, provenienti da tutta la Toscana, e che rappresentano le quattro DOP toscane dell'olio: Chianti Classico, Lucca, Seggiano, Terre di Siena, oltre ovviamente all'IGP Toscano.

Affinchè gli studenti comprendano pienamente l'importanza di utilizzare in cucina prodotti di qualità certificata, oltre l'olio extravergine di oliva, per la realizzazione del menu saranno cucinate anche le carni fornite dal Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Toscano IGP, nonché le farine fornite dal Consorzio del Pane Toscano DOP, che saranno utilizzate dai ragazzi per cimentarsi nella preparazione della classica ricetta di questa altra nostra eccellenza.

A conclusione dell'evento ogni studente delle tre scuole che ha partecipato al progetto riceverà dalla Regione Toscana un attestato di "Ambasciatore dell'olio extravergine di oliva di qualità della Regione Toscana".

Con questa iniziativa la Regione Toscana, grazie alla preziosa collaborazione delle Direzioni degli uffici scolastici territoriali, intende stimolare sempre di più la conoscenza e l'utilizzo consapevole di oli di qualità certificata in cucina, facendo della formazione mirata dei futuri cuochi e dei futuri agricoltori, un fattore cruciale per la crescita professionale degli studenti di oggi e per l'affermazione di una delle più importanti filiere agricole toscane, quella olivicola appunto.