

Cultura dell'olivo e dell'olio: studenti a lezione da Maurizio Pescari

LINK: <https://www.isnews.it/cultura/86023-cultura-dell-olivo-e-dell-olio-studenti-a-lezione-da-maurizio-pescari.html>



Il giornalista ha incontrato i ragazzi dell'Agrario di Larino nell'ambito della terza edizione dell'iniziativa LARINO. Maurizio Pescari, giornalista umbro, con esperienza quarantennale nel settore enogastronomico italiano, olio in particolare, è stato ospite dell'Istituto Tecnico Agrario di Larino, venerdì 10 dicembre, a chiusura della terza edizione della "settimana della cultura dell'olivo e dell'olio" in Molise. Tante le scolaresche ospiti che sono state avvicinate, attraverso una serie di laboratori didattici, alla storia dell'olivo e dell'olio, all'analisi sensoriale e alla chimica, all'oleografia del Molise, alla tecnologia olearia ed infine ad una degustazione con abbinamenti (in allegato immagini tratte dai vari laboratori). L'intervento di Pescari, che può vantare collaborazioni con il Corriere.it, GazzaGolosa.it e la testata di riferimento sull'olio, Teatro Naturale, è stata incentrata sul suo

libro da poco pubblicato da **Rubbettino editore**, "L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita". "Non devi scrivere per far vedere quanto ne sai, devi scrivere per farti capire", questa l'amara constatazione dell'autore, visto che molti libri sull'olio giacciono impolverati nelle librerie, non letti, in quanto, pur con le conoscenze scientifiche attuali, si continua nel solco della consuetudine: "s'è sempre fatto così", oppure "... tanto è olio". In Italia, Paese coperto dagli olivi, che con l'olio rappresentano la nostra cultura identitaria, manca una formazione specifica secondo l'autore, tranne di "illuminate eccezioni", citando proprio l'Istituto Tecnico Agrario di Larino nel suo libro, come un esempio virtuoso degli ultimi anni. Il suo è un racconto quasi romanzato, anche perché all'olio va dato anche un valore emozionale, quello che ha invece il vino: "se poniamo due bottiglie a 20 euro, una di vino e una di olio, tutti

scelgono il vino". Pescari cita anche la mezzadria nel suo libro e di come, il suo abbandono, per uno sviluppo industriale, abbia cambiato i gusti, e l'olio (non di qualità), che allora aveva un gusto legato una necessità, cioè alla miseria, oggi va adattato a quello del nuovo consumatore, uscendo dalla consuetudine. Bisogna avvicinarsi, quindi, ad una bottiglia d'olio con la stessa attenzione che si presta per una bottiglia di vino, perché ciò nobilita anche i piatti della nostra tavola. Questo purtroppo non lo si può trovare nelle corsie di un supermercato, dove ci sono oli a prezzi stracciati, che non sono prodotti di qualità, di cui non si conosce l'origine, mentre bisogna cercarli tra produttori, come si fa per il vino, dove è possibile trovare oli che fanno bene alla salute e di origine certificata. "L'olio non è un condimento, è un ingrediente della nostra vita". L'autore ha esortato gli studenti a coltivare i

propri sogni e, per quelli che vorranno avvicinarsi alla produzione di olio, dovranno valorizzare al massimo il loro lavoro, con un prodotto di qualità eccezionale come prerequisito, ma anche di curarne la parte più importante, quello del futuro acquisto. La giornata si è conclusa con l'incontro degli studenti della casa circondariale di Larino, riprendendo i concetti della mattina, spronando gli stessi, nel tempo di detenzione, a ripensare agli errori e a progettare un nuovo futuro, grazie anche agli insegnamenti appresi durante il corso di studi in agraria.