



ISSS “FIANI-LECISOTTI”

TORREMAGGIORE



la Peranzana
oliva ed olio della Daunia



Avviati i gruppi di lavoro fra Istituto Superiore “Fiani- Leccisotti” Istituto Tecnico Settore Economico e Associazione La Peranzana *oliva e olio della Daunia* che riguarderanno lo studio di importanti aspetti della filiera della Peranzana.

Il 5 Aprile c.a. si è avviata la collaborazione fra l’Istituto Superiore “Fiani-Leccisotti” Istituto Tecnico Settore Economico e l’associazione la Peranzana *oliva e olio della Daunia* con un incontro operativo presso l’Istituto Tecnico fra 5 gruppi di alunni provenienti dalle classi terze e quarte alla presenza del vice preside prof. Di Carlo Libero e il presidente dell’associazione Matteo Aldo Circella e il membro del consiglio direttivo Sacco Nicola.

Due dei gruppi di lavoro, guidati dalla prof.sse Montemitro Floriana e Peronese Antonella si occuperanno rispettivamente dell’edizione in lingua Francese e Inglese del sito web dell’associazione www.laperanzana.org contribuendo così alla promozione della conoscenza del territorio della produzione della Peranzana anche fuori dei confini nazionali e facendo una concreta esperienza linguistica.

Una intera classe, la 3°, guidata dal prof. Napolitano Nicola, si interesserà dell’attenta analisi dei costi – ricavi dell’intera filiera produttiva dei prodotti da Peranzana (olio extravergine e Peranzana da mensa) definendo l’intera catena del valore e l’economia di questi prodotti.

Un gruppo, guidato dalla prof.ssa Lombardi Marisa, si occuperà degli aspetti nutrizionali e salutistici dei prodotti da Peranzana cercando di esaltare gli effetti benefici dell’olio extravergine di Peranzana sulla salute e sul benessere che lo rendono un prodotto di alta qualità del nostro territorio; Un altro gruppo, infine, guidato dal prof. Matarese Giovanni, confronterà le varie tecniche di estrazione dell’olio di oliva extravergine Peranzana e i loro effetti sia sulla resa produttiva che sulla qualità dell’olio estratto.

Circa una cinquantina di ragazzi, dunque, si cimenteranno su temi e attività attinenti la promozione del proprio territorio attraverso il prodotto che lo identifica, la Peranzana, avendo modo anche, grazie alla disponibilità di alcune aziende della associazione, di visitare strutture produttive della filiera locale della Peranzana. Questa sarà sperabilmente per loro soprattutto una esperienza didattica interessante che li farà sentire partecipi di un processo di crescita che riguarda il loro territorio.