



Olio per le mense scolastiche a chilometri zero a Maiolati Spontini

Olio per le mense scolastiche a chilometri zero: dagli oliveti del Centro sperimentale per la valorizzazione dell'Olivicoltura marchigiana di proprietà del Comune, alle porte del capoluogo collinare, ai piatti preparati per gli alunni delle scuole di Moie. La novità entrerà a regime già dal prossimo marzo. "È un modo per valorizzare l'investimento fatto dall'Amministrazione comunale e per far apprezzare ai bambini - spiega l'assessore all'Ambiente Irene Bini - il beneficio di avere degli oliveti di nostra proprietà, gestiti da un'associazione cui abbiamo affidato la Casa dell'olio e della biodiversità".

L'associazione è Biologiche Marche, di cui è presidente Marina Carbonetti, e la struttura è un'abitazione, lungo la Strada Provinciale 11, costruita fra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento: una proprietà delle Opere Pie fondate dal grande compositore maiolatese Gaspare Spontini (oggi Fondazione Gaspare Spontini), restaurata dal comune di Maiolati Spontini, con la Regione Marche e la Provincia di Ancona. Un'operazione non soltanto di recupero architettonico, ma di valorizzazione del territorio e di una coltura, quella dell'olivo, fondamentale per la Vallesina. Sull'ex rudere è nato, infatti, un progetto di ricerca e di sperimentazione dell'olivicoltura assieme ad una specifica attività didattica ambientale e alla conoscenza dei prodotti agricoli tipici del territorio. Quello ricavato nei terreni che sorgono nel territorio maiolatese diventerà, quindi, il condimento e la base dei piatti preparati nella mensa del Polo scolastico di via Venezia, che fornisce circa 300 pasti al giorno ai bambini, ma anche agli insegnanti, della scuola primaria e di quella dell'infanzia. Fra l'altro è da tempo che fra le merende somministrate ai bambini c'è anche pane e olio: un cibo semplice e genuino, che i piccoli apprezzano. "Si tratta di un progetto che va nella direzione della qualità e della valorizzazione dei prodotti del territorio - spiega l'assessore alla Pubblica Istruzione Silvia Badiali - che da sempre caratterizza la nostra politica dei servizi per le scuole".

L'olio extravergine di oliva della Casa dell'olio di Maiolati Spontini proviene da olivi non trattati con fitofarmaci nell'ultima campagna olearia. Si tratta di un olio di altissima qualità, ricavato da diverse specie di olive raccolte nel rispetto del grado di maturazione di ogni cultivar e di volta in volta molite in un frantoio locale. "Il prodotto non è ancora certificato - spiega la presidente di Biologiche Marche Carbonetti - ma l'intenzione è quella di avviare il periodo di conversione per la coltivazione biologica dell'oliveto, e ci stiamo attivando affinché l'intera area di oltre 4 ettari e i prodotti che da essa si otterranno, dall'olio alla frutta, vengano regolarmente certificati come biologici".

La decisione è stata presa ufficialmente lo scorso 9 febbraio, nell'ambito di una riunione del gruppo degli enti partner per la programmazione delle attività da svolgere per il 2018 alla Casa dell'olio. Erano presenti il sindaco Umberto Domizioli e il consigliere Fabrizio Mancini per il comune di Maiolati Spontini, il professor Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche, partner del progetto, due rappresentanti dell'Assam e parte del consiglio direttivo di Biologiche Marche. "Ma non solo olio per le mense scolastiche: soprattutto olio per imparare - continua la Carbonetti - visto che nel corso del 2017 abbiamo organizzato diverse iniziative per far conoscere le caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva



Associazione Nazionale Città dell'Olio

marchigiano". Fra queste, un evento organizzato in collaborazione con la Fondazione Pergolesi Spontini, nell'ambito del Festival, lo scorso 3 settembre, e la "Prima camminata tra gli olivi", lo scorso 29 ottobre, quando sono stati organizzati corsi base di assaggio dell'olio. Nel periodo da ottobre a novembre "abbiamo accolto - spiega sempre la presidente di Biologiche Marche - diverse scolaresche: le classi seconde della primaria di Moie e due classi di una secondaria di primo grado di Senigallia, oltre agli istituti agrari di Monte Roberto e Fabriano, interessati anche all'aspetto culturale dell'olivo".